

CONTENTS

SAFETY

Anti-Tip Device	2, 3, 27, 36
Important Safety Instructions	2-5

INSTALLATION

Air Adjustment.....	35
Dimensions and Clearances	26
Electrical Connections.....	31, 32
Gas Pipe and Electric Outlet Locations	29
LP Conversion.....	37-40
Installing the Anti-Tip Device	36

USE AND CARE

Baking	12, 13
Broiling/Broiling Guide	17, 18
Care and Cleaning	19-25
Cooktop Comparison.....	7
Clock and Timer.....	9
Features of Your Range	6
Roasting/Roasting Guide	15, 16
Surface Cooking	7-9
Using Your Oven	10, 11

SERVICE

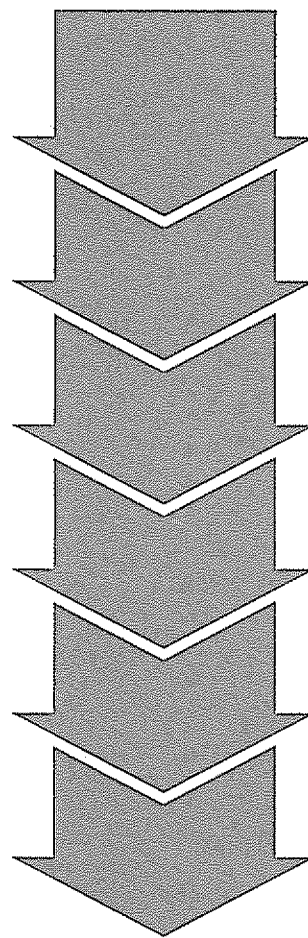
Problem Solver	41, 42
Thermostat Adjustment	14

WARRANTY.....

MODELS 61011	71151	71758
61018	71158	75251
61111	71651	75258
61118	71658	72751
61251	75151	72758
61258	75158	72755
71051	71751	

SEARS

Kenmore

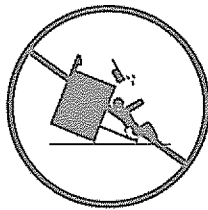
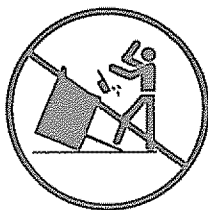


USE • CARE • SAFETY • INSTALLATION MANUAL

164D2764P049
SR4219

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



⚠ WARNING

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

- **The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act** requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

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

- **Fluorescent light bulbs and safety valves on standing pilot ranges contain mercury.** If your model has these features, they must be recycled according to local, state and federal codes.

When You Get Your Range

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



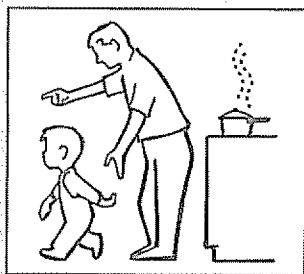
- **Plug your range (Electric Ignition models only) into a 120-volt grounded outlet only.** Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with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

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

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

Using Your Range

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

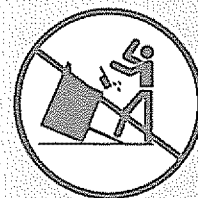


- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A RANGE OR ON THE BACKSPASH OF A RANGE—CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.**

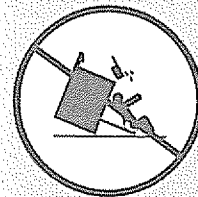


▲ WARNING—

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



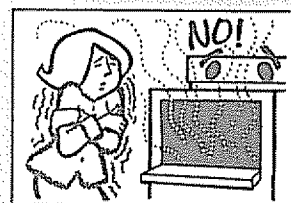
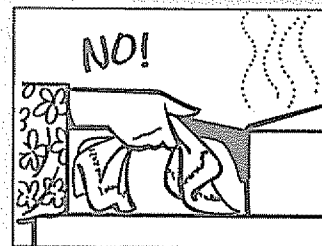
To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.



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

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

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



(continued next page)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

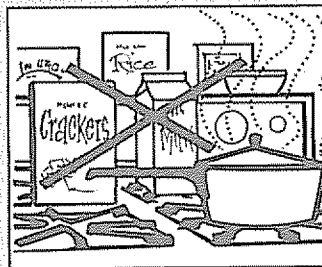
- **Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.** Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.



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

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

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



Surface Cooking

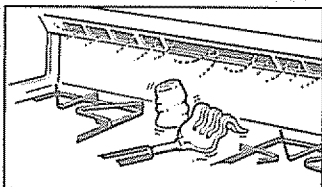
- **Always use the LITE position (on models with electric ignition) or the HI position (on models with standing pilots) when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.**
- **Never leave the surface burners unattended at high flame settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware.** Excessive flame is hazardous.

- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.
- **Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.** Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- **To minimize the possibility of burns**, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without letting them extend over adjacent burners.
- **Always turn the surface burners to off before removing cookware.**
- **Carefully watch foods being fried at a high flame setting.**
- **Never block the vents (air openings) of the range.** They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located in the following places:
 - Oven vent at the rear of the cooktop.
 - Air intake under the broiler drawer.
 - Air vent at the top of the oven door.
- **Do not use a wok on models with sealed burners if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok.** This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying**, stir together before heating or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly** and watch as it heats.
- **Use a deep-fat thermometer whenever possible** to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer.** Wait until the fat is cool.
- **When using glass cookware**, make sure it is designed for top-of-range cooking.

- **Use proper pan size.** Avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to properly contain food and avoid boilovers and spillovers and large enough to cover burner grates. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and will remain cool.

- **Keep all plastics away from the top burners.**

- **Do not leave plastic items on the cooktop**—they may melt if left too close to the vent.



- **Do not leave any items on the cooktop.** The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.

- **To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the off position and all grates are cool before attempting to remove them.**

- **When flaming foods are under the hood, turn the fan off.** The fan, if operating, may spread the flames.

- **If the range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the top burners and create a fire hazard.**

- **When a pilot goes out (on models with standing pilots), you will detect a faint odor of gas as your signal to relight the pilot.** When relighting the pilot, make sure the burner controls are in the off position, and follow instructions in the Installation Instructions to relight.

- **If you smell gas, and you have already made sure the pilots are lit (on models with standing pilots), turn off the gas to the range and call a qualified service technician.** Never use an open flame to locate a leak.

Baking, Broiling and Roasting

- **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in the oven can ignite.
- **Stand away from the range when opening the door of a hot oven.** The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

- **Keep the oven free from grease buildup.**

- **Place the oven shelves in the desired position while the oven is cool.**

- **Pulling out the shelf to the shelf-stop is a convenience in lifting heavy foods.** It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls. The lowest position "R" is not designed to slide.

- **Do not heat unopened food containers.** Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.

- **Do not use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual.** Misuse could result in a fire hazard or damage to the range.

- **When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.**

- **Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.**

- **Always remove broiler pan from the oven or the broiler compartment as soon as you finish broiling.** Grease left in the pan can catch on fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.

- **When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite.** Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.

- **Make sure the broiler pan is in place correctly** to reduce the possibility of grease fires.

- **If you should have a grease fire in the broiler pan, turn the oven off and keep the broiler compartment door closed** to contain fire until it burns out.

Cleaning Your Range

- **Clean only parts listed in this Use and Care Manual.**

- **Keep the range clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.**

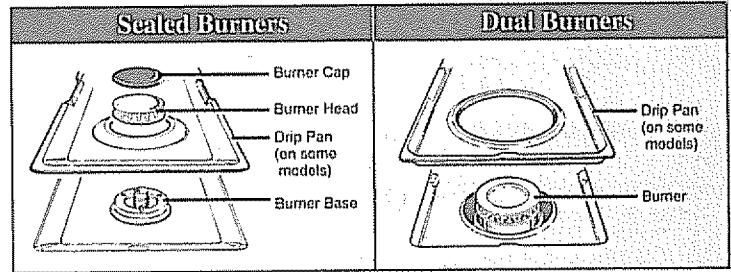
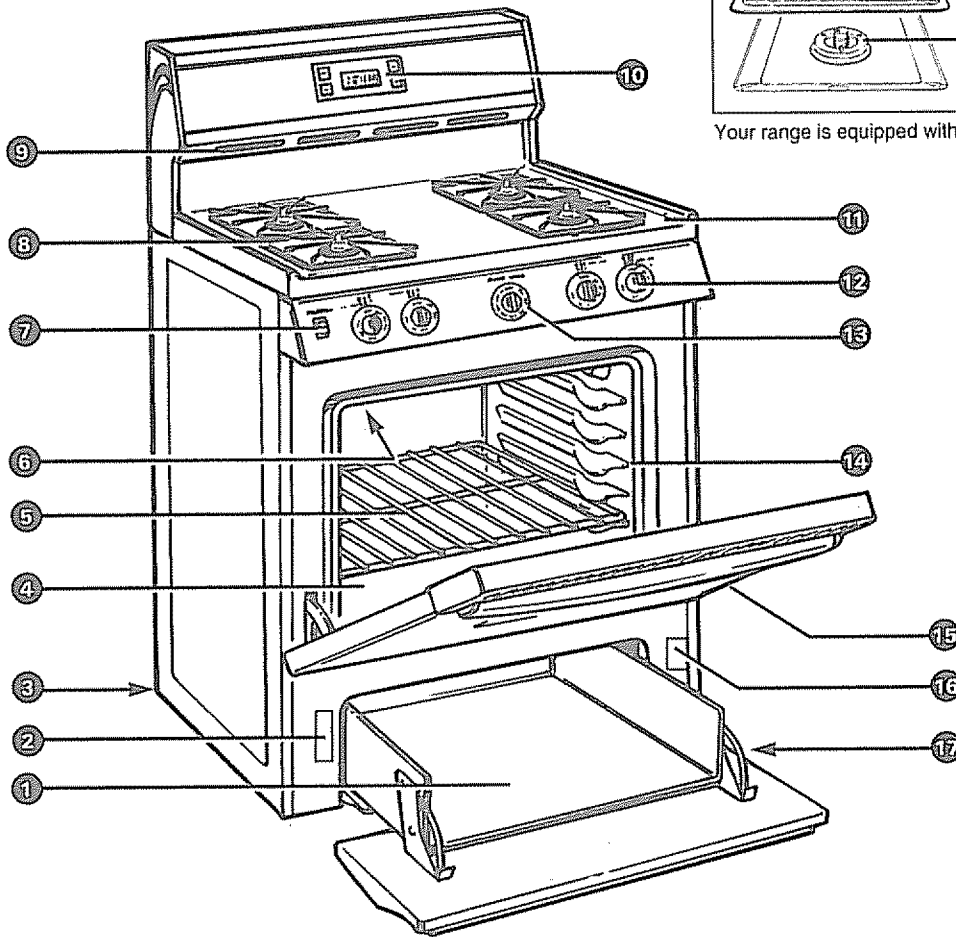
- **Be careful when you clean the cooktop because the area over the pilot will be hot (for standing pilot models).**

- **For continuous clean models, do not use oven cleaners on any of the continuous cleaning surfaces.** Continuous cleaning surfaces can be identified by their rough surface finish.

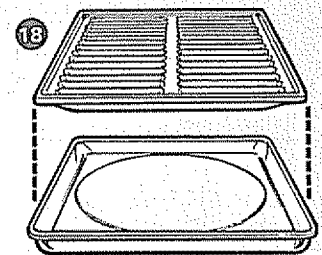
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features of Your Range

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



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



Feature Index	See Page
1 Broiler Compartment	3, 5, 17, 25, 36
2 Model and Serial Number On front frame of range, behind Broiler Compartment, Storage Drawer or Kick Panel.	—
3 Anti-Tip Device	2, 3, 27, 36
4 Oven Bottom	23
5 Oven Shelves Easily removed or repositioned on shelf supports.	5, 11–13, 15, 23
6 Oven Interior Light (on some models)	10, 23
7 Oven Light Switch (on some models)	10
8 Surface Burners, Drip Pans (on some models), and Grates	4, 7–9, 19–21
9 Oven Vent (location varies)	5, 11, 22






Feature Index	See Page
10 Clock and Timer (on some models)	9
11 Lift-Up Cooktop (on models with dual burners)	21
12 Surface Burner Control Knobs	4, 7, 8, 22
13 OVEN CONTROL Knob	10, 12, 14, 19, 20, 22
14 Oven Shelf Supports	11, 12, 15
15 Lift-Off Oven Door	3, 17, 22
16 Installation Clearances Label	—
17 Air Intake (under storage or broiler drawer or kick panel)	22
18 Broiler Pan and Rack	5, 15, 17
Air Vents	5, 11, 22

How Does This Cooktop Compare to Your Old One?

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

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

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

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

Surface Cooking

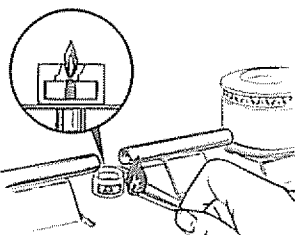
Lighting Instructions for Standing Pilot Models

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

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

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

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



Lighting Instructions for Electric Ignition Models

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

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

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

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

(continued next page)

Surface Cooking (continued)

Surface Burner Controls

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

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

On ranges with sealed burners:

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

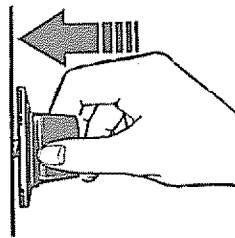
Before Lighting a Burner

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

To Light a Surface Burner

Electric Ignition Models

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



Standing Pilot Model:

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

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

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

After Lighting a Burner

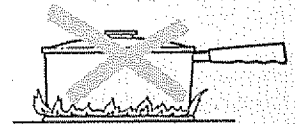
- After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame.
- Check to be sure the burner you turned on is the one you want to use.
- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure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

How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat.

The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE.



Any flame larger than the bottom of the cookware is wasted and only serves to heat the handle.

Top-of-Range Cookware

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

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

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

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

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

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

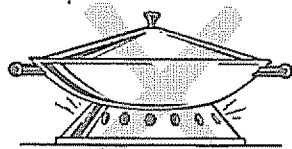
Wok Cooking

(on models with sealed burners)

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



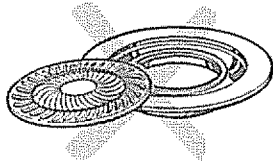
Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous. Placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly resulting in carbon monoxide levels above allowable current standards. This could be dangerous to your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



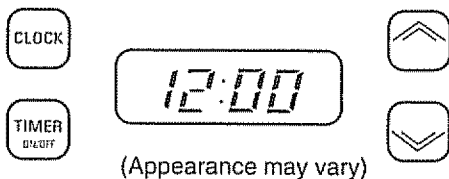
Stove Top Grills

(on models with sealed burners)

Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.



Clock and Timer (on some models)



Follow the directions below if your range has the clock and timer shown above.

You have the choice of having the timer show the time counting down or the time of day. In either case, the timer will signal at the end of the timer period to alert you that the time is up.

To Set the Clock

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

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

To Set the Timer

1. Press the TIMER ON/OFF pad.
2. Use the UP and DOWN pads to set the timer. Short taps on the UP or DOWN pad change the timer's setting one minute at a time. Pressing and continuing to hold the UP pad increases the setting ten minutes at a time.
3. Once you have set your timer, press the TIMER ON/OFF pad to start timing.

As the timer counts down a signal will indicate when one minute is left. After this signal, the display will count down in seconds. When time runs out, a final signal will sound. Press the TIMER ON/OFF pad to stop the signal.

To Change or Cancel the Timer Setting

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

To Display the Clock While the Timer is Operating

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

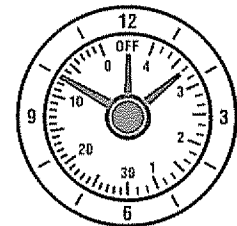
Conventional Clock and Timer

(on some models)

The Clock and Timer are helpful devices that serve several purposes.

The Clock

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



Timer

The Timer has been combined with the range clock. Use it to time all your precise cooking operations. You'll recognize the Timer as the pointer that is different in color than the clock hands.

Minutes are marked up to 30, and hours are marked up to 4 on the center ring of the clock.

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

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

Using Your Oven

Before Using Your Oven

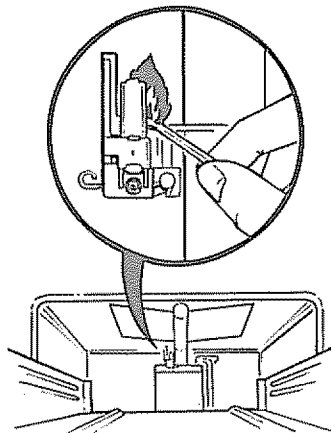
Be sure you understand how to set the control properly. Practice removing and replacing the shelves while the oven is cool. Read the information and tips on the following pages. Keep this manual handy where you can refer to it, especially during the first weeks of using your new range.

Lighting Instructions for Standing Pilot Models

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

To light the oven pilot:

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



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

Lighting Instructions for Electric Ignition Models

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

To light the burner, turn the OVEN CONTROL knob to the desired temperature. The burner should ignite within 30-90 seconds.

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

Power Outage

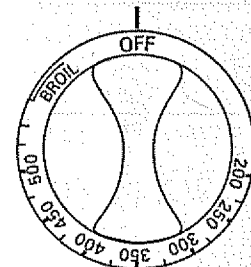
CAUTION: Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure. The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

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

Oven Control

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

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



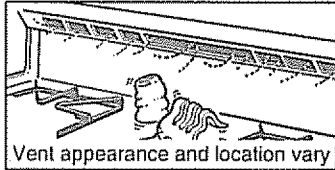
Oven Light (on some models)

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

Oven Vents

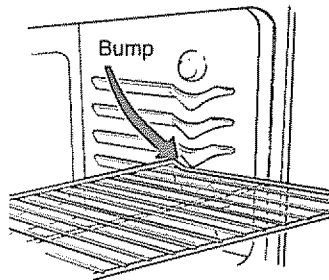
The oven is vented through duct openings at the rear of the cooktop. See Features section. Do not block these openings when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burners be uninterrupted.

- The vent openings and nearby surfaces may become hot. Do not touch them.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop and could cause burns.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.



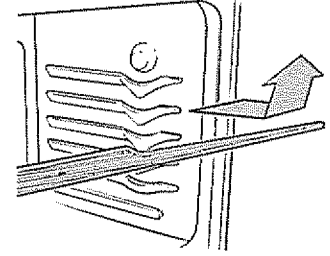
Oven Shelves

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



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

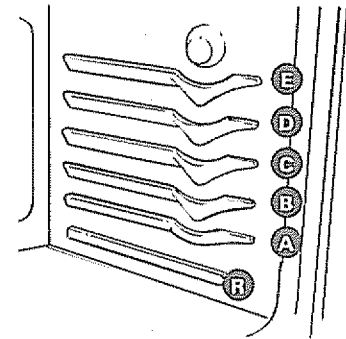
To remove a shelf from the oven, pull it toward you, tilt the front end upward and pull the shelf out.



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

Shelf Positions

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



Oven Moisture

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

Baking



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

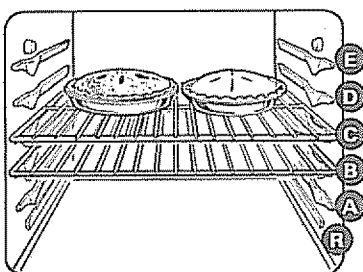
How to Set Your Range for Baking

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

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

Oven Shelves

Arrange the oven shelf or shelves in the desired locations while the oven is cool. The correct shelf position depends on the kind of food and the browning desired. As a general rule, place most foods in the middle of the oven, on either shelf position B or C. See the chart for suggested shelf positions.



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

Preheating

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

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

Baking Pans

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

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

Pan Placement

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

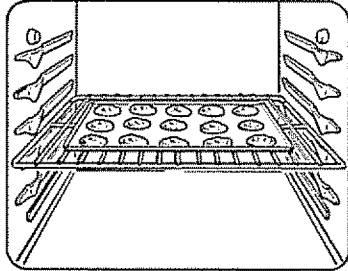
Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1- to 1½-inch (2.5- to 4-cm) space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

Baking Guides

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

Cookies

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



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

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

Pies

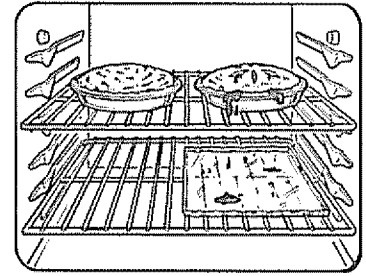
For best results, bake pies in dark, rough or dull pans to produce a browner, crisper crust. Frozen pies in foil pans should be placed on an aluminum cookie sheet for baking since the shiny foil pan reflects heat away from the pie crust; the cookie sheet helps retain it.

Cakes

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

Aluminum Foil

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking. A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower shelf several inches below the food.



Don't Peek

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

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

Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself!

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

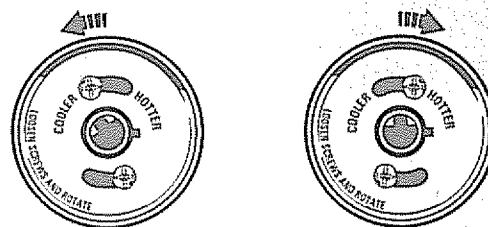
If you think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself. If you think it is too hot, adjust the thermostat to make it cooler. If you think it is too cool, adjust the thermostat to make it hotter.

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

To Adjust the Thermostat:

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

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



(appearance may vary)

To raise the oven temperature, move the top screw toward the right. You'll hear a click for each notch you move the knob. To lower the temperature, move the top screw toward the left. Each click will change the oven temperature approximately 10°F (6°C). [Range is plus or minus 60°F (33°C) from the arrow.]

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

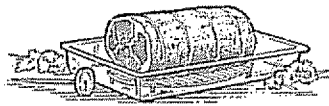
After the adjustment is made, retighten screws so they are snug, but be careful not to overtighten. Reinstall knob on range and check performance.

Air Adjustment Shutter for Oven Burners

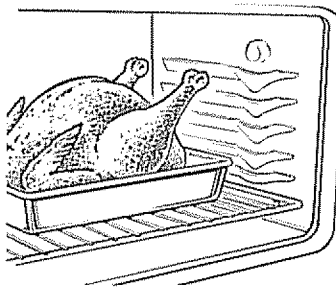
The air adjustment shutter for the bottom burner regulates the flow of air to the flames.

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

Roasting



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

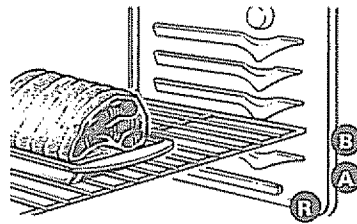


The oven has a special low shelf (R) position just above the oven bottom. Use it when extra cooking space is needed, for example, when roasting a large turkey. The shelf is not designed to slide out at this position.

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

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

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



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

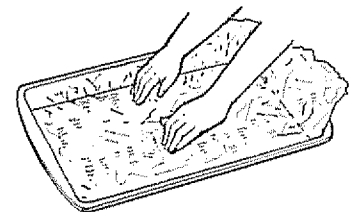
2. Check the weight of the meat. Place the meat fat-side-up or the poultry breast-side-up on roasting rack in a shallow pan. The melting fat will baste the meat. Select a pan as close to the size of the meat as possible. (The broiler pan with rack is a good pan for this.)
3. Turn the OVEN CONTROL knob to the desired temperature (you may hear a slight clicking sound, indicating the oven is working properly). See the Roasting Guide for temperatures and approximate cooking times.
4. When roasting is finished, turn the OVEN CONTROL knob to OFF and then remove the food from the oven.

Dual Shelf Cooking

This allows more than one food to be cooked at the same time. For example: While roasting a 20-lb. (10 kg) turkey on shelf position R, a second shelf (if so equipped) may be added on position D so that scalloped potatoes can be cooked at the same time. Calculate the total cooking time to enable both dishes to complete cooking at the same time. Allow 15-20 minutes of additional cooking time for the potatoes.

Use of Aluminum Foil

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



(continued next page)

Roasting (continued)

Frozen Roasts

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

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

Roasting Guide

Type	Oven Temperature	Doneness	Approximate Roasting Time in Minutes per Pound		Internal Temperature
Meat			3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)	6 to 8 lbs. (2.7 to 3.6 kg)	
Tender cuts; rib, high quality sirloin tip, rump or top round*	325°F (163°C)	Rare: Medium: Well Done:	24-35 35-39 39-45	18-25 25-31 31-33	140-150°F (60-66°C)† 150-160°F (66-71°C) 170-185°F (77-85°C)
Lamb leg or bone-in shoulder*	325°F (163°C)	Rare: Medium: Well Done:	21-25 25-30 30-35	20-23 24-28 28-33	140-150°F (60-66°C)† 150-160°F (66-71°C) 170-185°F (77-85°C)
Veal shoulder, leg or loin*	325°F (163°C)	Well Done:	35-45	30-40	170-180°F (77-82°C)
Pork loin, rib or shoulder*	325°F (163°C)	Well Done:	35-45	30-40	170-180°F (77-82°C)
Ham, precooked	325°F (163°C)	To Warm:	18-23 minutes per pound (450 grams) any weight		115-125°F (46-52°C)
Poultry			3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)	Over 5 lbs. (2.3 kg)	
Chicken or Duck Chicken pieces	325°F (163°C) 350°F (177°C)	Well Done: Well Done:	35-40 35-40	30-35	185-190°F (85-88°C) 185-190°F (85-88°C)
Turkey	325°F (163°C)	Well Done:	10 to 15 lbs. (4.5 to 6.8 kg) 16-22	Over 15 lbs. (6.8 kg) 12-19	In thigh: 185-190°F (85-88°C)

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

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

Broiling



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

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

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

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

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

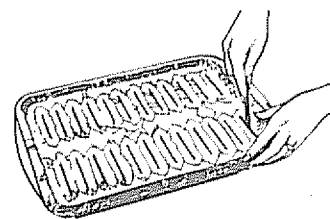
How to Broil

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

Use of Aluminum Foil

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

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



Questions & Answers

- Q. When broiling, is it necessary to always use a rack in the pan?**
- A. Yes. Using the rack suspends the meat over the pan. As the meat cooks, the juices fall into the pan, thus keeping the meat drier. Juices are protected by the rack and stay cooler, thus preventing excessive spatter and smoking.
- Q. Should I salt the meat before broiling?**
- A. No. Salt draws out the juices and allows them to evaporate. Always salt after cooking. Turn the meat with tongs; piercing the meat with a fork also allows the juices to escape. When broiling poultry or fish, brush each side often with butter.
- Q. Why are my meats not turning out as brown as they should?**
- A. Check to see if you are using the recommended broil position. Broil for the longest period of time indicated in the Broiling Guide. Turn the food only once during broiling.

(continued next page)

Broiling Guide

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

- Always use the broiler pan and rack that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.

- If desired, marinate meats or chicken before broiling. Or brush with barbecue sauce last 5 to 10 minutes only.
- When arranging the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the broiler pan and rack at next lowest shelf position and increasing cooking time given in this guide 1½ times per side.

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	1st Side Minutes	2nd Side Minutes	Comments
Bacon	1/2-lb. (227 g) (about 8 thin slices)	B	3½	3	Arrange in single layer.
Ground Beef Well Done	1-lb. (450 g) (4 patties) 1/2"-3/4" thick (13-19 mm)	A	10-11	4-5	Space evenly. Up to 8 patties take about same time.
Beef Steaks Rare Medium Well Done	1" thick (2.5 cm) [1-1½ lbs. (450 g to 680 g)]	B B A	9 12 13	7 5-6 8-9	Steaks less than 1" (2.5 cm) cook through before browning. Pan frying is recommended.
Rare Medium Well Done	1½" thick (3.8 cm) [2-2½ lbs. (907 g to 1.13 kg)]	B, C B A	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	Slash fat.
Chicken	1 whole [2 to 2½-lbs., (907 g to 1.13 kg)] split lengthwise	A	30-35	25-30	Reduce times about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil with skin-side-down first.
Bakery Products Bread (Toast) or Toaster Pastries English Muffins	2-4 slices 1 pkg. (2) 2-split	C C	2-3 3-5	1/2-1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
Lobster Tails	2-4 [6 to 8-oz. each (170 g to 227 g)]	A	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell, spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish	1-lb. (450 g) fillets 1/4"-1/2" thick (6-13 mm)	B, C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices Precooked	1" thick (2.5 cm)	B	8	8	Increase times 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home cured.
Pork Chops Well Done	2 [1/2" thick (13 mm)] 2 [1" thick (2.5 cm)], about 1 lb. (450 g)	B B	10 13	4-5 9-12	Slash fat.
Lamb Chops Medium Well Done	2 [1" thick (2.5 cm)], about 10-12 oz. (284-340 g)	B B	8 10	4-7 10	Slash fat.
Medium Well Done	2 [1½" thick (3.8 cm)], about 1 lb. (450 g)	B B	10 17	4-6 12-14	
Wieners, similar precooked sausages, bratwurst	1-lb. (450 g) pkg. (10)	B, C	6	1-2	If desired, split sausages in half lengthwise; cut into 5-6" (13-15 cm) pieces.

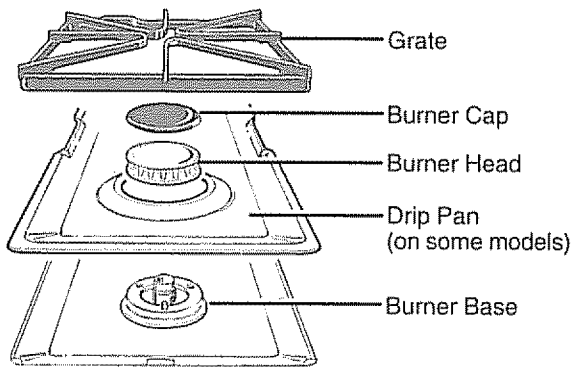
Care and Cleaning

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

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

Sealed Burner Assemblies (on some models)

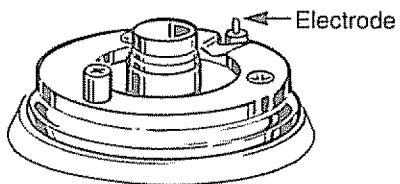
CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS AND DRIP PANS (IF SO EQUIPPED) IN PLACE.



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

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

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



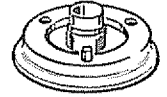
Burner Caps: (on sealed burners only)

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



Burner Base (on sealed burners only)

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



(continued next page)

Care and Cleaning (continued)

Burner Heads: (on sealed burners only)

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



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

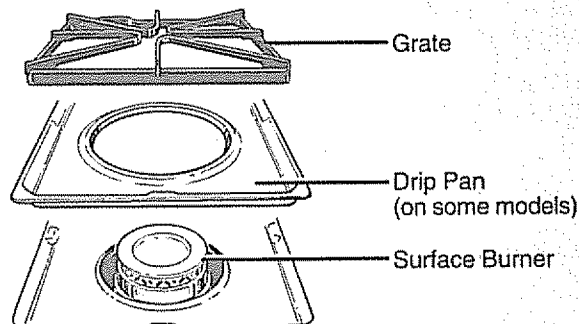
Remove the burner grate and burner cap. Then lift the burner head straight up.

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

For more stubborn stains, use a cleanser like Soft Scrub® brand or Bon Ami® brand. Rinse well to remove any traces of the cleanser that might clog the burner openings. Do not use steel wool because it will clog the burner openings and scratch the burners. If the holes become clogged, clean them with a sewing needle or twist tie.

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

Dual Burners (on some models)



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

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

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

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

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

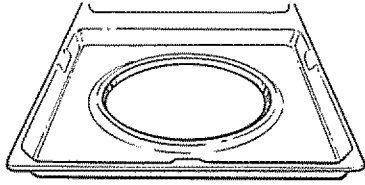
You should clean the surface burners routinely, especially after bad spillovers, which could clog these holes. Wipe off the surface burners. If heavy spillover occurs, remove the surface burners from the range. Burners lift out for cleaning. Lift up the cooktop and then lift out the surface burners.

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

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

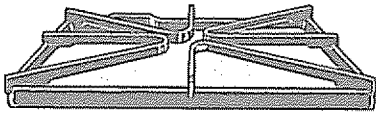
Drip Pans (on some models)

Remove the grates and lift out the drip pans. The drip pans can be cleaned in dishwasher or by hand. To get rid of burned-on food, place the drip pans in a covered container (or plastic bag) with 1/4 cup (62 ml) ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary.



Burner Grates

Lift out when cool. The grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. After cleaning, dry them thoroughly by putting them in a warm oven for a few minutes. Don't put the grates back on the range while they are wet. When replacing the grates, be sure they're positioned securely over the burners.



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

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

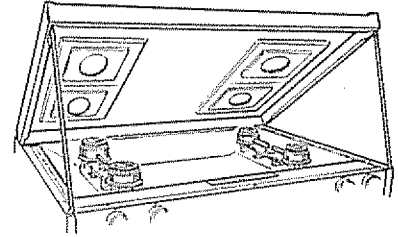
Although they're durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

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

Lift-up Cooktop (on models with dual burners)

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

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



To raise the cooktop:

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

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

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

Cooktop Surface

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

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

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

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

(continued next page)

Care and Cleaning (continued)

Oven Air Vents

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

Broiler Pan and Rack

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

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

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

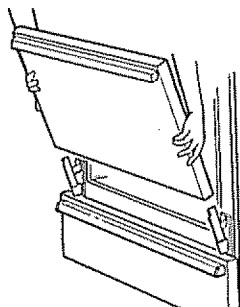
Do not store a soiled broiler pan and rack anywhere in the range.

Lift-Off Oven Door

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

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

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



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

TO CLEAN THE DOOR:

(Do not immerse door in water.)

Inside of door:

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

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

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

Outside of door:

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

Control Panel and Knobs

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

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

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

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

Oven Shelves



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

Oven Bottom

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

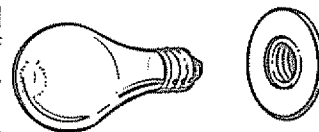
If a spillover does occur on the oven bottom, allow the oven to cool first. Remove the oven bottom for easier clean-up and to prevent damage to the continuous cleaning oven coating (on some models).

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

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

Oven Light Bulb (on some models)

The light bulb is located in the upper left corner of the oven. Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical



power to the range at the main fuse or circuit breaker panel or unplug the range from the electrical outlet. Let the bulb cool completely before removing it. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb only. Do not touch a hot bulb with a damp cloth as the bulb will break.

Porcelain Oven Interior

(on all models except Continuous Cleaning models)

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

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

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

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

Cautions about using spray-on oven cleaners:

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

(continued next page)

Care and Cleaning (continued)

Special Care of the Continuous-Cleaning Oven Interior (on some models)

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

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

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

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

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

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

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

To Clean the Continuous-Cleaning Oven:

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

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

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

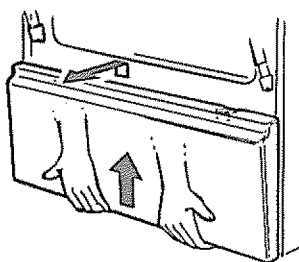
The oven bottom has a porcelain enamel finish. The oven bottom comes out for cleaning away from the Continuous-Cleaning Oven.

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

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

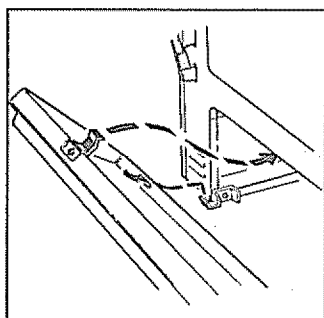
Do not scrape the porous surface with a knife or spatula—they could permanently damage the finish.

Removable Kick Panel (on some models)



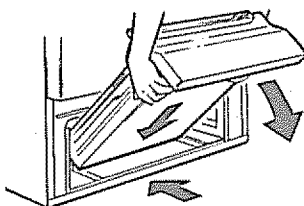
The kick panel may be removed for cleaning under the range.

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



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

Removable Broiler Drawer (on some models)



To remove:

1. When the broiler is cool, remove the rack and pan.
2. Pull the broiler drawer out until it stops, then push it back in about one inch.

3. Grasp the handle, lift and pull the broiler drawer out. Clean the broiler drawer with hot soapy water.

To replace:

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

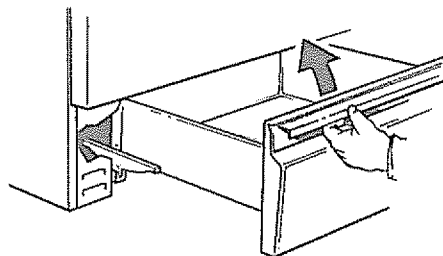
Removable Storage Drawer (on some models)

(on some models)

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

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

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



To remove the storage drawer:

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

To replace the storage drawer:

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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

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

FOR YOUR SAFETY

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

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

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

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

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

This appliance must be properly grounded.

WARNING

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

CAUTION

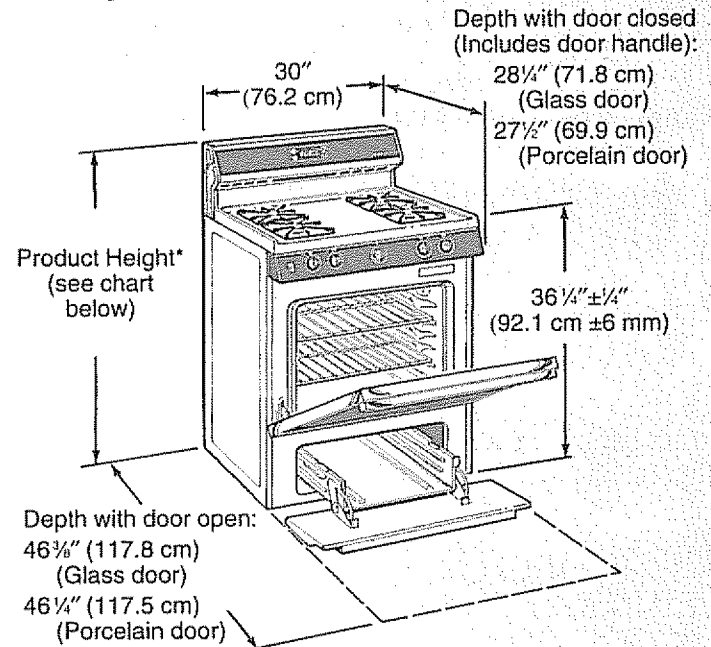
Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure (Electric Ignition models only).

IMPORTANT

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

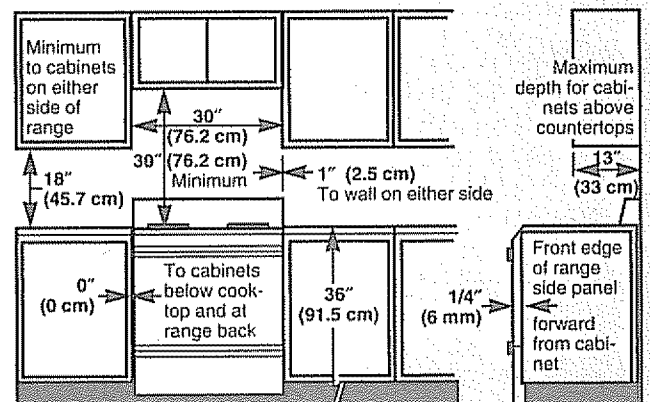
DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.



*Product Height:

40" (101.6 cm)	61011	61118	61258
	61018	61251	71051
	61111		
44" (111.8 cm)	71151	71158	
46 1/2" (118.1 cm)	75151	71758	72751
	75158	75251	72755
	71751	75258	72758



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- Have your range installed by a qualified installer or service technician.
- Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA-C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See Electrical Connections in this section.
- Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F (82°C) without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4" (6 mm) thick plywood or similar insulator is placed between the range and carpeting.
- Make sure the wall coverings around the range can withstand heat generated by the range up to 200°F (93°C).
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5" (12.7 cm) beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" (.31 mm) thick. Install above the cooking top with a clearance of not less than 1/4" (6 mm) between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24" (61 cm)**.

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

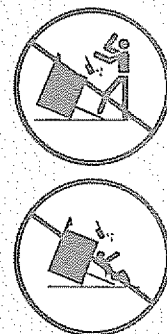
- If cabinets are placed above the range, allow a minimum clearance of 30" (76.2 cm) between the cooking surface and the bottom of unprotected cabinets.
- If a 30" (76.2 cm) clearance between cooking surface and overhead combustible material or metal cabinets cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooking top with not less than 1/4" (6 mm) insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122" (.31 mm) thick.
- Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24" (61 cm)**. The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" (2.5 cm) to the plane of the range sides must not be less than 18" (45.7 cm). (See the Dimensions and Clearances illustration in this section.)
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the back-splash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

WARNING

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

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

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



Installation Instructions

GENERAL

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

LOCATION

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

PROTECT YOUR FLOOR

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

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

MODEL AND SERIAL NUMBER LOCATION

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

TOOLS YOU WILL NEED

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

ADDITIONAL MATERIALS YOU MAY NEED

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

*Teflon: Registered trademark of DuPont

PREPARATION

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

Step 1

Provide Adequate Gas Supply

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

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

Step 2

Connect the Range to Gas

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

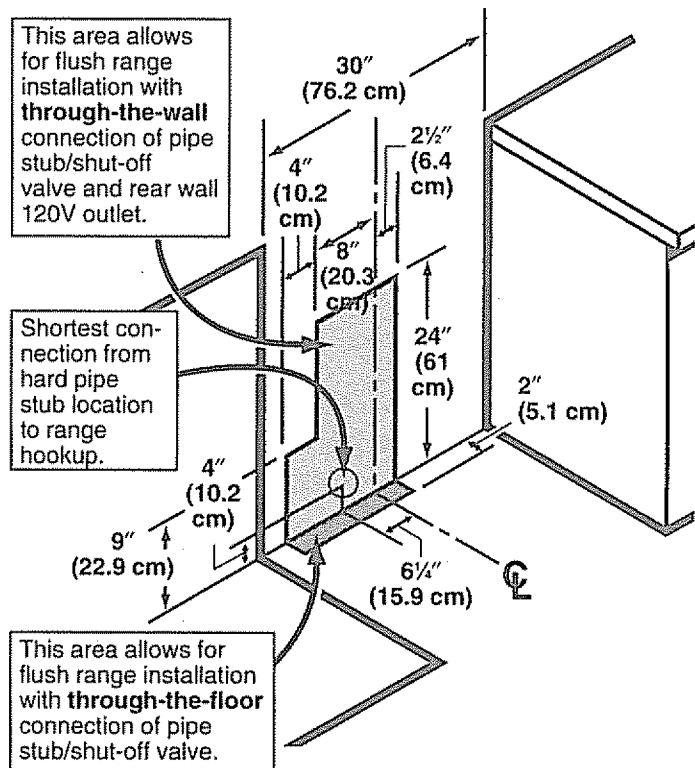
Because hard piping restricts movement of the range, the use of an A.G.A.-certified flexible metal appliance connector is recommended unless local codes require a hard-piped connection. Never use an old connector when installing a new range. If the hard piping method is used, you must carefully align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

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

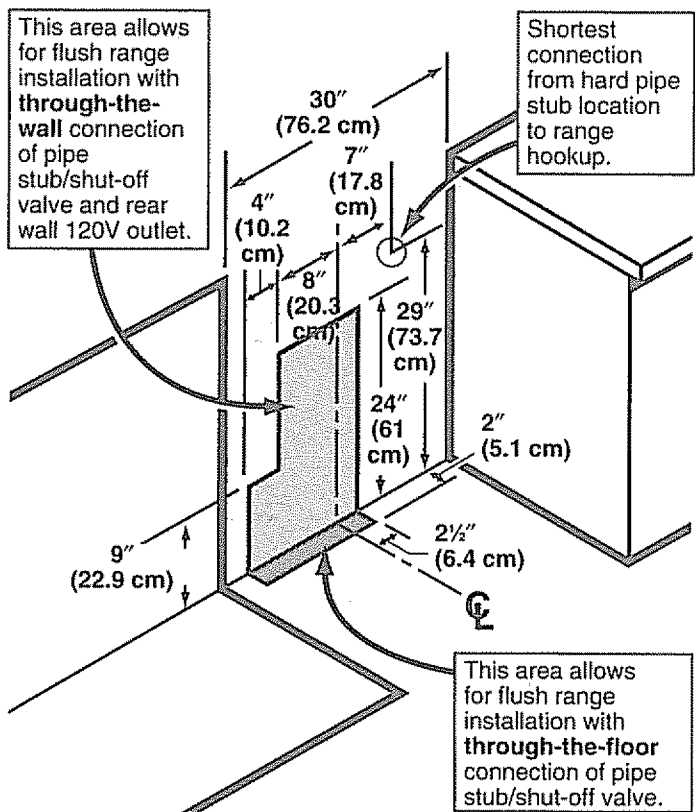
*Teflon: Registered trademark of DuPont

(continued next page)

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

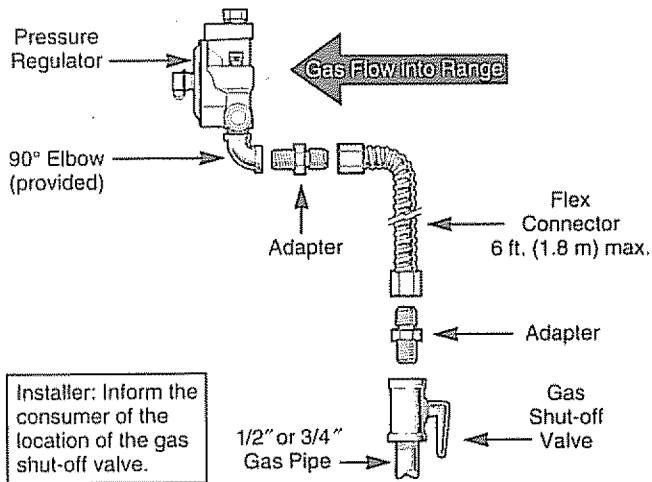


Gas Pipe and Electric Outlet Locations for Models Equipped with Dual Burners

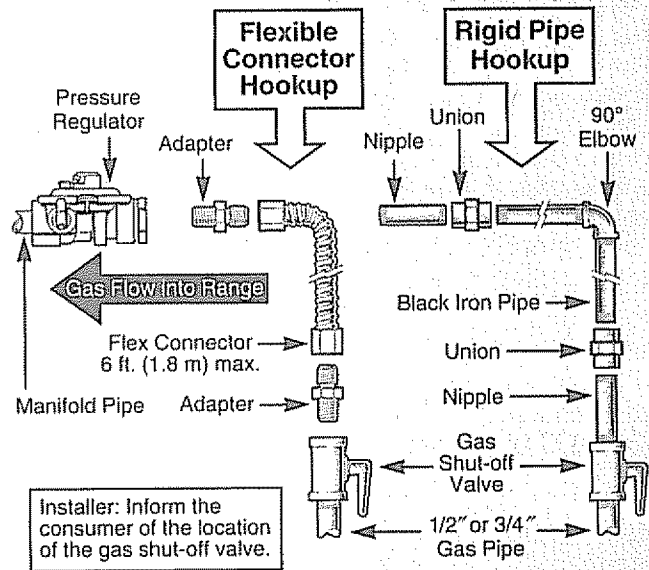


Installation Instructions (continued)

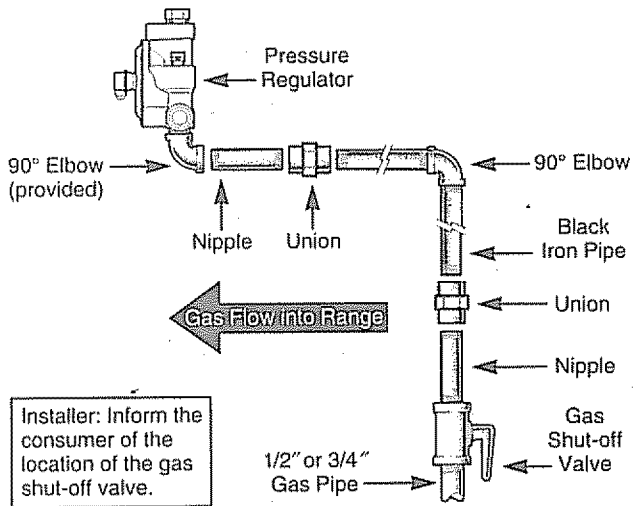
Flexible Connector Hookup for Models Equipped with Sealed Burners



Flexible Connector and Rigid Pipe Hookups for Models Equipped with Dual Burners



Rigid Pipe Hookup for Models Equipped with Sealed Burners



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

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

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

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

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

Step 3

Electrical Connections (on some models)

Electrical Requirements

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

Extension Cord Cautions

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

Grounding—IMPORTANT (Please read carefully)

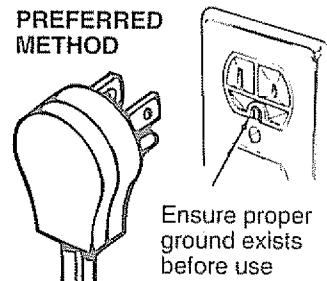
FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.

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

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

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

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



(continued next page)

Installation Instructions (continued)

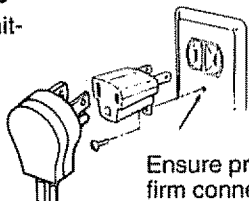
A: Usage Situations where Appliance Power Cord will be Disconnected Infrequently.

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

TEMPORARY METHOD

(Adapter plugs not permitted in Canada)

Align large prongs/slots



Ensure proper ground and firm connection before use

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

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

B: Usage Situations where Appliance Power Cord will be Disconnected Frequently.

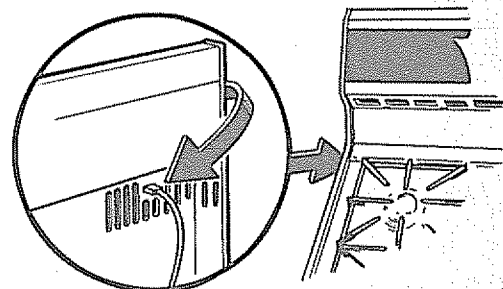
Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. The customer should have the two-prong wall receptacle replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified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

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

Electric Disconnect

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

You will have this disconnect plug:



Step 4

Seal the Openings

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

Step 5

Light the Pilots

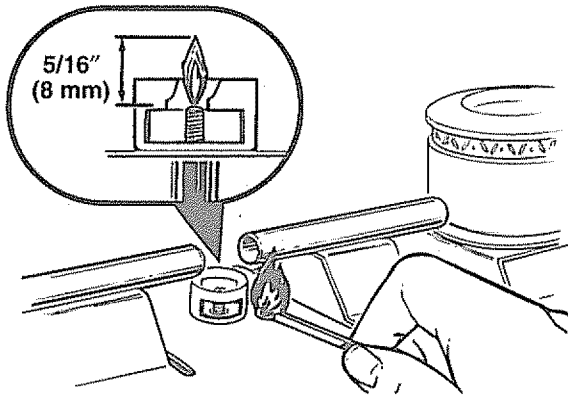
(for models equipped with standing pilots)

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

Light the Surface Burner Pilots

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

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

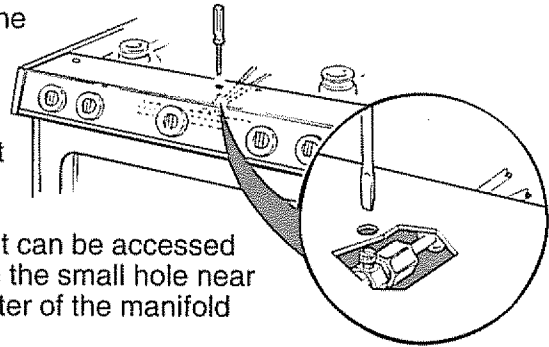


NOTE: Do not leave standing pilot lit in a newly constructed or remodeled home or apartment that will be unoccupied for more than a month.

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

Adjust the Surface Burner Pilots If Necessary

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

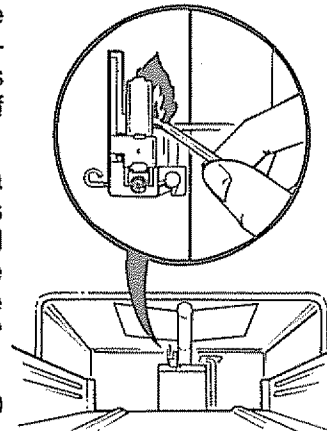


Light the Oven Pilot

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

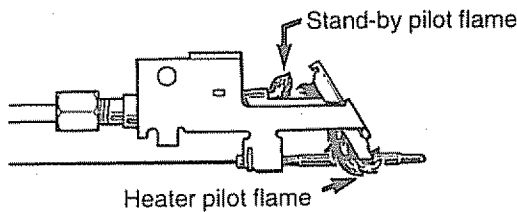
1. Remove the broiler drawer by sliding the drawer all the way out and then lifting slightly to remove it from its tracks.
2. Locate the pilot at the back of the broiler compartment. The pilot is attached to the left side of the oven burner.
3. Light the pilot with a match. No adjustments are required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

(continued next page)



Installation Instructions (continued)

Step 5 (continued) Light The Pilots



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

The oven burner will operate until the set temperature is reached. The oven burner will continue to cycle on and off as necessary to maintain the oven at the temperature indicated by the OVEN CONTROL knob.

Step 6 Check Ignition of Surface Burners

Surface Burner Ignition

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

Standing Pilot Models

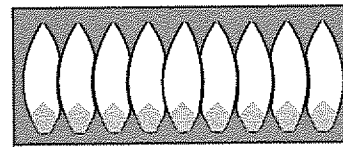
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to HI position. The burner should light within a few seconds. Try each burner in succession until all burners have been checked.

Electric Ignition Models

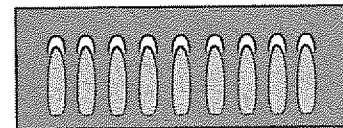
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to LITE position. You will hear a snapping sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the LITE position.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

Quality of Flames

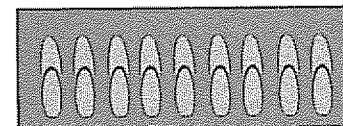
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(A) Yellow flames—
Call for service



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



(C) Soft blue flames—
Normal for natural gas

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.

With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

Step 7 Check Ignition of Oven Burner

Your oven is designed to operate quietly and automatically. To operate the oven, turn the OVEN CONTROL knob to a setting above 200°F (93°C). After 30-90 seconds, the oven burner will ignite and burn until the set temperature is reached. The oven burner will continue to cycle on and off as necessary to maintain the oven at the temperature indicated by the OVEN CONTROL knob.

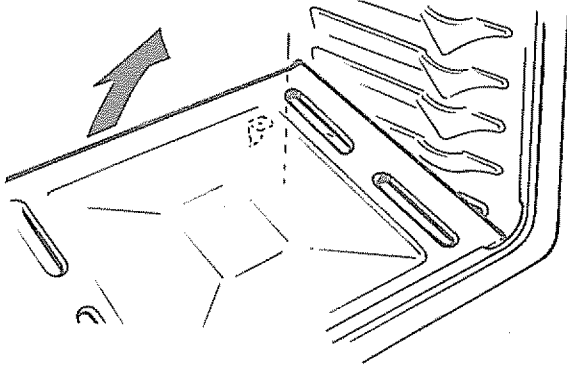
Electric ignition models require electrical power to operate. The oven cannot be lit during a power outage. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

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

Step 8

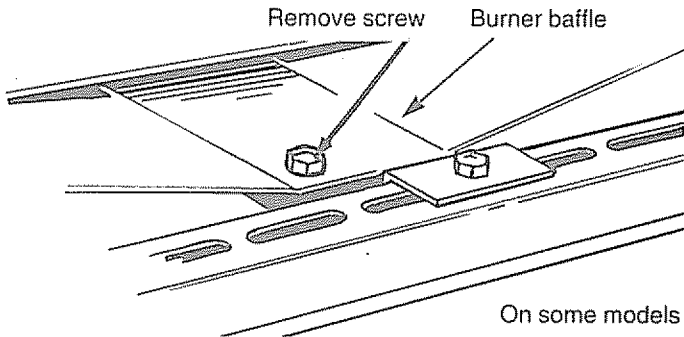
Adjusting the Air Adjustment Shutter if Necessary

To determine if the oven burner flames are burning properly, first remove the oven bottom and the burner baffle (on some models).



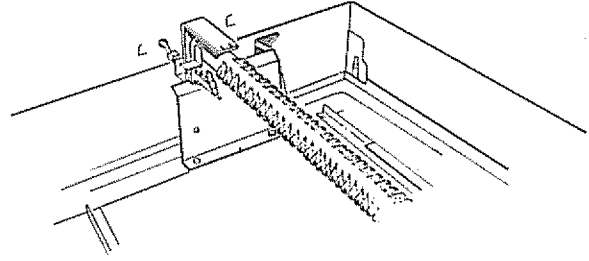
To remove the oven bottom:

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



To remove the burner baffle (on some models):

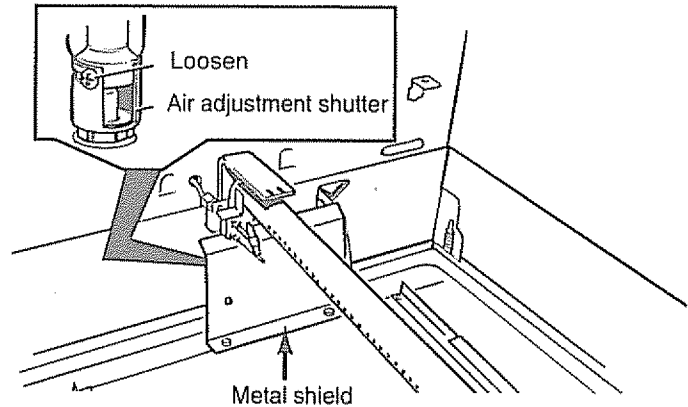
1. Use a nut driver to remove the 1/4" hex-head screw shown in the illustration above. Do not remove any other screws.
2. Pull the baffle straight out until it is free from the slot that holds it at the rear of the oven.



With the baffle removed, properly adjusted flames should have approximately 1" (2.5 cm) blue cones and, if range is supplied with natural gas, should burn with no yellow tipping. (With most LP gas, small yellow tips at the end of outer cones are normal.) Flames should not lift off the burner parts. If lifting is observed, gradually reduce air shutter opening until flames are stabilized. With the baffle in place or with the oven bottom in place (on models not equipped with a burner baffle), the flames should burn steady and should not extend past the edges of the burner baffle (or the oven bottom if there is no baffle).

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

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



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

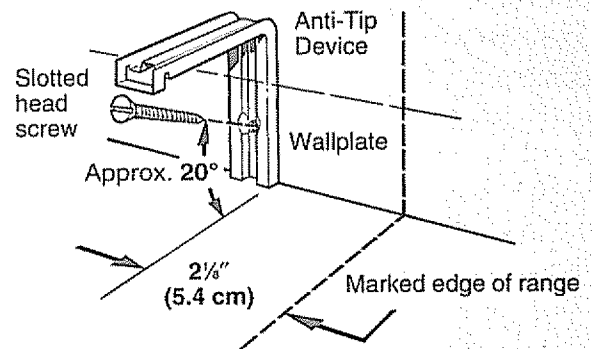
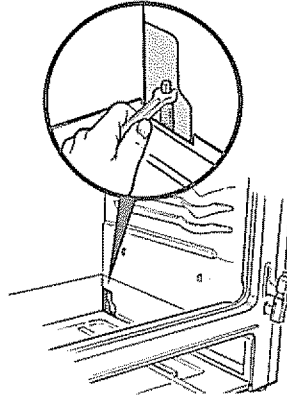
(continued next page)

Installation Instructions (continued)

Step 9

Leveling the Range

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



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

Mount the Anti-Tip device with the screw provided.

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

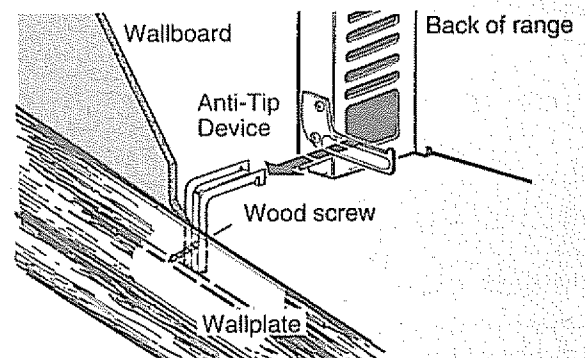
Install the sleeve anchor into the drilled hole and then install the lag bolt through the device. The bolts must be properly tightened as recommended for the hardware.

Step 10

Installing the Anti-Tip Device

WARNING:

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



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

WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED:

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

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

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

Converting to LP Gas (or Converting Back to Natural Gas from LP)

This range leaves the factory set for use with natural gas. If you convert to LP gas, keep these instructions and orifices in case you want to convert back to natural gas.

Prepare the Range for Conversion

CAUTION—Before converting the range:

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

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

Tools Required:

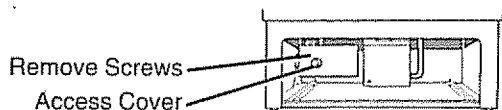
- T-10 Torxdriver (for sealed burners)
- 1/2" and 3/4" open-end wrench
- Flat blade screwdriver (small)
- Nut drivers or wrenches: 7mm, 5/16" or a small adjustable (depending on the size of the spuds)

Step 1

Convert The Pressure Regulator

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

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



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

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

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

A Dual Burner Models

(models with lift-up cooktops)

If it is regulator A:

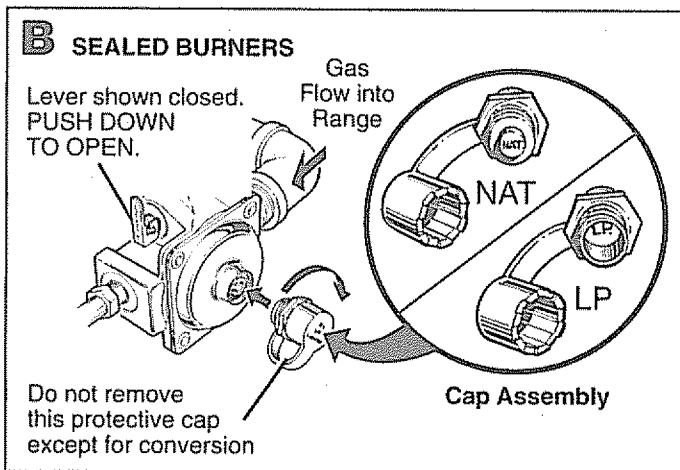
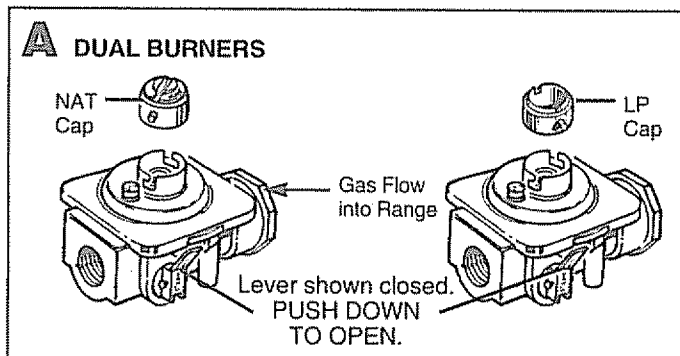
1. Use a coin to remove the cap from the pressure regulator.
2. Turn the cap over and hook it into the slots. The type of gas to be used should now be visible on the top of the cap.

B Sealed Burner Models

(models without lift-up cooktops)

If it is regulator B:

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



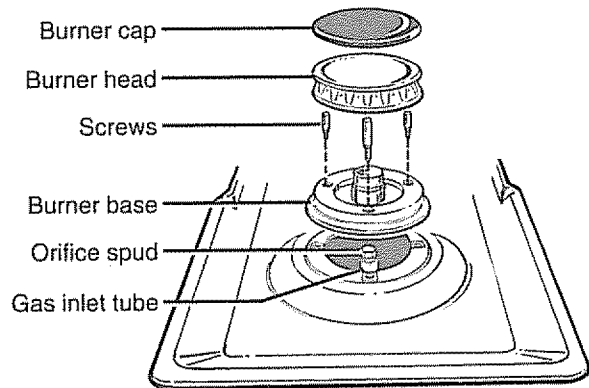
(continued next page)

Converting to LP Gas (continued)

Step 2

Converting Surface Burners on Models Equipped with Sealed Burners

(See Step 3 if range is equipped with Dual Burners.)



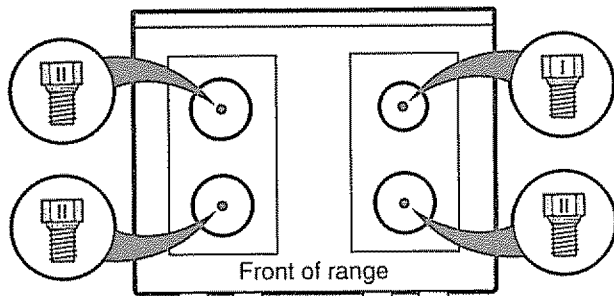
1. Remove the grates, burner caps and burner heads.
2. Using the torxdriver, remove the burner bases by unscrewing the 3 small screws in each base. **Lift the burner straight out.**

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

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

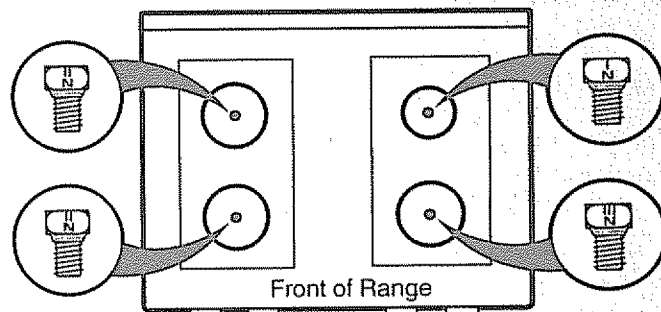
A Orifice Spuds for Converting to LP Gas:

LP orifice spuds are in a small plastic bag packed with this Use and Care manual. LP orifice spuds have a 2-digit number and the letter "L" on one side. Each orifice spud will also have 1 or 2 grooves on one side, denoting the location on the range where it is to be installed as shown below.



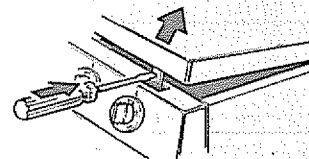
B Orifice Spuds for Converting to Natural Gas:

Natural gas orifice spuds have a 3-digit number on one side. Each orifice spud will also have 1, 2 or 3 grooves on one side with the letter "N" underneath, denoting the location on the range where it is to be installed as shown below.



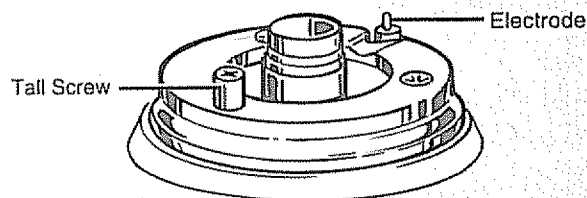
5. To prevent leakage, make sure the orifice spuds are securely screwed into the gas inlet tubes. Use a small wrench to hold the inlet tube hex to prevent it from twisting.
6. Put old orifice spuds back in the bag to save for possible future conversion.

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



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

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



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

Step 3

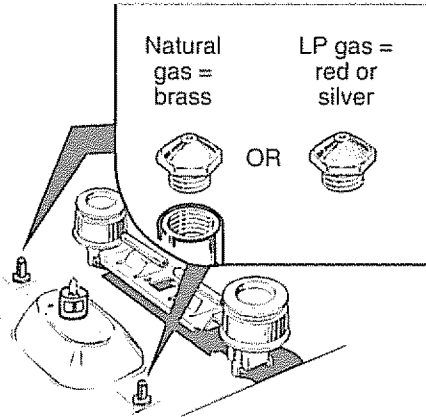
Converting Surface Burners on Models Equipped with Dual Burners

(See Step 2 if range is equipped with Sealed Burners.)

1. Lift the cooktop.
2. Lift the burner assemblies straight up and set aside to gain access to surface burner spuds.

3. With a 5/16" or a small adjustable wrench, remove each of the four spuds on the surface burner gas inlet tubes and replace them with the correct gas spuds mounted in a holder at the right rear of the range, above the regulator. Natural gas spuds are brass and LP gas spuds are red or silver. (Mount the spuds that you removed from the inlet tubes back in the holder.) To prevent leakage, make sure spuds are securely screwed into gas inlet tubes.

4. Replace the burner assemblies.
5. Keep all spuds with your range so you have them if you move or get a different gas hook-up.



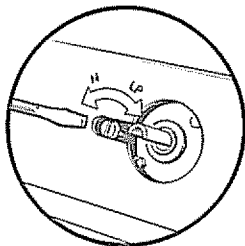
Top Burner	Orifice Drill Size	Color
Natural Gas	#54 (.0550 Dia.)	Brass
LP (Propane)	#66 (.0330 Dia.)	Red or Silver

Step 4

Convert Oven Thermostat

(for models equipped with Standing Pilots)

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



3. Replace the OVEN CONTROL knob.

Step 5

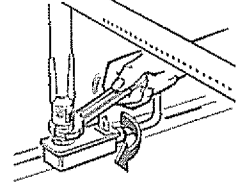
Convert the Oven Burner Orifices

Oven Burner

1. Remove oven door, storage drawer or broiler drawer, oven bottom and burner baffle (on some models). The lower burner orifice spud is located behind the storage drawer, broiler drawer or kick panel. (On some models, a metal shield must be removed to access the orifice.)

2. To convert to LP gas, use a 1/2" wrench to turn the lower burner orifice spud clockwise. Tighten the spud only until it is snug. To prevent damage, do not overtighten the spud.

To convert to natural gas, loosen the spud about 2 turns.

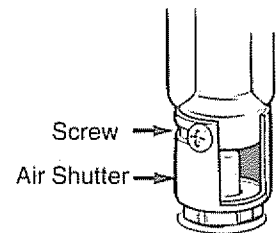


Step 6

Convert Air Adjustment Shutter(s)

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

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



(continued next page)

Converting to LP Gas (continued)

Step 7

Check for Leaks

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

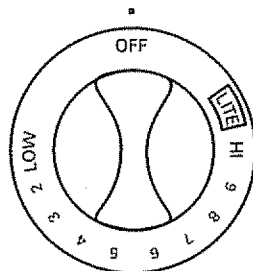
CAUTION: DO NOT USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.

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

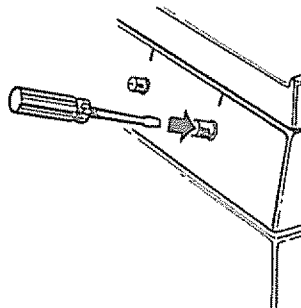
Step 8

Convert Top Burner Valves

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



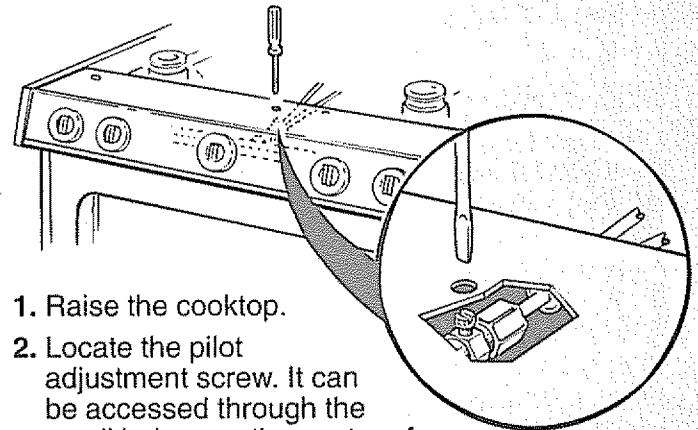
1. Turn all of the top burners to LOW.
2. Remove all 4 knobs.
3. With a small flat blade screwdriver, turn the valve set screws clockwise to decrease flame size, counterclockwise to increase flame size. Adjust until the flame is about the same height as the top of the burner.
4. Replace the knobs.
5. Check for flame outage by opening and closing the oven door several times. If the flame goes out, increase the flame size.



Step 9

Adjust The Surface Burner Pilots

(for models equipped with Standing Pilots)

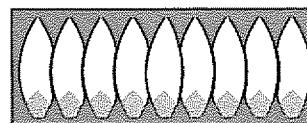


1. Raise the cooktop.
2. Locate the pilot adjustment screw. It can be accessed through the small hole near the center of the manifold panel.
3. To adjust, use a blade-type screwdriver with a shaft diameter of less than 3/16" (5 mm). Turn pilot adjustment screw until pilot is 5/16" (8 mm) high. Do not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

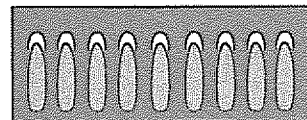
Step 10

Check Quality of Flames

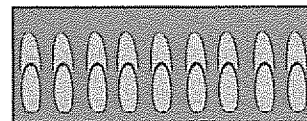
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



(A) Yellow flames—
Call for service



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

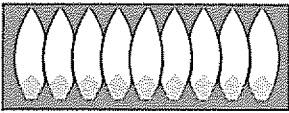
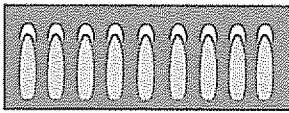
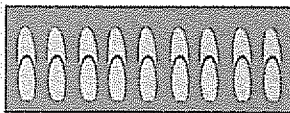


(C) Soft blue flames—
Normal for natural gas

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use.

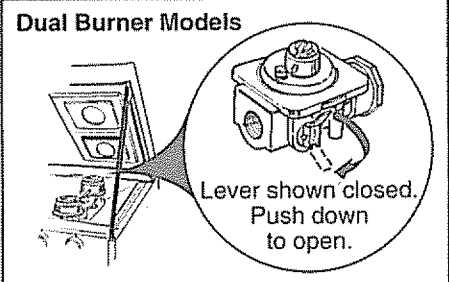
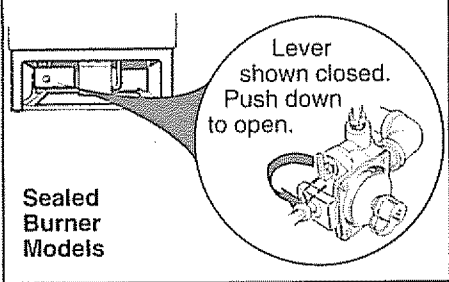
With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

QUESTIONS? USE THIS PROBLEM SOLVER

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
OVEN WILL NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet. • Pilot(s) is (are) not lit (on standing pilot models). See the Lighting Instructions for Standing Pilot Models section in Using Your Oven. • The circuit breaker in your house has been tripped, or a fuse has been blown. • Oven controls not properly set.
TOP BURNERS DO NOT LIGHT OR DO NOT BURN EVENLY	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live power outlet. • Burner holes on the side or around the top of burner may be clogged. Remove burners (on models with dual burners) or burner heads (on models with sealed burners) or burner caps on spill-proof models, and clean them with a sewing needle or twist tie. Make sure you do not enlarge the holes. On spill-proof models, check electrode area for burned-on food or grease. • Pilot(s) is (are) not lit (on standing pilot models). See the Lighting Instructions for Standing Pilot Models section in Surface Cooking.
BURNERS HAVE YELLOW OR YELLOW-TIPPED FLAMES	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>(A) Yellow flames— Call for service</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(B) Yellow tips on outer cones— Normal for LP gas</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(C) Soft blue flames— Normal for natural gas</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use. • With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.
BURNER FLAMES VERY LARGE OR YELLOW	<ul style="list-style-type: none"> • If range is connected to LP gas, check all steps in the Installation Instructions.
CLOCK DOES NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"> • Range electrical plug must be securely seated in a live power outlet. Check for blown fuse or tripped circuit breaker.
OVEN LIGHT DOES NOT COME ON	<ul style="list-style-type: none"> • Bulb may be loose or burned out. • Electrical plug must be plugged into a live power outlet.
STRONG ODOR	<ul style="list-style-type: none"> • Improper air/gas ratio in oven. Adjust oven burner air shutter. • An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times oven is used. This is temporary.
OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	<ul style="list-style-type: none"> • The OVEN CONTROL knob needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section.

(continued next page)

THE PROBLEM SOLVER (continued)

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
<p>SURFACE BURNERS LIGHT BUT OVEN DOES NOT</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The oven gas shut off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving. To check the oven gas shut off valve on dual burner models, raise the cooktop and look for the gas shut off lever at the extreme right rear corner. To check the oven gas shut off valve on sealed burner models, remove the storage drawer, broiler drawer or kick panel and look for the gas shut off lever at the back of the range. On some models you may have to remove an access cover also. <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>Dual Burner Models</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>Sealed Burner Models</p>  </div> </div>
<p>FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. See the Broiling section. • Oven door and/or broiler drawer not closed. • Improper shelf position being used. See the Broiling section. • Food is being cooked on a hot pan. • Cookware is not suited for broiling. • Aluminum foil used on the broiler pan rack has not been fitted properly and slit as recommended. • Oven bottom not securely seated in position.
<p>FOOD DOES NOT ROAST OR BAKE PROPERLY</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls not properly set. See the Baking or Roasting section. • Shelf position is not correct. • Incorrect cookware or cookware of improper size is being used. • Oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section. • Aluminum foil used improperly in the oven. • Oven bottom not securely seated in position.

NOTES

KENMORE GAS RANGE WARRANTY

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

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

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

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

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

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

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

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

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

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

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

WE SERVICE WHAT WE SELL

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

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

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

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

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

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

W - Warranty

MA - Maintenance Agreement

America's Best Selling Appliance Brand

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

61011 61251 71158 75158 75258
61018 61258 71651 71751 72751
61111 71051 71658 71758 72758
61118 71151 75151 75251 72755

Part No. SR4219

164D2764P049

CONTENIDO

SEGURIDAD

Aparato anti-volcaduras2, 3, 29, 38
Instrucciones importantes de seguridad2-6

INSTALACION.....28-43

Ajuste del aire37
Conversión a gas LP (Propano).....39-43
Conexiones eléctricas33,34
Dimensiones y espacios28
Instalación del aparato anti-volcaduras38
Localización de la tubería de gas
y de la toma de corriente31, 32

USO Y CUIDADO

Asado al fuego directo/Guía19, 20
Asar al horno/Guía17, 18
Características de su estufa7
Cocinar en la parte superior8-11
Comparación de cubiertas8
Cuidado y limpieza21-27
Hornear14, 15
Reloj e indicador de tiempo11
Uso de su horno12, 13

SERVICIO

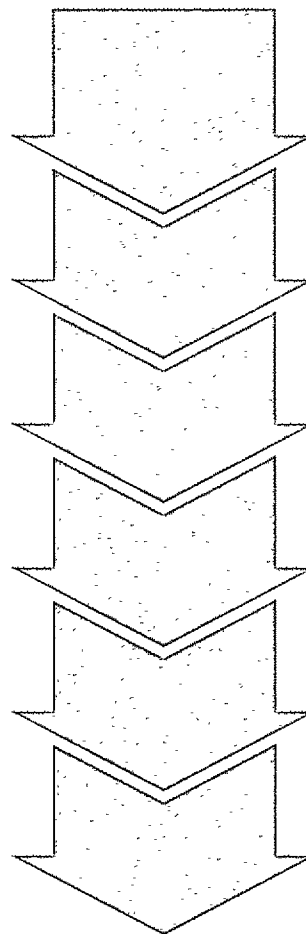
Ajuste del termostato del horno16
Guía para resolver problemas44, 45

GARANTIA48

MODELOS X61011 X71151 X71758
X61018 X71158 X75251
X61111 X71651 X75258
X61118 X71658 X72751
X61251 X75151 X72758
X61258 (75158) X72755
X71051 X71751

SEARS

Kenmore



MANUAL DE USO • CUIDADO • SEGURIDAD • INSTALACION

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue precisamente, un incendio o explosión puede resultar causando daños a la propiedad, heridas personales o muerte.

- No guarde ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **SI HUELE A GAS**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su abastecedor de gas del teléfono de su vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con su abastecedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.
- La instalación y el servicio se deben completar por un instalador calificado, la agencia de servicio o el abastecedor de gas.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea estas instrucciones antes de usar este aparato.

ADVERTENCIA

- El California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley sobre los productos tóxicos y de agua potable de California) requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción, y requiere que los negocios les avisen a los clientes contra la exposición potencial a tales sustancias.

Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias, tales como el benceno, el monóxido de carbón, la formaldehida y el hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse más, ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

- Los focos fluorescentes y las válvulas de seguridad sobre las estufas con pilotos permanentes contienen mercurio. Si su modelo tiene estas características, se deben reciclar de acuerdo con códigos locales, del estado y federales.

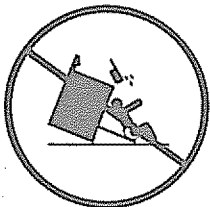
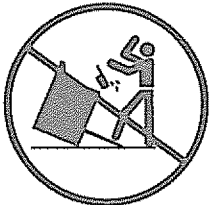
Cuando reciba su estufa

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



⚠ ADVERTENCIA

- TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR
- DAÑOS PERSONALES SE PODRIAN RESULTAR
- INSTALE LOS APARATOS ANTI-VOLCADURAS ENVASADOS CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION

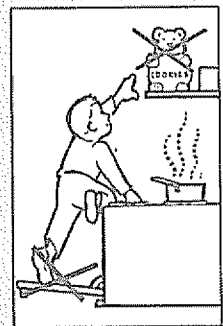
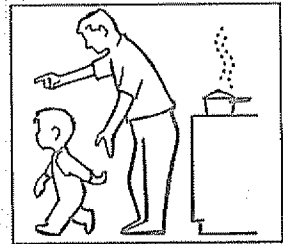


- **Enchufe su estufa (sólo modelos de Energía eléctrica) sólo dentro de una salida del contacto de pared conectada a tierra de 120 voltios.** No quite la punta redonda con conexión a tierra del enchufe. Si cabe duda de la conexión de tierra del sistema eléctrica de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un contacto adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código eléctrico nacional). En Canadá, el aparato debe estar eléctricamente conectado a tierra de acuerdo con el Canadian Electrical Code (Código eléctrico de Canadá). No use un cable de extensión con este aparato.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de envase de la estufa antes de operarla para evitar incendio o daños del humo, si los materiales de envase se encendieran.**
- **Sitúe la estufa fuera de las áreas con mucho tráfico de la cocina y fuera de lugares ventosos para evitar el apagado de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes) y circulación de aire inadecuada.**
- **Después del uso prolongado de una estufa, temperaturas altas del piso pueden resultar y muchos recubrimientos del suelo no pueden resistirse a este tipo de uso.** Nunca instale la estufa sobre baldosas de vinilo o linóleo que no pueden resistirse a tal uso. Nunca la instale directamente sobre la moqueta de cocina interior.
- **Asegúrese de que su estufa esté ajustada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas [natural o LP (Propano)], que se va a usar.** Su estufa se puede convertir para uso con ambos tipos de gas. Consulte la sección Instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA: Estos ajustes se deben completar por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. La falla de seguir estas instrucciones podría resultar en daños serios o daños a la propiedad. La agencia calificada completando este trabajo asume responsabilidad para la conversión.

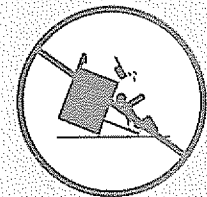
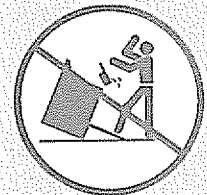
Al usar su estufa

- **No les deje a los niños solos o desatendidos donde hay una estufa caliente o en operación.** Pueden quemarse gravemente.
- **No permita que nadie se suba, se pare, o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento o para asar (en algunos modelos) o de la cubierta de la estufa.** Podría dañarse la estufa o volcarla, causando daño personal grave.
- **PRECAUCION: ARTICULOS DE INTERES A LOS NIÑOS NO SE DEBEN GUARDAR DENTRO DE LOS ARMARIOS ENCIMA DE UNA ESTUFA O SOBRE LA CONSOLA POSTERIOR DE LA ESTUFA—LOS NIÑOS QUE SUBEN A LA ESTUFA PARA TOMAR ALGO PUEDEN DAÑARSE GRAVEMENTE.**



⚠️ ADVERTENCIA—

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



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

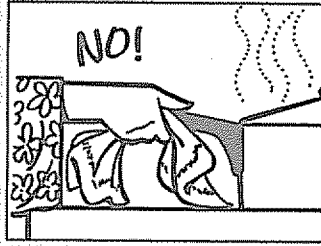
Si se tire la estufa de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el aparato esté bien conectado cuando vuelva a colocar la estufa contra la pared. Si no lo es, hay riesgo posible de que la estufa vuelque y cause daños si Ud. o un niño se suba, se asiente o se incline sobre una puerta abierta.

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

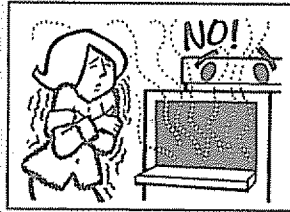
(continúa en la página siguiente)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

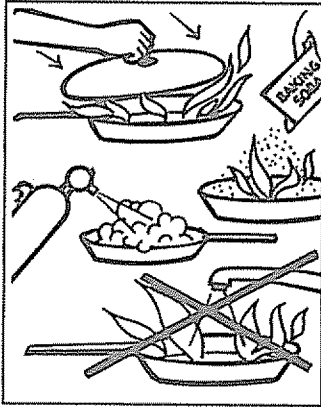
- **No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato.** Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la cubierta. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.



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



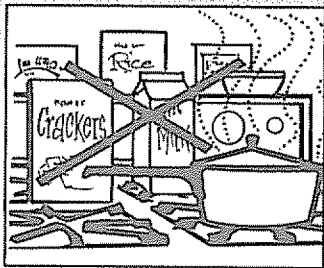
- **No use agua para fuegos de grasa. Nunca recoja una sartén en llamas.** Apaguen los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste bien, una hoja de hornear, o una hoja plana. Use un extintor de fuegos de sustancia química seca de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



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

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

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



- **No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.**
- **No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la estufa.**
- **Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños pueden tomarlas.**
- **Al cocinar puerco, siga las instrucciones precisamente y siempre cocine el puerco a una temperatura interna de al menos 170 °F (77 °C).** Esto asegura que, en la posibilidad remota que se presente triquina en el puerco, se morirá y se podrá comer el puerco sin peligro.

Cocinar en la parte superior

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

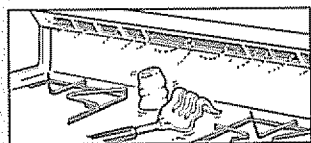
- **Nunca obstruya las rejillas (aberturas de aire) de la estufa.** Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta. Las aberturas de aire se localizan en los lugares siguientes:

—Ventilador del horno en la parte posterior de la cubierta de la estufa.

—Entrada de aire debajo del cajón del asador.

—Ventilador de aire en la parte superior de la puerta del horno.

- **No use ollas metálicas con modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene arillo metálico que se localiza sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica.** Este arillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador trabaje de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, resultando en un peligro de salud.
- **Los alimentos para freír deben estar tan secos como posible.** La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y escape por los lados del recipiente.
- **Use la cantidad mínima de grasa para freír con poco o bastante aceite de una manera más eficaz.** Llenar el recipiente de grasa demasiado puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- **Si una combinación de aceites o grasa se usará al freír,** revuelva antes de calentar o mientras la grasa derrite lentamente.
- **Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente,** especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
- **Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.**
- **Use un termómetro para freír con bastante aceite cuando posible** para evitar sobrecalentar la grasa sobre el punto de humo.
- **Al usar recipientes de vidrio,** asegúrese de que sean diseñados para la cocción sobre la estufa.
- **Aleje todos artículos de materiales de plástico de los quemadores superiores.**



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

(continúa en la página siguiente)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

Hornear, asar al fuego directo y asar

- No use el horno para guardar cosas. Los artículos guardados en el horno pueden encenderse.
- Quédese lejos de la estufa al abrir la puerta de un horno caliente. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.
- Mantenga el horno limpio contra la grasa.
- Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras que el horno está frío.
- Tirando la parrilla hasta la posición en que se detiene es una ventaja al levantar los alimentos pesados. Es también una precaución contra quemaduras al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno. La posición más baja "R" no está diseñada para deslizarse.
- No caliente los recipientes cerrados. La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.
- No use papel aluminio en cualquier sitio del horno excepto como descrito en este manual. El mal manejo podría resultar en un peligro de incendio o daño a la estufa.
- Al usar las bolsas de cocción o de asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Use sólo los recipientes de vidrio que se recomiendan para uso en los hornos de gas.
- Siempre quite la charola para asar del horno o del compartimiento para asar al fuego directo tan pronto como termine de asar al fuego directo. La grasa dejada en la charola se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la charola para asar.
- Al asar al fuego directo, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar que estalle excesivamente.
- Asegúrese de que la charola para asar esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de fuegos de grasa.
- Si tuviera fuego de grasa en la charola para asar, apague el horno y mantenga cerrada la puerta para contener el fuego hasta que se apague.

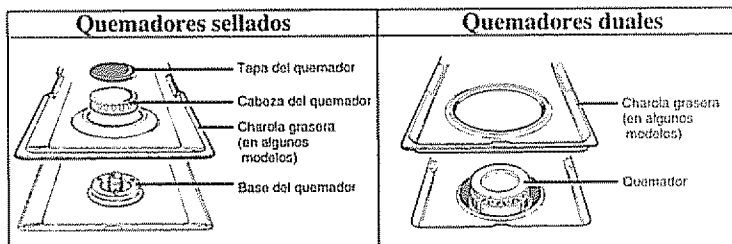
Limpieza de su estufa

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

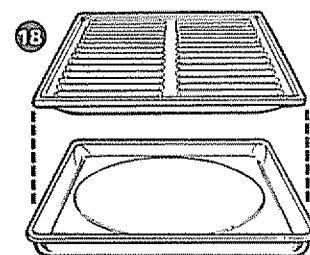
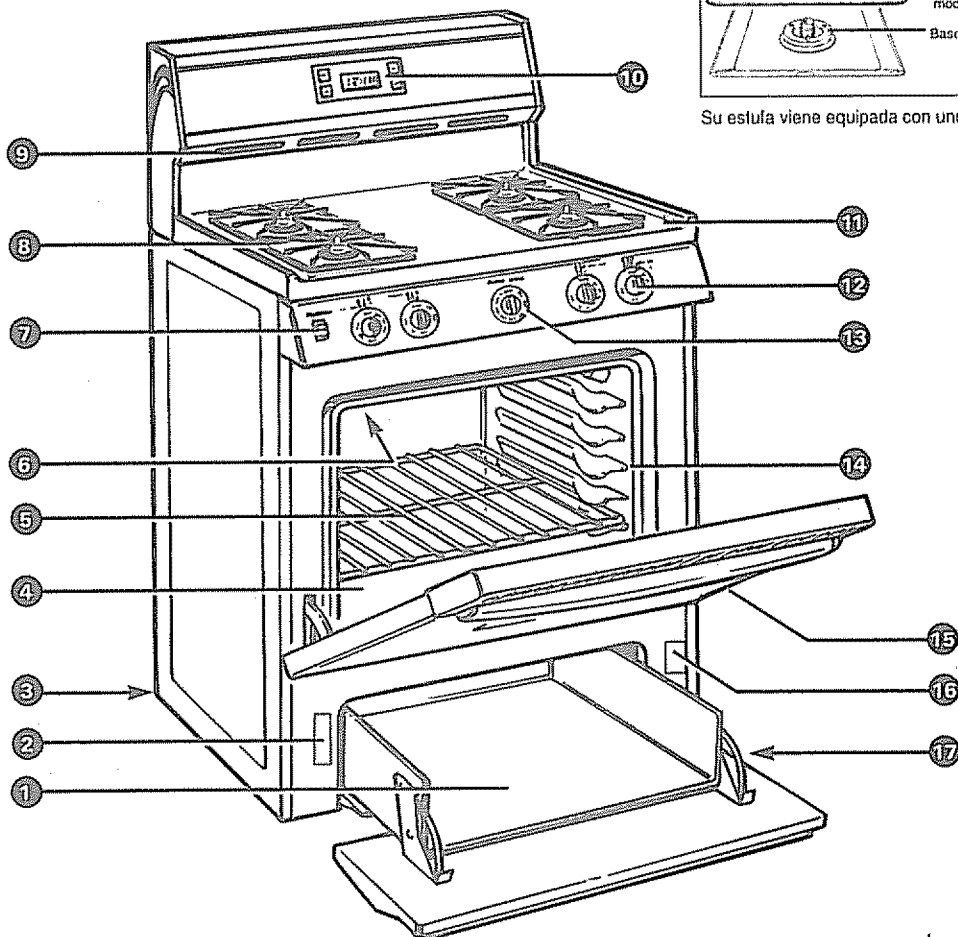
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características de su estufa

NOTA: No todos los modelos tienen todas las características. El aspecto de las características varía.



Su estufa viene equipada con uno de los dos tipos de quemadores superiores ilustrados arriba.



Indice de características	Vea la página
1 Cajón del asador	3, 6, 19, 20, 25
2 Números de modelo y de serie En la parte delantera de la estructura de la estufa, detrás del cajón del asador o de almacenamiento, o del panel de protección	—
3 Aparato anti-volcaduras	2, 3, 29, 38
4 Fondo del horno	25
5 Parrillas del horno Se sacan o se vuelven a colocar fácilmente sobre los soportes de las parrillas.	6, 13-15, 17, 19, 20, 25
6 Luz del horno (en algunos modelos)	12, 25
7 Interruptor de la luz del horno (en algunos modelos)	12
8 Quemadores superiores, parrillas y charolas graseras (en algunos modelos)	4, 5, 8-10, 21-23






Indice de características	Vea la página
9 Rejilla de ventilación del horno (la ubicación varía)	5, 13, 24
10 Reloj e indicador (en algunos modelos)	11
11 Cubierta despegable (modelos con quemadores duales)	23
12 Perillas de control de los quemadores	4, 8, 9, 25
13 Perilla de CONTROL DEL HORNO	12, 14, 16, 17, 19, 25
14 Posiciones de las parrillas	6, 13, 14, 17
15 Puerta del horno removible	3, 19, 20, 24
16 Installation Clearances Label	—
17 Entrada del aire (debajo del cajón, del asador o almacenamiento o del panel de protección)	24
18 Charola y rejilla para asar	6, 17, 19, 20, 24
Rejillas de ventilación del aire	5, 13, 24

¿Cómo se comparan esta cubierta y la vieja?

Su cubierta nueva tiene quemadores de gas. Si Ud. está acostumbrado a cocinar con conjuntos superiores de inducción u otros conjuntos eléctricos, se notarán algunas diferencias al usar los quemadores de gas.

Los mejores tipos de recipientes que se pueden usar, más los tiempos de calentar y enfriar, dependen del tipo de quemador o conjunto superior que Ud. tiene.

La tabla siguiente le ayudará a comprender las diferencias entre las cubiertas con quemadores de gas y cualquier otro tipo de cubierta que habría podido usar en el pasado.

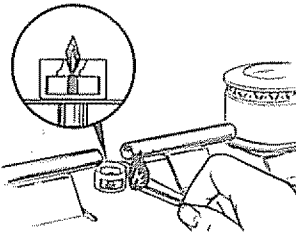
Tipo de cubierta	Descripción	Cómo funciona
Quemadores de gas 	Los quemadores regulares o sellados de gas usan el gas LP (Propano) o gas natural.	Las llamas calientan los recipientes directamente. No es esencial que el recipiente tenga fondo plano para obtener buenos resultados de cocción, pero los recipientes deben estar bien equilibrados. Los quemadores de gas calientan inmediatamente el recipiente y cambian los ajustes de calentamiento inmediatamente. Al apagar el control, la cocción se para inmediatamente.
Bobina eléctrica 	Tubería de metal allanada conteniendo alambre eléctrico resistente suspendido sobre una charola grasera.	Se calienta por contacto directo con el recipiente y por calentando el aire debajo del recipiente. Para obtener los mejores resultados de cocción, use recipientes de calidad buena. Las bobinas eléctricas toleran más los recipientes con fondos deformados que los radiantes o los discos sólidos. Se calienta rápidamente pero no cambia los ajustes de calentamiento tan rápidamente como el gas o la inducción. Las bobinas eléctricas se quedan bastante calientes para continuar la cocción poco tiempo después de apagarlas.
Disco sólido 	Disco de hierro colado sólido sellado a la superficie de la cubierta.	Se calienta por contacto directo con el recipiente, por eso los recipientes deben tener fondos planos para obtener buenos resultados. Se calienta y se enfría más lentamente que las bobinas eléctricas. El disco se queda bastante caliente para continuar la cocción después de apagarlo. Quite el recipiente del disco sólido si quiere parar la cocción.
Cubierta radiante (vitrocámica) 	Las bobinas eléctricas debajo de una cubierta vitrocámica.	El calor corre hacia la superficie de vidrio y entonces a las ollas, por eso los recipientes deben tener fondos planos para buenos resultados de cocción. La cubierta de vidrio se queda bastante caliente para continuar la cocción después de apagarla. Quite el recipiente del conjunto superior si quiere parar la cocción.
Inducción 	Bobinas de inducción de alta frecuencia debajo de una superficie de vidrio.	Los recipientes deben ser de metales férreos (metales que atraen a los imanes). El calor se produce por un circuito magnético entre la bobina y el recipiente. Se calienta inmediatamente y cambia los ajustes de calor inmediatamente, como una cubierta de gas. Después de apagar el control, la cubierta de vidrio está caliente a causa del calor del recipiente, pero la cocción se para inmediatamente.

Cocinar en la parte superior

Instrucciones para encender los modelos con pilotos permanentes

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

1. Asegúrese de que las perillas de control de los quemadores superiores estén en la posición OFF (apagado).
2. Quite las parrillas de los quemadores y levante la cubierta (vea la sección sobre la Cubierta despegable).



3. Encuentre los dos orificios de los pilotos y encienda los dos con un cerillo.

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

4. Baje la cubierta. Ahora se pueden usar sus quemadores superiores.
5. Observa los quemadores encendidos. Compare las llamas a las ilustraciones en la Guía para resolver problemas. Si cualquier llama sea poca satisfactoria, llame al servicio.

Instrucciones de encendido para modelos con ignición eléctrica

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

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

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

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

Controles de los quemadores superiores

Las perillas de los quemadores que encienden y apagan los quemadores superiores son marcados para significar cuáles quemadores se controlan por ellas.

Las dos perillas de los quemadores de la izquierda controlan los quemadores del lado izquierdo, el de adelante y el de atrás. Las dos perillas de los quemadores de la derecha controlan los quemadores anterior y posterior del lado derecho.

En estufas con quemadores sellados:

- El quemador más pequeño (atrás a la derecha) ofrecerá los mejores resultados para hervir a fuego lento. Ofrece una operación precisa del horno para los alimentos exquisitos, tales como salsas, o alimentos que se necesitan cocinar a fuego lento por un período prolongado. Se puede bajarlo a una temperatura a fuego lento muy baja.
- El quemador de adelante, del lado derecho, tiene más potencia que los demás y hará que los líquidos hiervan con mayor rapidez (sólo para instalaciones de gas natural).

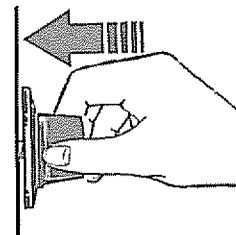
Antes de encender un quemador superior

- Si su estufa incluye charolas graseras, debe utilizarlas siempre.
- Asegúrese de que todas las parrillas de los quemadores de la estufa estén en su lugar antes de usar cualquiera de los quemadores.

Para encender un quemador superior

Modelos con ignición eléctrica:

Presione la perilla de control y hágala girar hasta LITE (encender). Escuchará un pequeño chasquido—que es el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador.



Modelo con pilotos permanentes:

Presione la perilla de control y hágala girar hasta la posición HI (alto). El quemador se debe encender dentro de unos segundos.

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

La llama estará casi horizontal y se levantará ligeramente lejos del quemador cuando el quemador se enciende al principio. Un sonido de soplo se puede oír durante los primeros segundos. Este sonido normal se debe a una inyección mejorada de gas y aire hacia el interior del quemador. Ponga una charola sobre el quemador antes de encenderlo, o ajuste la llama para corresponder con el tamaño de la charola tan pronto como se encienda, y el sonido de soplo se parará.

Después de encender un quemador superior

- Después de encender el quemador, haga girar la perilla del quemador para ajustar el tamaño de la llama.
- No opere un quemador durante períodos de tiempo prolongados sin que haya un recipiente para cocinar sobre la parrilla del quemador. El acabado de la parrilla del quemador puede despostillarse si no hay una olla o una sartén que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y parrillas de los quemadores estén fríos antes de colocar la mano, una agarradera, trapos de limpieza u otros materiales sobre ellos.
- Verifique para asegurarse de que el quemador que encendió sea el que quiere usar.

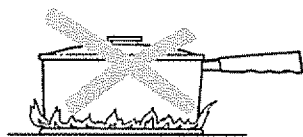
(continúa en la página siguiente)

Cocinar en la parte superior (continuación)

Cómo elegir el tamaño de la llama

Observe la llama, no la perilla del quemador, a medida que reduce el calor. El tamaño de la llama en un quemador de gas debe adaptarse al tipo de recipiente que esté usando.

PARA UN MANEJO SEGURO DE LOS RECIPIENTES, NUNCA PERMITA QUE LA LLAMA SE EXTIENDA SOBRE LOS LADOS DEL RECIPIENTE. Cualquier llama que sea mayor que el fondo del recipiente se desperdicia y sólo sirve para calentar el mango.



Recipientes para cocinar en la parte superior de la estufa

Aluminio: Los recipientes de mediano peso se recomiendan porque se calientan rápido y parejo. La mayor parte de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Utilice sartenes con tapas que ajusten bien cuando cocine con cantidades de agua mínimas.

Hierro colado: Si se calientan lentamente, la mayoría de las sartenes darán resultados satisfactorios.

Recipientes esmaltados: Bajo determinadas condiciones, el esmalte de algunos recipientes puede retirarse. Siga las recomendaciones del fabricante de los recipientes respecto a los métodos para cocinar.

Vidrio: Existen dos tipos de recipientes de vidrio para cocinar—aquéllos que sólo se usan en horno y los que sirven para cocinar en la parte superior de la estufa (sartenes, cafeteras y teteras). El vidrio conduce el calor con mucha lentitud.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Puede usarse para cocinar sobre la estufa o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y se enfría también con gran lentitud. Verifique las instrucciones del fabricante para asegurarse de que pueda usarse en estufas de gas.

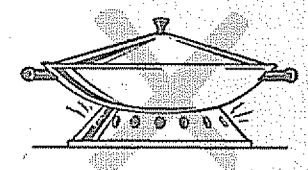
Acero inoxidable: Este metal por sí solo es un mal conductor de calor y por lo general se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución de calor. Las sartenes de metales combinados casi siempre funcionan de manera satisfactoria a calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Cocinar en ollas metálicas (en modelos con quemadores sellados)

Recomendamos que use sólo ollas con fondo plano. Se encuentran disponibles en la tienda de su localidad.

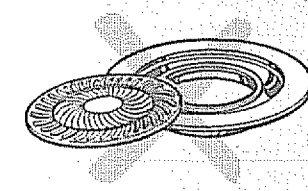


No utilice ollas con arillos de soporte. El uso de este tipo de ollas, con o sin el arillo en su lugar, puede ser peligroso. Si coloca el arillo sobre la parrilla del quemador, puede causar que el quemador trabaje de manera inadecuada produciendo niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares actuales permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud. No trate de usar dichas ollas sin el arillo. Podría sufrir quemaduras graves si la olla se voltea.

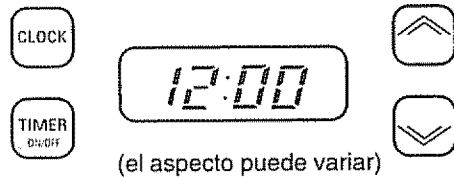


Parrillas que se colocan sobre la estufa (en modelos con quemadores sellados)

No utilice parrillas que se colocan sobre la estufa en sus quemadores de gas sellados. Si usa una parrilla que se coloca sobre la estufa sobre el quemador de gas sellado, originará una combustión incompleta y puede exponerse a niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos en la actualidad. Esto puede ser riesgoso para su salud.



Reloj e indicador de tiempo (en algunos modelos)



Siga las instrucciones de abajo si su estufa tiene el reloj e indicador de tiempo mostrados arriba.

Se puede seleccionar el indicador de tiempo mostrando el conteo regresivo o la hora del día. En cualquier caso, el indicador de tiempo señalará al fin del período de tiempo para informarle que se ha alcanzado el tiempo.

Para poner el reloj

NOTA: Al conectar la estufa o después de una interrupción de la energía eléctrica, la pantalla completa del Reloj/indicador se encenderá.

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

Para poner el indicador

1. Oprima la tecla TIMER ON/OFF (indicador encendido/apagado).
2. Use las teclas UP (arriba) y DOWN (abajo) para poner el indicador. Los toques cortos sobre la tecla UP (arriba) o DOWN (abajo) cambian la cantidad de tiempo en el indicador un minuto a la vez. Oprimir y mantener oprimida la tecla UP (arriba) aumenta la cantidad de tiempo diez minutos a la vez.
3. Una vez que haya puesto su indicador, oprima la tecla TIMER ON/OFF (indicador encendido/apagado) para iniciar el conteo.

Durante el conteo regresivo, le indicará cuando se queda un minuto. Después de esta señal, la pantalla empezará el conteo regresivo por segundo. Al terminar el tiempo, se dará una señal final. Oprima la tecla TIMER ON/OFF (indicador encendido/apagado) para parar la señal.

Para cambiar o cancelar el indicador

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

Para mostrar el reloj durante la operación del indicador

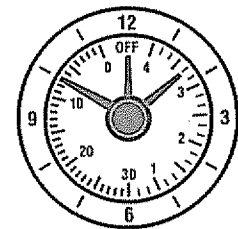
Oprimir la tecla CLOCK (reloj) durante la operación del indicador no interferirá con la operación del indicador; la pantalla se cambiará para mostrar el reloj, pero el indicador continuará a hacer el conteo regresivo y continuará a señalar después del fin del tiempo. Vuelva a oprimir la tecla TIMER ON/OFF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

Reloj e indicador de tiempo convencional (en algunos modelos)

El Reloj e Indicador de tiempo son mecanismos prácticos que se sirven de varios usos.

Reloj

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



Indicador de tiempo

Se ha combinado el Indicador con el reloj de la estufa. Uselo para medir el tiempo para todas sus operaciones precisas de cocción. Se reconocerá el Indicador como la aguja de color diferente del color de las manecillas del reloj.

Los minutos se marcan hasta 30, y las horas se marcan hasta 4 sobre el anillo central del reloj.

Para poner el Indicador, haga girar la perilla a la izquierda—sin presionarla—hasta que la aguja alcance el número de minutos u horas que se quieren medir.

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

Uso de su horno

Antes de usar su horno

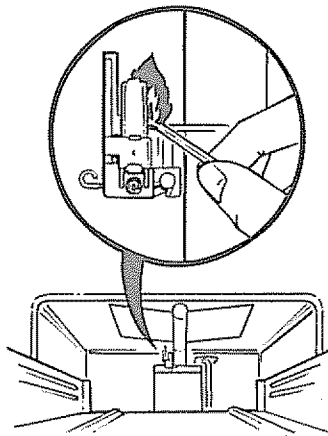
Asegúrese de entender cómo poner el panel de control correctamente. Practique quitar y poner las parrillas mientras el horno está frío. Lea la información y los consejos de las páginas siguientes. Tenga este manual a la mano donde pueda consultarla, en especial durante las primeras semanas de uso de su nueva estufa.

Instrucciones para encender los modelos con pilotos permanentes

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

Para encender el piloto del horno:

1. Asegúrese de que la perilla de CONTROL DEL HORNO esté en la posición OFF (apagado).
2. Abra el cajón para asar y quite la charola para asar y la parrilla para asar. Esto facilitará el acceso al interior del compartimiento para asar.
3. Encuentre el orificio del piloto del horno en la parte trasera del compartimiento para asar. El tubo largo, corriendo de la parte delantera a la parte trasera, es el quemador del horno. El orificio del piloto está en la parte trasera, aproximadamente una pulgada (2.54 cm) debajo del quemador.



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

• **Para encender el piloto del horno**, haga girar la perilla de CONTROL DEL HORNO hasta la temperatura deseada. El quemador se debe encender dentro de 60 segundos.

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

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

Instrucciones para encender los modelos con ignición eléctrica

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

Para encender el quemador, haga girar la perilla de CONTROL DEL HORNO hasta la temperatura deseada. El quemador deberá encenderse dentro de los siguientes 30-90 segundos.

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

La interrupción de energía eléctrica

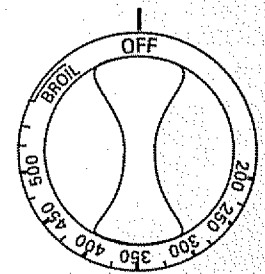
PRECAUCIÓN: No intente operar el horno de ignición eléctrica durante una interrupción de la energía eléctrica. Ni el horno ni el asador pueden encenderse sin energía eléctrica. El gas no fluirá a menos que la barra incandescente esté caliente.

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

Control del horno

La perilla de CONTROL DEL HORNO se encuentra en el panel de control en la parte delantera de la estufa. Sencillamente haga girar la perilla hasta las temperaturas de cocción deseadas.

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



Luz del horno (en algunos modelos)

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

Rejillas de ventilación del horno

El horno se ventila a través de unos ductos en la parte posterior de la cubierta superior. Vea la sección de Características. No obstruya estas aberturas cuando cocine en el horno. Es importante que el flujo de aire caliente del horno y el aire fresco que entra a los quemadores del horno sea ininterrumpido.

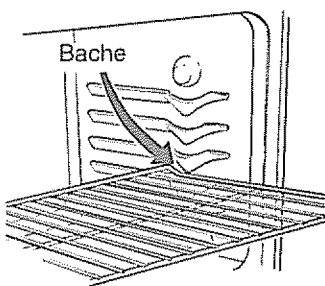
- Las aberturas de ventilación y las superficies cercanas pueden calentarse. No las toque.



- Los mangos de las ollas y sartenes que estén sobre la estufa pueden calentarse si se dejan muy cerca de la rejilla de ventilación.
- No deje artículos de plástico sobre la cubierta—pueden derretirse si se dejan muy cerca de la rejilla de ventilación.
- Los artículos de metal se calentarán mucho si se dejan sobre la cubierta de la estufa y pueden causar quemaduras.
- No deje objetos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente de la rejilla de ventilación puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumentará la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.

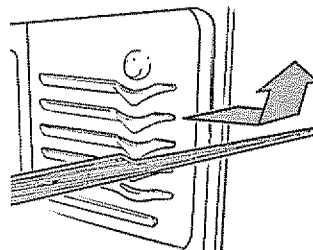
Parrillas del horno

Las parrillas están diseñadas con topes de detención de modo que cuando estén colocadas correctamente sobre los soportes, se detendrán antes de que sean sacadas completamente del horno, de manera que no se inclinen cuando usted esté quitando o poniendo alimentos.



Cuando coloque una cacerola sobre una parrilla, saque la parrilla hasta el bache del soporte para parrilla. Coloque la cacerola en la parrilla y luego deslícela de nuevo en el horno. Esto eliminará la necesidad de meter las manos en un horno caliente.

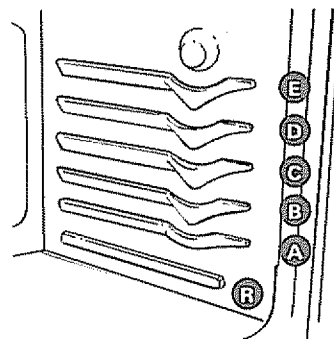
Para quitar una parrilla del horno, tire de la parrilla hacia usted, levante el extremo de la parrilla y sáquela.



Para volver a ponerla, coloque la parrilla en el soporte para parrilla con las depresiones (las extensiones curvas debajo de la parrilla) hacia arriba y hacia la parte posterior del horno. Levante el frente y empuje la parrilla hacia la parte posterior del horno hasta que pase el bache del soporte para parrilla. Luego, baje la parte delantera de la parrilla y empújela hasta atrás.

Posiciones de las parrillas

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



Humedad en el horno

A medida que su horno se calienta, el cambio de temperatura del aire en el horno puede causar que se formen gotas de agua en la puerta de vidrio. Estas gotitas son inofensivas y se evaporarán a medida que el horno siga calentándose.

Hornear



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

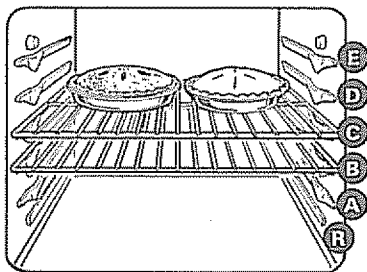
Cómo preparar su estufa para hornear

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

1. Cierre la puerta del horno. Haga girar la perilla de CONTROL DEL HORNO hasta la temperatura deseada.
2. Verifique la comida para cocción al tiempo mínimo de la receta. Cocine más tiempo si necesario.
3. Haga girar la perilla de CONTROL DEL HORNO hasta OFF (apagado) y entonces quite la comida.

Parrillas del horno

Acomode la parrilla o parrillas en las posiciones deseadas cuando el horno está frío. La posición correcta de la parrilla depende del tipo de alimento y de cuánto desea que se dore. Como regla general, coloque la mayoría de los alimentos en la mitad del horno, en la posición de la parrilla B o C. Consulte la tabla donde se sugieren las posiciones de las parrillas.



Tipo de alimento	Posición de la parrilla
Pastel Angel	A
Bisquet o bollos	B o C
Galletas o pastelillos horneados en molde con forma de taza	B o C
Galletas brownies	B o C
Pastel en capas	B o C
Biscocho con pasas	A o B
Pays o bases para pay	B o C
Pays congelados	A (en hoja para hornear galletas)
Cacerolas	B o C
Asados	B o R

Pre calentamiento

Pre caliente el horno si la receta así lo requiere. Pre calentamiento significa llevar el horno hasta la temperatura especificada antes de meter el alimento en el horno. Para pre calentamiento, ponga el horno en la temperatura correcta. El hecho de seleccionar una temperatura más alta no acorta el período de pre calentamiento.

El pre calentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastas y pan. Para la mayoría de las cacerolas y los asados no es necesario pre calentamiento. En los hornos que no tienen una luz o un sonido que indiquen el pre calentamiento, pre caliente durante 10 minutos. Después de pre calentamiento del horno, coloque el alimento tan rápido como sea posible para evitar que el calor escape.

Recipientes para hornear

Utilice el recipiente adecuado para hornear. El tipo de acabado del recipiente determina qué tan dorado quedará el alimento.

- Los recipientes oscuros, opacos o rugosos absorben calor y dan como resultado una corteza más dorada y crujiente. Uselos para pays.
- Los recipientes brillantes y lisos reflejan el calor produciendo un dorado más ligero y delicado. Los pasteles y galletas requieren este tipo de molde.
- Los recipientes de vidrio para hornear también absorben calor. Cuando hornee en recipientes de vidrio, puede ser necesario bajar la temperatura en 25 °F (13 °C).

Colocación del molde o recipiente

Para una cocción uniforme y un dorado correcto, debe haber suficiente espacio para que el aire circule en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes se centran tanto como sea posible en lugar de colocarse en el frente o en la parte posterior del horno.

Los recipientes no deben tocarse unos a otros ni estar en contacto con las paredes del horno. Permita que haya una distancia de 1- a 1½-pulgadas (2.5- a 4-cm) entre los recipientes, lo mismo que entre la pared del horno, los costados y la puerta. Si necesita utilizar dos parrillas, acomode los recipientes para que ninguno quede directamente encima de otro.

Consejos para hornear

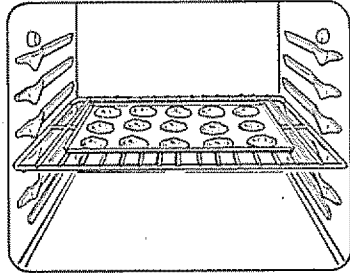
Cuando use mezclas preparadas, siga la receta que viene en el paquete o las instrucciones para obtener mejores resultados al hornear.

Galletas

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

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

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



Pays

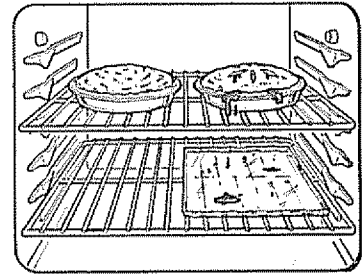
Para mejores resultados, hornee los pays en moldes oscuros, rugosos u opacos para producir una corteza más oscura y crujiente. Los pays congelados en moldes de aluminio deberán colocarse sobre una hoja de aluminio para hornear galletas cuando se horneen, ya que el molde de aluminio brillante refleja el calor alejándolo de la corteza del pay y la hoja para hornear galletas ayuda a retenerlo.

Pasteles

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

Hojas de papel aluminio

Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto alterará la circulación del calor y ocasionará un horneado deficiente. Puede usar una hoja de hornear o de aluminio más pequeña para recoger cualquier salpicadura o derrame colocándola en una parrilla inferior, varios centímetros debajo del alimento.



No se asome

Coloque el indicador de tiempo para el tiempo estimado de cocción y no abra la puerta para mirar su comida. La mayor parte de las recetas le proporcionan un tiempo mínimo y máximo de horneado, por ejemplo "hornee de 30-40 minutos."

NO ABRA la puerta del horno para revisar el alimento sino hasta que haya estado el tiempo mínimo. Si abre la puerta con frecuencia durante la cocción, permitirá que el calor escape y alargará el tiempo de horneado. Los resultados del horneado también pueden verse afectados.

Ajuste del termostato del horno—¡Hágalo Ud. mismo!

Puede creer que su horno nuevo cocina diferente-mente del horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo por algunas semanas para familiarizarse con el, siguiendo el tiempo que se indica en las recetas como guía.

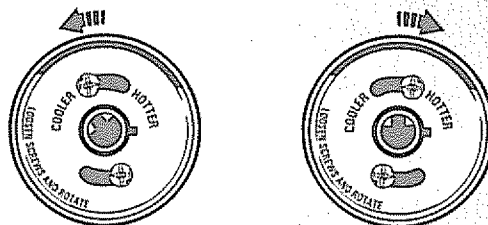
Si cree que su horno nuevo está demasiado caliente o demasiado frío, puede ajustar el termostato Ud. mismo. Si cree que está demasiado caliente, ajuste el termostato para enfriarlo. Si cree que está demasiado frío, ajuste el termostato para calentarlo.

No recomendamos el uso de termómetros baratos, como los que se encuentran en las tiendas de abarrotes, para verificar la temperatura de su horno nuevo. Estos termómetros pueden tener variaciones de 20–40 °F. (11–22 °C).

Para ajustar el termostato:

Tire la perilla de CONTROL DEL HORNO de la estufa y mire la parte trasera.

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



(el aspecto puede variar)

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

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

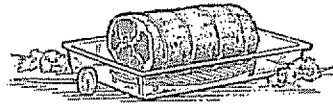
Después de hacer el ajuste, vuelva a apretar los tornillos hasta que queden sin holgura, pero tenga cuidado de no apretarlos excesivamente. Reinstale la perilla sobre la estufa y verifique la operación del horno.

Ajuste del regulador de los quemadores del horno

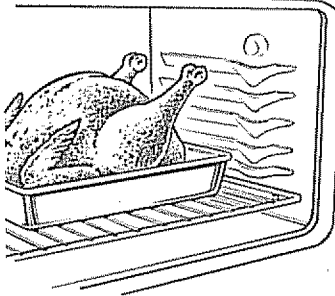
El regulador de ajuste de aire del quemador del fondo regula el flujo de aire a las llamas.

Consulte la sección de Instrucciones para la instalación de este manual para consultar las instrucciones sobre cómo localizar y ajustar apropiadamente el regulador.

Asar al horno



Asar es cocinar mediante calor seco. La carne tierna o las aves pueden asarse en su horno sin cubrirse. Las temperaturas de asado, que deben ser bajas y constantes, mantienen las salpicaduras al mínimo.

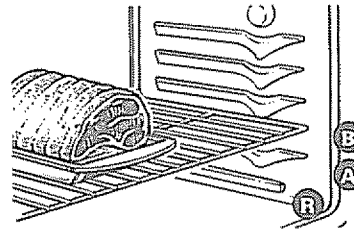


El horno tiene un soporte para parrilla inferior (R) justo sobre el fondo del horno. Uselo cuando se necesite espacio adicional para cocinar, por ejemplo, cuando ase al horno un pavo grande. Esta parrilla no está diseñada para moverse de esta posición.

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

La mayoría de las carnes siguen cocinándose ligeramente cuando ya están fuera del horno. El tiempo de espera recomendado para los asados al horno es de 10 a 20 minutos. Esto permite que los asados se afirmen y sean más fáciles de trincar. La temperatura interna aumentará de 5 a 10 °F (3 a 6 °C). Para compensar el aumento de temperatura, si se desea, saque el asado del horno cuando su temperatura sea de 5 a 10 °F (3 a 6 °C) menos que la temperatura en la Guía para asar al horno.

Recuerde que los alimentos siguen cocinándose en el horno caliente y que, en consecuencia, deberá retirarlos cuando hayan alcanzado la temperatura interna deseada.



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

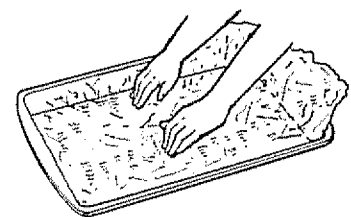
2. Verifique el peso de la carne. Coloque la carne con el lado de la grasa hacia arriba o las aves con la pechuga hacia arriba en la parrilla para asar, dentro de una charola no muy profunda. La grasa que se derrita rociará la carne. Elija una charola que quede tan ajustada a los costados de la carne como sea posible. (La charola para asar con rejilla es adecuada para esto.)
3. Haga girar la perilla de CONTROL DEL HORNO hasta la temperatura deseada (tal vez escuchará un pequeño chasquido, lo cual indica que el horno está funcionando correctamente). Vea la Guía para asar al horno para las temperaturas y los tiempos aproximados de cocción.
4. Al terminar el asado al horno, haga girar la perilla de CONTROL DEL HORNO hasta OFF (apagado) y entonces quite la comida.

Cocinar con dos parrillas

Esto permite cocinar más de un alimento al mismo tiempo. Por ejemplo: mientras asa al horno un pavo de 20 libras (10 kg) en la parrilla (R), puede añadir una segunda parrilla (si cuenta con ella) en la posición D, de modo que las papas gratinadas se cocinen al mismo tiempo. Calcule el tiempo total de cocción para permitir que ambos platillos estén perfectamente cocinados al mismo tiempo. Deje que las papas se cocinen de 15 a 20 minutos más.

Uso de papel aluminio

Puede utilizar papel aluminio para forrar su charola para asar. Esto facilita la limpieza cuando usa la charola para marinar, cocinar con frutas, cocinar carnes muy saladas o cuando vaya a hornear durante la cocción. Moldee el aluminio alrededor del interior de la charola.



(continúa en la página siguiente)

Asar al horno (continuación)

Asados congelados

Los asados congelados de res, cerdo, cordero, etcétera, pueden hacerse sin descongelar, pero permita de 15 a 25 minutos de tiempo adicional por cada libra (450 gramos) [15 minutos por cada libra (450 gramos) para asados de menos de 5 libras (2.3 kilogramos), y más tiempo para asados más grandes].

Asegúrese de que las aves estén descongeladas antes de asarlas. Muchas veces, las aves congeladas no pueden cocinarse con igualdad. Algunas aves comerciales congeladas pueden cocinarse con éxito sin descongelarlas. Siga las instrucciones que vienen en la etiqueta del empaque.

Guía para asar al horno

Tipo	Temperatura del horno	Cocción	Tiempo aproximado de asar al horno en minutos por libra/kg		Temperatura interna
Carne			3 a 5 lbs. (1.4 a 2.3 kg)	6 a 8 lbs. (2.7 a 3.6 kg)	
Trozos tiernos; costilla, punta de solomillo de alta calidad o cuarto*	325 °F (163 °C)	Crudo: Medio: Bien cocinado:	24-35 35-39 39-45	18-25 25-31 31-33	140-150 °F (60-66 °C)† 150-160 °F (66-71 °C) 170-185 °F (77-85 °C)
Pierna de cordero o lomo con hueso*	325 °F (163 °C)	Crudo: Medio: Bien cocinado:	21-25 25-30 30-35	20-23 24-28 28-33	140-150 °F (60-66 °C)† 150-160 °F (66-71 °C) 170-185 °F (77-85 °C)
Lomo o chuleta de ternera*	325 °F (163 °C)	Bien cocinado:	35-45	30-40	170-180 °F (77-82 °C)
Lomo o costilla de puerco*	325 °F (163 °C)	Bien cocinado:	35-45	30-40	170-180 °F (77-82 °C)
Jamón, precocinado	325 °F (163 °C)	Para calentar:	18-23 minutos por libra (450 gramos) (cualquier peso)		115-125 °F (46-52 °C)
Aves			3 a 5 lbs. (1.4 a 2.3 kg)	Más de 5 lbs. (2.3 kg)	
Pollo o pato	325 °F (163 °C)	Bien cocinado:	35-40	30-35	185-190 °F (85-88 °C)
Presas de pollo	350 °F (177 °C)	Bien cocinado:	35-40		185-190 °F (85-88 °C)
Pavo	325 °F (163 °C)	Bien cocinado:	10 a 15 lbs. (4.5 a 6.8 kg)	Más de 15 lbs. (6.8 kg)	En muslo: 185-190 °F (85-88 °C)

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

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

Asado al fuego directo



Asar al fuego directo es cocinar el alimento por calor directo que llega desde arriba del alimento. Su estufa tiene un compartimiento conveniente debajo del horno para asar al fuego directo. Tiene también una charola y rejilla para asar especialmente diseñadas que permiten que la grasa escurra lejos del calor alto de la llama de gas.

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

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

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

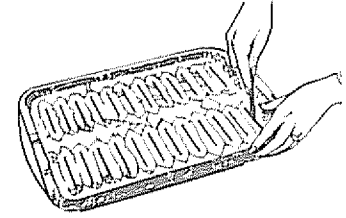
Déle una vuelta a la mayoría de las comidas durante la cocción (la excepción es los filetes de pescado; ponga aceite de cocina sobre un lado, ponga este lado hacia abajo sobre la rejilla para asar y cocine sin darle vuelta hasta cocinado). Calcule el tiempo de cocción para la comida a aproximadamente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

Cómo asar al fuego directo

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

Uso de papel aluminio

Puede utilizar papel aluminio para forrar su charola y su rejilla para asar. Sin embargo, debe moldear el aluminio para que se ajuste perfectamente a la forma de la rejilla y debe cortar las ranuras justo como están en la rejilla para asar.



Sin las ranuras, el aluminio evitará que la grasa y los jugos de la carne escurran hasta la charola. Los jugos pueden calentarse lo suficiente como para arder. Si no corta las ranuras, estará friendo, no asando al fuego directo.

Preguntas y respuestas

- P. Cuando se asa al fuego directo, ¿es necesario usar siempre una rejilla para asar sobre la charola?**
- R. Sí.** Al usar la rejilla para asar, la carne queda suspendida sobre la charola. A medida que se cocina la carne, los jugos caen en la charola, manteniendo así la carne más seca. Los jugos están protegidos por la rejilla para asar y se conservan más fríos, evitando de este modo salpicaduras y humo excesivos.
- P. ¿Debo ponerle sal a la carne antes de asarla al fuego directo?**
- R. No.** La sal hace que la carne pierda los jugos y éstos se evaporan. Siempre ponga sal después de cocinar. Voltee la carne usando pinzas pues si usa un tenedor también ocasionará que los jugos escapen. Cuando ase aves o pescado al fuego directo, barnice frecuentemente ambos lados con mantequilla.
- P. ¿Por qué mis carnes no quedan tan doradas como deberían?**
- R. Verifique si está usando la posición recomendada de la parrilla. Ase durante el período de tiempo más prolongado que se indica en la Guía para asar al fuego directo. Voltee el alimento sólo una vez durante el asado.**

(continúa en la página siguiente)

Guía para asado al fuego directo

Las puertas del horno y del compartimiento para asar deben estar cerradas durante el proceso de asar.

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

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

Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición de parrillas	1º lado minutos	2º lado minutos	Observaciones
Tocino	1/2-lb. (227 g) (aprox. 8 trozos finos)	B	3½	3	Coloque en un solo nivel.
Carne molida Bien cocinada	1-lb. (450 g) (4 hamburguesas) 1/2"-3/4" (13-19 mm) de espesor	A	10-11	4-5	Separe igualmente. Hasta 8 hamburguesas toman aprox. el mismo tiempo.
Bistec Crudo Medio Bien cocinado	1" (2.5 cm) de espesor [1-1½ lbs. (450 g a 680 g)]	B B A	9 12 13	7 5-6 8-9	Los bistecs de menos de 1" (2.5 cm) de espesor se cocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda freír en una sartén. Acuchille la grasa.
Crudo Medio Bien cocinado	1½" (3.8 cm) de espesor [2-2½ lbs. (907 g a 1.13 kg)]	B, C B A	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	
Pollo	1 entero [2 to 2½-lbs. (907 g a 1.13 kg)] separe a lo largo	A	30-35	25-30	
Pan, pastel Pan (tostado) o Pasteles de pan Panecillos ingleses	2 a 4 trozos 1 paquete (2) 2, separados	C C	2-3 3-5	1/2-1	Separe igualmente. Coloque los panecillos ingleses lado cortado arriba y barnice con mantequilla si deseado.
Colas de langosta	2 a 4 [6 a 8-oz. c/u (170 g a 227 g)]	A	13-16	No dé vuelta.	Corte a través de la concha y separe hasta abierto. Barnice con mantequilla derretida antes de asar al fuego directo y después de la mitad del tiempo.
Pescado	Filetes de 1-lb. (450 g) 1/4" a 1/2" (6-13 mm) de espesor	B, C	5	5	Maneje y dé vuelta con cuidado. Barnice con mantequilla de limón antes de asar al fuego directo y durante el asado al fuego directo si deseado. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
Trozos de jamón Precocinados	1" (2.5 cm) de espesor	B	8	8	Aumente el tiempo 5 a 10 minutos por lado para jamón de 1½" (3.8 cm) de espesor o curado en casa.
Chuletas de puerco Bien cocinadas	2 [1/2" de espesor (13 mm)] 2 [1" de espesor (2.5 cm)], aprox. 1 lb. (450 g)	B B	10 13	4-5 9-12	Acuchille la grasa.
Chuletas de cordero Medio Bien cocinadas	2 [1" de espesor (2.5 cm)], aprox. 10-12 oz. (284-340 g)	B B	8 10	4-7 10	Acuchille la grasa.
Medio Bien cocinadas	2 [1½" de espesor (3.8 cm)], aprox. 1 lb.	B B	10 17	4-6 12-14	
Salchichas, salchichas seme- jantes, precocinadas, bratwurst	Paquete de 1-lb. (450 g) (10)	B, C	6	1-2	Si deseado, separe las salchichas en mitad a lo largo; corte trozos de 5-6" (13-15 cm).

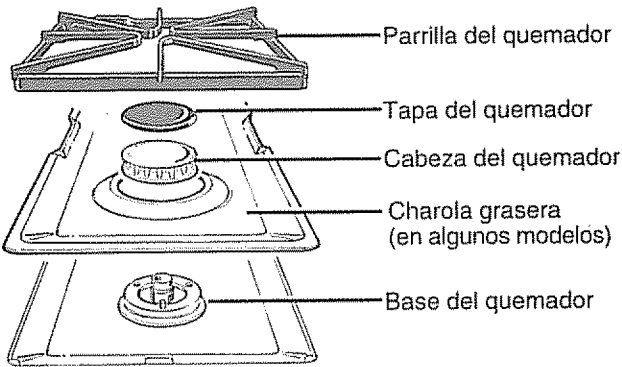
Cuidado y limpieza

El cuidado y la limpieza adecuados son importantes para que su estufa le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Siga estas instrucciones meticulosamente durante su cuidado para ayudar a darle un mantenimiento seguro y adecuado.

ASEGURESE DE QUE LA CORRIENTE ELECTRICA ESTE DESCONECTADA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DE SU ESTUFA.

Ensamblaje de los quemadores sellados (en algunos modelos)

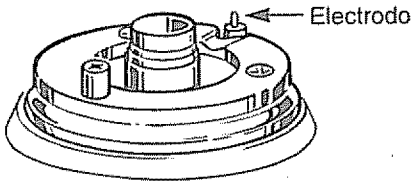
PRECAUCION: NO OPERE EL QUEMADOR SI NO TIENE TODAS LAS PARTES PUESTAS Y SI LAS CHAROLAS GRASERAS (SI LAS TIENE) NO SE ENCUENTRAN EN SU LUGAR.



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

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

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



Tapas de los quemadores

(sólo en los quemadores sellados)

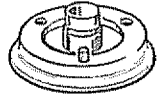
Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua limpia. Si lo desea, remójelas hasta 30 minutos. Restriéguelas con una fibra plástica para quitar partículas de alimentos quemados. Séquelas en un horno tibio o con una tela. No las vuelva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



Base del quemador

(sólo en quemadores sellados)

La base del quemador (la parte del quemador que está unida a la cubierta de la estufa) puede limpiarse con un cepillo y un limpiador suaves. Quite todos los residuos de alimentos que rodean el electrodo de chispa. No utilice fibra de acero ya que ésta acortará el electrodo. Enjuague bien.



(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

Cabezas de los quemadores: (sólo en los quemadores sellados)

Los agujeros de los quemadores de su estufa y los electrodos de chispa deben mantenerse limpios todo el tiempo para una ignición correcta y una llama uniforme y libre.



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

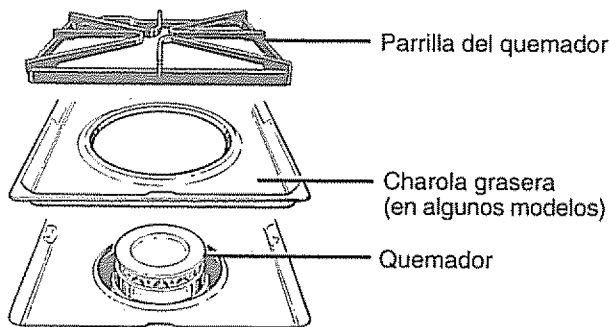
Quite la parrilla del quemador y la tapa del quemador. Luego saque el quemador levantándolo directamente hacia arriba.

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

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

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

Quemadores duales (en algunos modelos)



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

En modelos con quemadores duales, la cubierta de la estufa se quita para que usted tenga un acceso fácil.

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

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

Los agujeros de los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios todo el tiempo para obtener una ignición correcta y una llama uniforme y libre.

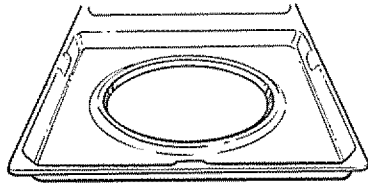
Debe limpiar los quemadores superiores de manera rutinaria, en especial si han habido derrames que puedan obstruir estos agujeros. Limpie los quemadores con una tela. Si hay un derrame más intenso, quite los quemadores de la estufa. Los quemadores se pueden levantar para su limpieza. Levante la cubierta de la estufa y luego quite los quemadores.

Para quitar alimentos quemados, remoje el quemador superior en una solución de detergente líquido suave y agua caliente. Remoje el quemador durante 20 o 30 minutos. Para manchas más persistentes utilice un limpiador marca Soft Scrub® o Bon Ami®. Enjuague bien para quitar cualquier rastro del limpiador que pudiera obstruir los agujeros del quemador. No utilice fibra de acero ya que tapaná los agujeros del quemador y rayará los quemadores. Si los agujeros se tapan, límpielos con una aguja para coser, o un cordón para guardar basura.

Antes de volver a colocar el quemador superior, sacuda bien el excedente de agua y luego séquelo perfectamente colocándolo en un horno tibio durante 30 minutos. Luego póngalo de nuevo en la estufa, asegurándose de que esté perfectamente asentado y nivelado.

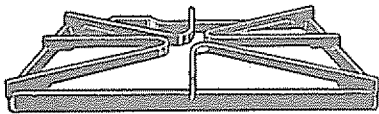
Charolas graseras (en algunos modelos)

Quite las parrillas de los quemadores y saque las charolas graseras. Las charolas pueden lavarse en una máquina lavavajillas o a mano. Para librarse de la comida pegada, coloque las graseras en un recipiente cubierto (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza (62 ml) de amoníaco para aflojar la suciedad. Luego talle con una fibra llena de jabón, si es necesario.



Parrillas de los quemadores

Quítelas cuando estén frías. Las parrillas de los quemadores deben lavarse con regularidad y, por supuesto, si hubo derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuáguelas con agua limpia. Después de lavarlas, séquelas completamente poniéndolas en un horno tibio durante varios minutos. No vuelva a colocar las parrillas de los quemadores en la estufa mientras aún estén húmedas. Cuando las coloque otra vez, asegúrese de que estén sujetas de modo seguro sobre los quemadores.



Para evitar la oxidación en parrillas de los quemadores de hierro colado, aplique una ligera capa de aceite de cocina en la parte inferior de las parrillas de los quemadores.

Para librarse de la comida pegada, coloque las parrillas de los quemadores en un recipiente cubierto (o en una bolsa de plástico) con 1/4 de taza (62 ml) de amoníaco para aflojar la suciedad. Luego talle con una fibra llena de jabón, si es necesario.

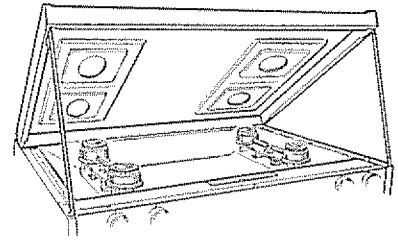
Aunque son durables, las parrillas de los quemadores gradualmente perderán su brillo, pese al mejor cuidado que pueda darles. Esto se debe a la exposición continua a altas temperaturas.

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

Cubierta despegable (en modelos con quemadores duales)

Limpie el área debajo de la cubierta frecuentemente. La suciedad, especialmente la grasa, se puede encender.

Para hacer más fácil la limpieza, se puede levantar la cubierta.



Para levantar la cubierta:

1. Asegúrese de que los quemadores estén apagados.
2. Quite las parrillas de los quemadores.
3. Agarre las dos fuentes de los quemadores delanteros y levante la cubierta.

Algunos modelos tienen barras de soporte duales que mantendrán levantada la cubierta mientras limpie debajo de ella.

Después de limpiar debajo de la cubierta con agua caliente y jabonosa y una tela limpia, baje la cubierta. Tenga cuidado de no apretarse los dedos. Baje la cubierta suavemente para evitar apagar las llamas de los pilotos (en modelos con pilotos permanentes).

Cubierta de la estufa

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

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

Tenga cuidado al limpiar la cubierta porque el área sobre el piloto estará caliente (en algunos modelos con pilotos permanentes).

No almacene materiales inflamables en el horno ni cerca de la cubierta. No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.

(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

Rejillas de ventilación del horno

Nunca obstruya las rejillas de ventilación (aberturas de aire) de la estufa. Estas proporcionan la entrada y salida de aire necesarias para que la estufa funcione adecuadamente con la combustión correcta. Las aberturas de aire se localizan en la parte posterior de la cubierta de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en el fondo de la estufa, debajo del panel de protección, del cajón de almacenamiento o del cajón del asador (dependiendo del modelo).

Charola y rejilla para asar al fuego directo

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

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

La rejilla y la charola para asar pueden limpiarse en una máquina lavavajillas.

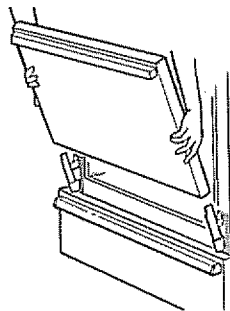
No guarde la charola y la rejilla para asar sucias en ninguna parte de la estufa.

Puerta del horno removible

La puerta del horno es removible, pero pesada. Es posible que necesite ayuda para quitar y poner la puerta.

Para quitar la puerta, ábrala unos cuantos centímetros hasta la posición especial de detener que mantendrá abierta la puerta. Sujétela con firmeza por ambos lados y tire de ella hacia arriba para zafarla de las bisagras.

NOTA: Tenga cuidado de no meter las manos entre la bisagra con resorte y la estructura del horno, ya que la bisagra podría cerrarse de golpe y pellizcarle los dedos.



Para volver a colocar la puerta, asegúrese de que las bisagras estén en la posición especial de detención. Coloque las ranuras que se encuentran en la parte inferior de la puerta directamente sobre las bisagras. Luego baje la puerta con lentitud y uniformemente sobre ambas bisagras, al mismo tiempo. Si las bisagras se cierran contra la estructura del horno, vuelva a retirarlas.

PARA LIMPIAR LA PUERTA:

(No sumerja la puerta en agua.)

Interior de la puerta:

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

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

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

Exterior de la puerta:

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

Panel de control y perillas

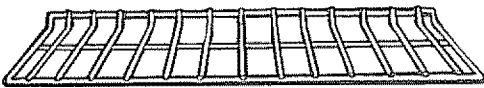
Es buena idea limpiar el panel de control después de que use el horno. Límpielo con jabón suave y agua, o con vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule hasta dejar seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, fibras de plástico o limpiadores para hornos en el panel de control pues dañarán el acabado. Una solución 50/50 de vinagre y agua caliente funciona bien.

Las perillas de control pueden quitarse para facilitar su limpieza. Para quitar la perilla, tire de ella. Si se le dificulta quitarla, coloque un trapo de cocina o una toalla entre la perilla y el panel de control y tire suavemente. Lave las perillas con agua y jabón, o con una solución de vinagre y agua caliente, pero no las remoje.

Las partes metálicas se pueden limpiar con jabón y agua. No use una fibra de acero, amoníaco, ácidos o limpiadores comerciales para hornos. Séquelas con una tela suave.

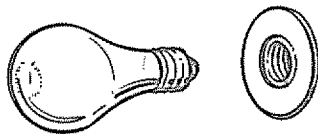
Parrillas del horno



Lave las parrillas con un limpiador abrasivo o una fibra de acero. Después de limpiarlas, enjuague las parrillas con agua limpia y pule hasta dejar secas con una tela suave.

Foco del horno (en algunos modelos)

El foco se encuentra en la esquina izquierda superior del horno. Antes de reemplazar su foco del horno, desconecte la electricidad a la estufa al fusible principal o al panel del interruptor de circuitos o desenchufe la estufa de la toma eléctrica. Deje enfriar el foco completamente antes de quitarlo. Reemplace el foco sólo con un foco para electrodomésticos de 40 vatios. No toque un foco caliente con una tela húmeda como puede resultar que el foco se queme.



Fondo del horno

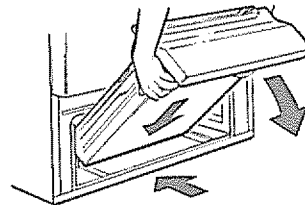
El fondo del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para limpiarlo con mayor facilidad, proteja el fondo del horno del exceso de salpicaduras y derrames colocando una hoja para hornear galletas en la parrilla que se encuentra abajo de la que esté usando para cocinar. Si no alcanza a cubrir toda la parrilla, puede usar papel aluminio. Esto es particularmente importante cuando hornee pay de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos de frutas calientes u otros alimentos muy ácidos (como leche, tomates o col fermentada, y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden picar y dañar la superficie de esmalte porcelanizado y deberán limpiarse de inmediato.

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

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

Para las suciedades gruesas, use un limpiador abrasivo o una fibra llena de jabón. Un limpiador comercial para hornos se puede usar también, siguiendo las instrucciones del paquete, con tal que el fondo se quite del horno.

Cajón del asador removible (en algunos modelos)



Para quitarlo:

1. Cuando el asador esté frío, quite la rejilla y la charola para asar.
2. Tire del cajón del asador hasta el tope y luego empujelo de regreso unos dos centímetros y medio.

3. Sujete la manija, levante y saque el cajón. Limpie el cajón del asador con agua caliente jabonosa.

Para volver a ponerlo:

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

(continúa en la página siguiente)

Cuidado y limpieza (continuación)

Cajón de almacenamiento removible

(en algunos modelos)

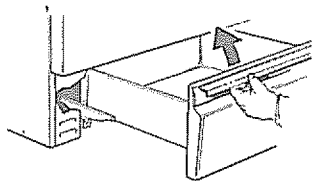
El cajón de almacenamiento es un buen lugar para guardar ollas y moldes. No guarde materiales de plástico o inflamables en ese cajón.

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

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

Para quitar el cajón de almacenamiento:

1. Tire del cajón hasta que éste se detenga.
2. Inclíne la parte delantera del cajón y libérela de la estufa.



Para volver a colocar el cajón:

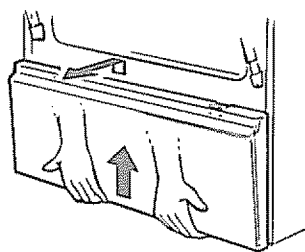
1. Ponga los topes que están atrás del cajón sobre los topes de la estufa.
2. Deslice el cajón de manera pareja y derecho, para poder engancharlo en los rieles de la estufa.

Panel de protección removible

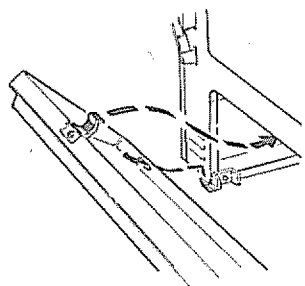
(en algunos modelos)

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

Para quitarlo, levante un poco la parte inferior del panel para sacarlo de las pestañas que se encuentran en la base de la estufa. Tire hacia adelante de la parte inferior del panel hasta que los sujetadores de resorte se liberen en la parte superior del panel.



Para colocarlo de nuevo, inserte las dos ranuras de la parte inferior del panel en las dos pestañas que están en la base de la estufa y empuje la parte superior del panel hacia el frente para engranar los sujetadores de resorte.



Interior del horno porcelanizado

(en todos modelos menos los modelos de Limpieza continua)

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

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

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

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

Precauciones para el uso de los limpiadores para hornos de espuma:

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

Cuidado especial del interior de los hornos de limpieza continua (en algunos modelos)

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

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

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

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

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

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

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

Para limpiar el Horno de limpieza continua:

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

PARA SU SEGURIDAD

Si huele a gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque los interruptores eléctricos.
3. Extinga todas las llamas abiertas.
4. Llame inmediatamente a su abastecedor de gas.

PARA SU SEGURIDAD

No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.

ANTES DE COMENZAR

Lea estas importantes instrucciones completa y cuidadosamente.

IMPORTANTE: Guarde estas instrucciones para uso del inspector de electricidad de la localidad.

INSTALADOR: Deje las instrucciones junto con el aparato una vez que termine de hacer la instalación.

PROPIETARIO: Conserve esta Guía de uso y cuidado y las Instrucciones de instalación para uso futuro. Este aparato debe conectarse con tierra de manera apropiada.

ADVERTENCIA

La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento incorrecto puede causar daños personales o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para ayuda o información adicional, consulte a un instalador calificado, una agencia de servicio, un fabricante (comerciante) o al abastecedor de gas.

PRECAUCION

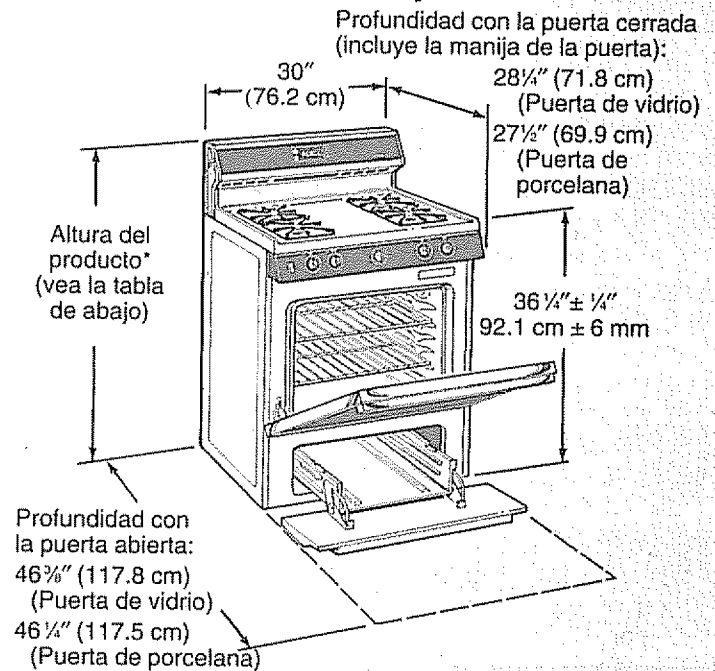
No intente operar el horno de esta estufa durante una interrupción de la energía eléctrica (sólo en modelos con ignición eléctrica).

IMPORTANTE

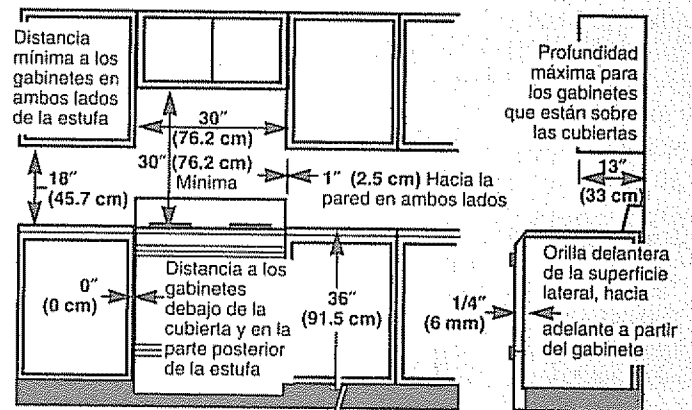
Quite todos los materiales de empaque y saque los instructivos del horno antes de conectar el suministro de gas y el eléctrico a la estufa.

DIMENSIONES Y ESPACIOS

Deje los espacios adecuados entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.



*Altura del producto:			
40" (101.6 cm)	61011	61118	61258
	61018	61251	71051
	61111		
44" (111.8 cm)	71151	71158	
46 1/2" (118.1 cm)	75151	71758	72751
	75158	75251	72755
	71751	75258	72758



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- La instalación de esta estufa debe estar en conformidad con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1, edición más reciente. En Canadá, la instalación se debe conformar con el Código de Instalación de Gas Natural, CAN/CGA-B149.1 o el Código de Instalación de Propano corriente, CAN/CGA-B149.2 y códigos locales donde aplicables.

El diseño de esta estufa está certificado por la Asociación Americana de Gas, de acuerdo con el ANSI Z21.1, edición más reciente y la Asociación Canadiense de Gas según el CAN/CGA-1.1 la edición más reciente. Al igual que con cualquier aparato que utilice gas y genere calor, existen ciertas precauciones de seguridad que debe seguir. Encontrará estas precauciones al principio de la sección Uso y cuidado de este manual. Léalas con gran cuidado.

- Consiga que su estufa sea instalada por un instalador calificado o por un técnico de servicio.
- Su estufa debe estar eléctricamente conectada a tierra de acuerdo con lo establecido en los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (ANSI/NFPA 70, edición más reciente). En Canadá, la conexión a la tierra eléctrica debe estar de acuerdo con el CSA C22.1 Código Eléctrico Canadiense Parte 1 corriente y/o los códigos locales.
- Antes de instalar su estufa sobre linóleo o sobre cualquier otro recubrimiento sintético para suelo, cerciórese de que el recubrimiento resista temperaturas de 180 °F (82 °C) sin encogerse, corrugarse o decolorarse. No instale la estufa sobre alfombra a menos que utilice una hoja de madera terciada de 1/4" (6 mm) de grosor o un aislante similar colocado entre la estufa y la alfombra.
- Asegúrese de que los recubrimientos de las paredes que rodean la estufa puedan resistir el calor que genera la estufa, hasta 200 °F (93 °C).
- Evite colocar los gabinetes sobre la estufa. Para reducir el riesgo causado al tratar de alcanzarlos por encima de las llamas abiertas de los quemadores en operación, instale una campana de ventilación sobre la estufa que se proyecte hacia adelante por lo menos 5" (12.7 cm) más que el frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación debe fabricarse de lámina de metal de un espesor no menos de 0.0122" (.31 mm). Instálese sobre la cubierta dejando un espacio por lo menos de 1/4" (6 mm) entre la campana y la parte inferior del material combustible o del gabinete metálico. La campana debe de ser al menos tan ancha como la estufa. El espacio entre la superficie para cocinar y la campana de ventilación **JAMAS DEBE SER MENOS DE 24" (61 cm)**.
EXCEPCION: La instalación sobre la cubierta de un horno microondas o aparato de cocción en lista se debe conformar a las instrucciones de instalación envasadas con ese aparato.

- Si se colocan gabinetes sobre la estufa, deje un espacio mínimo de 30" (76.2 cm) entre la superficie para cocinar y la parte inferior de los gabinetes sin protección.
- Si no se puede mantener un espacio de 30" (76.2 cm) entre la superficie para cocinar y el material combustible que esté arriba o los gabinetes metálicos, proteja la parte inferior de los gabinetes que estén sobre la superficie para cocinar con un pedazo de cartón piedra aislante de por lo menos 1/4" (6 mm) cubierto con una hoja de metal de no menos de 0.0122" (.31 mm) de espesor.
- El espacio entre la superficie para cocinar y los gabinetes protegidos **JAMAS DEBE SER MENOS DE 24" (61 cm)**. La distancia vertical de la parte plana de la superficie de cocinar hasta el fondo de los gabinetes superiores adyacentes que sobresalgan menos de 1" (2.5 cm) con respecto al plano de los costados de la estufa no debe ser menos de 18" (45.7 cm). (Vea la ilustración de Dimensiones y espacios en esta sección.)
- **PRECAUCION:** Artículos de interés a los niños no se deben guardar dentro de los armarios encima de una estufa o sobre la consola posterior de la estufa—los niños que suben a la estufa para tomar algo pueden dañarse gravemente.

ADVERTENCIA—Todas las estufas se pueden volcar y los daños pueden resultar. Para evitar volcaduras accidentales de la estufa, sujete un Aparato anti-volcaduras aprobado a la pared. (Vea Instalar el aparato anti-volcaduras de esta sección.) Para verificar si el aparato está bien instalado y enganchado, cuidadosamente incline la estufa hacia adelante. El Aparato anti-volcaduras se debe enganchar e impedir que la estufa se vuelque.



Si tire la estufa de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el Aparato anti-volcaduras se enganche cuando vuelva a colocar la estufa contra la pared.

- Para su seguridad, nunca use su estufa para calentar la habitación. Su horno y cubierta de estufa no son diseñados para calentar la cocina. Los quemadores superiores no se deben operar sin tener recipientes sobre las parrillas de los quemadores. Tal abuso se puede resultar en fuego y daño a la estufa y anulará la garantía.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato. Las explosiones o fuegos se podrían resultar.
- No use el horno para guardar cosas. Los artículos guardados en el horno pueden encenderse.
- No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la estufa.

Instrucciones de instalación

GENERALIDADES

- Consulte los datos relativos a las dimensiones y espacios en esta sección para conocer las dimensiones para empotrar y los espacios requeridos. Estas dimensiones deben satisfacerse de modo que usted tenga un uso seguro de su estufa. La localización de la toma de corriente eléctrica y de la abertura para el tubo de gas (vea Localización del tubo de gas y de la toma de corriente) pueden ajustarse para satisfacer los requerimientos específicos.
- La estufa puede colocarse sin dejar espacio [0" (0 cm)] atrás (empotrada) contra la parte posterior y los costados de la estufa.

COLOCACION

No coloque la estufa donde pueda estar sujeta a corrientes de aire fuertes. Cualesquiera aberturas en el suelo o en la pared detrás de la estufa deberán sellarse. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base que proporcionan aire fresco para la combustión y la ventilación no se encuentren obstruidas por alfombra o madera.

PROTEJA SU SUELO

Su estufa, como muchos otros aparatos electrodomésticos, es pesada y puede colocarse en recubrimientos suaves para suelo, tales como vinilo acolchonado o alfombra. Tenga cuidado cuando mueva la estufa en este tipo de suelo. Se recomienda seguir las instrucciones sencillas y económicas a continuación para proteger su piso.

La estufa debe instalarse sobre una hoja de madera terciada (o de un material similar). *Cuando el recubrimiento del suelo termine en la parte delantera de la estufa, el área sobre la que descansará la estufa deberá fabricarse con madera terciada al mismo nivel o un poco más arriba que el recubrimiento del suelo.* Esto permitirá que la estufa pueda moverse para limpiarla o darle servicio.

LOCALIZACION DEL MODELO Y DEL NUMERO DE SERIE

Dependiendo de su estufa, encontrará el modelo y los números de serie en una etiqueta en la parte delantera de la estructura, detrás del cajón de almacenamiento, del cajón del asador o del panel de protección.

HERRAMIENTAS QUE NECESITARA

- Destornilladores planos y Phillips
- Un lápiz y una regla
- Dos llaves para tubo (una de repuesto)
- Una llave ajustable de 1 $\frac{3}{4}$ "
- Llaves de tuercas o llave ajustable: 3/16" y 1/4"

MATERIALES ADICIONALES QUE NECESITARA

- Una válvula o llave de paso para cerrar el suministro de gas.
- Sellador para tubería o una cinta adhesiva para tubo aprobada por la UL con Teflon*, que resista la acción de los gases naturales y LP.
- Extensión de tubo flexible de metal [1/2" (diám. int.)]. Se recomienda un tubo de 5' (1.5 m) de largo para una instalación más fácil, aunque otras extensiones también son aceptables. Nunca utilice un empalme viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador de unión para conectar a la tubería de alimentación o suministro de gas [3/4" or 1/2" (temp. y presión normal) x 1/2" (diám. int.)].
- Adaptador de unión para conectar al regulador de presión sobre la estufa [1/2" (temp. y presión normal) x 1/2" (diám. int.)].

*Teflon: marca registrada de Du Pont

PREPARACION

- Quite toda la cinta adhesiva y el empaque. Levante la cubierta (en los modelos con quemadores duales) y retire cualquier material de empaque que se encuentre debajo. Asegúrese de que los quemadores duales estén correctamente asentados y nivelados.
- Quite la película plástica que cubre algunas partes cromadas (la puerta del horno, el borde de los costados).
- Saque la bolsa de accesorios que se encuentra en el horno.
- Revísela para asegurarse de que ninguna de las partes de la estufa se hayan aflojado durante el traslado.

Paso 1

Proporcionar un suministro de gas adecuado

Su estufa está diseñada para operar a una presión de 4" (10.2 cm) de columna de agua con gas natural o, si, está diseñada para gas LP (Propano), una columna de agua de 10" (25.4 cm). Asegúrese de que le está suministrando a su estufa el tipo de gas para el que ha sido diseñada. Esta estufa puede convertirse para usar gas natural o gas propano. Si usted decide usar la estufa con un tipo de gas distinto, los ajustes para la conversión debe hacerlos un técnico de servicio u otra persona calificada, antes de que usted intente operar la estufa con ese gas.

Para una operación adecuada, la presión de alimentación del gas natural que se suministra al regulador debe estar entre 4" (10.2 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua. Para gas LP (Propano), la presión de alimentación debe ser entre 10" (2.54 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua. Cuando revise la operación correcta del regulador, la presión de entrada debe ser al menos 1" (2.5 cm) mayor que la presión (variada) de operación, como se indicó antes. El regulador de presión que se localiza en la entrada del variador de la estufa debe permanecer en la línea de alimentación sin importar si se está usando gas natural o gas LP (Propano). Deberá usarse una conexión de tubo de metal flexible para conectar la estufa a la línea de alimentación de gas de 1/2" (diám. int.) y de por lo menos 5' (1.5 m) de largo para facilitar la instalación. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores de metal de sólo una pared no más de 6' (1.8 m) de largura.

Paso 2

Conecte la estufa al gas

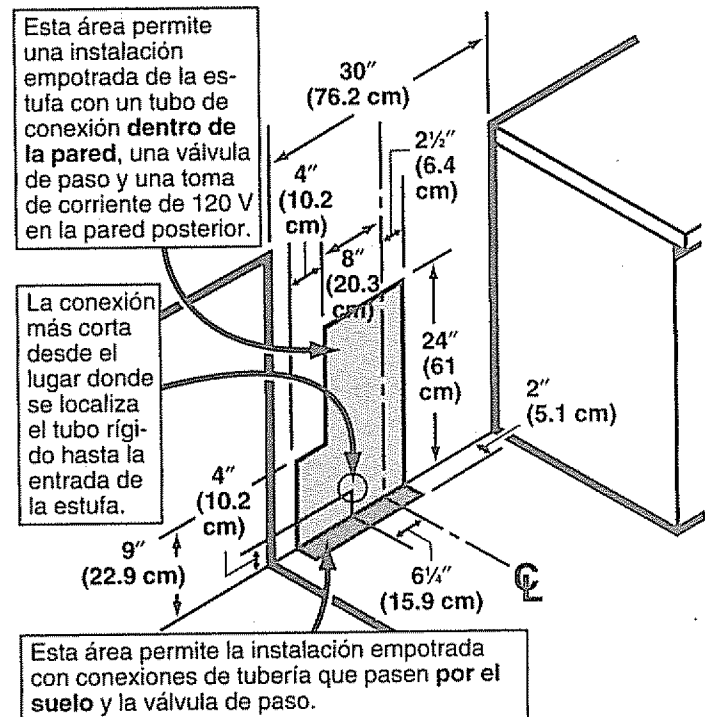
Cierre la válvula principal del suministro de gas antes de desconectar la estufa vieja y déjela cerrada hasta que haya terminado la nueva conexión. No olvide volver a encender el piloto de otros aparatos de gas cuando vuelva a conectar el gas.

Debido a que el tubo no flexible restringe el movimiento de la estufa, se recomienda el uso de un tubo de conexión de metal flexible Certificado por la A.G.A. a menos que los códigos locales exijan el uso de un tubo rígido para hacer la conexión. Nunca utilice un empalme viejo cuando instale una estufa nueva. Si se utiliza el método de tubo rígido, debe alinear con mucho cuidado el tubo puesto que la estufa no podrá moverse una vez que se ha hecho la conexión.

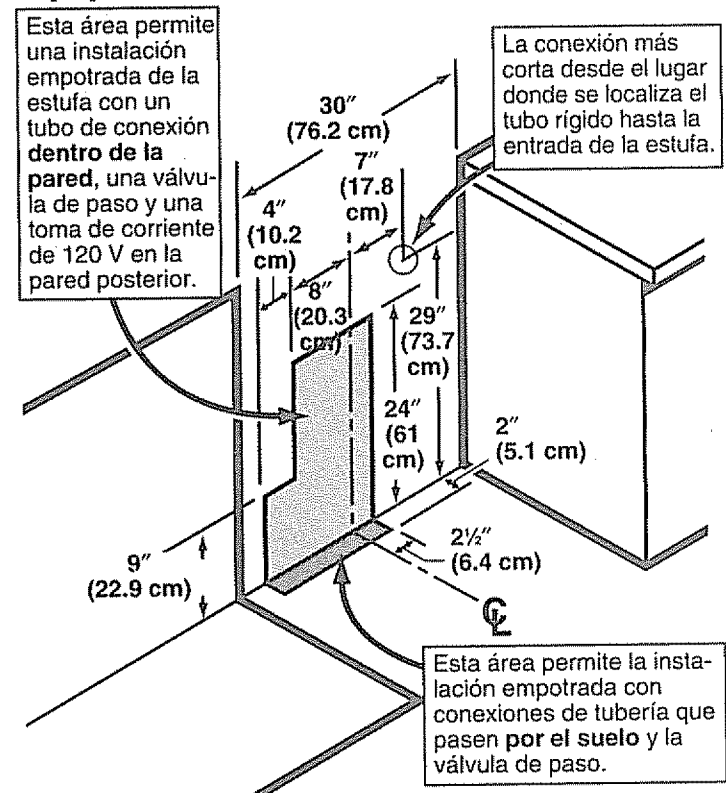
Para evitar un escape de gas, utilice un compuesto para sellar uniones de tuberías o envuelva el tubo con cinta de Teflon* alrededor de todas las cuerdas de tubo externas o cuerdas macho.

*Teflon: Marca registrada de Du Pont.

Localización de la tubería de gas y de la toma de corriente para modelos equipados con Quemadores Sellados



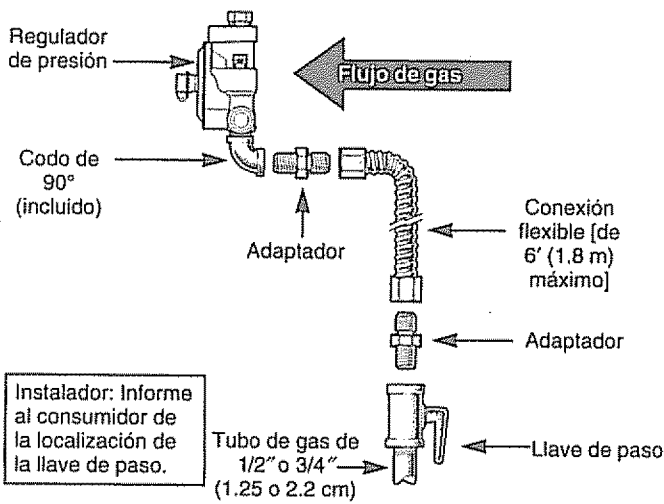
Tubería de gas y localización de contactos o tomas de corriente para modelos equipados con Quemadores Duales



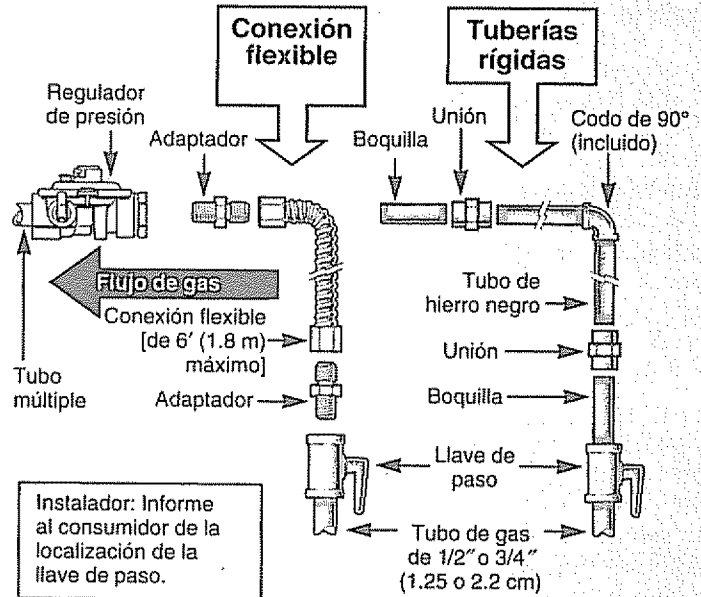
(continúa en la página siguiente)

Instrucciones de instalación (continuación)

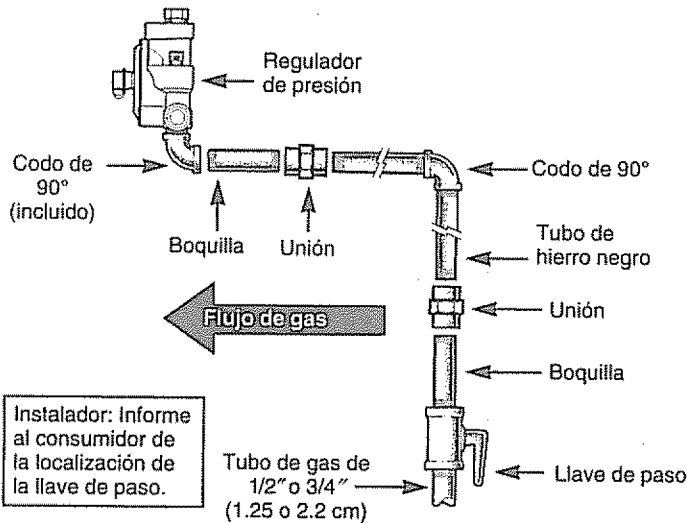
Conexión flexible para modelos equipados con Quemadores Sellados



Conexión flexible y tuberías rígidas para modelos equipados con Quemadores Duales



Conexión de tubo rígido para modelos equipados con Quemadores Sellados



1. Instale una llave de paso manual en la tubería de gas que esté en un lugar accesible fuera de la estufa. Cerciórese de que todos los que operen la estufa sepan dónde está y cómo cerrar el suministro de gas a la estufa.
 2. Instale un adaptador de unión macho de 1/2" a la cuerda interior de temp. y presión normal de 1/2" del codo en la entrada del regulador de presión. En modelos equipados con quemadores gemelos estándares instale el extremo del tubo con cuerda macho del adaptador de unión de 1/2" a la cuerda interior de temp. y presión normal de 1/2" en la entrada del regulador de presión. Utilice la llave de repuesto para apretar el regulador y evitar que se dañe.
- Cuando instale la estufa desde el frente, quite el codo de 90° para facilitar la instalación.
3. Instale un adaptador de unión macho de 1/2" o 3/4" en la cuerda de temp. y presión normal interna de la llave de paso manual y tenga cuidado de sostener la llave para evitar que gire.
 4. Conecte la conexión de tubo de metal flexible al adaptador de la estufa. Coloque la estufa para permitir la conexión de la llave de paso.
 5. Cuando se hayan hecho todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles estén en posición de apagado y abra la válvula principal del suministro de gas. Use un detector líquido para verificar que no haya ningún escape en todas las uniones y conexiones del sistema.

PRECAUCION: NO UTILICE UNA LLAMA PARA BUSCAR ESCAPES DE GAS.

Cuando utilice presiones de prueba mayores que 1/2 psig para probar la presión del suministro de gas de la residencia, desconecte la estufa y la llave de paso individual de la tubería de alimentación de gas. Cuando use presiones de prueba de 1/2 psig o menos para probar el suministro del sistema, sencillamente aisle la estufa del sistema de alimentación de gas cerrando la llave de paso.

Paso 3

Conexiones eléctricas (en algunos modelos)

Requerimientos eléctricos

120-voltios, 60 Hertz, circuito de rama debidamente puesta a tierra protegida por un interruptor de circuitos de 15 o 20 amperios o por un fusible de tiempo demorado.

Precauciones para cable de extensión

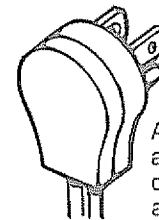
No recomendamos el uso de un cable de extensión, por los riesgos potenciales bajo ciertas circunstancias. Sin embargo, si se decidiera usar un cable de extensión, es absolutamente necesario que sea del tipo UL trifilar para aparatos y que la valuación de la corriente del cable en amperios sea igual o más que la valuación del circuito de rama.

Conexión a tierra—IMPORTANTE (Por favor lea cuidadosamente)

PARA SU SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO DEBERA CONECTARSE DEBIDAMENTE A TIERRA.

El cable eléctrico de este aparato está equipado con una clavija de tres espigas (tierra) que enchufa en un contacto estándar de pared de tres salidas con conexión a tierra para reducir al mínimo

METODO RECOMENDADO



Antes de conectar, asegúrese de que exista conexión a tierra

la posibilidad de daños por un choque eléctrico con este aparato. El cliente debe hacer que un electricista calificado verifique el enchufe de la pared y el circuito para asegurarse que la salida esté conectada debidamente a tierra.

Si encuentra un receptáculo de dos espigas, Ud. tiene la responsabilidad de cambiarlo por uno de tres espigas que esté conectado a tierra.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA CORTE O REMUEVA LA TERCERA ESPIGA (DE CONEXION A TIERRA) DEL CABLE.

(continúa en la página siguiente)

Instrucciones de instalación (continuación)

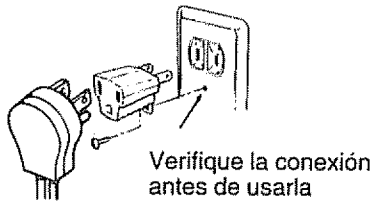
A: En casos en que el cable del aparato no se vaya a desenchufar con frecuencia.

Se puede usar un adaptador sólo con un circuito de 15 amperios. No use un adaptador con un circuito de 20 amperios. Puede hacer una **CONEXION PROVISIONAL** entre un tomacorriente de tres espigas y un receptáculo para dos espigas con un adaptador aprobado por UL que se consigue en la mayoría de las ferreterías. La ranura más grande del adaptador se alinea con la más grande en el receptáculo para obtener la polaridad correcta en el cable.

METODO PROVISIONAL

(Los adaptadores están prohibidos en Canadá)

Alinee espigas/ranuras



PRECAUCION: Para que el adaptador quede conectado a tierra apropiadamente, el tornillo de la cubierta del receptáculo tiene que ser de metal y no aislado, y el receptáculo tiene que estar conectado a tierra mediante el alambraje de la casa. Ud. debe consultar con un electricista para asegurar que el receptáculo esté bien conectado a la tierra.

Cuando Ud. desconecte el cable del adaptador, agarre éste con una mano para no romper el terminal de conexión a tierra. **NO USE** el aparato sin que dicha conexión sea correcta.

B: En casos en que el cable se vaya a desenchufar con frecuencia.

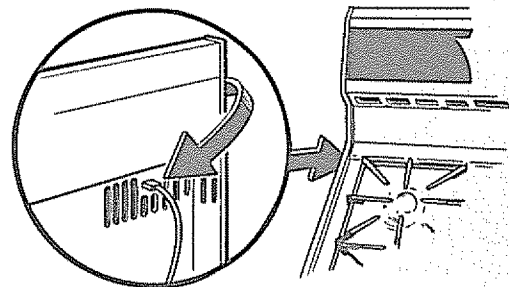
No use adaptadores en estos casos porque al desenchufar el cable puede que la tensión creada por el adaptador dañe el terminal de conexión a tierra. Antes de usar el aparato, Ud. debe consultar con un electricista para que cambie el receptáculo para dos espigas por uno equipado para tres.

La instalación de electrodomésticos diseñados para instalación en los remolques se debe conformar con el Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anteriormente el Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD, Part 280) o, cuando un tal estándar no se aplique, el Standard for Manufactured Home Installations, edición más reciente (Manufactured Home Sites, Communities and Set-ups), ANSI A225.1, edición más reciente, o con códigos locales. En Canadá, la instalación para remolques debe conformarse con el CAN/CSA Z240/MH Código de Instalación para Remolques corriente.

Desconectar la electricidad

1. Encuentre el enchufe para desconectar en la parte posterior de la estufa.
2. Pellizque los lados del conector y tire para sacarlo de la parte posterior de la estufa.

Tendrá este enchufe para desconectar:



Paso 4

Sellado de las aberturas

Selle cualquier abertura en la pared detrás de la estufa y en el suelo debajo de la estufa cuando las conexiones estén terminadas.

Paso 5

Encienda los pilotos

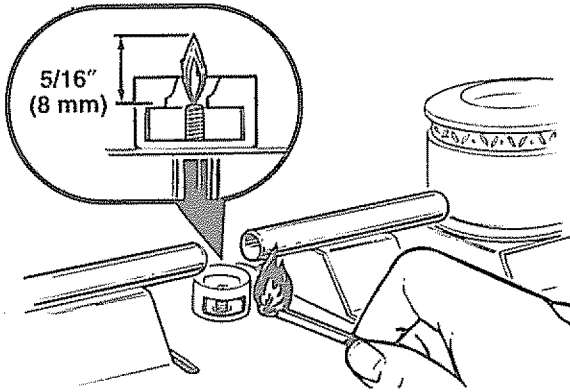
(para modelos equipados con pilotos permanentes)

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

Encienda los pilotos de los quemadores

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

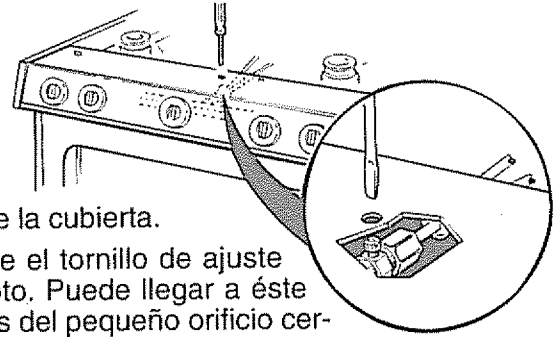
1. Levante la cubierta.
2. Encienda ambos pilotos con un fósforo.
3. Para evitar que se apaguen los pilotos, tenga cuidado al cerrar la cubierta después de encender los pilotos.



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

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

Ajuste los pilotos de los quemadores si es necesario

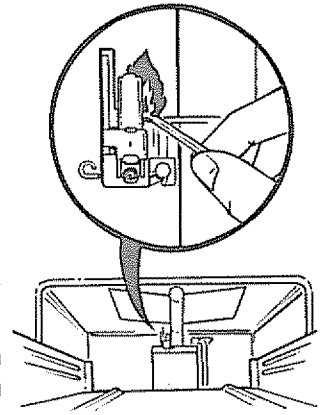


1. Levante la cubierta.
2. Localice el tornillo de ajuste del piloto. Puede llegar a éste a través del pequeño orificio cercano al centro del panel múltiple.
3. Para ajustar, utilice un destornillador plano con un diámetro de eje no menor de 3/16" (5 mm). Haga girar el tornillo de ajuste del piloto hasta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

Encienda el piloto del horno

PRECAUCION: Cerciórese de que la perilla del CONTROL DEL HORNO esté en posición de OFF (apagado) antes de intentar encender el piloto.

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

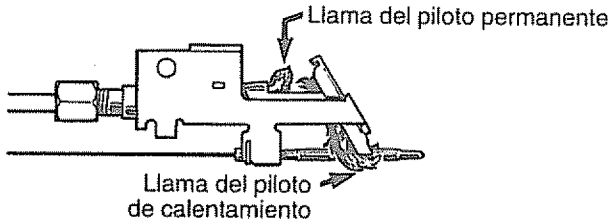


(continúa en la página siguiente)

Instrucciones de instalación (continuación)

Paso 5 (continuación)

Encienda los pilotos



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

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

Paso 6

Verifique la ignición de los quemadores superiores

Ignición del quemador superior

La operación de toda la cubierta y de los quemadores del horno deberá revisarse una vez que se han encendido los pilotos (en algunos modelos) y las líneas de suministro de gas y la estufa se hayan verificado cuidadosamente en busca de escapes.

Modelos con pilotos permanentes

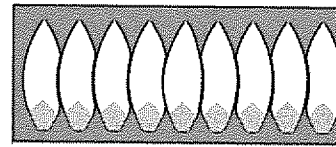
Seleccione la perilla de uno de los quemadores de la superficie y simultáneamente presione y póngalo en posición HI (alto). El quemador deberá encenderse en unos cuantos segundos. Pruebe cada quemador en sucesión hasta que todos los quemadores hayan sido revisados.

Modelos de ignición eléctrica

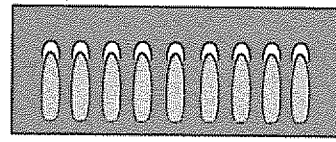
Seleccione la perilla de uno de los quemadores superiores y simultáneamente presione y coloque en posición de LITE (encender). Escuchará un chasquido que indica la operación correcta del modelo de ignición de chispa. Una vez que se ha purgado el aire de las líneas de alimentación, los quemadores deberán encenderse en 4 segundos. Una vez que el quemador esté encendido, haga girar la perilla hasta la posición de LITE (encender). Pruebe cada quemador en sucesión hasta que se hayan revisado todos los quemadores.

La calidad de las llamas

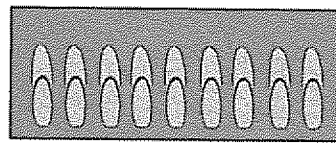
La calidad de combustión de las llamas de los quemadores debe ser determinada visualmente.



(A) Llamas amarillas—
Llame a servicio



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



(C) Llamas azules
suaves—Normales para
el gas natural

Si las llamas de los quemadores tienen un aspecto como el de la ilustración (A), llame a servicio. Las llamas normales de los quemadores deben tener un aspecto como las ilustraciones (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

Con el gas LP (Propano), alguna coloración amarilla en las puntas de los conos externos es normal.

Paso 7

Revise la ignición del quemador del horno

Su horno está diseñado para operar de manera silenciosa y automática. Para operar el horno, ponga la perilla de CONTROL DEL HORNO a una temperatura superior a los 200 °F (93 °C). Después de un lapso de 30 a 90 segundos, el quemador del horno se encenderá y arderá hasta que se alcance la temperatura indicada. El quemador del horno seguirá su ciclo de encenderse y apagarse según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada por la perilla de CONTROL DEL HORNO.

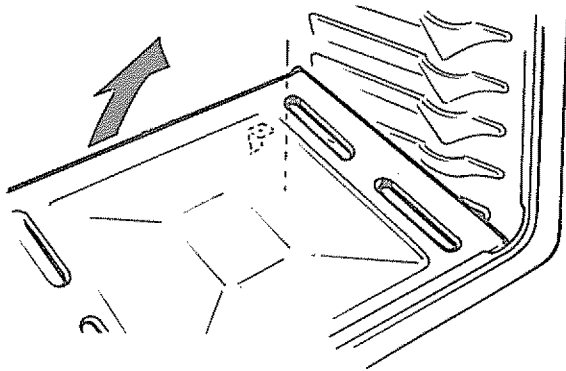
Los modelos de ignición eléctrica requieren de corriente eléctrica para funcionar. El horno no se encenderá durante un apagón. El gas no fluirá a menos que la barra incandescente esté caliente.

Si el horno se está usando cuando haya una interrupción de la energía eléctrica, el quemador del horno se apagará y no podrá encenderse de nuevo hasta que se reestablezca la energía eléctrica.

Paso 8

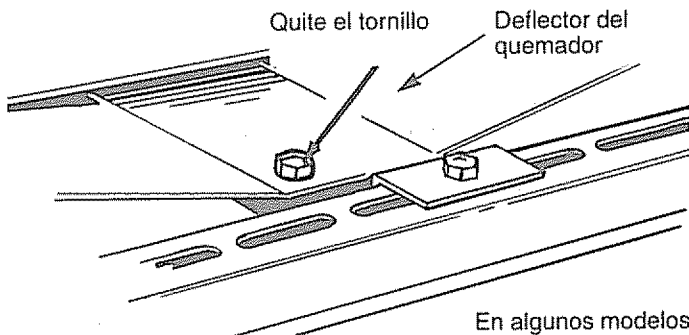
Ajuste de las rejillas de ajuste de aire si es necesario

Para determinar si las llamas del quemador del horno están ardiendo de manera adecuada, primero quite el fondo del horno y el deflector del quemador (en algunos modelos).



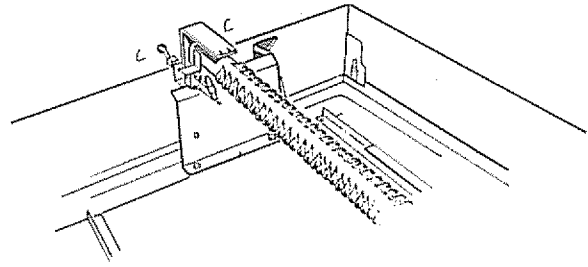
Para quitar el fondo del horno:

1. Quite los tornillos que sostienen hacia abajo la parte posterior del fondo del horno.
2. Sujete el fondo del horno por las ranuras que permiten meter los dedos en ambos lados.
3. Levante la parte posterior del fondo del horno lo suficiente, para dejar libre la pestaña de la estructura de la estufa y luego tire hacia afuera.



Para quitar el deflector del quemador (en algunos modelos):

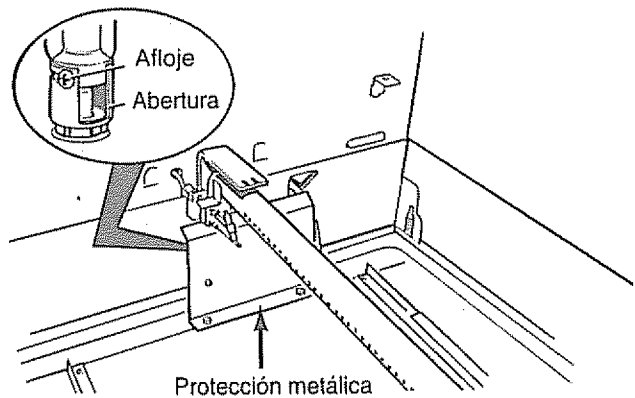
1. Utilice una llave de tuercas para quitar el tornillo hexagonal que se muestra en la ilustración de arriba. No quite ningún otro tornillo.
2. Enderece el deflector hasta que se libere de la ranura que lo sujeta en la parte posterior del horno.



Una vez que haya quitado el deflector y haya ajustado las llamas de manera adecuada, deberá tener conos azules de aproximadamente 1" (2.5 cm) de altura, y si la estufa funciona con gas natural, las puntas de la llama no deberán ser amarillentas. [Con la mayor parte del gas LP (Propano), es normal que los conos exteriores tengan la punta amarilla]. Las llamas no deben sobrepasar los puertos del quemador. Si se observa que se levantan por encima, reduzca de manera gradual la abertura de ventilación hasta que las llamas se establezcan. Con el deflector en su lugar, o el fondo del horno en su lugar (en modelos no equipados con deflector), las llamas deben arder de manera continua. No deben sobrepasar las orillas del deflector del quemador (o del fondo del horno si no tiene deflector).

La abertura de ventilación del quemador del horno se encuentra en la pared posterior del horno y detrás del cajón del asador. Para sacar el cajón del asador:

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



Quite la protección metálica de la parte trasera de la cavidad del cajón. La abertura para el ajuste de aire está detrás de esta protección. Para ajustar el flujo de aire hacia el quemador, afloje el tornillo con el destornillador de cabeza Phillips y haga girar la rejilla para hacer que pase más o menos aire al tubo del quemador.

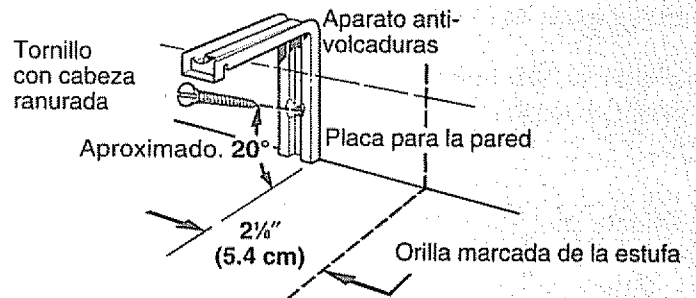
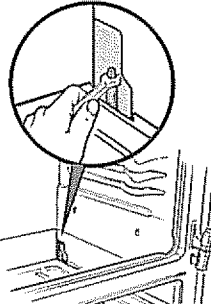
(continúa en la página siguiente)

Instrucciones de instalación (continuación)

Paso 9

Cómo nivelar la estufa

1. Quite el cajón de almacenamiento, el cajón del asador y el panel de protección.
2. Use una llave de tuercas de 3/16" o una llave ajustable para hacer retroceder aproximadamente dos vueltas las patas niveladoras traseras.
3. Use una llave abierta de 1 3/8" o una llave ajustable para hacer girar dos vueltas las patas niveladoras delanteras.
4. Instale las parrillas en el horno y coloque la estufa en el sitio donde será instalada.
5. Verifique la nivelación colocando un nivel de burbuja o una taza parcialmente llena de agua en una de las parrillas de horno. Si usa un nivel de burbuja, tome dos lecturas: una con el nivel colocado en forma diagonal en una dirección y luego en la otra.
6. Ajuste las patas niveladoras hasta que la estufa esté nivelada.
7. Una vez que la estufa esté nivelada, aléjela de la pared para poder instalar el aparato anti-volcaduras.



2. Coloque la orilla exterior del aparato a 2 1/8" (5.4 cm) hacia el centro de la estufa a partir de la orilla marcada.
3. Usando el aparato como guía, marque la posición del agujero para el tornillo.
4. Para construcciones de madera, taladre un agujero piloto a un ángulo de 20 grados de la horizontal. Puede usar un clavo o una lezna si no dispone de un taladro.

Monte el aparato anti-volcaduras con el destornillador que se proporciona.

Para una construcción de cemento o de concreto, necesitará un tornillo de 1/4" x 1 1/2" y un taquete con eje de 1/2" diám. ext., que no se incluyen. Taladre el agujero del tamaño recomendado para el equipo que va a usar.

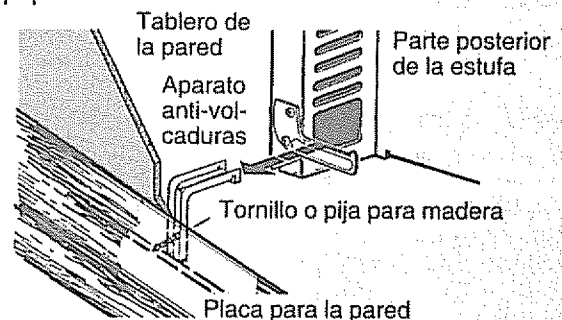
Instale el taquete en el agujero y luego haga pasar el tornillo a través del aparato. Los tornillos deben apretarse fuertemente según se recomienda para ese tipo de equipo.

Paso 10

Instalación del aparato anti-volcaduras

ADVERTENCIA:

- La estufa deberá asegurarse con un aparato anti-volcaduras aprobado.
- A menos que esté instalado de manera correcta, la estufa podría volcarse si usted o un niño se paran, se sientan o se apoyan contra la puerta abierta.
- Después de instalar el aparato anti-volcaduras, verifique que esté en su lugar tratando de inclinar la estufa con cuidado hacia adelante.
- Esta estufa ha sido diseñada para satisfacer todos los estándares reconocidos de la industria con respecto a volcaduras, para todas las condiciones normales.
- El uso de este aparato no evitará que la estufa se vuelque si no está instalado de manera correcta.
- Si el aparato anti-volcaduras que viene con su estufa no se ajusta a ésta, utilice el aparato anti-volcaduras universal WB02X7909.



5. Deslice la estufa contra la pared y verifique que la instalación esté correcta tomando las orillas delanteras de las aberturas en la superficie posterior de la unidad y trate con cuidado de inclinar la estufa hacia adelante.

CUANDO TODAS LAS CONEXIONES ESTEN TERMINADAS

ASEGURESE DE QUE TODOS LOS CONTROLES ESTEN EN POSICION DE APAGADO.

ASEGURESE DE QUE EL FLUJO DE COMBUSTION Y VENTILACION DE AIRE HACIA LA ESTUFA NO TENGA OBSTRUCCIONES.

1. Marque la pared donde se va a colocar LA ORILLA DERECHA de la estufa. Asegúrese de permitir que la cubierta sobresalga si pretende instalar la estufa cerca de los gabinetes.

Conversión a gas LP (Propano) [o conversión de nuevo a gas natural de gas LP (Propano)]

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

Prepare la estufa de gas para la conversión

PRECAUCION—Antes de convertir la estufa

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

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

Herramientas necesarias:

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

Paso 1

Conversión del regulador de presión

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

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



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

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

2. Siga las instrucciones en **A** o **B** que coincidan con su tipo de regulador.

A Modelos con quemadores duales (modelos con cubierta despegable)

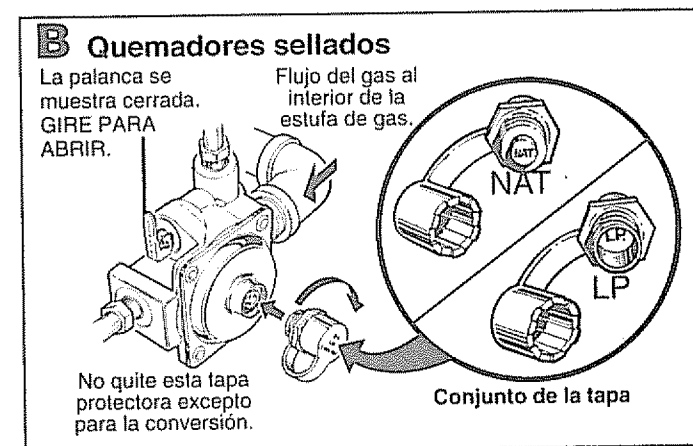
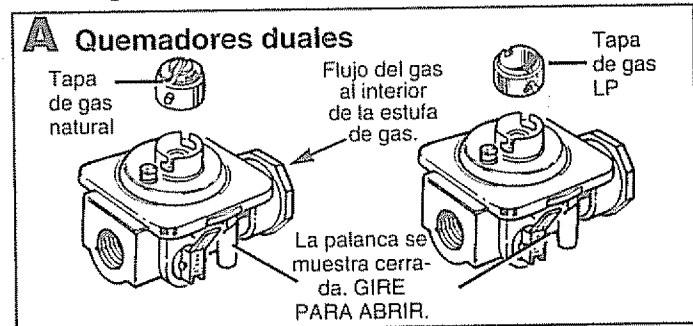
Si es el regulador A:

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

B Modelos con quemadores sellados (modelos sin cubierta despegable)

Si es el regulador B:

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



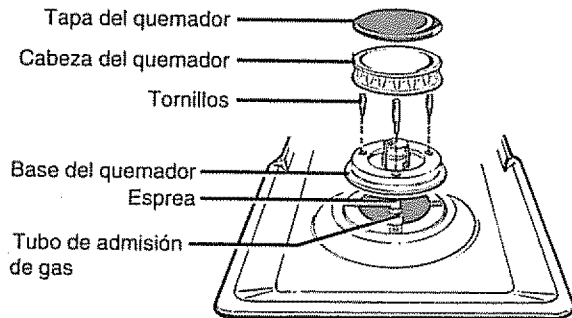
(continúa en la página siguiente)

Conversión a gas LP (Propano) (continuación)

Paso 2

Conversión de los quemadores superiores en los modelos equipados con quemadores sellados

(Si la estufa de gas está equipada con quemadores duales vea el Paso 3.)



1. Quite las parrillas, las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores.

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

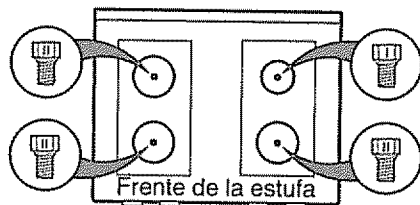
NO desconecte los alambres de las bases de los quemadores a menos que tenga que levantar la cubierta superior de la estufa de gas.

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

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

A Espreas para conversión a gas LP (Propano):

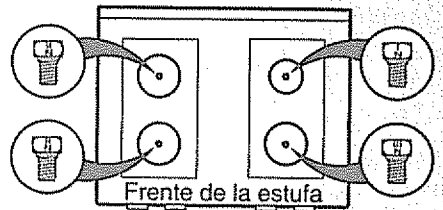
Las espreas para gas LP (Propano) están en una pequeña bolsa plástica empacada con este Manual de uso y de cuida-



do. Las espreas para gas LP (Propano) tienen un número de 2 dígitos y la letra "L" en un lado. Cada esprea también tendrá 1 o 2 ranuras en un lado, lo cual indica el lugar de la estufa de gas donde debe ser instalada.

B Espreas para conversión a gas natural:

Las espreas para gas natural tienen un número de 3 dígitos en un lado. Cada esprea también tendrá 1, 2 o 3 ranuras en un



lado con la letra "N" abajo, lo cual indica el lugar de la estufa de gas donde debe ser instalada.

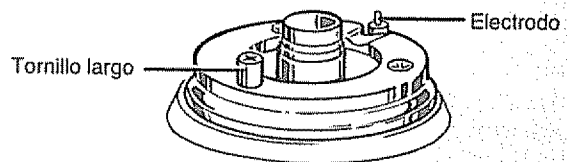
5. Para prevenir las fugas, asegúrese que las espreas estén atornilladas en los tubos de admisión de gas. Utilice una llave pequeña para sostener la conexión hexagonal del tubo de admisión para evitar que se tuerza.

6. Guarde las espreas antiguas en la bolsa para una conversión en el futuro.

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

NO trate de levantar la cubierta superior de la estufa de gas sin quitar las 4 bases de los quemadores.

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



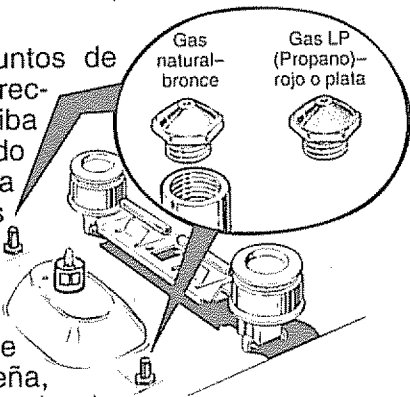
7. Inserte cuidadosamente las bases de los quemadores directamente hacia abajo, con el tubo sobre la esprea. Vuelva a colocar los tornillos en su lugar, asegurándose que el tornillo largo quede frente al electrodo del quemador en cada una de las bases.

Paso 3

Conversión de quemadores superiores en los modelos equipados con quemadores superiores

(Vea el Paso 2 si la estufa de gas viene equipada con quemadores sellados.)

1. Levante la cubierta superior de la estufa de gas.
2. Levante los conjuntos de los quemadores directamente hacia arriba y póngalos a un lado para tener acceso a las espreas de los quemadores superiores.
3. Con una llave de 5/16" o una llave ajustable pequeña, quite cada una de las espreas en los tubos de admisión de gas de los quemadores superiores y substitúyalas con las espreas para el gas correcto montadas en un sujetador en la parte posterior derecha de la estufa, arriba del regulador. Las espreas para gas natural son de bronce y las espreas para gas LP (Propano) son rojas o plateadas. (Coloque otra vez en el sujetador las espreas que quitó de los tubos de admisión.) Para prevenir las fugas, asegúrese que las espreas estén atornilladas firmemente en los tubos de admisión del gas.
4. Vuelva a colocar los conjuntos de los quemadores.
5. Mantenga todas las espreas con su estufa de modo que las tenga si se muda o si obtiene una conexión de gas diferente.



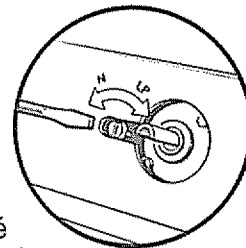
Quemador superior	Tamaño del orificio del destornillador	Color
Gas natural	#54 (.0550 de diám.)	Bronce
LP (Propano)	#66 (.0330 de diám.)	Rojo o plata

Paso 4

Termostato para convertir el horno

(para modelos equipados con pilotos permanentes)

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



(continúa en la página siguiente)

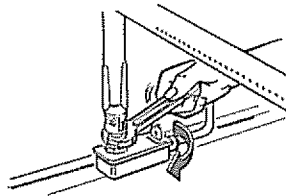
Conversión a gas LP (Propano) (continuación)

Paso 5

Conversión de las espreas del quemador del horno

Quegador del horno

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



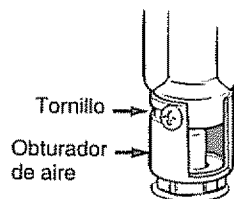
Para la conversión a gas natural, afloje la esprea 2 vueltas.

Paso 6

Conversión del obturador o los obturadores de ajuste de aire

Para el gas LP (Propano), afloje el tornillo de cabeza Phillips y haga girar el obturador hasta que esté abierta. Con el deflector en su lugar, las llamas deben tener conos azules de aproximadamente 1" y no deben extenderse más allá de los bordes del deflector del quemador. Después de 30 segundos de operación del quemador, verifique si las llamas se levantan de los orificios del quemador. Si observa que se levantan, reduzca gradualmente la apertura de los obturadores de aire hasta que las llamas estén estabilizadas.

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



Paso 7

Inspeccione en busca de fugas

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

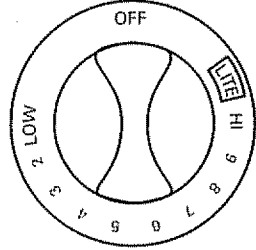
PRECAUCION: NO UTILICE UNA LLAMA PARA VERIFICAR LA PRESENCIA DE FUGAS DE GAS.

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

Paso 8

Conversión de las válvulas de los quemadores superiores

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



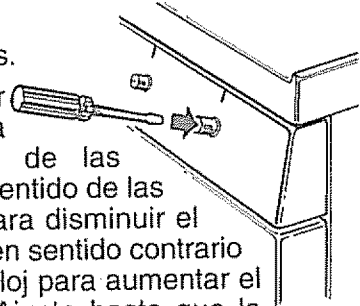
1. Ponga todos los quemadores superiores en la posición LOW (bajo).

2. Quite las cuatro perillas.

3. Con un destornillador de punta plana, haga girar los prisioneros de las válvulas en el mismo sentido de las manecillas del reloj para disminuir el tamaño de la llama, y en sentido contrario a las manecillas del reloj para aumentar el tamaño de la llama. Ajuste hasta que la llama tenga aproximadamente la misma altura que la parte superior del quemador.

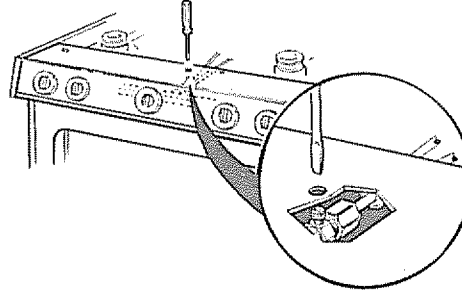
4. Vuelva a colocar las perillas en su lugar.

5. Verifique la interrupción de la llama abriendo y cerrando varias veces la puerta del horno. Si la llama se apaga, aumente el tamaño de la llama.



Paso 9

Ajuste los pilotos de los quemadores superiores (para modelos equipados con pilotos permanentes)



1. Levante la cubierta.

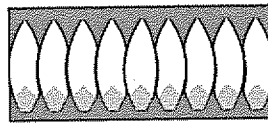
2. Encuentre el tornillo para ajustar el piloto. Se puede tener acceso por el agujero cerca del centro del panel de control.

3. Para ajustarlo, use un destornillador de hoja con un diámetro de mango de menos de 3/16" (5 mm) Atornille el tornillo de ajuste del piloto hasta que el piloto esté a 5/16" (8 mm) de altura. No reduzca la llama a menos de 5/16" (8 mm) o el piloto se puede extinguir. Una llama de piloto que quema a una altura más grande que lo recomendado puede generar el hollín (negro de carbón) sobre el fondo de su cubierta.

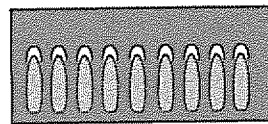
Paso 10

La calidad de las llamas

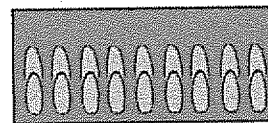
La calidad de combustión de las llamas de los quemadores debe ser determinada visualmente.



(A) **Llamas amarillas**—
Llame a servicio



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


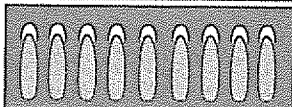
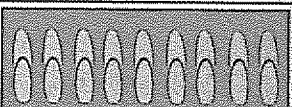


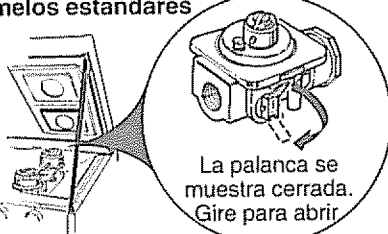

(C) **Llamas azules suaves**—
Normales para el gas natural

Si las llamas de los quemadores tienen un aspecto como el de la ilustración (A), llame a servicio. Las llamas normales de los quemadores deben tener un aspecto como las ilustraciones (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use.

Con el gas LP (Propano), alguna coloración amarilla en las puntas de los conos externos es normal.

¿Preguntas? Use esta guía para resolver problemas

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
EL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • La clavija de la estufa no está bien insertada en la toma de corriente. • El piloto(s) no está(n) encendido(s) (en modelos con pilotos permanentes). Vea las Instrucciones de encendido para los Modelos con pilotos permanentes en la sección Uso de su horno. • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • Los controles del horno no están programados de manera correcta.
LOS QUEMADORES SUPERIORES NO ENCIENDEN O NO ARDEN DE MANERA UNIFORME	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese de que la clavija esté conectada a una toma de corriente viva. • Los agujeros del quemador en los lados o alrededor de la parte superior del quemador pueden estar tapados. Quite los quemadores (en los modelos con gemelos estándares) o las cabezas de los quemadores (en los modelos con quemadores sellados) o las tapas de los quemadores en modelos a prueba de derrames, y luego límpielos con aguja para coser o un cordón para guardar basura. • El piloto(s) no está(n) encendido(s) (en modelos con pilotos permanentes). Vea las Instrucciones de encendido para los Modelos con pilotos permanentes en la sección Cocinar en la parte superior.
LOS QUEMADORES TIENEN LLAMAS AMARILLAS O CON PUNTAS AMARILLAS	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  <p>(A) Llamas amarillas— Pida un servicio</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(B) Puntas amarillas en los conos exteriores— Normal para gas LP (Propano)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>(C) Llamas de color azul claro— Normal para gas natural</p> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Si las llamas del quemador se ven como en (A), pida un servicio. Las llamas normales del quemador deberían verse como en (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use. • Con gas LP (Propano), es normal que haya puntas amarillas en los conos exteriores.
LAS LLAMAS DEL QUEMADOR SON MUY GRANDES O AMARILLAS	<ul style="list-style-type: none"> • Si la estufa está conectada a gas LP (Propano), revise todos los pasos de las Instrucciones de instalación.
RELOJ NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • La clavija eléctrica debe de estar colocada de manera segura en una toma de corriente que esté viva. Verifique que no haya un fusible fundido o que no esté trabado un interruptor del circuito.
LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"> • El foco puede estar flojo o fundido. • La clavija debe estar conectada a una toma de corriente que esté viva.
OLOR FUERTE	<ul style="list-style-type: none"> • Hay una proporción inadecuada de aire/gas en el horno. Ajuste el regulador de aire del quemador. • Durante las primeras veces que use el horno, es normal un olor proveniente del aislamiento del horno. Esto es temporal.
TEMPERATURA DEL HORNO DEMASIADO FRIA O CALIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • La perilla de CONTROL DEL HORNO necesita ajustes. Vea la sección Ajuste del termostato del horno—<i>Hágalo Ud. mismo.</i>

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
<p>LOS QUEMADORES SUPERIORES SE ENCIENDEN PERO EL HORNO NO SE ENCIENDE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se puede haber movido la llave de paso por casualidad durante la limpieza o la mudanza. <p>Para verificar la llave de paso de gas en los modelos con quemadores gemelos estándares, levante la cubierta y busque la palanca de la llave de paso en la esquina de atrás de extrema derecha.</p> <p>Para verificar la llave de paso de gas en los modelos con quemadores sellados, saque el cajón de almacenamiento, el cajón del asador o el panel de protección y busque la palanca para apagar el gas en la parte de atrás de la estufa. En algunos modelos podría ser necesario quitar la cubierta de acceso también.</p> <div data-bbox="508 625 1404 909" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>Modelos con quemadores gemelos estándares</p>  <p>La palanca se muestra cerrada. Gire para abrir</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Modelos con quemadores sellados</p>  <p>La palanca se muestra cerrada. Gire para abrir.</p> </div> </div> </div>
<p>LA COMIDA NO SE ASA AL FUEGO DIRECTO CORRECTAMENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están correctamente ajustados. Vea la sección Asado al fuego directo. • La puerta y/o el cajón del asador no están cerrados. • Se usa la posición de parrilla incorrecta. Vea la sección Asado al fuego directo. • La comida se cocina sobre una cacerola caliente. • Los recipientes no son adaptados para asar al fuego directo. • El papel aluminio usado en la rejilla de la charola para asar no ha sido bien ajustada y cortada como recomendado. • El fondo del horno no está bien asegurado en su sitio.
<p>LA COMIDA NO SE ASA AL HORNO NI SE HORNEA CORRECTAMENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están correctamente ajustados. Vea la sección Hornear o Asar al horno. • La posición de parrilla es incorrecta. • Se usan los recipientes incorrectos o recipientes de tamaño incorrecto. • Se necesita ajustar el termostato del horno. Vea la sección Ajuste del termostato del horno—<i>Hágalo Ud. mismo.</i> • Se ha usado papel aluminio de manera inadecuada en el horno. • El fondo del horno no está bien asegurado en su sitio.

NOTAS

NOTAS

GARANTIA DE LA ESTUFA DE GAS KENMORE

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

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

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

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

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

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

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

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

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

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

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

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

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

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

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

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

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

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

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

G - Garantía

CM - Contrato de Mantenimiento

La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América

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

Part No. SR4219

164D2764P049

61011 61251 71158 75158 75258
61018 61258 71651 71751 72751
61111 71051 71658 71758 72758
61118 71151 75151 75251 72755