



## **GAS RANGE**

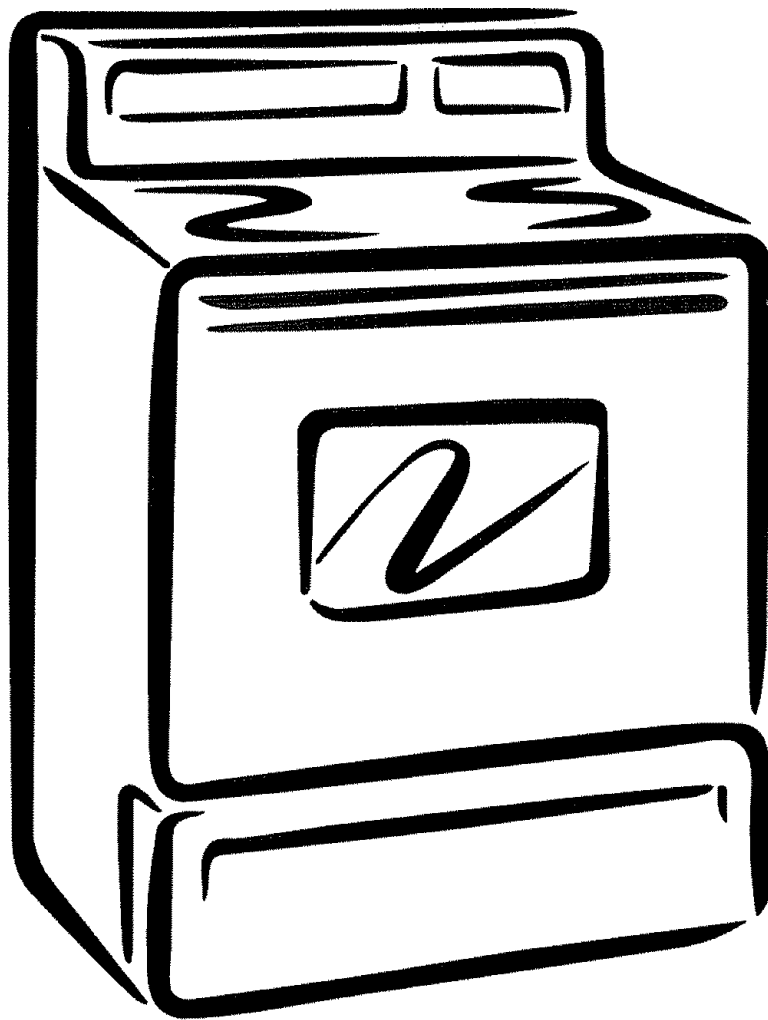
Use & Care Guide

## **COCINA (ESTUFA) DE GAS**

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos: **362**. 7262\*, 7462\*, 7562\*

\* = color number, número de color



**ENGLISH**

**ESPAÑOL**

## TABLE OF CONTENTS

### Safety Instructions

Anti-Tip Device .....2, 3, 39, 45, 46  
 Important Safety Instructions .....2-6, 36, 38

### Operation

Features of Your Range .....7  
 Baking .....14, 15, 21, 22  
 Broiling/Broiling Guide.....19, 20  
 Oven Control, Clock and Timer .....10, 11, 23, 24  
 Roasting, Roasting Guide .....17, 18  
 Special Features/Sabbath Feature .....25-27  
 Surface Cooking .....8, 9

### Care & Maintenance

Before You Call for Service .....47-49  
 Care and Cleaning .....31-35  
 Consumer Services .....Back Cover  
 Master Protection Agreement .....50

Repair Services .....Back Cover  
 Self-Clean Cycle .....28-30  
 Thermostat Adjustment .....16  
 Warranty .....50

### Installation Instructions

Air Adjustment .....44, 45  
 Anti-Tip Device .....39, 46  
 Connect the Range to Gas .....40-42  
 Dimensions & Clearances .....37  
 Electrical Connections.....42, 43  
 LP .....46

Service.....Back Cover

### En Español

Instrucciones en español.....51

## PRODUCT RECORD

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. The model number and serial number of your gas range can be found on a plate fastened to the front frame behind the storage drawer.

**MODEL NUMBER:**

**SERIAL NUMBER:**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### ▲ WARNING

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

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

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

### —WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

—Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



# IMPORTANT SAFETY 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.

## When You Get Your Range

- **Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.**
- **Have your range installed and properly grounded by a qualified installer in accordance with the Installation Instructions.** Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **Plug your range 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 poor air circulation.**
- **After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.** Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- **Be sure your range is correctly adjusted by a qualified installer for the type of gas (natural or LP), that is to be used.** Your range can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.

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

## ⚠ 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.



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

To check if the device is installed and engaged properly, remove the storage drawer and inspect the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.

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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## 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 drawer 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.**
- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with flames or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.** Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flame in the oven or storage drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer 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 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.**

- **Cook meat and poultry thoroughly**—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.**

## Surface Cooking

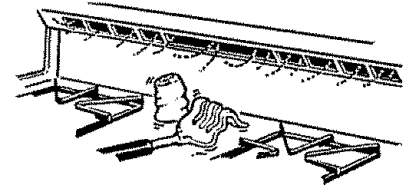
- **Always use the LITE position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.**
- **Never leave the surface burners unattended at high flame settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Adjust the top burner flame size so it does not extend 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 storage drawer.
  - Air vent at the top of the oven door.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Do not use a wok 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 standards, resulting in a health hazard.
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly** and watch as it heats.
- **Use a deep-fat thermometer whenever possible** to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer.** Wait until the fat is cool.
- **When using glass cookware,** make sure it is designed for top-of-range cooking.
- **Use proper pan size.** Avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to properly contain food and avoid boilovers and spillovers and large enough to cover burner grates. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and will remain cool.

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

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



Vent appearance and location vary.

- **Do not leave any items on the cooktop.** The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- **To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the OFF position and all grates are cool before attempting to remove them.**
- **When flaming foods are under the hood, turn the fan off. The fan, if operating, may spread the flames.**
- **If the range is located near a window,** do not hang long curtains that could blow over the top burners and create a fire hazard.
- **If you smell gas,** turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## 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 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 guide. Misuse could result in a fire hazard or damage to the range.
- Never use aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire.
- When using cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
- Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
- Always remove broiler pan from the oven 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 door closed to contain fire until it burns out.

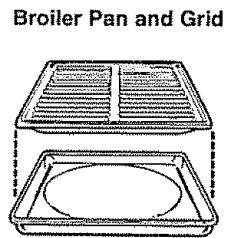
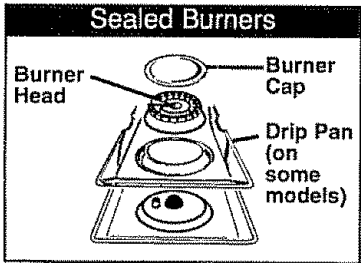
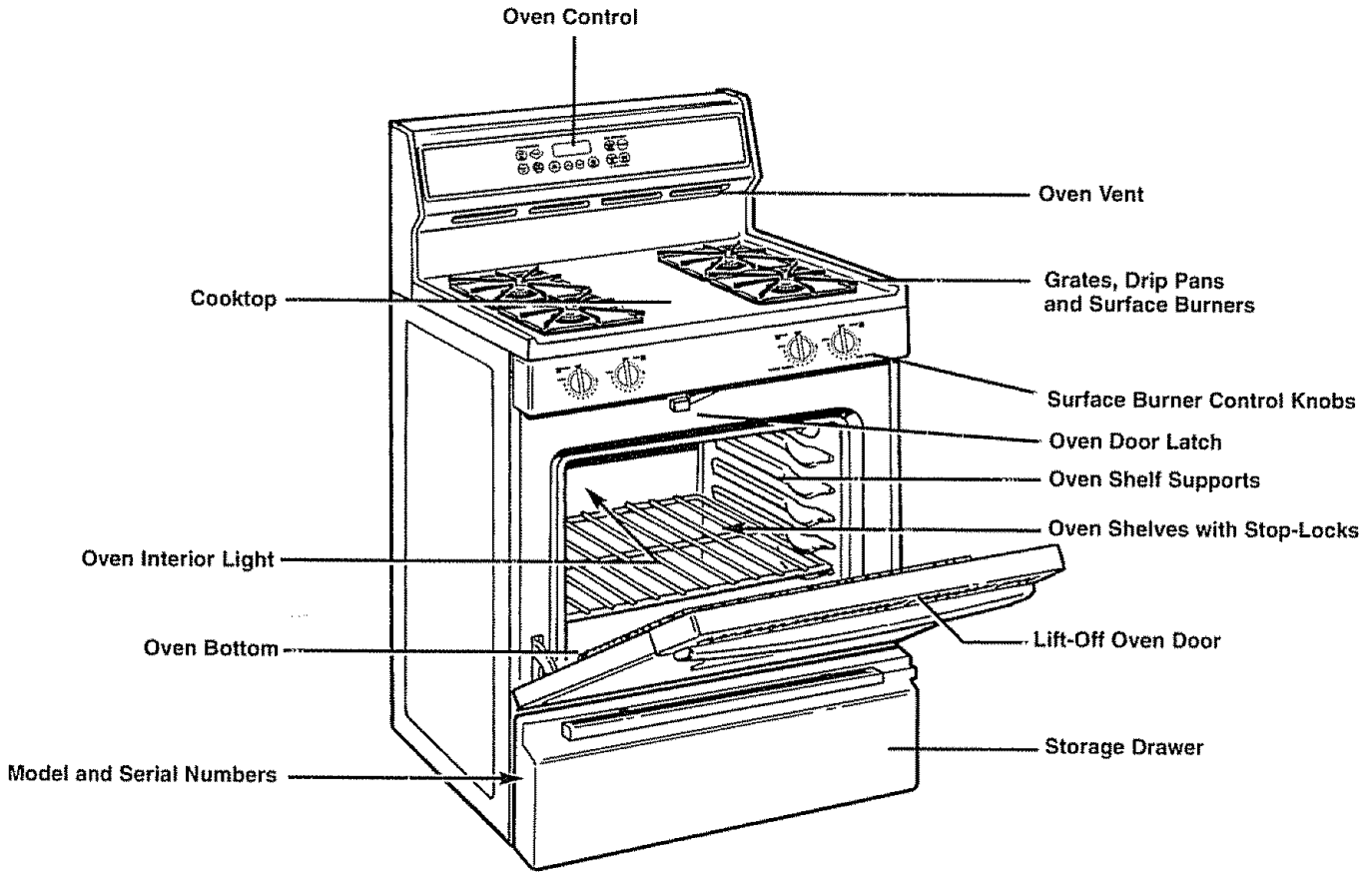
## Self-Cleaning Oven

- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven.
- Oven shelves should be removed from the oven before beginning the self-clean cycle.
- Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-clean cycle.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Clean only parts listed in this Use and Care Guide.
- Keep the range clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# FEATURES OF YOUR RANGE

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



## USING THE COOKTOP

### Before Lighting a Burner

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

### Lighting Instructions

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

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

**Use extreme caution when lighting burners in this manner.**

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

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

### Surface Burner Controls

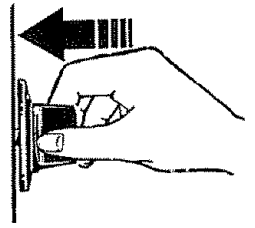
The knobs that turn the surface burners on and off are located on the lower control panel (front manifold panel) in front of the burners.

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

- 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).

### To Light a Surface Burner

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



### After Lighting a Burner

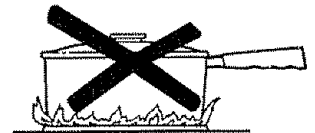
- After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.
- Check to be sure the burner you turned on is the one you want to use.
- Do not operate a burner for extended periods of time without having cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.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

### How to Select Flame Size

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, 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.





## USING THE COOKTOP (continued)

### Top-of-Range Cookware

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

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

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

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

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

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

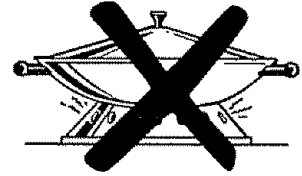
### Wok This Way

We recommend that you use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok. Make sure the wok bottom sits flat on the grate. Only a flat-bottomed wok should be used. They are available at your local retail store.



### Do not use a flat-bottomed wok on a support ring.

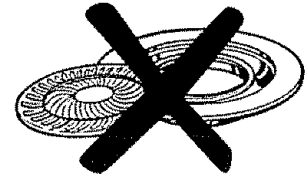
Placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.



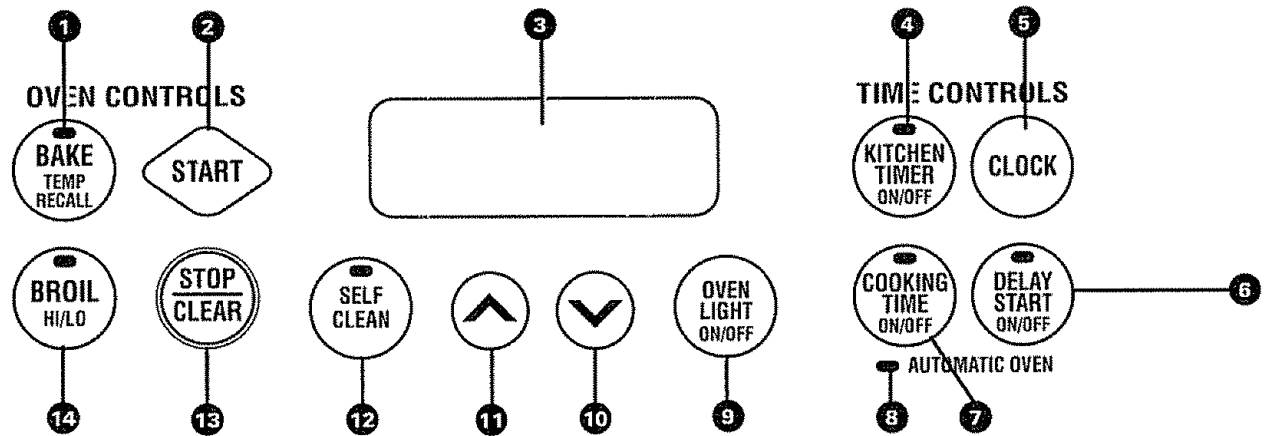
This could be dangerous to your health.

### Stove Top Grills

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 standards. This can be hazardous to your health.



## SETTING THE OVEN CONTROL, CLOCK AND TIMER



- 1. BAKE/TEMP RECALL Pad.** Press this pad to select the bake function.

**BAKE Light.** Flashes while in edit mode—you can change the oven temperature at this point. Glows when the oven is in bake mode.

- 2. START Pad.** Must be pressed to start any cooking or cleaning function.

- 3. DISPLAY.** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. The display will show **PRE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep and the display will show the oven temperature.

If “F– and a number or letter” flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.

If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.

The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock.

If the function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch handle may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go.

**Press the STOP/CLEAR pad.** Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. If the function error code repeats, disconnect the power to the range and call for service.

- 4. KITCHEN TIMER ON/OFF Pad.** Press this pad to select the timer feature. Use the ▲ and ▼ pads to adjust the time.

**TIMER Light.** Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the timer has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.

- 5. CLOCK Pad.** To set the clock, press this pad twice and then press the ▲ and ▼ pads. The time of day will flash in the display when the oven is first turned on.
- 6. DELAY START ON/OFF Pad (on some models).** Use along with the **COOKING TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.

**DELAY START ON/OFF Light (on some models).** Flashes while in edit mode—you can change the start time at this point. Glows when the function has been activated.

- 7. COOKING TIME ON/OFF Pad (on some models).** Press this pad and then press the ▲ or ▼ pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.

**COOKING TIME ON/OFF Light (on some models).** Flashes while in edit mode—you can change the set time at this point. Glows when the function has been activated. Flashes again when the time has run out until the control is reset.

## SETTING THE OVEN CONTROL, CLOCK AND TIMER

8. **AUTOMATIC OVEN Light (on some models).** This lights anytime the oven has been programmed using the **COOKING TIME** or **DELAY START** functions.
9. **OVEN LIGHT Pad.** Press this pad to turn the oven light on or off.
10. **▼ Pad.** Short taps to this pad will decrease the time or temperature by small amounts. Press and hold the pad to decrease the time or temperature by larger amounts.
11. **▲ Pad.** Short taps to this pad will increase the time or temperature by small amounts. Press and hold the pad to increase the time or temperature by larger amounts.
12. **SELF CLEAN Pad.** Press this pad to select the self-cleaning function. See the Using the Self-Cleaning Oven section.  
**CLEAN Light.** Flashes while in edit mode—you can change the length of time for the self-clean cycle at this point. Glows when the oven is in the self-clean cycle. After the self-clean cycle, the light will turn off. Unlatch the door.
13. **STOP/CLEAR Pad.** Press this pad to cancel **ALL** oven operations except the clock and timer.
14. **BROIL HI/LO Pad.** Press this pad to select the broil function.  
**BROIL Light.** Flashes while in edit mode—you can switch from **HI** to **LO BROIL** at this point. Glows when the oven is in broil mode.

**Indicator Lights (on some pads).** **EDIT** mode lasts several seconds after the last pad press. **DELAY START ON/OFF** and **COOKING TIME ON/OFF** will be the only pads lit if either of these options is selected. (Example: **DELAY START** is selected with **BAKE**—the **DELAY START** pad will remain lit until the clock reaches the programmed time, at which point it will turn off and the **BAKE/TEMP RECALL** pad light will light up).

## USING THE 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.

### Electronic Ignition

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

To light either burner, use the oven control to select **BAKE** or **BROIL**, and set the desired temperature. The burner should ignite within 30–90 seconds.

After the oven reaches the selected temperature, the oven burner repeatedly 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 electronic ignition oven during an electrical power failure. The oven cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

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

### Oven Light

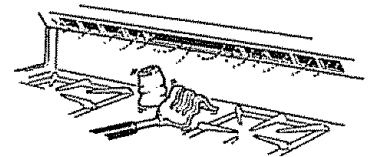
Use the switch on the oven control to turn the oven light on and off.

### Oven Vents

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

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

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



Vent appearance and location vary

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

## USING THE OVEN (continued)

### Oven Shelves

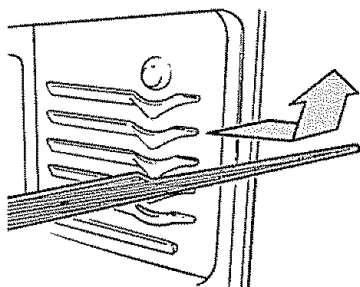
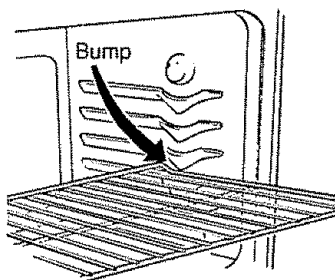
The shelves have stop-locks so, when placed correctly on the shelf supports (A through E), they will stop before coming completely out; they also will not tilt.

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

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

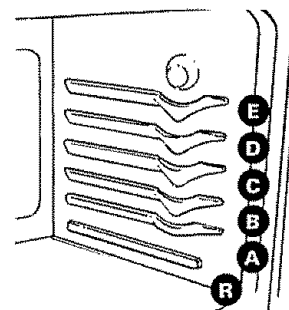
To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

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



### Shelf Positions

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



### 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.

## USING THE OVEN (continued)

### Baking

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

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

### How to Set Your Range for Baking

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

1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the ▲ or ▼ pads until the desired temperature is displayed.
3. Press the **START** pad.

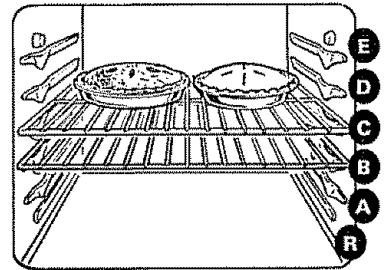
The oven will start automatically. The display will show **PRE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

To change the oven temperature during **BAKE** cycle, press the **BAKE** pad and then the ▲ or ▼ pads to get the new temperature.

4. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
5. Press the **STOP/CLEAR** pad when baking is finished and then remove the food from the oven.

### Oven Shelves

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



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

## USING THE OVEN (continued)

### Baking (continued)

#### Preheating

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

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

#### Baking Pans

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

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

#### Pan Placement

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

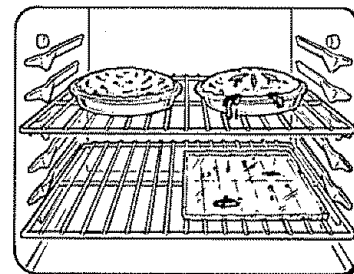
Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1- to 1½-inch (2.5- to 4-cm) space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

#### Aluminum Foil

Never cover the oven bottom with aluminum foil.

Never entirely cover a shelf with aluminum foil.

This will disturb the heat circulation and result in poor baking. A smaller sheet of foil may be used to catch a spillover by placing it on a lower shelf several inches below the food.



#### Don't Peek

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

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

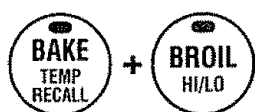
### Adjust the Oven Thermostat— Do It Yourself!

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.

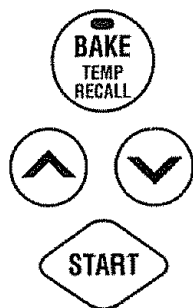
If you think your new oven is cooking too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself. If you think it is too hot, adjust the thermostat to make it cooler. If you think it is too cool, adjust the thermostat to make it hotter.

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

#### To Adjust the Thermostat:



1. Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 2 seconds until the display shows **SF**.



2. Press the **BAKE** pad. A two digit number shows in the display.
3. The oven temperature can be adjusted up to (+) 35°F hotter or (–) 35°F cooler. Press the ▲ pad to increase the temperature in 1 degree increments.

Press the ▼ pad to decrease the temperature in 1 degree increments.

4. When you have made the adjustment, press the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

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

### The Type of Margarine Will Affect Baking Performance

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

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

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



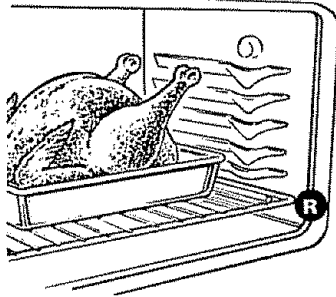
## USING THE OVEN (continued)

### Roasting

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

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

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



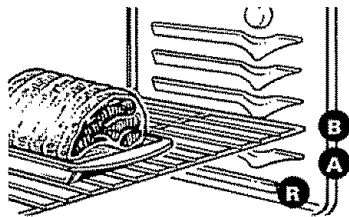
Roasting is really a baking procedure used for meats.

Therefore, the oven controls are set for Baking. (You may hear a slight clicking sound indicating the oven is working properly.)

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

Remember that food will continue to cook in the hot oven, even after it has been turned off, and should be removed when the desired internal temperature has been reached.

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



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

3. Press the **BAKE** pad.
4. Press the **▲** or **▼** pads until the desired temperature is displayed.
5. Press the **START** pad.

The oven will start automatically. The display will show **PRE** while preheating. When the oven reaches the selected temperature, the oven control will beep several times and the display will show the oven temperature.

To change the oven temperature during **BAKE** cycle, press the **BAKE** pad and then the **▲** or **▼** pads to get the new temperature.

6. Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
7. Press the **STOP/CLEAR** pad when baking is finished and then remove the food from the oven.

### Dual Shelf Cooking

This allows more than one food to be cooked at the same time. For example: While roasting a 20-lb. (10 kg) turkey on shelf position R, a second shelf (if so equipped) may be added on position D so that an additional food such as scalloped potatoes can be cooked at the same time.

Foods cooked with the turkey should be added toward the end of the time allowed for the turkey. For example, potatoes which cook for 1 hour should be added to the oven 1 hour before the end of cooking time for the turkey.

### 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.

## USING THE OVEN (continued)

### Roasting Guide

Type	Oven Temperature	Doneness	Approximate Roasting Time in Minutes per Pound		Internal Temperature
<b>Meat</b>					
Tender cuts; rib, high quality sirloin tip, rump or top round*	325°F (163°C)	Rare: Medium: Well Done:	<b>3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)</b> 24–35 35–39 39–45	<b>6 to 8 lbs. (2.7 to 3.6 kg)</b> 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)
<b>Poultry</b>					
Chicken or Duck Chicken pieces	325°F (163°C) 350°F (177°C)	Well Done: Well Done:	<b>3 to 5 lbs. (1.4 to 2.3 kg)</b> 35–40 35–40	<b>Over 5 lbs. (2.3 kg)</b> 30–35	185–190°F (85–88°C) 185–190°F (85–88°C)
Turkey	325°F (163°C)	Well Done:	<b>10 to 15 lbs. (4.5 to 6.8 kg)</b> 16–22	<b>Over 15 lbs. (6.8 kg)</b> 12–19	<b>In thigh:</b> 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.)

## USING THE OVEN (continued)

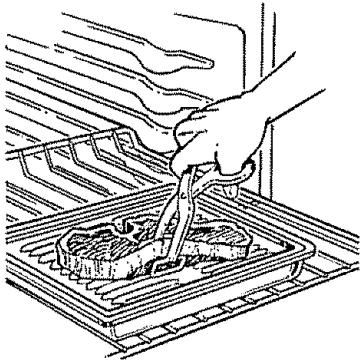
### Broiling

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

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

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

**The oven door should be *closed* during broiling.**



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

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

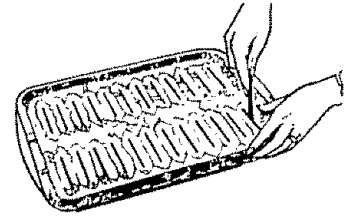
1. If the meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2" (5 cm) apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8" (3 mm) thick.
2. Place the meat on the broiler grid in the broiler pan which comes with the range. Always use the grid so fat drips into the broiler pan; otherwise the juices may become hot enough to catch fire.
3. Position the shelf on the recommended shelf position as suggested in Broiling Guide.
4. Close the oven door but do not latch it. **If the door latch is moved to the right during a broil operation, the door may lock** and you may not be able to open it until the oven cools.
5. Press the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**. To change to **LO Broil**, press the **BROIL HI/LO** pad again.
6. Press the **START** pad.
7. When broiling is finished, press the **STOP/CLEAR** pad.

Serve the food immediately, and leave the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

### Use of Aluminum Foil

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



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

## USING THE OVEN (continued)

### Broiling Guide

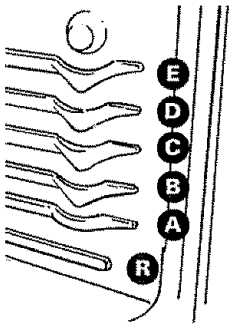
The oven door must be *closed* during broiling.

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

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

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

†The 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.)



The oven has 5 shelf positions

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf* Position	1st Side Minutes	2nd Side Minutes	Comments
Bacon	½ lb (227 g) (about 8 thin slices)	B	4	3	Arrange in single layer
Ground Beef Well Done	1 lb (450 g) (4 patties) ½"–¾" (13–19 mm) thick	B	10	7–10	Space evenly. Up to 8 patties take about same time.
Beef Steaks	1" (2.5 cm) thick (1–1½ lbs [450 g–680 g])	Rare†	9	7	Steaks less than 1" (2.5 cm) thick cook through before browning. Pan frying is recommended
		Medium	12	5–6	
		Well Done	13	8–9	
Rare† Medium Well Done	1½" (3.8 cm) thick (2–2½ lbs [907 g–1.13 kg])	C	10	6–7	Slash fat
		C	12–15	10–12	
		B	25	16–18	
Chicken	1 whole (2–2½ lbs. [907 g–1.13 kg]), split lengthwise Bone-in, 4 bone-in breasts	A	30–35	15	Reduce times about 5 to 10 minutes per side for cut-up chicken. Brush each side with melted butter. Broil with skin side down first.
		A	25–30	10–15	
Bakery Products	Bread (Toast) or Toaster Pastries English Muffins	C	2–3	1/2–1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
		C	3–5		
		C	3–5		
Lobster Tails	2–4 (6–8 oz [170 g–227 g] ea)	A	13–16	Do not turn over.	Cut through back of shell and spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish	1 lb (450 g) filets ¼"–½" (6–13 mm) thick	C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during broiling, if desired. Preheat oven to increase browning.
		C	5	5	
Ham Slices Precooked	1" (2.5 cm) thick ½" (13 mm) thick	C	8	8	Increase times 5 to 10 minutes per side for 1½" (3.8 cm) thick or home cured.
		D	6	6	
Pork Chops Well Done	2 (½" [13 mm] thick) 2 (1" [2.5 cm] thick), about 1 lb. (450 g)	B	10	4–5	Slash fat
		B	13	9–12	
Lamb Chops Medium Well Done	2 (1" [2.5 cm] thick), about 10–12 oz (284–340 g)	C	8	4–7	Slash fat
		C	10	10	
		C	10	4–6	
Medium Well Done	2 (1½" [3.8 cm] thick), about 1 lb. (450 g)	C	17	12–14	
Wieners, similar precooked sausages, bratwurst	1 lb (450 g) pkg. (10)	C	6	1–2	If desired, split sausages in half length-wise; cut into 5–6" (13–15 cm) pieces.

\*See illustration for description of shelf positions.

## USING THE OVEN (continued)

### Timed Baking and Roasting

(on some models)

#### How to Time Bake or Roast

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

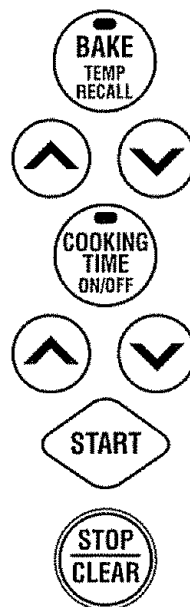
The oven control allows you to turn the oven on or off automatically at specific times that you set. Examples of Immediate Start (oven turns on now and you set it to turn off automatically) and Delay Start and Stop (setting the oven to turn on automatically at a later time, cook for a preset amount of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

**NOTE:** Before beginning, make sure the oven clock shows the correct time of day. See the Using the Clock and Timer section.

### How to Set Immediate Start and Automatic Stop

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

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



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the ▲ or ▼ pads to set the oven temperature.
3. Press the **COOKING TIME** pad.

**NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

4. Press the ▲ or ▼ pads to set the baking time.

The cooking time that you entered will be displayed. (If you select Cooking Time first and then adjust the Bake Temperature, the oven temperature will be displayed instead).

5. Press the **START** pad.

The display shows either the oven temperature that you set or the cooking time countdown. (The display starts with **PRE** if showing the oven temperature.)

The oven will continue to cook for the programmed amount of time, then turn off automatically.

6. Press the **STOP/CLEAR** pad to clear the display if necessary.

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

## Timed Baking and Roasting (continued)

### How to Set Delay Start and Automatic Stop

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

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.



1. Press the **BAKE** pad.
2. Press the ▲ or ▼ pads to set the oven temperature.
3. Press the **COOKING TIME** pad.
4. Press the ▲ or ▼ pads to set the desired length of cooking time.
5. Press the **DELAY START** pad.
6. Press the ▲ or ▼ pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
7. Press the **START** pad.

**NOTE:** An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.

**NOTE:** If you would like to check the times you have set, press the **DELAY START** pad to check the start time you have set or press the **COOKING TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns on at the time of day you have set, the display will show **PRE** until it reaches the selected temperature, then it will display the oven temperature.

At the end of cooking time, the oven will turn off and the end of cycle tone will sound.

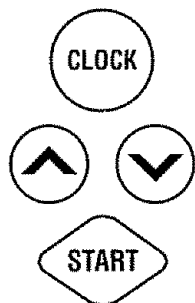
8. Press the **STOP/CLEAR** pad to clear the display if necessary.

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

## USING THE CLOCK AND TIMER

### To Set the Clock

The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a delayed cooking or a delayed self-cleaning cycle.



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

1. Press the **CLOCK** pad twice.
2. Press the ▲ or ▼ pads.

If the ▲ or ▼ pads are not pressed within one minute after you press the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, press the **CLOCK** pad twice and reenter the time of day.

3. Press the **START** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply press the **CLOCK** pad. The time of day shows until another pad is pressed.

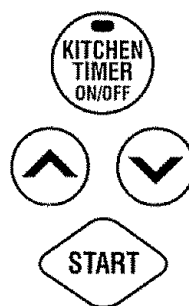
### To Turn Off the Clock Display

If you have several clocks in your kitchen, you may wish to turn off the time of day clock display on your range.

1. Press the **CLOCK** pad once to turn off the time of day display. Although you will not be able to see it, the clock maintains the correct time of day.
2. Press the **CLOCK** pad twice to recall the clock display.

### To Set the Timer

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.



The timer is a minute timer only. The **STOP/CLEAR** pad does not affect the timer.

1. Press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad.
2. Press the ▲ or ▼ pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes.

If you make a mistake, press the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and begin again.

3. Press the **START** pad. The time will start counting down, although the display does not change until one minute has passed.
4. When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad is pressed.

## USING THE CLOCK AND TIMER

### To Reset the Timer

If the display is still showing the time remaining, you may change it by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad, then press the ▲ or ▼ pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, start time or cooking time are in the display), recall the remaining time by pressing the **KITCHEN TIMER ON/OFF** pad and then pressing the ▲ or ▼ pads to enter the new time you want.

### To Cancel the Timer

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

### End of Cycle Tones (on some models)



*or*



Clear the tones by pressing the pad of the function you are using.

### Power Outage

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

To reset the clock, press the **CLOCK** pad. Enter the correct time of day by pressing the ▲ or ▼ pads. Press the **START** pad.



## SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

Your new pad control has additional features that you may choose to use. The following are the features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

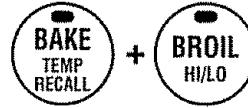
When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure.

**NOTE:** The Sabbath feature and the Thermostat Adjustment feature are also Special Features, but they are addressed in separate sections.

### 12 Hour Shut-Off

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn **OFF** this feature, follow the steps below.



1. Press the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
2. Press the **CLOCK** pad. The display will show **ON** (12 hour shut-off). Press the **CLOCK** pad repeatedly until the display shows **OFF** (no shut-off).
3. Press the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

## SABBATH FEATURE (on some models)

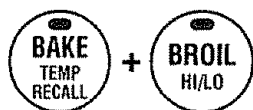
Designed for use on the Jewish Sabbath and Holidays, the Sabbath feature can be used for baking/roasting only. It cannot be used for broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

**NOTE:** The oven light comes on automatically (on some models) when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.

### How to Set for Regular Baking/Roasting

**NOTE:** To understand how the oven control works, practice using regular baking (non-Sabbath) before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.



When the display shows  $\supset$  the oven is set in Sabbath.  
When the display shows  $\supset \subset$  the oven is baking/roasting

1. Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
2. Tap the **CLOCK** pad until **SAb** appears in the display.
3. Press the **START** pad and  $\supset$  will appear in the display.
4. Press the **BAKE** pad. No signal will be given.
5. The preset starting temperature will automatically be set to 350.° Tap the  $\blacktriangle$  or  $\blacktriangledown$  pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 170° and 550.° No signal or temperature will be given.
6. Press the **START** pad.
7. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute,  $\supset \subset$  will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If  $\supset \subset$  doesn't appear in the display, start again at Step 4.

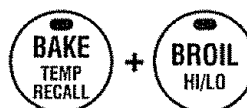
To adjust the oven temperature, press the **BAKE** pad and tap the  $\blacktriangle$  or  $\blacktriangledown$  pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Press the **START** pad.

**NOTE:** The **STOP/CLEAR** and **COOKING TIME** pads are active during the Sabbath feature.

### How to Set for Timed Baking/Roasting—Immediate Start and Automatic Stop

**NOTE:** To understand how the oven control works, practice using regular (non-Sabbath) Immediate Start and Automatic Stop before entering Sabbath mode.

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.



When the display shows  $\supset$  the oven is set in Sabbath.  
When the display shows  $\supset \subset$  the oven is baking/roasting.

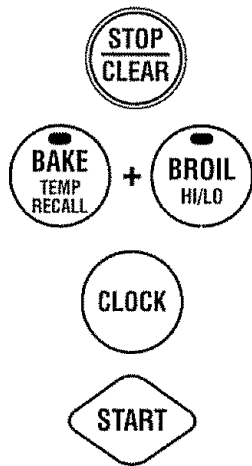
1. Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
2. Tap the **CLOCK** pad until **SAb** appears in the display.
3. Press the **START** pad and  $\supset$  will appear in the display.
4. Press the **COOKING TIME** pad.
5. Press the  $\blacktriangle$  or  $\blacktriangledown$  pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 59 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
6. Press the **START** pad.
7. Press the **BAKE** pad. No signal will be given.
8. The preset starting temperature will automatically be set to 350.° Tap the  $\blacktriangle$  or  $\blacktriangledown$  pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. The temperature can be set between 170° and 550.° No signal or temperature will be given.
9. Press the **START** pad.
10. After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute,  $\supset \subset$  will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If  $\supset \subset$  doesn't appear in the display, start again at Step 7.

To adjust the oven temperature, press the **BAKE** pad and tap the  $\blacktriangle$  or  $\blacktriangledown$  pads to increase or decrease the temperature in 25° increments. Press the **START** pad.

When cooking is finished, the display will change from  $\supset \subset$  to  $\supset$  indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

## SABBATH FEATURE (on some models)

### How to Exit the Sabbath Feature



1. Press the **STOP/CLEAR** pad.
2. If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only  $\rhd$  is in the display.
3. Press and hold both the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, at the same time, until the display shows **SF**.
4. Tap the **CLOCK** pad until **ON** or **OFF** appears in the display. **ON** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **OFF** indicates that the oven will not automatically turn off. See the Special Features section for an explanation of the 12 Hour Shut-Off feature.
5. Press the **START** pad.

**NOTE:** If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

## USING THE SELF-CLEANING OVEN

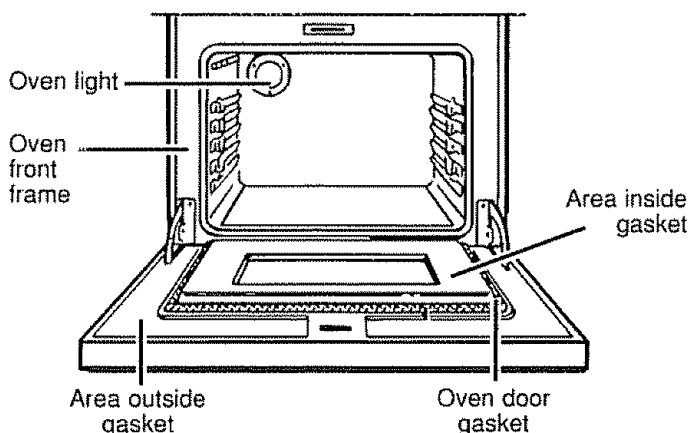
### Operating the Self-Cleaning Oven

Normal Cleaning Time: 4 hours and 20 minutes

#### Before a Clean Cycle

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

1. Remove the shelves, broiler pan, broiler grid, all cookware and any aluminum foil from the oven—they cannot withstand the high cleaning temperatures.
2. Wipe up heavy soil on the oven bottom. **If you use soap, rinse thoroughly before self-cleaning to prevent staining.**



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

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

Make sure the oven light bulb cover is in place.

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

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

**CAUTION: The grates and drip pans should never be cleaned in the self-cleaning oven.**

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

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

**IMPORTANT:** The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

## USING THE SELF-CLEANING OVEN (continued)

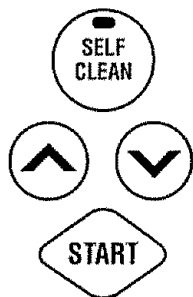
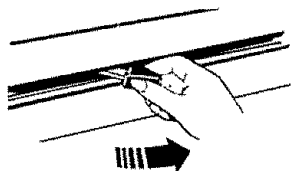
### How to Set the Oven for Cleaning

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

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

1. Follow directions in the Before a Clean Cycle section.
2. Slide the latch handle to the right as far as it will go.

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



3. Press the **SELF CLEAN** pad.
4. Press the ▲ or ▼ pads until the desired Clean Time is displayed.  
The Clean Time is normally 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.
5. Press the **START** pad.

The self-clean cycle will automatically begin after **CLEAN** is displayed and the time countdown appears in the display.

While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **SELF CLEAN** pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and **0:00** will flash in the display.

6. Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

### To Stop A Clean Cycle

Press the **STOP/CLEAR** pad.

Wait until the oven has cooled below the locking temperature to unlatch the door. You will not be able to open the door right away unless the oven has cooled below the locking temperature.

### After a Clean Cycle

You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to be unlatched.

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

If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

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

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean count down, press the **COOKING TIME** pad.
- If the shelves become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.

### Operating the Self-Cleaning Oven

(continued)

#### How to Set Delay Start of Cleaning

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

Make sure the clock shows the correct time of day.

Follow the directions in the Before a Clean Cycle section.



1. Latch the door.

**NOTE:** Never force the latch. If the oven is too hot, you will not be able to slide the latch. Allow the oven to cool.

2. Press the **SELF CLEAN** pad.

3. Press the ▲ or ▼ pads to set the Clean Time.

The Clean Time is preset for 4 hours and 20 minutes. You can change the Clean Time to any time between 3 and 5 hours, depending on the amount of soil in your oven.

If a different Clean Time is desired, touch the ▲ or ▼ pads until the desired Clean Time is displayed.

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

Change the Start Time by pressing the ▲ or ▼ pads. The start time will appear in the display.

5. Press the **START** pad.

The self-clean cycle will automatically begin at the time set.

While the oven is self-cleaning, you can press the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, press the **SELF CLEAN** pad.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete, and **0:00** will flash in the display.

6. Slide the latch handle to the left as far as it will go and open the door.

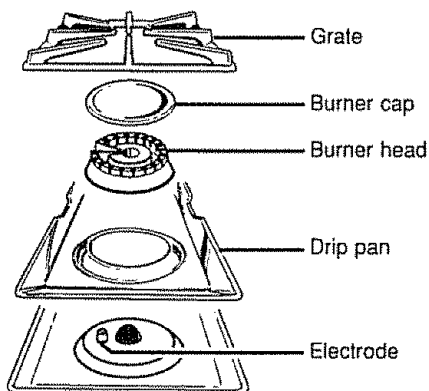
# CARE AND CLEANING

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

**CAUTION:** DO NOT OPERATE THE COOKTOP WITHOUT ALL BURNER PARTS AND DRIP PANS IN PLACE.



**Turn all controls off before removing burner parts and drip pans.**

The burner grates, caps, heads and drip pans can be lifted off, making them easy to clean.

Lift off burner parts for cleaning when they are cool.

## CAUTION:

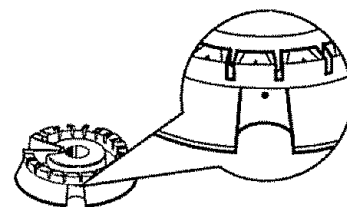
The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to LITE, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



## Burner Heads

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

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



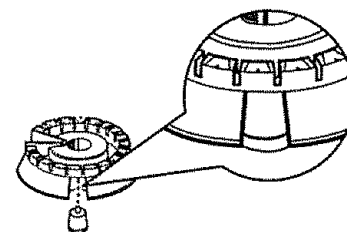
**The slits in the burner heads of your range must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.**

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

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

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

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



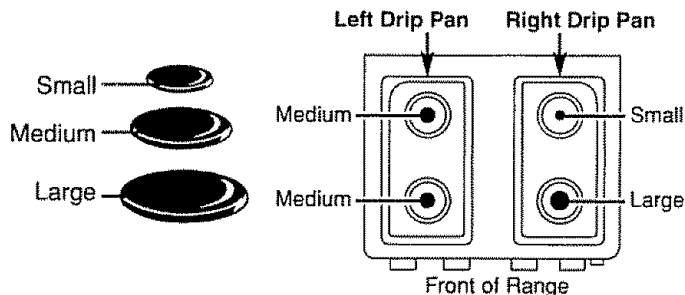
After cleaning, make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode

**NOTE:** Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.

## Burner Caps

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

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



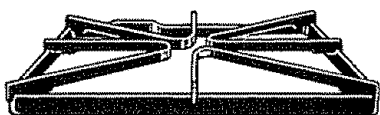
Make sure that caps are replaced on the correct size burner. There is one small, 2 medium and one large cap. Sizes are marked on the bottom of medium and large caps.

## CARE AND CLEANING (continued)

### Burner Grates

Lift out when cool.

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



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

**To get rid of burned-on food**, place the grates in a covered container. Add ¼ cup ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.

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. You will notice this sooner with light color grates.

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

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

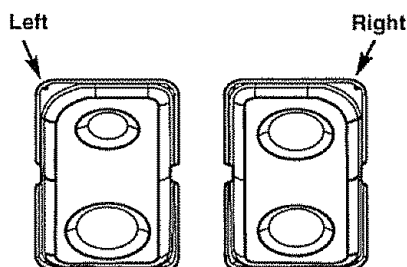
### Drip Pans

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

**To get rid of burned-on food**, place the drip pans in a covered container with ¼ cup (62 ml) ammonia to loosen the soil. Then scrub with a soap-filled scouring pad if necessary.

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

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



### Oven Air Vents

**Never block the vents (air openings) of the range.**

They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the storage drawer.

### 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.

**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.

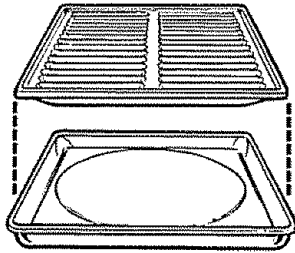
**NOTE: Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.



## CARE AND CLEANING (continued)

### Broiler Pan and Grid

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



If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper towels or a dishcloth, being careful not to touch the hot surfaces with your fingers. Soaking the pan will remove burned-on foods.

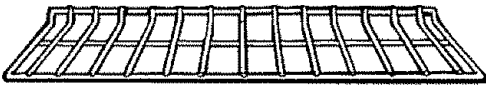
The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

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

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

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

### Oven Shelves



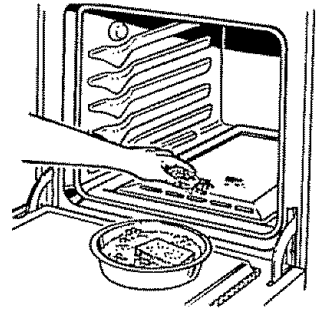
The oven shelves should be removed from the oven before beginning the self-clean cycle.

To clean the shelves, use an abrasive cleanser. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth. If the shelves ever become hard to slide, wipe the shelf edges or oven shelf supports with vegetable oil.

### Oven Bottom

The oven bottom has a porcelain enamel finish.

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



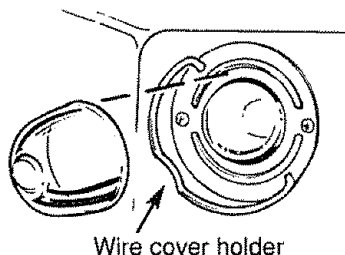
To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

## CARE AND CLEANING (continued)

### Oven Light Replacement

**CAUTION:** Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.

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



#### To remove:

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

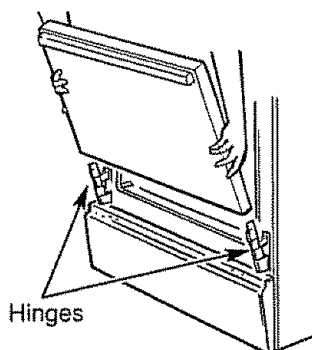
#### To replace cover:

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

### Lift-Off Oven Door

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

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



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

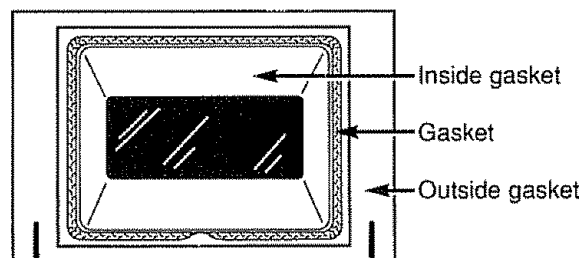
**To replace the door,** make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges. Then lower the door slowly and evenly over both hinges at the same time. If the hinges snap back against the oven frame, pull them back out.

### To Clean the Door:

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

#### Inside of the door:

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



#### Outside of the door:

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

## CARE AND CLEANING (continued)

### Lower Control Panel (Front Manifold Panel) and Knobs

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

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

**Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.**

**The control knobs may be removed for easier cleaning.** To remove the knob, pull it straight off the stem. If knob is difficult to remove, place a towel or dishcloth between the knob and control panel and pull gently. Wash the knobs in soap and water, or in a vinegar and hot water solution.

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.

### Removable Storage Drawer

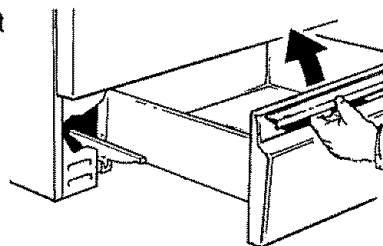
The storage drawer is a good place to store cookware and bakeware. Do not store plastics and flammable material in the drawer.

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

### In the Commonwealth of Massachusetts:

- This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter.
- When using ball-type gas shut-off valves, they shall be the T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

### 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 Guide 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 guide. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer) or the gas supplier.

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

### CAUTION

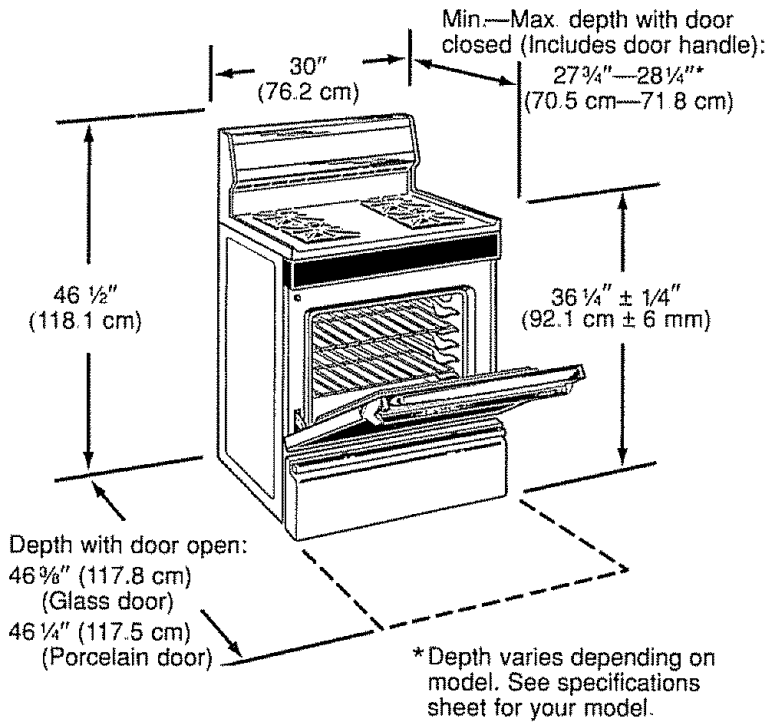
Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure.

### IMPORTANT

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

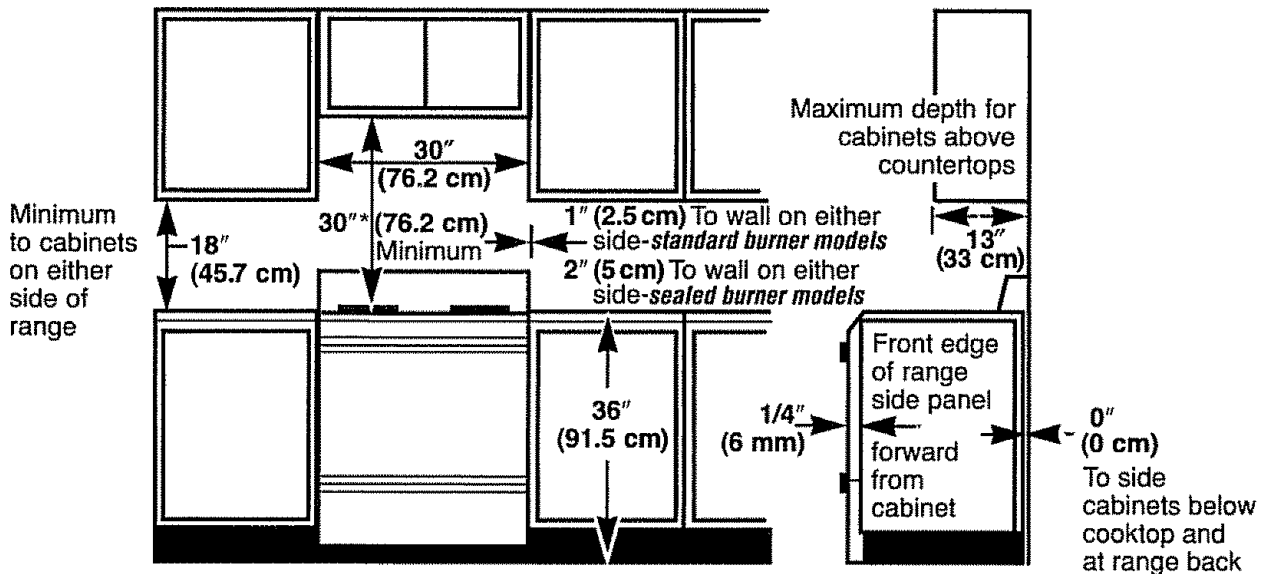
# INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

## DIMENSIONS



## CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.



\*Clearance between the cooking surface and protected cabinets MUST NEVER BE LESS THAN 24" (61 cm)

### 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 CSA International 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 guide. Read them carefully.

- Have your range installed by a qualified installer.
  - Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). In Canada, electrical grounding must be in accordance with the current CSA-C22.1 Canadian Electrical Code Part 1 and/or local codes. See Electrical Connections in this section.
  - Before installing your range on linoleum or any other synthetic floor covering, make sure the floor covering can withstand 180°F (82°C) without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of ¼" (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 into the cabinets 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 ¼" (6 mm) between the hood and the underside of the metal cabinet or combustible material. 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 metal cabinets or combustible material cannot be maintained, protect the underside of the cabinets above the cooktop with not less than ¼" (6 mm) insulating millboard covered with sheet metal not less than 0.0122" (.31 mm) thick.
  - Clearance between the cooking surface and protected cabinets **MUST NEVER BE LESS THAN 24" (61 cm)**. The vertical distance from the plane of the cooking surface to the bottom of adjacent overhead cabinets extending closer than 1" (2.5 cm) to the plane of the range sides must not be less than 18" (45.7 cm). (See the Dimensions and Clearances illustration in this section.)
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

### 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 and floor. (See Installing the Anti-Tip Device in this section.)

To check if the device is installed and engaged properly, remove the storage drawer and inspect the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.

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



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

### GENERAL

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

### TOOLS YOU WILL NEED

- Phillips and flat-blade screwdrivers
- Pencil and ruler
- Two pipe wrenches (one for backup)
- Open-end or adjustable wrench
- Drill, awl or nail
- Level

### 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 ½" inner diameter (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 (¾" or ½" NPT x ½" I.D.)
- Flare union adapter for connection to pressure regulator on range (½" NPT x ½" I.D.)
- Liquid leak detector or soapy water
- Lag bolt or 1/2" outer diameter (O.D.) sleeve anchor (for Anti-Tip Bracket mounted on concrete floors only)

\*Teflon: Registered trademark of DuPont

## INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

### PREPARATION

- Remove all tape and packaging.
- Remove plastic film that covers some chrome parts (around oven door, side trim).
- Take the accessory pack out of the oven.
- Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.

### STEP 1

#### Provide Adequate Gas Supply

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

For proper operation, the pressure of natural gas supplied to the regulator must be between 4" (10.2 cm) and 13" (33 cm) of water column. For LP gas, the pressure supplied must be between 10" (25.4 cm) and 13" (33 cm) of water column.

When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" (2.5 cm) greater than the operating (manifold) pressure as given above. The pressure regulator located at the inlet of the range manifold must remain in the supply line regardless of whether natural or LP gas is being used.

A flexible metal appliance connector used to connect the range to the gas supply line should have an I.D. of 1/2" and be 5 feet (1.5 m) in length for ease of installation. In Canada, flexible connectors must be single wall metal connectors no longer than 6 feet (1.8 m) in length.

### STEP 2

#### Connect the Range to Gas

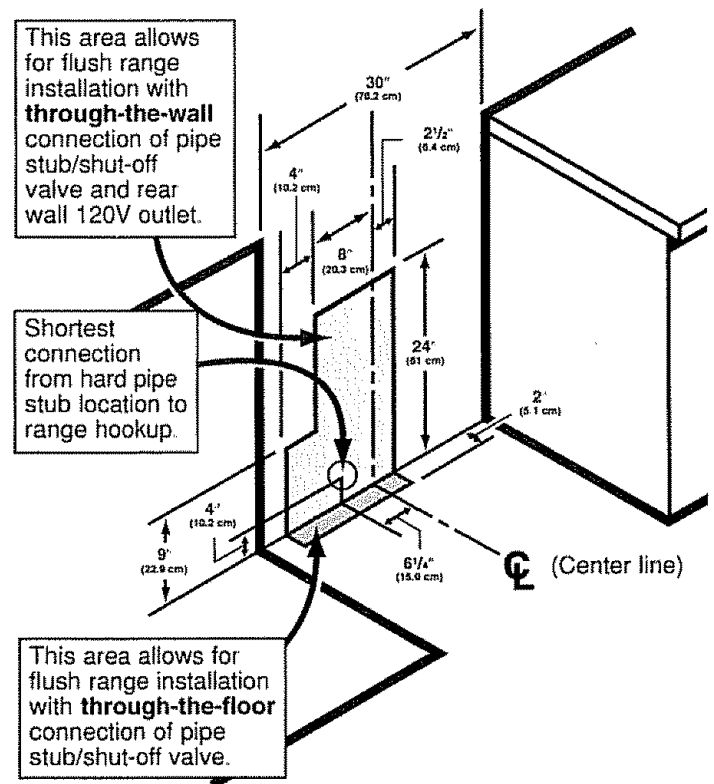
Shut off the main gas supply valve before disconnecting the old range and leave it off until new hook-up has been completed. Don't forget to relight the pilot on other gas appliances when you turn the gas back on.

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

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

\*Teflon: Registered trademark of DuPont

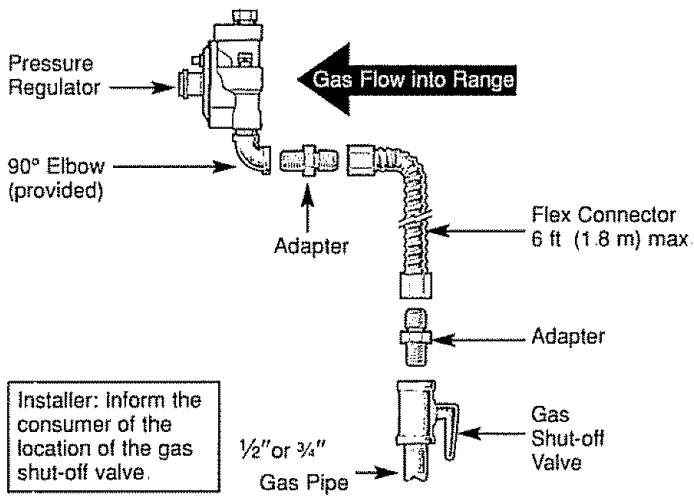
#### Gas Pipe and Electric Outlet Locations



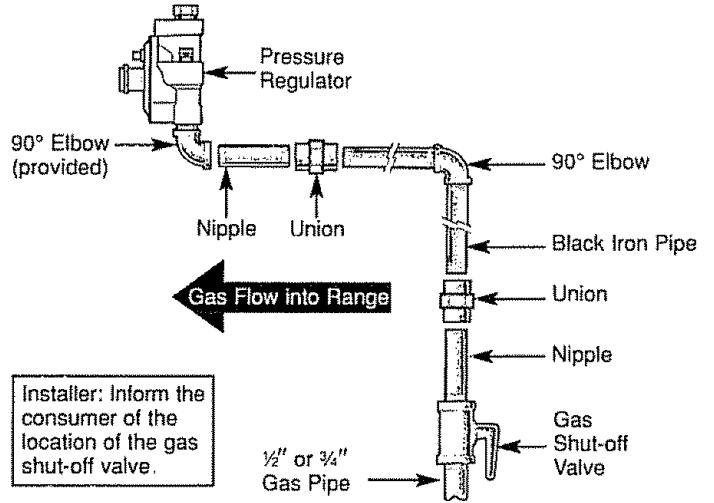


# INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

## Flexible Connector Hookup



## Rigid Pipe Hookup



## INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
2. Install male  $\frac{1}{2}$ " flare union adapter to the  $\frac{1}{2}$ " NPT internal thread elbow at inlet of pressure regulator. Use a back-up wrench on the regulator fitting to avoid damage.

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

3. Install male  $\frac{1}{2}$ " or  $\frac{3}{4}$ " 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  psig or less to test the gas supply system, simply isolate the range from the gas supply system by closing the individual shut-off valve.

### STEP 3 Electrical Connections

(on some models)

#### Electrical Requirements

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

#### Extension Cord Cautions

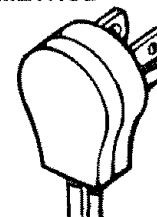
Because of potential safety hazards associated with certain conditions, we strongly recommend against the use of an extension cord. However, if you still elect to use an extension cord, it is absolutely necessary that it be a UL-listed, 3-wire grounding-type appliance extension cord and that the current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

#### Grounding—IMPORTANT (Please read carefully)

**FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY GROUNDED.**

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

**PREFERRED METHOD**



Ensure proper ground exists before use

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.**

#### Ground Fault Circuit Interrupters

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCIs) are devices that sense leakage of current in a circuit and automatically switch off power when a threshold leakage level is detected. These devices must be manually reset by the consumer.

Although the National Electrical Code requires the use of GFCIs in kitchen receptacles installed to serve countertop appliances, GFCIs are not required or recommended in a receptacle serving a gas range.

Performance of the range will not be affected if operated on a GFCI-protected circuit, but occasional nuisance tripping of the GFCI breaker is possible. If the breaker trips, power to the range will switch off.

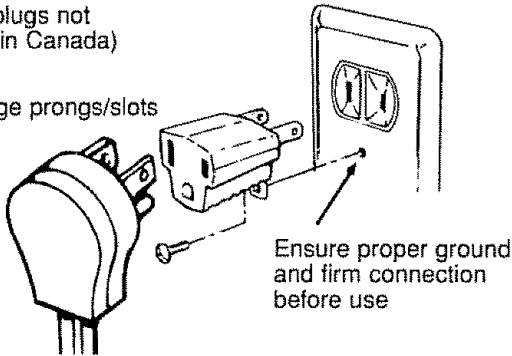
## INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

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

#### TEMPORARY METHOD

(Adapter plugs not permitted in Canada)

Align large prongs/slots



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

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

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

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

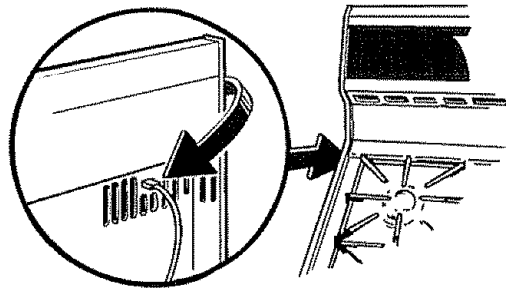
Do not use an adapter plug in these situations because disconnecting of the power cord places undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal. The customer should have the two-prong wall receptacle replaced with a three-prong (grounding) receptacle by a qualified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

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

#### Electric Disconnect Plug

This plug allows you to conveniently disconnect the range from electrical power.

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



#### 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.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

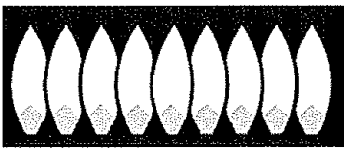
### STEP 5 Check Ignition of Surface Burners

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

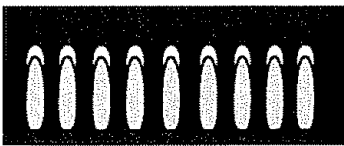
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to LITE position. You will hear a snapping sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the LITE position.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

#### Quality of Flames

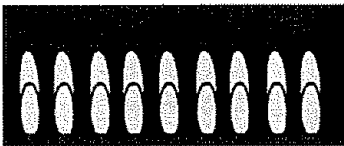
The combustion quality of burner flames needs to be determined visually.



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

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

### STEP 6 Check Ignition of Oven Burner

The oven is designed to operate quietly and automatically. To operate the oven, press the **BAKE** pad and then press the number pads until 350° appears in the display. Press the **START** pad. 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 display.

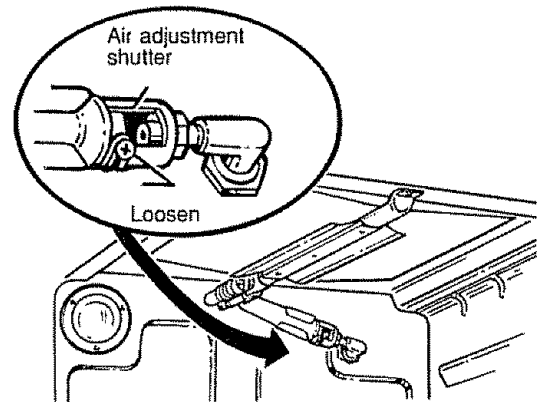
To check ignition of the broil burner, press the **BROIL HI/LO** pad and then the **START** pad. After 30–90 seconds, the broil burner will ignite.

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

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

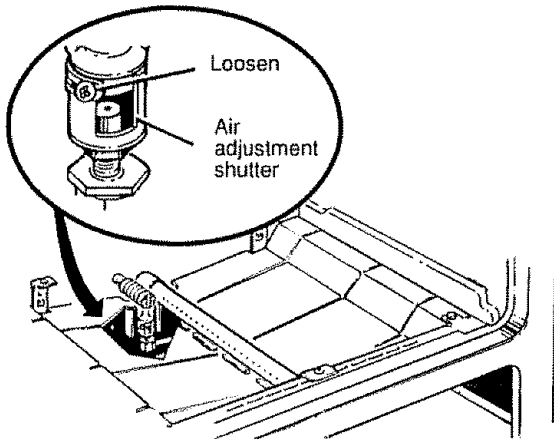
### STEP 7 Adjust Broil and Oven Burner Air Adjustment Shutters If Necessary

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



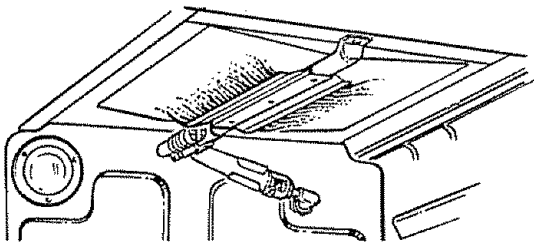
The air adjustment shutter for the top (broil) burner is in the center of the rear wall of the oven.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

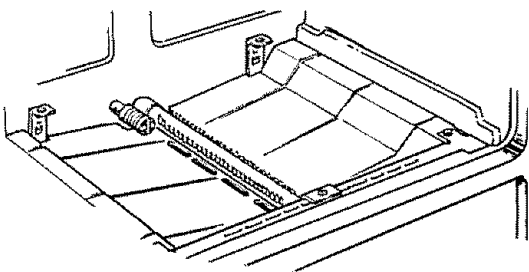


The shutter for the bottom (oven) burner is near the back wall behind the storage drawer. Remove the drawer. See the Care and Cleaning section in this guide.

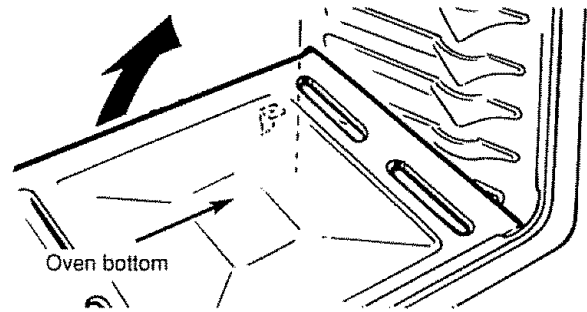
To adjust the flow of air to either burner, loosen the Phillips head screw and rotate the shutter toward open or closed position as needed.



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



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

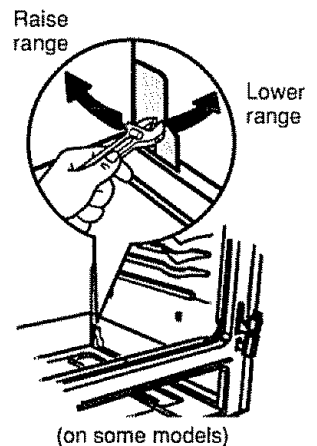


### To remove the oven bottom:

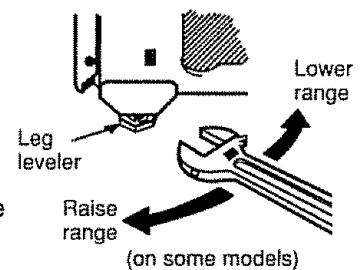
1. Remove the knurled screws holding down rear of the oven bottom.
2. Grasp the oven bottom at finger slots on each side.
3. Lift the rear of the oven bottom enough to clear the lip of the range frame, push it back, and then pull it up and out.

## STEP 8 Leveling the Range

1. Install the oven shelves in the oven, then position the range where it will be installed.
2. Check for levelness by placing a spirit level or a partially filled cup of water on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.
3. Remove the storage drawer. The front leveling legs can be adjusted from the bottom and the rear legs can be adjusted from the top or bottom.
4. Use an open-end or adjustable wrench to adjust the leveling legs until the range is level.
5. After the range is level, slide the range away from the wall so that the Anti-Tip device can be installed.



(on some models)



(on some models)

## INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

### STEP 9

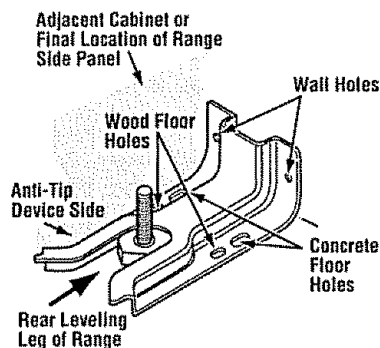
#### Installing the Anti-Tip Device

#### WARNING:

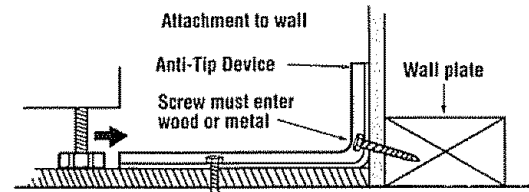
- Range must be secured with an approved Anti-Tip device.
- Unless properly installed, the range could be tipped by you or a child standing, sitting or leaning on an open door.
- After installing the Anti-Tip device, verify that it is properly installed and engaged by removing the storage drawer and inspecting the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot.
- This range has been designed to meet all recognized industry tip standards for all normal conditions.
- The installation of the Anti-Tip device must meet all local codes for securing the appliance.
- 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 WB2X7909. Call 1-800-4-MY-HOME®.

These Anti-Tip device installation instructions are for wood or concrete floors and walls. Any other type of construction may require special installation techniques to provide adequate fastening of the anti-tip device to the floor and wall.

1. Locate the device against the rear wall and either the right or left cabinet. If the countertop overhangs the cabinet, offset the device from the cabinet by the amount of overhang. If there is no adjacent cabinet, position the edge of the device at the desired location of the range side panel.
2. Use the device as a template and mark 2 hole positions on the wall and 2 hole positions on the floor. Use either the wood or concrete floor set of positions, depending on your floor type.



3. For wood construction, drill a  $\frac{1}{8}$ " pilot hole in the center of each of the pre-marked wood floor and wall hole positions (a nail or awl may be used if a drill is not available). Fasten the Anti-Tip device with the 4 screws provided.



For concrete construction, you will need four  $\frac{1}{4}$ " x  $1\frac{1}{2}$ " lag bolts and four  $\frac{1}{2}$ " O.D. sleeve anchors (not provided). Drill the recommended size hole for the anchors into the concrete at the center of each pre-marked floor and wall hole position. Install the sleeve anchors into the drilled holes and then install the lag bolts through the device. **Do not overtighten the bolts.**

4. Slide the range against the wall, and check for proper installation by removing the storage drawer and inspecting the rear leveling leg. Make sure it fits securely into the slot on the Anti-Tip device.

#### WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED:

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

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

#### Converting to LP gas

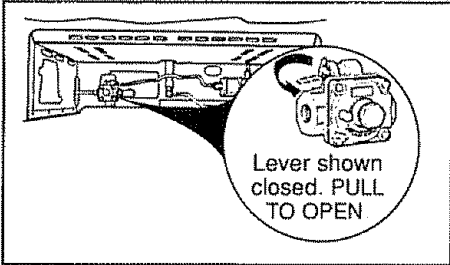
(or converting back to natural gas from LP)

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

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

Keep these instructions and the orifices in case you want to convert back to natural gas. Conversion back to natural gas must be performed by a qualified installer.

## QUESTIONS? BEFORE YOU CALL FOR SERVICE . . .

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
<b>TOP BURNERS DO NOT LIGHT OR DO NOT BURN EVENLY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure electrical plug is plugged into a live power outlet.</li> <li>• Burner holes on the side or around the top of burner may be clogged. Remove burner heads and burner caps, and clean them with a sewing needle or bare wire. Make sure you do not enlarge the burner holes. Check electrode area for burned-on food or grease.</li> <li>• Make sure drip pans are installed correctly.</li> </ul>
<b>BURNER FLAMES VERY LARGE OR YELLOW</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.</li> </ul>
<b>SURFACE BURNERS LIGHT BUT OVEN DOES NOT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving.</li> </ul> <p>To check the oven gas shut-off valve, remove the storage drawer and look for the gas shut-off lever at the back of the range.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<b>CONTROL SIGNALS AFTER ENTERING COOKING TIME OR START TIME</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You forgot to enter a bake temperature or cleaning time. Press the <b>BAKE</b> pad and desired temperature or the <b>SELF CLEAN</b> pad and desired clean time.</li> </ul>
<b>DISPLAY FLASHES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Power outage occurred. Reset the <b>CLOCK</b>. See the Using the Clock and Timer section.</li> </ul>
<b>UNABLE TO GET THE DISPLAY TO SHOW "SF"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven control pads were not pressed properly. The <b>BAKE</b> and <b>BROIL HI/LO</b> pads must be pressed at the same time and held for 3 seconds.</li> </ul>
<b>FAN NOISE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal.</li> </ul>

## QUESTIONS? BEFORE YOU CALL FOR SERVICE . . .

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
<b>CLOCK AND TIMER DO NOT WORK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>• Range electrical plug must be securely plugged into a live power outlet. Check for blown fuse or tripped circuit breaker.</li> <li>• Check for power outage.</li> <li>• Review the Setting the Oven Control, Clock and Timer section of this guide.</li> </ul>
<b>“F—AND A NUMBER” FLASH IN THE DISPLAY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the time display flashes “F—and a number”, you have a function error code. If a function error code appears during the self-cleaning cycle, check the oven door latch. The latch may have been moved, even if only slightly, from the latched position. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Press the <b>STOP/CLEAR</b> pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation.</li> <li>• Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the failure code repeats, then call for service.</li> </ul>
<b>THE DISPLAY GOES BLANK OR INDICATOR LIGHTS COME ON WHEN THE RANGE IS NOT IN USE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.</li> <li>• The clock is turned off so that it does not show in the display. See the Using the Clock and Timer section.</li> </ul>
<b>OVEN LIGHT DOES NOT COME ON</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bulb may be loose or burned out.</li> <li>• Electrical plug must be plugged into a live power outlet.</li> </ul>
<b>SURFACE LIGHT DOES NOT WORK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluorescent bulb is loose or defective. Adjust or replace.</li> <li>• Switch operating light is broken. Call for service.</li> </ul>
<b>OVEN WILL NOT WORK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug on the range is not completely inserted in the electrical outlet.</li> <li>• The circuit breaker in your house has been tripped, or a fuse has been blown.</li> <li>• Door left in lock position after self-cleaning.</li> <li>• Oven controls not properly set.</li> </ul>
<b>OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself section.</li> </ul>
<b>FOOD DOES NOT ROAST OR BAKE PROPERLY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls not properly set. See the Baking or Roasting sections.</li> <li>• Shelf position is not correct.</li> <li>• Incorrect cookware or cookware of improper size is being used.</li> <li>• Oven thermostat needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—Do It Yourself section.</li> <li>• Clock not set correctly.</li> <li>• Aluminum foil used improperly in the oven.</li> <li>• Oven bottom not securely seated in position. See the Installation Instructions section.</li> </ul>
<b>OVEN SHELVES HAVE BECOME DIFFICULT TO SLIDE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The shelves were cleaned in a self-clean cycle. To make the shelves slide more easily, apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves or the oven shelf supports with the paper towel.</li> </ul>
<b>“BURNING” or “OILY” ODOR EMITTING FROM THE VENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is normal in a new oven and will disappear in time. To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the Using the Self Cleaning Oven section.</li> </ul>



## QUESTIONS? BEFORE YOU CALL FOR SERVICE . . .

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
<b>FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls not properly set. See the Broiling section.</li> <li>• Oven door not closed.</li> <li>• Improper shelf position being used. See the Broiling section.</li> <li>• Food is being cooked on a hot pan.</li> <li>• Cookware is not suited for broiling</li> <li>• Aluminum foil used on the broiler pan grid has not been fitted properly and slit as recommended.</li> <li>• Oven bottom not securely seated in position. See the Installation Instructions section.</li> </ul>
<b>OVEN WILL NOT SELF-CLEAN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature is too high to set self-cleaning operation. Allow the range to cool to room temperature and reset the controls.</li> <li>• Oven controls not properly set. See the Using the Self Cleaning Oven section.</li> <li>• Door latch handle not moved all the way to the right.</li> </ul>
<b>OVEN NOT CLEAN AFTER CLEAN CYCLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven controls not set properly. See the Using the Self Cleaning Oven section.</li> <li>• Heavily soiled ovens require at least 5 hours of cleaning time.</li> <li>• Heavy spillovers should be cleaned up before starting clean cycle.</li> </ul>
<b>OVEN DOOR WILL NOT UNLOCK</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The oven must cool below the locking temperature after the clean cycle is complete. <b>Do not lock door with door latch except when using the self-clean feature or the oven may lock.</b></li> </ul>
<b>DOOR ACCIDENTALLY LOCKED WHILE BAKING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stop the self-clean cycle. See the Using the Self Cleaning Oven section.</li> </ul>
<b>STRONG ODOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Improper air/gas ratio in oven. Adjust oven burner air shutter.</li> <li>• An odor from the insulation around the oven liner is normal for the first few times oven is used. This is temporary.</li> </ul>
<b>DRAWER DOES NOT SLIDE SMOOTHLY OR DRAGS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The drawer is out of alignment. Fully extend the drawer and push it all the way in. See the Care and Cleaning section.</li> <li>• The drawer is overloaded or load is unbalanced. Reduce the weight. Redistribute the drawer contents.</li> </ul>
<b>“CRACKLING” OR “POPPING” SOUND</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions. This is normal.</li> </ul>
<b>EXCESSIVE SMOKING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Excessive soil left in the oven. Press the <b>STOP/CLEAR</b> pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the light on the <b>SELF CLEAN</b> pad goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.</li> </ul>



## FREE-STANDING GAS RANGE WARRANTY

### FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

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

This warranty applies only while this product is in use in the United States.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

### Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

**Some limitations and exclusions apply.**

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

### Sears Installation Service

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

## TABLA DE CONTENIDO

### Instrucciones de seguridad

Dispositivo anti-volcaduras ..... 51, 53, 90, 98  
 Instrucciones de seguridad importantes .. 51-56, 89

### Funcionamiento

Ajuste del control del horno, reloj  
 y contador de tiempo ..... 60, 61, 73, 74  
 Asar al fuego directo/Guía ..... 69, 70  
 Características de su cocina ..... 57  
 Cocinando en la superficie ..... 58, 59  
 Cómo asar/Guía ..... 67, 68  
 Funciones especiales/modo Sabbath ..... 75-77  
 Hornear ..... 64-67, 71, 72

### Cuidado y mantenimiento

Ajuste del termostato del horno ..... 66  
 Antes de llamar para servicio ..... 99-102

Ciclo de auto limpieza ..... 78-80  
 Contrato de protección maestra ..... 103  
 Cuidado y limpieza ..... 81-86  
 Garantía ..... 103  
 Servicios al consumidor ..... 104  
 Servicios de reparación ..... 104

### Instrucciones para la instalación

Ajuste del aire ..... 96, 97  
 Conecte la cocina al gas ..... 91-93  
 Conexiones eléctricas ..... 94, 95  
 Dimensiones y espacios ..... 88  
 Dispositivo anti-volcaduras ..... 90, 98  
 LP (propano) ..... 98

Servicio ..... 104

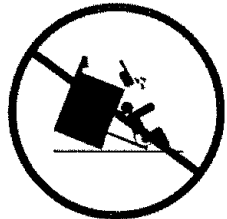
## RECORD DEL PRODUCTO

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba los números de modelo y serie en el espacio que se provee. El número de modelo y el número de serie de su cocina de gas pueden ser encontrados en una placa sujeta a la parte delantera del marco de la cocina detrás del cajón de almacenamiento.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

— No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en proximidad a éste o a cualquier otro aparato electrodoméstico.

### — QUE HACER SI DETECTA OLOR A GAS

- No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a la compañía suministradora de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.
- Si no pudiera comunicarse con la compañía de gas, llame a la estación de bomberos.
- La instalación y los servicios de reparación deberán ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios o la compañía suministradora de gas.



ESPAÑOL

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Lea estas instrucciones antes de usar este aparato.**

## AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

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

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

## Cuando reciba su cocina

- **Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.**
- **Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones para la instalación.** Cualquier ajuste o servicio debe ser completado sólo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- **Enchufe su cocina a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios.** No quite la punta redonda con conexión a tierra del enchufe. Si cabe duda de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un contacto adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código eléctrico nacional). En Canadá, el aparato debe estar eléctricamente conectado a tierra de acuerdo con el Canadian Electrical Code (Código eléctrico de Canadá). No use un cable de extensión con este aparato.

- **No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en este manual.** Todo otro servicio se debe remitir a un técnico de servicio calificado.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de envase de la cocina** antes de operarla para evitar incendio o daños del humo, si los materiales de envase se encendieran.
- **Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas en la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.**
- **Después del uso prolongado de una cocina, se pueden producir temperaturas altas del piso y muchos recubrimientos del suelo no pueden resistir este tipo de uso.** Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra de cocina.
- **Asegúrese de que su cocina esté ajustada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas [natural o LP (Propano)], que se va a usar.** Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte la sección Instrucciones para la instalación.

**⚠ ADVERTENCIA:** Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. No seguir estas instrucciones podría resultar en heridas serias o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## ⚠ ADVERTENCIA



Todas las cocinas se pueden volcar y producir heridas personales. Para prevenir una volcadura accidental de la cocina, engánchela a la pared instalando el sistema contra volcaduras que se provee.



Si el dispositivo anti-volcaduras que viene con su cocina no sirve para este propósito, use el Universal Anti-Tip Device (dispositivo universal anti-volcaduras) modelo WB2X7909. Llame al 1-888-SU-HOGAR®.

Para estar seguro que el sistema está instalado y enganchado adecuadamente, saque el cajón de almacenamiento e inspeccione la pata niveladora trasera. Asegúrese que quede bien metida dentro de la ranura.

Si se separe la cocina de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté bien conectado cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. Si no lo está, hay riesgo posible de que la cocina vuelque y cause daños si Ud. o un niño se sube, se asienta o se inclina sobre una puerta abierta. Favor de consultar la información sobre el dispositivo Anti-volcaduras en esta guía. No tomar esta precaución podría resultar en el volcado de la cocina y heridas personales.

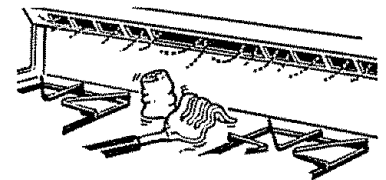
## Al usar su cocina

- **No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato.** Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la superficie de cocción. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- **No use agua para fuegos causados por la grasa. Nunca recoja una sartén en llamas.** Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste, una hoja de hornear, o una hoja plana. Use un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.
- La grasa en llamas fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.
- Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden ahogar completamente cerrando la puerta del horno o el cajón y apagando el horno o usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.
- **No guarde los materiales inflamables dentro del horno, cajón de almacenamiento o cerca de la superficie de cocción.**
- **No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.**
- **No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.**
- **Cocine muy bien todas las carnes**, incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.
- **Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.**
- **Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.**
- **No deje a los niños solos o desatendidos donde hay una cocina caliente o en operación.** Pueden quemarse gravemente.
- **No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento o de la superficie de cocción de la cocina.** Podría dañarse la cocina o volcarla, causando daño personal grave.
- **Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños puedan tocarlas.**
- **PRECAUCION: ARTICULOS DE INTERES PARA LOS NIÑOS NO SE DEBEN GUARDAR DENTRO DE LOS ARMARIOS ENCIMA DE UNA COCINA O SOBRE LA CONSOLA POSTERIOR DE LA COCINA—LOS NIÑOS QUE SUBEN A LA COCINA PARA TOMAR ALGO PUEDEN DAÑARSE GRAVEMENTE.**

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Cocinando en la superficie

- Siempre use la posición LITE (encender) al encender los quemadores de superficie para asegurarse de que hayan encendido los quemadores.
- Nunca deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas. Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no extienda sobre la extremidad de la cacerola. Las llamas excesivas son peligrosas.
- Use sólo agarraderas secas—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor.
- No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una cacerola. No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la cocina sin extenderlos sobre los quemadores.
- Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.
- Vigile con atención los alimentos que se frien en llama alta.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta. Los respiraderos de aire se localizan en los lugares siguientes:
  - Respiradero del horno en la parte posterior de la superficie de cocción de la cocina.
  - Entrada de aire debajo del cajón de almacenamiento.
  - Respiradero de aire en la parte superior de la puerta del horno.
- No use ollas metálicas (tipo “wok”) si la olla metálica tiene anillo metálico que se colca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares permitidos, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente.
- Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz. Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
- Si una combinación de aceites o grasas se usara al freír, revuelva antes de calentar o mientras la grasa se derrite lentamente.
- Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
- Use un termómetro para freír con aceite cuando sea posible para evitar sobrecalentar la grasa y que eche humo.
- Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
- Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
- Aleje todos los artículos de material plástico de los quemadores de superficie.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie—se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
- No deje artículos sobre la superficie de la cocina. El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.



La apariencia y la ubicación del respiradero varían.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Cocinando en la superficie (continuación)

- **Use el tamaño correcto de recipiente.** Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.
- **Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.**
- **Cuando los alimentos incendiados están debajo de la campana, apague el ventilador.** El ventilador, si esta funcionando, puede propagar las llamas.
- **Si la cocina está localizada cerca de la ventana, no cuelgue las cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.**
- **Si huele a gas, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado.** Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.

## Hornear, asar al fuego directo y asar

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

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## Horno de auto limpieza

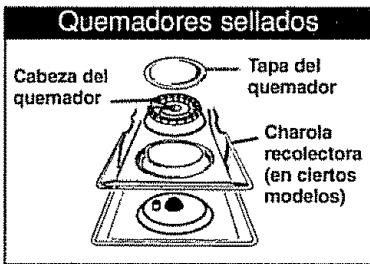
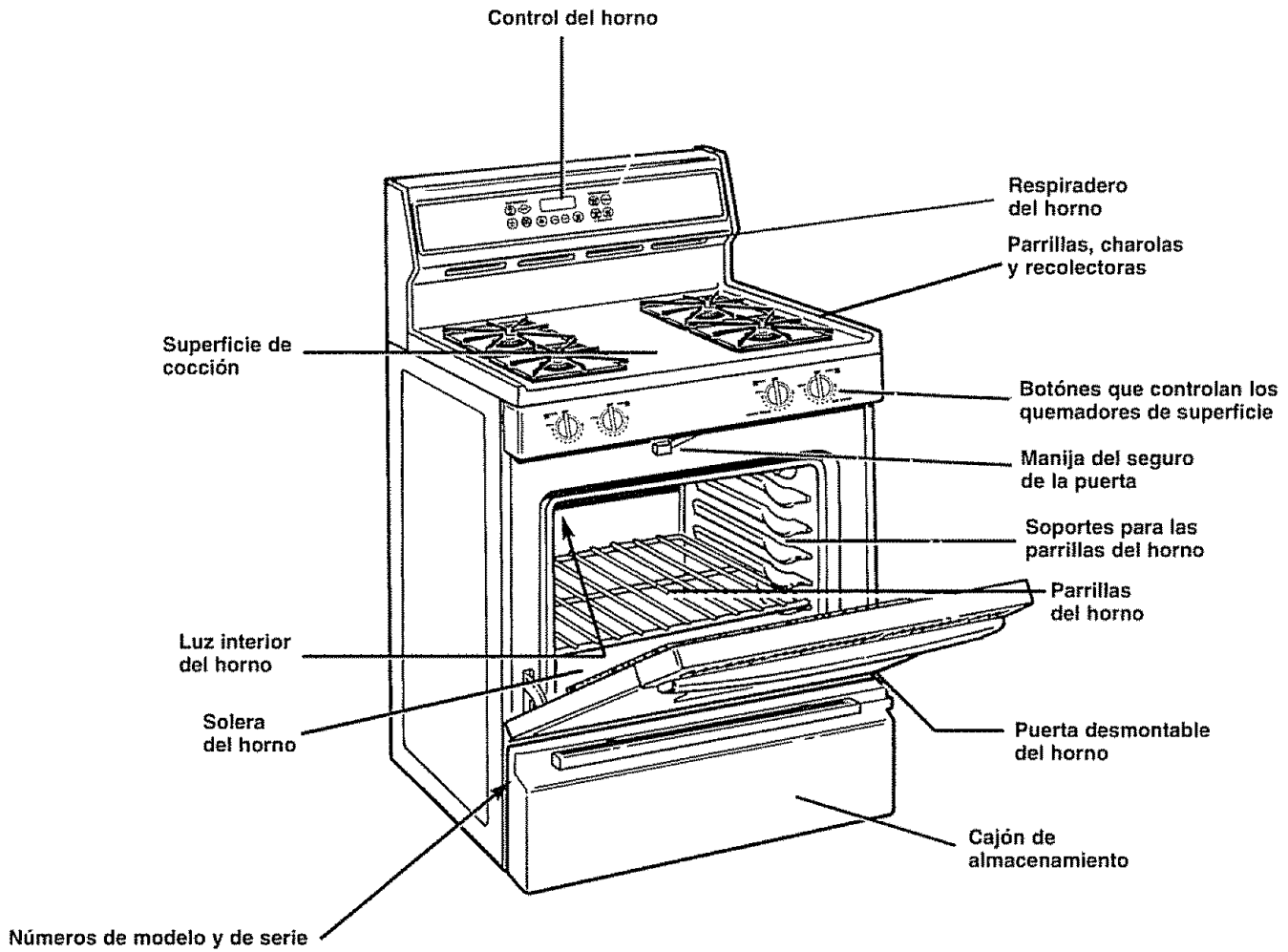
- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un sello hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- **No use limpiadores para hornos.** Ningún limpiador comercial para hornos ni ningún revestimiento protectorio de los bordes del horno de cualquier tipo se debería usar dentro o alrededor de cualquier parte del horno. El residuo de los limpiadores para hornos dañará el interior del horno cuando se use el ciclo de auto limpieza.
- **Antes de usar auto limpieza,** remueva la bandeja del asador, la parrilla, todos los instrumentos de cocción y cualquier papel de aluminio del horno.
- **Las parrillas del horno deberían ser removidos del horno antes de empezar el ciclo de limpieza automática.**
- **Asegúrese de limpiar las salpicaduras excesivas antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.**
- **Si el ciclo de auto limpieza tuviera un fallo, apague el horno y desconecte la corriente eléctrica.** Haga que un técnico calificado lo revise.
- **Limpie sólo las partes enumeradas en este Guía de uso y de cuidado.**
- **Mantenga la cocina limpia y libre de acumulaciones de grasa o salpicaduras, las cuales se pueden encender.**

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



# CARACTERÍSTICAS DE SU COCINA

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



## COCINANDO EN LA SUPERFICIE

### Antes de encender un quemador de superficie

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

### Instrucciones de encendido

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

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

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

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

### Controles de los quemadores de superficie

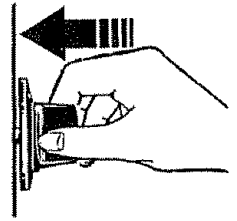
Los botones de mando que encienden y apagan los quemadores de superficie están localizados en el panel de control inferior (panel múltiple frontal) al frente de los quemadores.

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

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

### Para encender un quemador de superficie

Empuje el botón de control hacia adentro y hágalo girar para la posición de LITE (encender). Usted oirá un chasquido ligero ("clic"), que es el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.



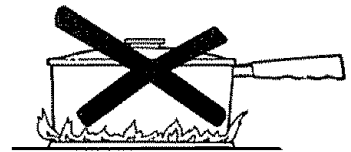
### Después de encender un quemador

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

### Cómo seleccionar el tamaño de la llama

Observe la llama, no el botón de control, al reducir el calor. Para calor rápido, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

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



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

### Utensilios de cocción para la superficie

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

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

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

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

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

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

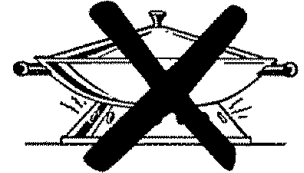
### Cocinando con ollas metálicas (tipo “wok”)

Recomendamos que use un wok de fondo plano de 14 pulgadas o menor. Cerciérese de que el fondo del wok se fije en la rejilla. Sólo se debe usar un wok de fondo plano. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.



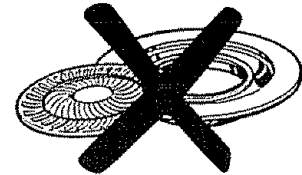
### No utilice un wok de fondo plano en un aro de soporte.

El colocar el aro de soporte sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales. Esto podría ser peligroso para su salud.

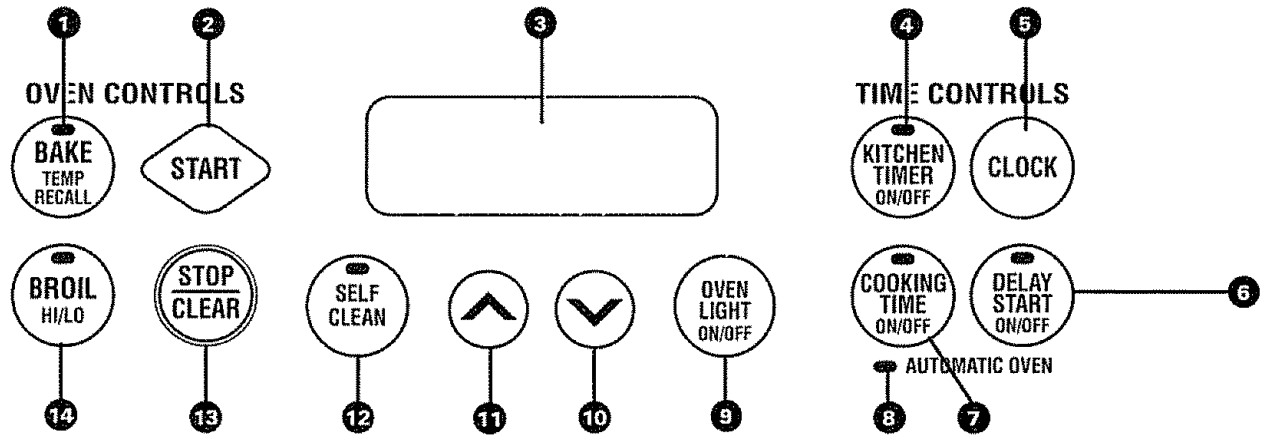


### Asadores a la parrilla

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



## AJUSTE DEL CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CONTADOR DE TIEMPO



- Botón BAKE/TEMP RECALL.** Presione este botón para seleccionar la función de horneado.  
**Luz BAKE (hornear).** Aparece intermitente mientras está en modo de edición. En este momento puede cambiar la temperatura del horno. Se enciende cuando el horno está en el modo de hornear.
- Botón START (inicio).** Se debe presionar para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.
- PANTALLA.** Muestra la hora del día, temperatura del horno, ya sea que el horno esté en el modo de hornear, asar a la parrilla o auto limpieza y los tiempos establecidos para el contador u operaciones automáticas del horno. La pantalla muestra **PRE** cuando se está precalentando. Cuando el horno alcanza la temperatura deseada, el control del horno pita y la pantalla muestra la temperatura del horno.

Si aparece "F-y un número o una letra" de forma intermitente en la pantalla y el control del horno muestra una señal, significa que hay un error de función.

Si el horno se configuró para una operación de horno programada y hubo una interrupción en el suministro eléctrico, se deben reprogramar el reloj y todas las funciones programadas.

La hora del día aparecerá intermitente en la pantalla cuando haya habido una interrupción en el suministro eléctrico. Vuelva a programar el reloj.

Si el código de error de la función aparece durante el ciclo de auto limpieza, revise el pasador de la puerta del horno. Es posible que la manija del pasador se haya movido, incluso tan sólo ligeramente, desde la posición de bloqueo. Cerciórese de que el pasador se mueva a la derecha al máximo posible.

**Presione el botón STOP/CLEAR.** Permita que el horno se enfríe por una hora. Coloque el horno de nuevo en operación. Si el código de error de función se repite, desconecte la corriente de la cocina y llame a solicitar servicio.

- Botón KITCHEN TIMER ON/OFF.** Presione este botón para seleccionar la función del contador. Use los botones ▲ y ▼ para ajustar la hora.  
**Luz TIMER.** Aparece intermitente mientras está en modo de edición; en este momento puede cambiar el tiempo programado. Se ilumina cuando se ha activado el contador. Se vuelve intermitente nuevamente cuando el tiempo se haya agotado hasta que el control se reestablezca.
- Botón CLOCK.** Para configurar el reloj, presione este botón dos veces y luego los botones ▲ y ▼. La hora del día aparece intermitente en la pantalla cuando el horno se enciende por primera vez.
- Botón DELAY START ON/OFF (en ciertos modelos).** Use junto con los botones **COOKING TIME** o **SELF CLEAN** para configurar el horno para iniciar y parar automáticamente a la hora que establezca.

**Luz DELAY START ON/OFF (en ciertos modelos).** Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar la hora de inicio. Se ilumina cuando la función se ha activado.

- Botón COOKING TIME ON/OFF (en ciertos modelos).** Presione este botón y luego presione los botones ▲ o ▼ para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar el alimento. El horno se apagará cuando el tiempo se haya agotado.

**Luz COOKING TIME ON/OFF (en ciertos modelos).** Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar el tiempo de programación. Se ilumina cuando la función se ha activado. Aparece intermitente nuevamente cuando el tiempo se haya agotado hasta que el control se reinicialice.

## AJUSTE DEL CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y CONTADOR DE TIEMPO

8. **Luz AUTOMATIC OVEN (en ciertos modelos).** Esta luz se enciende en cualquier momento que el horno se haya programado usando las funciones **COOKING TIME** o **DELAY START**.
9. **Botón OVEN LIGHT.** Presione este botón para encender o apagar la luz del horno.
10. **Botón ▼.** Golpecitos cortos en este botón disminuyen el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Presione y sostenga el botón para disminuir el tiempo o la temperatura en cantidades mayores.
11. **Botón ▲.** Golpecitos cortos en este botón aumentan el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Presione y sostenga el botón para aumentar el tiempo o la temperatura en cantidades mayores.
12. **Botón SELF CLEAN.** Presione este botón para seleccionar la función de auto limpieza. Consulte la sección Cómo usar el horno de auto limpieza.  
**Luz CLEAN.** Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar el tiempo de la auto limpieza. Se ilumina cuando el horno está en el ciclo de auto limpieza. Después del ciclo de auto limpieza, la luz se apaga. Quite el bloqueo de la puerta.
13. **Botón STOP/CLEAR.** Presione este botón para cancelar **TODAS** las operaciones del horno, excepto el reloj y el contador.
14. **Botón BROIL HI/LO.** Presione este botón para seleccionar la función de asador.  
**Luz BROIL.** Aparece intermitente mientras está en el modo de edición; en este punto se puede cambiar la temperatura del asador de alto (**HI**) a bajo (**LO**). Se ilumina cuando el horno está en el modo de asador.

**Luces indicadoras (en algunos botones).** El modo **EDIT** (modificar) dura varios segundos después de presionar el último botón. **DELAY START ON/OFF** y **COOKING TIME ON/OFF** serán los únicos botones encendidos si se selecciona cualquiera de estas opciones. (Ejemplo: **DELAY START** se selecciona con **BAKE**—el botón **DELAY START** permanecerá encendido hasta que el reloj llegue a la hora programada, cuando se apagará y la luz del botón **BAKE/TEMP RECALL** se encenderá).

# USAR EL HORNO

## Antes de usar su horno

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

## Ignición electrónica

El quemador del horno se enciende por ignición electrónica.

Para encender el quemador, use el control del horno para seleccionar **BAKE** o **BROIL** y establecer la temperatura deseada. El quemador deberá encenderse en los siguientes 30–90 segundos.

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

### Interrupción del suministro eléctrico

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

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

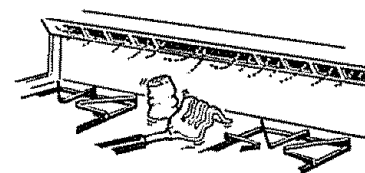
## Luz del horno

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

## Los respiraderos del horno

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

- Las aberturas del respiradero y las superficies cercanas pudieran calentarse demasiado. No las toque.
- Los mangos de las cazuelas y sartenes sobre la superficie de cocción pudieran calentarse demasiado si se dejan muy cerca del respiradero.
- No deje artículos de plástico sobre la superficie de cocción—éstos podrían derretirse si se dejaran muy cerca del respiradero.
- Los artículos de metal se pondrán calientes si se dejan sobre la superficie de cocción y podrían causar quemaduras.
- No deje ningún artículo sobre la superficie de cocción. El aire caliente que sale por el respiradero pudiera incendiar los artículos inflamables. También pudiera causar un aumento de presión en los recipientes cerrados, a tal punto que éstos pudieran reventarse.

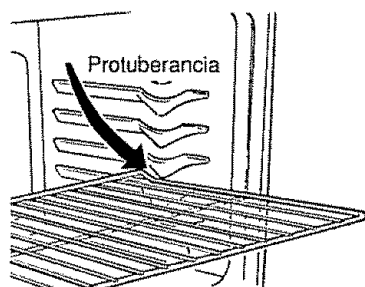


La apariencia y la ubicación del respiradero varían.

## USAR EL HORNO (continuación)

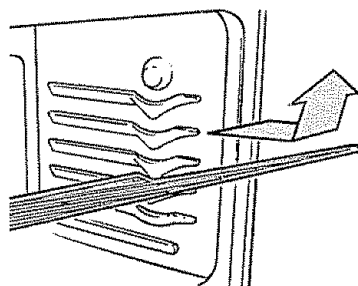
### Parrillas del horno

Las parrillas tienen frenos de manera que cuando se coloquen correctamente en los soportes de las parrillas (desde A hasta E), frenarán antes de salirse completamente; no se inclinarán.



Al colocar y retirar el recipiente de cocina, saque la parrilla hasta la protuberancia en el soporte de la parrilla.

**Para retirar una parrilla,** hálela en dirección suya, incline el frente y sáquela.

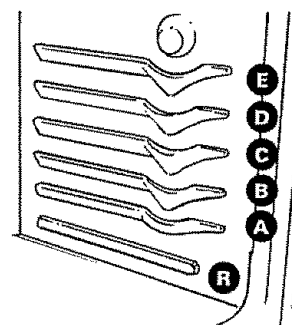


**Para reemplazar,** coloque el extremo de la parrilla (con el freno) en el soporte, incline el frente y empuje la parrilla.

**NOTA:** La parrilla no está diseñada para deslizarse en la posición especial inferior (R).

### Posiciones de las parrillas

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



### Humedad en el horno

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

## USAR EL HORNO (continuación)

### Hornear

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

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

### Cómo preparar su cocina para hornear

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

1. Presione el botón **BAKE**.
2. Presione los botones ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
3. Presione el botón **START**.

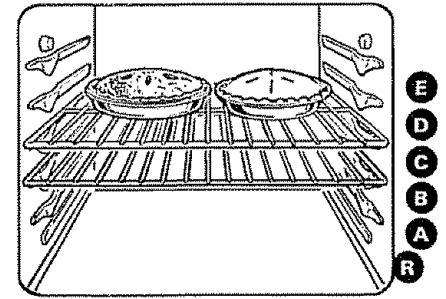
El horno iniciará automáticamente. La pantalla mostrará **PRE** mientras se precalienta. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno sonará varias veces y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo **BAKE**, presione el botón **BAKE** y luego los botones ▲ o ▼ para obtener la nueva temperatura.

4. Revise el nivel de cocción de la comida cuando transcurra el tiempo mínimo de la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
5. Presione el botón **STOP/CLEAR** cuando termine de hornear y luego retire el alimento del horno.

### Las parrillas del horno

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



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

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



## Hornear (continuación)

### Pre calentamiento

Pre caliente el horno si la receta así lo indica. Pre calentamiento significa hacer que el horno alcance la temperatura especificada antes de poner los alimentos en el horno. Para pre calentamiento, encienda el horno fijando la temperatura correcta—el fijar el horno a una temperatura más alta no reducirá el tiempo requerido para el pre calentamiento.

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

### Bandejas para hornear

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

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

### Colocación de las bandejas

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

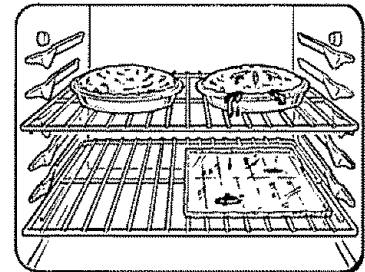
Las bandejas no deberán tocarse entre sí o tocar las paredes del horno. Deje un espacio de 1 a 1½ plgs. (2.5- a 4-cm) entre las bandejas, así como también entre las bandejas y la pared posterior del horno, la puerta y los lados. Si necesita usar dos parrillas, colóquelas de forma escalonada de manera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

### Papel de aluminio

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

**Nunca cubra una parrilla completamente con papel de aluminio.**

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



### No eche miraditas

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

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

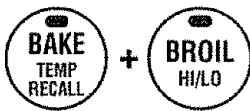
### Ajuste el termostato del horno— ¡Hágalo usted mismo!

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

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

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

#### Para ajustar el termostato:



1. Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por 2 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.



2. Presione el botón **BAKE**. Aparece en la pantalla un número de dos dígitos.



3. La temperatura del horno se puede ajustar hasta (+) 35°F más caliente o (–) 35°F más frío. Presione el botón ▲ para aumentar la temperatura en incrementos de 1 grado.



Presione el botón ▼ para disminuir la temperatura en incrementos de 1 grado.

4. Cuando haya hecho el ajuste, presione el botón **START** para regresar a la hora del día. Use el horno normalmente.

**NOTA:** Este ajuste no afectará las temperaturas para asar o auto limpieza. Se conservarán en la memoria después de una interrupción en el suministro eléctrico.

### El tipo de margarina afectará la calidad del producto horneado

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

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

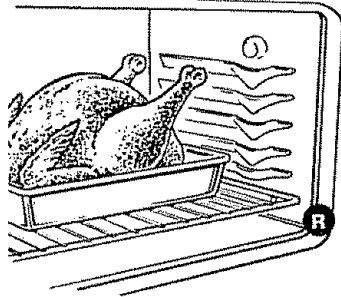
Las normas federales exigen que los productos etiquetados como "margarina" contengan al menos 80% de grasa por peso. Por otra parte, las materias para untar que contienen poca grasa, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estas productos para untar afecta la textura y el sabor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

### Cómo asar

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

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

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

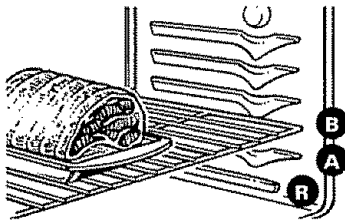


Asar es realmente un procedimiento que se usa para hornear las carnes. Por lo tanto, los controles del horno se sitúan en hornear. (Usted puede oír como un chasquido, indicando que el horno está funcionando adecuadamente).

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

Recuerde que los alimentos continuarán cocinándose en un horno caliente, aún después de que haya sido apagado, y deberán sacarse cuando hayan alcanzado la temperatura interna que se desee.

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



2. Compruebe el peso de la carne. Coloque la carne con el lado grasoso hacia arriba o las aves con la pechuga hacia arriba en la parrilla de asar sobre un recipiente plano. Bañe la carne con la grasa que se va escurriendo. Seleccione una bandeja para asar de un tamaño que se aproxime lo más posible al tamaño de la carne. (La bandeja del asador a fuego directo, con su rejilla, es un buen recipiente para esto).

3. Presione el botón **BAKE**.

4. Presione los botones ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.

5. Presione el botón **START**.

El horno iniciará automáticamente. La pantalla mostrará **PRE** mientras se precalienta. Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada, el control del horno sonará varias veces y la pantalla mostrará la temperatura del horno.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo **BAKE**, presione el botón **BAKE** y luego los botones ▲ o ▼ para obtener la nueva temperatura.

6. Revise el nivel de cocción de la comida cuando transcurra el tiempo mínimo de la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.

7. Presione el botón **STOP/CLEAR** cuando termine de hornear y luego retire el alimento del horno.

### Cocinando con dos parrillas

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

## USAR EL HORNO (continuación)

### Carnes de asar congeladas

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

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

### Guía para asar

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

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

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

### Cómo asar al fuego directo

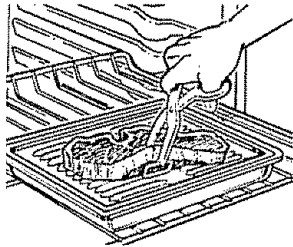
No cierre la puerta del horno con seguro mientras que esté asando al fuego directo. El seguro se usa solamente para la auto limpieza.

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

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

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

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



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

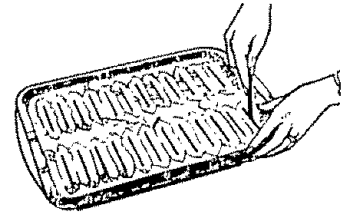
7. Cuando termine de asar de la parrilla, presione el botón **STOP/CLEAR**.

Sirva la comida de inmediato, y deje la bandeja por fuera del horno para que se enfríe durante la comida para una limpieza más fácil.

Use **LO Broil** para cocinar alimentos como pollo o cortes gruesos de carne completamente sin que se doren en exceso.

### Uso del papel de aluminio

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



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

## USAR EL HORNO (continuación)

### Guía para asar al fuego directo

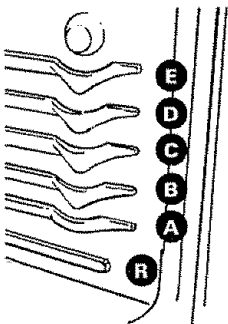
La puerta del horno debe estar *cerrada* durante el proceso de asar al fuego directo.

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

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

El tamaño, peso, espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura del refrigerador

†El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos señala que "La carne poco cocinada es popular, pero se debe saber que cocinarla a tan solo 140°F (60°C) significa que ciertos organismos intoxicantes pueden sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide (Libro sobre alimentos seguros. Su guía de cocina). USDA Rev. Junio 1985)



El horno tiene 5 posiciones de parrilla

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

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

### Hornear y asar por tiempo

(en ciertos modelos)

#### Cómo hornear o asar por tiempo

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

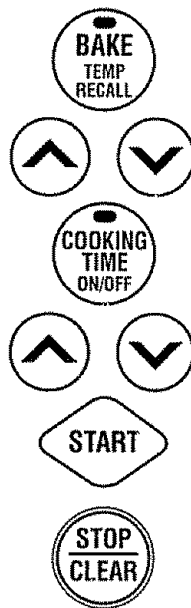
El control del horno le permite encender y apagar el horno automáticamente en momentos específicos que usted fije. Se describirán ejemplos de Immediate Start (encendido inmediato—el horno se enciende en ese momento y usted lo fija para que se apague automáticamente) y Delay Start (encendido demorado)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

**NOTA:** Antes de empezar, asegúrese de que el reloj del horno muestre la hora correcta. Vea la sección Usar el reloj y contador.

### Cómo configurar las funciones inicio inmediato y apagado automático

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

El horno se encenderá de inmediato y cocinará por el tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.



1. Presione el botón **BAKE**.
2. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar la temperatura del horno.
3. Presione el botón **COOKING TIME**.

**NOTA:** Si su receta requiere precalentado del horno, quizás necesite agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

4. Presione los botones ▲ o ▼ para establecer el tiempo de horneado.

Aparece en la pantalla el tiempo de cocción que ingresó. (Si selecciona Cooking Time primero y luego ajusta la temperatura de horneado, aparece mas bien la temperatura del horno).

5. Presione el botón **START**.

La pantalla muestra ya sea la temperatura del horno que configuró o la cuenta regresiva del tiempo de cocción. (La pantalla empieza con **PRE**, si muestra la temperatura del horno.)

El horno continuará cocinando durante el tiempo programado, luego se apaga automáticamente.

6. Presione el botón **STOP/CLEAR** para borra la pantalla, si es necesario.

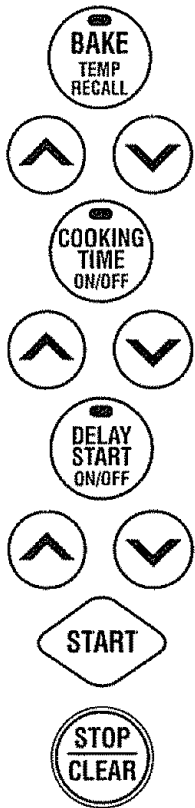
Retire el alimento del horno. Recuerde, aunque el horno se apague automáticamente, la comida se sigue cocinando después de que los controles están apagados.

## Hornear y asar por tiempo (continuación) Cómo fijar el inicio demorado y el apagado automático

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

El horno se encenderá automáticamente a la hora del día que establezca, cocinará por el tiempo especificado y luego se apagará automáticamente.

Cerciórese de que el reloj muestre la hora correcta del día.



1. Presione el botón **BAKE**.
2. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar la temperatura del horno.
3. Presione el botón **COOKING TIME**.
4. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar el tiempo deseado de cocción.
5. Presione el botón **DELAY START**.
6. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar la hora del día que desee que el horno empiece a cocinar.
7. Presione el botón **START**.

**NOTA:** Escuchará un tono de atención si está usando horneado programado y no presiona el botón **START**.

**NOTA:** Si desea revisar los tiempos configurados, presione el botón **DELAY START** para revisar la hora de inicio seleccionada o presione el botón **COOKING TIME** para revisar el tiempo de cocción seleccionado.

Cuando el horno se encienda a la hora del día que se ha configurado, la pantalla muestra **PRE** hasta que alcance la temperatura seleccionada, luego muestra la temperatura del horno.

Al final del tiempo de cocción, el horno se apaga y se escucha un sonido del final del ciclo.

8. Presione el botón **STOP/CLEAR** para borrar la pantalla, si es necesario.

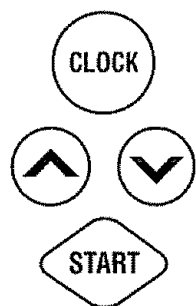
Retire el alimento del horno. Recuerde que aunque el horno se apague automáticamente, los alimentos se continúan cocinando después de que se apaguen los controles.



## USAR EL RELOJ Y CONTADOR

### Para configurar el reloj

El reloj se debe configurar a la hora correcta del día para que las funciones automáticas de tiempo del horno funcionen correctamente. La hora del día no se puede cambiar durante un ciclo de cocción retrasado o de auto limpieza retrasado.



Cerciórese de que el reloj se configura en la hora correcta del día.

1. Presione el botón **CLOCK** dos veces.
2. Presione los botones ▲ o ▼.

Si los botones ▲ o ▼ no se presionan dentro de un minuto después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla regresa a la configuración original. Si esto ocurre, presione el botón **CLOCK** dos veces y vuelva a ingresar la hora del día.

3. Presione el botón **START** hasta que la hora del día aparezca en la pantalla. De esta manera se ingresa la hora y se inicia el reloj.

Para revisar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**. La hora del día aparece hasta que se presione otro botón.

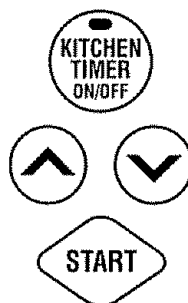
### Para apagar la pantalla del reloj

Si tiene varios relojes en su cocina, quizás desee apagar la pantalla con la hora del día en su estufa.

1. Presione el botón **CLOCK** una vez para apagar la pantalla de la hora del día. Aunque quizás no lo pueda ver, el reloj mantiene la hora correcta del día.
2. Presione el botón **CLOCK** dos veces para llamar la pantalla del reloj.

### Para configurar el contador

El contador no controla las operaciones del horno. La configuración máxima en el contador es 9 horas y 59 minutos.



El contador es para minutos únicamente. El botón **STOP/CLEAR** no afecta el contador.

1. Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**.
2. Presione los botones ▲ o ▼ hasta que la cantidad de tiempo que desee aparezca en la pantalla. El tiempo máximo que se puede ingresar es 59 minutos. Los tiempos superiores a 59 minutos se deben cambiar a horas y minutos.

Si comete un error, presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** y empiece nuevamente.

3. Presione el botón **START**. La hora empieza la cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambie hasta tanto no transcurra un minuto.
4. Cuando el contador llegue a :00, el control pitará 3 veces, seguido por un sonido cada 6 segundos hasta que el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** se presione.

## USAR EL RELOJ Y CONTADOR

### Para reiniciar el contador

Si la pantalla todavía muestra el tiempo restante, puede cambiarlo al presionar el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF**, luego los botones ▲ o ▼ hasta que la hora que desee aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (el reloj, hora de inicio o tiempo de oción aparecen en la pantalla), traiga de la memoria el tiempo restante al presionar el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** y luego los botones ▲ o ▼ para ingresar la nueva hora que desea.

### Para cancelar el contador

Presione el botón **KITCHEN TIMER ON/OFF** dos veces.

### Tonos del final de los ciclos (en ciertos modelos)



*OR*



Borre los tonos presionando el botón de la función que esté utilizando.

### Interrupción del suministro eléctrico

Si la hora aparece intermitente en la pantalla, significa que ha habido una interrupción en el suministro eléctrico. Reinicialice el reloj.

Para reinicializar el reloj, presione el botón **CLOCK**. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones ▲ o ▼. Presione el botón **START**.

## FUNCIONES ESPECIALES DE SU CONTROL DEL HORNO

El nuevo control de botones tiene funciones adicionales que puede utilizar. Las siguientes son las funciones y cómo se pueden activar.

Los modos de funciones especiales sólo se pueden activar mientras la pantalla muestra la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que los pasos se repitan.

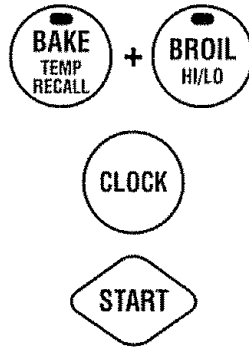
Cuando la pantalla muestre su selección, presione el botón **START**. Las funciones especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro eléctrico.

**NOTA:** La función Sabbath (sábado judío) y la función Thermostat Adjustment (ajuste del termostato) son también funciones especiales, pero se explican en secciones separadas.

### Apagado de 12 horas

Con esta función, si se olvidara y dejara el horno encendido, el control apagará automáticamente el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante la función de asado a la parrilla.

Si desea apagar esta función, siga los pasos a continuación.



1. Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione el botón **CLOCK**. La pantalla muestra **ON** (apagado en 12 horas). Presione el botón **CLOCK** nuevamente y la pantalla muestra **OFF** (sin apagado).
3. Presione el botón **START** para desactivar el apagado y deje el control establecido en este modo de función especial.

## MODO SABBATH (SÁBADO) (en ciertos modelos)

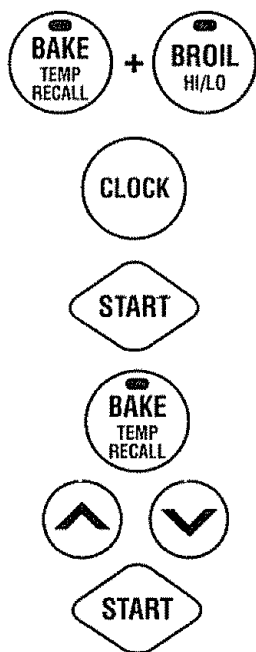
Diseñada para uso en el Sabbath y los días de fiesta judíos, la función Sabbath se puede usar para horneado/ asado únicamente. No se puede usar para asado a la parrilla, auto limpieza o cocción de retrasar inicio (Delay Start).

**NOTA:** El horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) cuando la puerta se abra y se apaga cuando la puerta se cierra. El foco se puede reemplazar. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En algunos modelos con un interruptor de luz en el panel del control, el horno se puede encender y dejar que permanezca encendido.

### Cómo configurar las funciones Baking/Roasting (horneado/asado) normal

**NOTA:** Para entender cómo funciona el control del horno, practique a usar el horneado normal (diferente al Sabbath) antes de entrar al modo Sabbath.

Cerciórese de que el reloj muestre la hora del día correcta y el horno esté apagado.



1. Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Toque el botón **CLOCK** hasta que **Sab** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón **START** y el signo  $\Rightarrow$  aparece en la pantalla.
4. Presione el botón **BAKE**. No hay señal.
5. La temperatura de inicio preestablecida se configurará automáticamente en 350°. Presiones los botones  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. La temperatura se puede configurar entre 170° y 550°. No aparece una señal de la temperatura.

Cuando la pantalla muestra  $\Rightarrow$  el horno está en modo Sabbath. Cuando la pantalla muestra  $\Rightarrow \subset$  el horno está horneando/asando.

está horneando/asando. Si  $\Rightarrow \subset$  no aparece en la pantalla, inicie de nuevo en el paso 4.

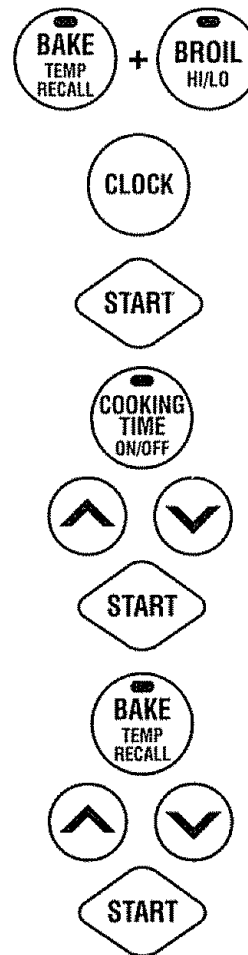
Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** y toque los botones  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. Presione el botón **START**.

**NOTA:** Los botones **STOP/CLEAR** y **COOKING TIME** están activos durante la función Sabbath.

### Cómo configurar la función Baking/Roasting (horneado/asado) programado—inicio inmediato y apagado automático

**NOTA:** Para entender cómo funciona el control del horno, practique el uso de inicio inmediato normal (diferente a Sabbath) y apagado automáticamente antes de ingresar al modo Sabbath.

Cerciórese de que el reloj muestre la hora correcta del día y el horno esté apagado.



1. Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Toque el botón **CLOCK** hasta que **Sab** aparezca en la pantalla.
3. Presione el botón **START** y  $\Rightarrow$  aparece en la pantalla.
4. Presione el botón **COOKING TIME**.
5. Presione los botones  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para establecer el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. En la pantalla aparece el tiempo de cocción ingresado.
6. Presione el botón **START**.
7. Presione el botón **BAKE**. No aparece ninguna señal.
8. La temperatura de inicio preestablecida se configurará automáticamente en 350°. Presiones los botones  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. La temperatura se puede configurar entre 170° y 550°. No aparece una señal de la temperatura.
9. Presione el botón **START**.
10. Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparece  $\Rightarrow \subset$  en la pantalla, indicando que el horno está horneando/asando. Si  $\Rightarrow \subset$  no aparece en la pantalla, inicie de nuevo en el paso 7.

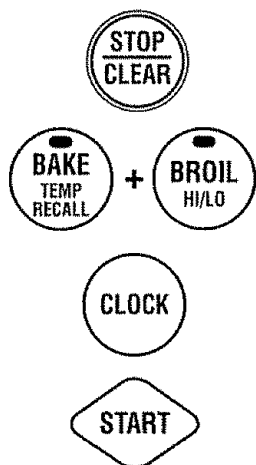
Cuando la pantalla muestra  $\Rightarrow$  el horno está en modo Sabbath. Cuando la pantalla muestra  $\Rightarrow \subset$  el horno está horneando/asando.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE** y toque los botones  $\blacktriangle$  o  $\blacktriangledown$  para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 25°. Presione el botón **START**.

Cuando la cocción concluya, la pantalla cambiará de  $\Rightarrow \subset$  a  $\Rightarrow$  indicando que el horno se ha apagado pero que todavía está en el modo Sabbath. Retire el alimento cocinado.

## MODO SABBATH (SÁBADO) (en ciertos modelos)

### Cómo salir de la función Sabbath



1. Presione el botón **STOP/CLEAR**.
2. Si el horno está cocinando, espere por un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que únicamente  $\Rightarrow$  aparezca en la pantalla.
3. Presione y sostenga tanto el botón **BAKE** como **BROIL HI/LO** al mismo tiempo, hasta que aparezca **SF** en la pantalla.
4. Toque el botón **CLOCK** hasta que **ON** o **OFF** aparezca en la pantalla. **ON** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **OFF** indica que el horno no se apagará automáticamente. Consulte la sección Funciones especiales para una explicación de la función de apagado de 12 horas.

5. Presione el botón **START**.

**NOTA:** Si hay una interrupción en el suministro eléctrico mientras el horno está en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado cuando se reestablezca el suministro. El control del horno se debe reinicializar.

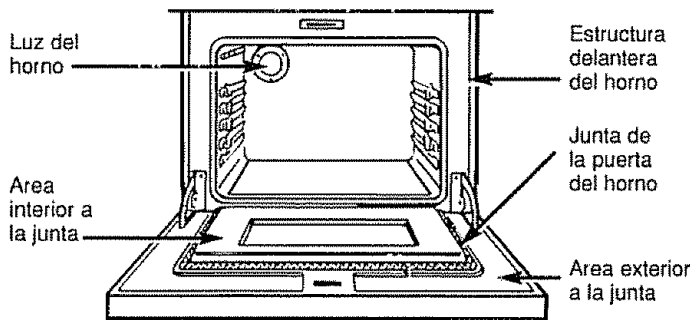
## USAR EL HORNO (continuación)

### Operación del horno de auto limpieza Tiempo normal de limpieza: 4 horas y 20 minutos.

#### Antes de un ciclo de limpieza

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

1. Remueva las parrillas del horno, la bandeja del asador, la parrilla del asador, todos los instrumentos de cocción y cualquier papel de aluminio del horno que haya quedado pues no podrán resistir las altas temperaturas de limpieza.
2. Limpie las manchas más grandes de la solera del horno. **Si usa jabón, enjuague muy bien antes de la auto limpieza para evitar la formación de manchas.**



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

**No utilice abrasivos ni limpiadores para hornos.** Limpie con agua y jabón la parte superior, los costados y la parte delantera exterior de la puerta del horno.

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

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

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

**PRECAUCION:** Las parrillas de los quemadores y charolas recolectoras nunca deben limpiarse en el horno de auto limpieza.

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

**IMPORTANTE:** Ciertas aves son extremadamente sensibles al humo emitido durante el ciclo de limpieza de una estufa y su salud puede ser afectada. Mueva a las aves a otra habitación que tenga mejor ventilación.

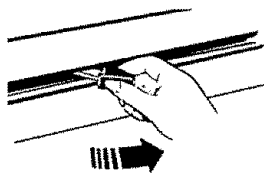
### Cómo preparar el horno para la limpieza

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

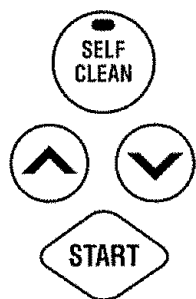
Deje tiempo adicional para que se enfríe antes de tratar de empezar el ciclo.

1. Siga las instrucciones en la sección Antes de un ciclo de limpieza.

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



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



3. Presione el botón **SELF CLEAN**.

4. Presiones los botones ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de limpieza deseado.

El tiempo de limpieza es normalmente de 4 horas y 20 minutos. Puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas, dependiendo de la suciedad del horno.

5. Presione el botón **START**.

El ciclo de auto limpieza iniciará automáticamente después de que **CLEAN** aparezca en la pantalla y empiece la cuenta regresiva.

Mientras el horno esté en auto limpieza, puede presionar el botón **CLOCK** para visualizar la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva, presione el botón **SELF CLEAN**.

El horno se apaga automáticamente cuando el ciclo de limpieza se complete, y **0:00** aparezca en la pantalla de manera intermitente.

6. Deslice la manija del pasador hacia la izquierda al máximo posible y abra la puerta.

### Para parar un ciclo de limpieza

Presione el botón **STOP/CLEAR**.

Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura del seguro antes de quitar el seguro. No podrá abrir la puerta de inmediato a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura del seguro.

### Después de un ciclo de limpieza

No es posible configurar el horno para cocinar hasta tanto no esté frío para que la puerta se pueda abrir.

Es posible que observe ceniza blanca en el horno. Limpie con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas persisten, retírelas con una esponjilla con jabón y enjuague por completo con una mezcla de agua y vinagre.

Estos depósitos son por lo general residuos de sal que no se pueden limpiar durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no está limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

- No es posible configurar el horno para cocinar hasta tanto no esté frío para que la puerta se pueda abrir.
- Mientras el horno está en auto limpieza, puede presionar el botón **CLOCK** para mostrar la hora del día. Para regresar a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **COOKING TIME**.
- Si se dificulta deslizar las parrillas, aplique una cantidad pequeña de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie con ésta los bordes de las parrillas del horno.

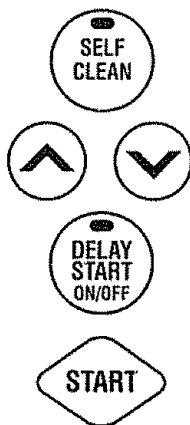
### Operación del horno de auto limpieza (continuación)

#### Cómo demorar el inicio de la limpieza

Es posible configurar el control del horno para retrasar su inicio, limpiar por un tiempo específico y luego apagarse automáticamente.

Cerciórese de que el reloj muestra la hora correcta del día.

Siga las instrucciones en la sección Antes de un ciclo de limpieza.



1. Cierre la puerta con el pasador.

**NOTA:** Nunca fuerce el pasador. Si el horno está muy caliente, no podrá deslizar el pasador. Deje que el horno se enfríe.

2. Presione el botón **SELF CLEAN**.

3. Presione los botones ▲ o ▼ para configurar el tiempo de limpieza.

El tiempo de limpieza es normalmente de 4 horas y 20 minutos. Puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo

entre 3 y 5 horas, dependiendo de la suciedad del horno. Si desea un tiempo de limpieza diferente, toque los botones ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de limpieza deseado.

4. Presione el botón **DELAY START**.

Cambie el tiempo de inicio presionando los botones ▲ o ▼. El tiempo de inicio aparece en la pantalla.

5. Presione el botón **START**.

El ciclo de auto limpieza iniciará automáticamente a la hora programada.

Mientras el horno esté en auto limpieza, puede presionar el botón **CLOCK** para visualizar la hora del día. Para volver a la cuenta regresiva, presione el botón **SELF CLEAN**.

El horno se apaga automáticamente cuando el ciclo de limpieza se complete, y **0:00** aparezca en la pantalla de manera intermitente.

6. Deslice la manija del pasador hacia la izquierda al máximo posible y abra la puerta.



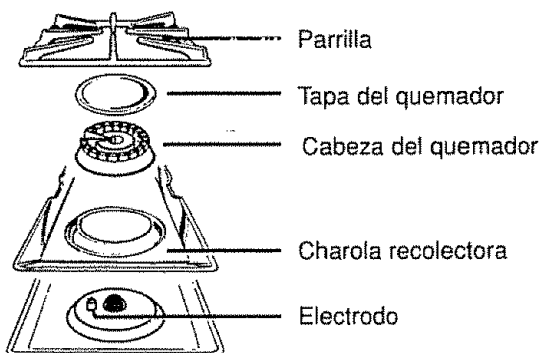
## CUIDADO Y LIMPIEZA

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

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

### Ensamblaje de quemadores sellados

**PRECAUCION: NO HAGA FUNCIONAR LA SUPERFICIE DE COCCION SI NO TIENE TODAS LAS PIEZAS DE ESTE Y LAS CHAROLAS RECOLECTORAS COLOCADAS EN SU LUGAR.**



**Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador y las charolas recolectoras.**

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

Lift off burner parts for cleaning when they are cool.

### PRECAUCION:

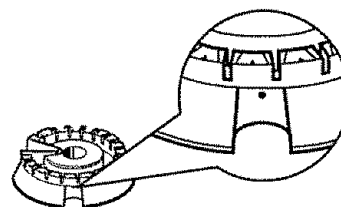
El electrodo del encendedor por chispa queda expuesto cuando se quita la cabeza del quemador. Cuando uno de los quemadores se pone en la posición de LITE (encender) todos los quemadores chispean. No intente desarmar o limpiar alrededor del quemador mientras que otro quemador esté encendido. Usted podría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



### Cabezas de los quemadores

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

Para una ignición adecuada, cerciórese de que el hueco pequeño de la sección que se ajusta sobre el electrodo se mantenga abierto. Una aguja de coser o un alambre desnudo es bueno para quitar atascos.



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

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

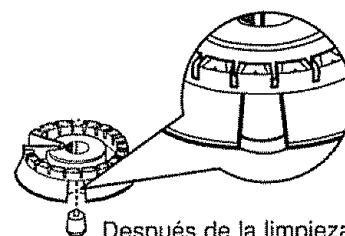
**Para quitar los alimentos requemados,** sumerja las cabezas de los quemadores en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante unos 20 a 30 minutos. Para manchas más difíciles de quitar, use un cepillo de dientes.

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

Vuelva a colocar en su sitio las cabezas de los quemadores y las tapas. Cerciórese de volver a colocarlas en el lugar correcto.

Hay una tapa pequeña, dos de tamaño medio y una grande.

**NOTA:** No utilice lana de acero o polvos limpiadores para limpiar los quemadores.



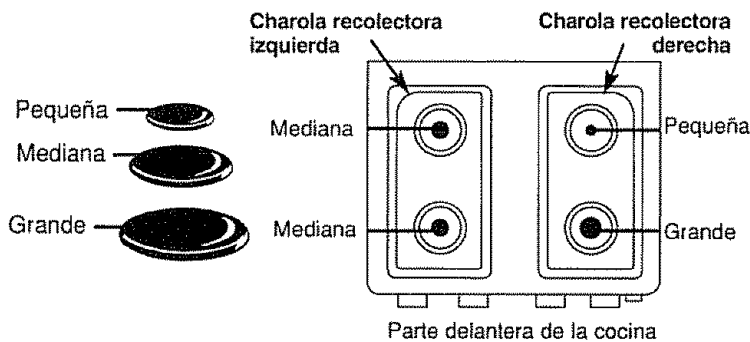
Después de la limpieza, cerciórese de que la ranura en la cabeza del quemador esté colocada sobre el electrodo.

## CUIDADO Y LIMPIEZA (continuación)

### Tapas de los quemadores

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

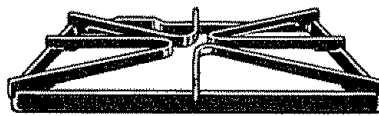
Séquelas en el horno a temperatura templada o con un paño—no las vuelva a ensamblar mientras que estén mojadas. Reponga las tapas de los quemadores.



Cerciórese de que las tapas se vuelvan a poner en el quemador al que pertenecen de acuerdo con su tamaño. Hay una tapa pequeña, 2 medianas y una grande. Los tamaños están indicados en el fondo de las tapas medianas y grandes.

### Las parrillas de los quemadores

Levante las parrillas y retírelas cuando estén frías. Las parrillas deben lavarse con regularidad y, desde



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

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

**Para limpiar manchas de alimentos quemados,** colóquelas en un recipiente cubierto con 1/4 de taza de amoníaco y remoje las por varias horas o de la noche a la mañana. Lave, enjuague totalmente y seque.

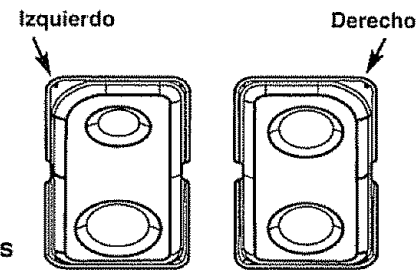
Aunque son duraderas, las parrillas gradualmente perderán su lustrosidad, aunque usted las cuide con esmero. Esto se debe a que están continuamente expuestas a temperaturas altas. Observará esto más rápido con las parrillas de color claro.

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

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

### Charolas recolectoras

Retire las parrillas y levante las bandejas recolectoras. Las charolas recolectoras se pueden limpiar en la lavadora de platos o a mano. **Para limpiar manchas de alimentos quemados,** colóquelas



en un recipiente cubierto con 1/4 de taza de amoníaco para deshacer la suciedad. Si fuese necesario, restriegue con un estropajo que contenga jabón.

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

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

### Los respiradores del horno

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

### Superficie de cocción

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

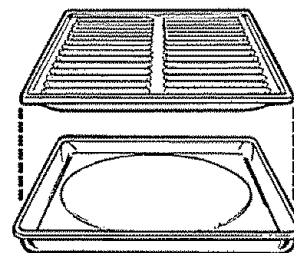
Para limpiar otros derramamientos como salpicaduras de grasa, etc., lávelas con jabón y agua una vez que la superficie se haya enfriado. Entonces enjuáguela y séquela con un paño seco.

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

**NOTA: No levante la superficie de la cocina. Levantar la superficie de la cocina puede causar daños y una operación inadecuada.**

### La bandeja y la rejilla del asador

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



**Si los alimentos se han quemado y están incrustados,** rocíe un poco de detergente sobre la rejilla mientras ésta está caliente y cúbrala con toallas de papel mojadas o con una toallita de lavar platos, teniendo cuidado de no tocar superficies calientes con sus dedos. El remojar la bandeja eliminará los alimentos que se han quemado.

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

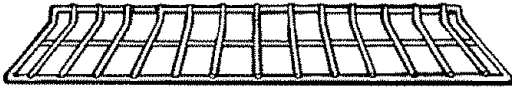
Tanto la bandeja como la rejilla del asador se pueden limpiar en la lavadora de platos.

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

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA (continuación)

### Las parrillas del horno

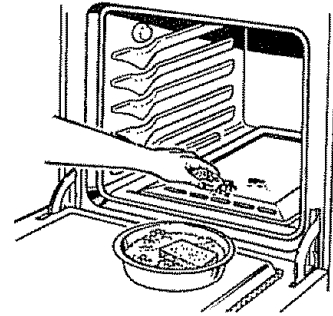


Las parrillas del horno deberían ser removidos antes de empezar el ciclo de limpieza automática.

Para limpiar las parrillas, use un limpiador abrasivo. Después de la limpieza, enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un paño seco. Si se hiciera difícil deslizar superficies sobre las parrillas del horno, pásele un trapo mojado con aceite vegetal a los extremos de los soportes de las parrillas.

### La solera del horno

La solera del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para facilitar la limpieza, proteja la solera del horno contra derramamientos excesivos colocando una tartera de hornear en la parrilla que quede debajo de la parrilla en la que usted está cocinando. Puede usar papel de aluminio si no cubre totalmente la parrilla. Esto es particularmente importante cuando hornee un pastel de fruta u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos calientes de fruta u otros alimentos con un alto contenido ácido (como los tomates o la col picada en salmuera y salsas con vinagre o jugo de limón) pudieran causar picaduras y daño a la superficie de esmalte porcelanizado y por eso deben limpiarse inmediatamente.



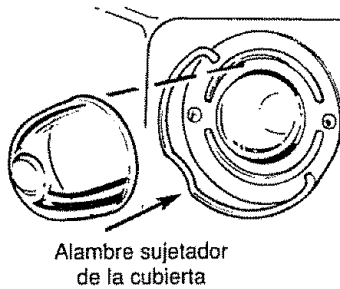
Para limpiar los derramamientos, use jabón y agua, un limpiador abrasivo o un estropajo enjabonado. Enjuague bien para quitar los residuos de jabón antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

## CUIDADO Y LIMPIEZA (continuación)

### Reemplazo de la luz del horno

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

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



#### Para retirarla:

1. Ponga una mano debajo de la cubierta para que esta última no se caiga al soltarla. Con los dedos de esa misma mano, empuje firmemente el alambre sujetador de la cubierta hacia atrás. Levante y quite la cubierta. **NO quite NINGUN TORNILLO PARA QUITAR LA CUBIERTA.**
2. Reemplace la bombilla con una bombilla para aparatos electrodomésticos de 40 vatios.

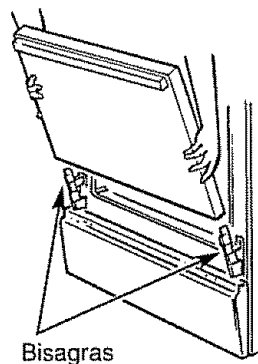
#### Para reponer la cubierta:

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

### Puerta desmontable del horno

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

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



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

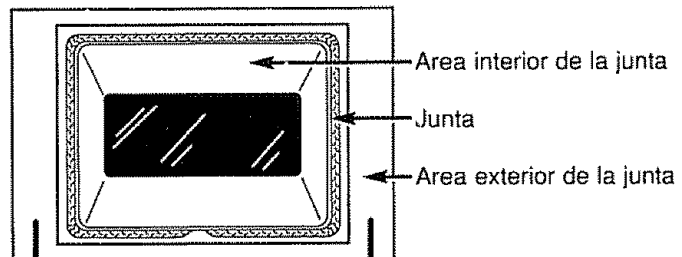
**Para reponer la puerta,** cerciórese de que las bisagras estén en la posición especial de parada. Coloque las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras. Entonces comience a bajar la puerta lentamente y uniformemente sobre ambas bisagras a la vez. Si las bisagras saltan hacia atrás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

#### Para limpiar la puerta:

No permita que el exceso de agua llegue a alguno de los orificios o ranuras en la puerta.

#### El interior de la puerta:

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



#### Exterior de la puerta:

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA (continuación)

### Panel de control inferior (panel múltiple frontal) y botones

Es una buena idea limpiar el panel de control cada vez que termine de usar el horno. Use un paño húmedo para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use un jabón suave y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Para enjuagar, use agua limpia. Séquelo con un paño suave.

**No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos plásticos o productos limpiadores para hornos para limpiar el panel de control, ya que estos productos dañarían el acabado del panel.**

**No doble las perillas de control halándolas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla y otra carga similar en las mismas. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.**

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

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

### El cajón de almacenamiento desmontable

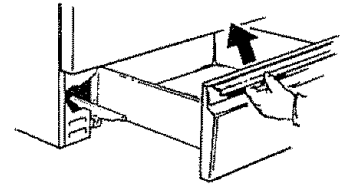
El cajón de almacenamiento es un lugar ideal para guardar los utensilios de cocina y de hornear. No almacene artículos de plástico o materiales inflamables en el cajón.

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

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

#### Para sacar el cajón de almacenamiento:

1. Desplace el cajón directamente hacia delante hasta que se detenga.
2. Incline la parte delantera del cajón hacia arriba y sáquelo.



#### Para reponer el cajón de almacenamiento:

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

## En el estado de Massachusetts:

- Este producto debe ser instalado por un plomero o instalador de productos de gas licenciado.
- Cuando se encuentre usando válvulas de cierre de bola, deben ser del tipo de manija en T.
- Un conector de gas flexible, cuando se utilice, no debe superar los 3 pies.

## PARA SU SEGURIDAD

Si detecta olor a gas:

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

## PARA SU SEGURIDAD

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

## ANTES DE COMENZAR

Lea estas instrucciones detenidamente y en su totalidad.

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

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

**CONSUMIDOR:** Guarde este manual de uso y cuidado y las instrucciones para la instalación para uso futuro. Este aparato electrodoméstico tiene que ser conectado a tierra de manera adecuada.

## ADVERTENCIA

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

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

## PRECAUCION

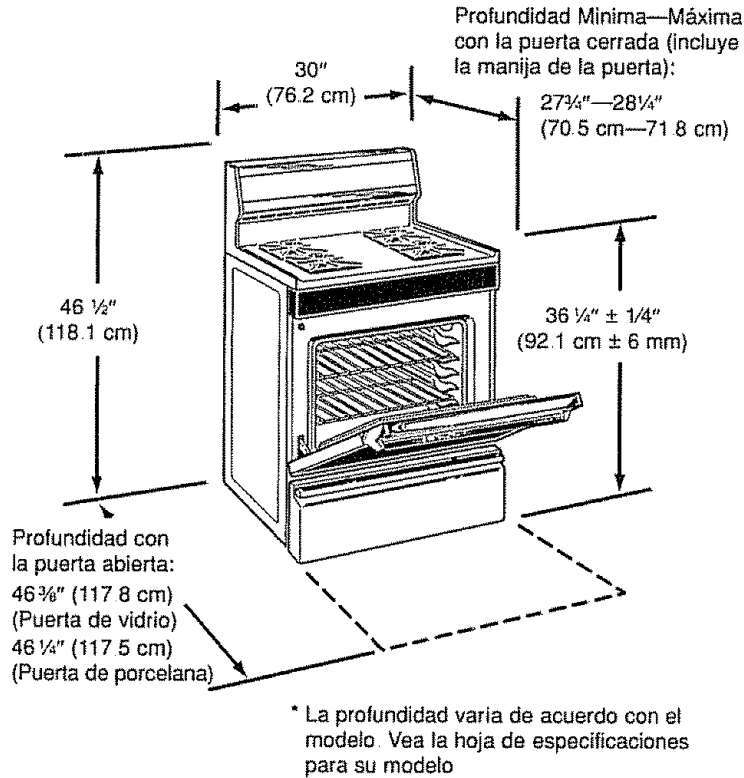
No intente hacer funcionar el horno de esta cocina durante una interrupción del suministro eléctrico.

## IMPORTANTE

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

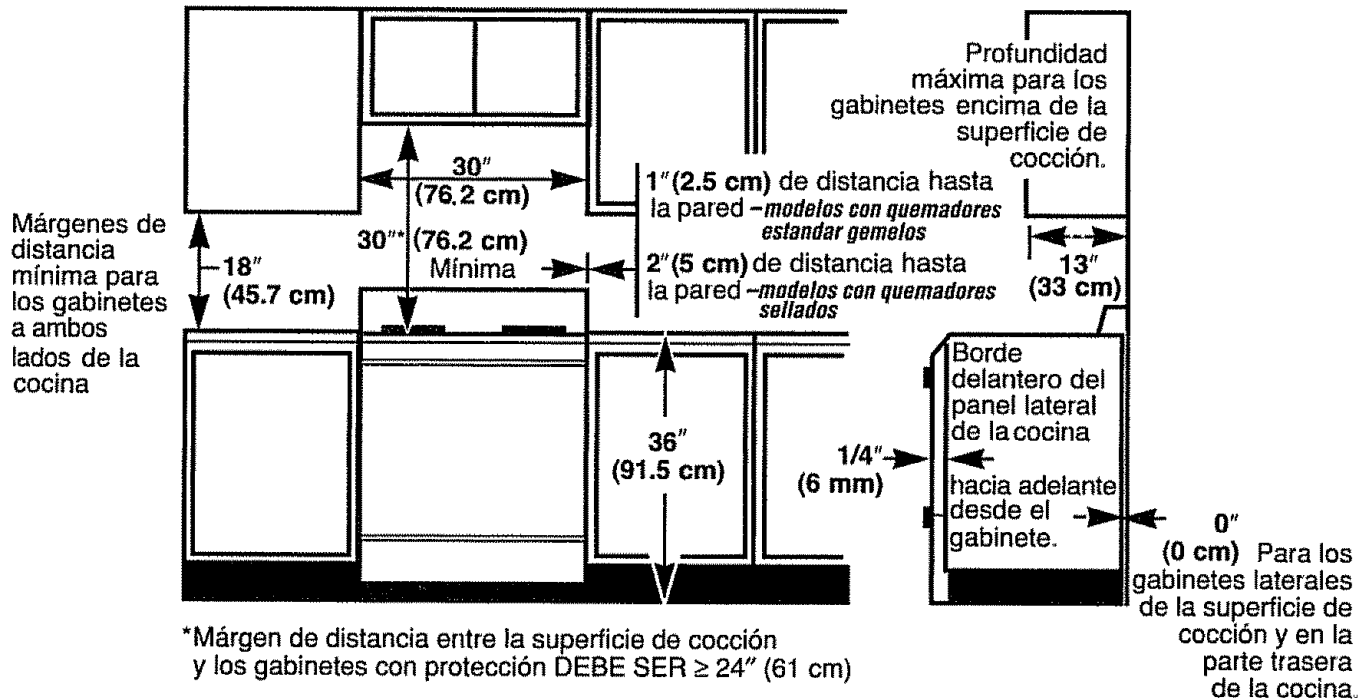
# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

## DIMENSIONES



## MARGENES DE DISTANCIA

Proporcione márgenes de distancia adecuados entre la cocina y las superficies adyacentes que sean combustibles.





### INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- La instalación de esta cocina de gas debe hacerse de acuerdo con los códigos locales o, si no existieran códigos locales, de acuerdo con la edición más reciente del National Fuel Gas Code (Código Nacional de Normas para Instalaciones de Gas), ANSI Z223.1. En el Canadá, la instalación debe hacerse de acuerdo con el Current Natural Gas Installation Code (Código actual de Normas para Instalaciones de Gas Natural), CAN/CGA-B149.1 o el Current Propane Installation Code (Código actual de Normas para Instalaciones de Gas Propano), CAN/CGA-B149.2 y de acuerdo con los códigos locales si éstos fuesen aplicables.

El fabricante de esta cocina ha sido certificado por CSA Internacional de acuerdo con la edición más reciente de ANSI Z21.1 y la Canadian Gas Association (Asociación Canadiense de Gas) de acuerdo con la edición más reciente de CAN/CGA-1.1. Hay ciertas precauciones de seguridad que usted debe observar con respecto a su cocina, que son aplicables a cualquier aparato electrodoméstico de gas que genere calor. Encontrará estas precauciones en la sección de 'Instrucciones importantes de seguridad' en la parte delantera de este manual. Léalas cuidadosamente.

- Pida que su cocina sea instalada por un instalador o técnico de servicio competente.
- Su cocina debe ser conectada eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no existieran códigos locales, de acuerdo con el National Electrical Code (Código Nacional de Normas para Instalaciones Eléctricas) (la edición más reciente del ANSI/NFPA 70). En el Canadá, la instalación eléctrica a tierra debe hacerse de acuerdo con la Sección I del CSA C22.1 Current Canadian Electrical Code (Código actual de Normas para Instalaciones Eléctricas del Canadá CSAC22.1) y/o los códigos locales. Vea 'Conexiones eléctricas' en esta sección.
- Antes de instalar su cocina sobre un piso de linóleo o cualquier otra clase de piso sintético, cerciórese de que este tipo de piso puede resistir temperaturas de 180°F (82°C) sin encogerse, combarse o descolorarse. No instale la cocina sobre ninguna alfombra a menos que se haya colocado entre la cocina y la alfombra una plancha de madera laminada de 1/4" (6 mm) de espesor o cualquier otro aislador similar.
- Cerciórese de que los revestimientos de las paredes alrededor de la cocina de gas puedan resistir el calor generado por la cocina de hasta 200°F (93°C).

- Evite poner gabinetes encima de la cocina. Para evitar el peligro que causaría el tratar de alcanzar objetos dentro de los gabinetes encima de la cocina cuando los quemadores estén funcionando, instale una campana extractora de aire sobre la cocina que se proyecte hacia adelante por lo menos unas 5" (12.7 cm) más allá del frente de los gabinetes.
- La campana extractora debe estar construída de hojas metálicas de un espesor no menor de 0.0122" (.31 mm). Instálela encima de la superficie de cocción con un margen de distancia no menor de 1/4" (6 mm) entre la campana y el lado inferior del gabinete de metal o el material combustible. La campana debe ser al menos tan ancha como el aparato electrodoméstico y debe estar centrada encima del aparato. Los márgenes de distancia entre la superficie de cocción y la superficie de la campana de ventilación **NUNCA DEBERAN SER MENORES DE 24" (61 cm.)**.

**EXCEPCION:** La instalación de un horno microondas o aparato electrodoméstico de cocción aprobado encima de la superficie de cocción debe ser realizada de acuerdo con las instrucciones de instalación que vienen con tal aparato.

- Si se colocaran gabinetes encima de la cocina, habrá que dejar un margen mínimo de distancia de 30" (76.2 cm) entre la superficie de cocción y el fondo sin protección de los gabinetes.
- Si no se pudiera mantener un margen mínimo de distancia de 30" (76.2 cm) entre la superficie de cocción y los gabinetes de metal o materiales combustibles, habrá entonces que proteger la parte inferior de los gabinetes encima de la superficie de cocción con un aislante de cartón duro de 1/4" (6 mm) cubierto con hojas metálicas de un espesor no menor de 0.0122" (.31 mm).
- Los márgenes de distancia entre la superficie de cocción y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBERAN SER MENORES DE 24" (61 cm)**. La distancia vertical desde el plano de la superficie de cocción hasta el fondo de los gabinetes adyacentes que se extiendan a una distancia de menos de 1" (2.5 cm) de los lados de la cocina de gas, no debe ser menor de 18" (45.7 cm). (Vea la ilustración de las 'Dimensiones y márgenes de distancia' en esta sección).

- **PRECAUCION:** Los artículos que sean de interés para los niños no deben guardarse dentro de los gabinetes situados encima de una cocina de gas ni sobre el tablero posterior de esa cocina—los niños que se subieran a la cocina para tratar de alcanzar estos artículos pudieran resultar gravemente lesionados.

## ADVERTENCIA

Todas las cocinas pueden volcarse y causar lesiones graves. Para evitar que la cocina se vuelque accidentalmente, fijela a la pared y el suelo usando un dispositivo anti-volcaduras aprobado. (Vea 'Instalar el dispositivo anti-volcaduras' en esta sección).



Para estar seguro que el sistema está instalado y enganchado adecuadamente, saque el cajón de almacenamiento e inspeccione la pata niveladora trasera.



Asegúrese que quede bien metida dentro de la ranura.

Si tuviera usted que mover la cocina por cualquier motivo, separándola de la pared, cerciórese de que el dispositivo anti-volcaduras vuelva a quedar encajado en el sitio apropiado cuando regrese la cocina a su lugar.

- Por su propia seguridad, nunca use su cocina de gas para calentar una habitación. Su horno y la superficie de cocción no están diseñadas para calentar la habitación. Los quemadores superiores no deben hacerse funcionar sin antes colocar un recipiente sobre las parrillas. Un abuso de este tipo pudiera causar incendio y daños a su cocina de gas y también anulará la garantía.
- No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en los alrededores de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico. Esto podría ocasionar explosiones o incendios.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos que se guarden dentro del horno podrían incendiarse.
- No deje que la grasa para cocinar u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.

## GENERALIDADES

- Vea 'Dimensiones y márgenes de distancias' en esta sección para localizar todos los dibujos y dimensiones de espacio. Se deben satisfacer los requisitos relativos a las dimensiones para procurar el funcionamiento seguro de su cocina. Se debe ajustar la ubicación de la toma de corriente eléctrica y la abertura de la tubería del gas (vea 'Ubicación de la tubería del gas y la toma de corriente eléctrica') para poder satisfacer ciertos requisitos.
- La cocina se puede colocar sin ningún margen de distancia [0" (0 cm)] con respecto a la pared posterior y las paredes laterales de la cocina.

## UBICACION

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

## PROTEJA SU SUELO

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

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

## UBICACION DE LOS NUMEROS DE MODELO Y DE SERIE

De acuerdo con su tipo de cocina de gas, usted encontrará los números de modelo y de serie en una etiqueta en el marco delantero de la cocina, detrás del cajón de almacenamiento.

## HERRAMIENTAS QUE NECESITARA

- Destornilladores de cabeza 'Phillips' y de hoja plana
- Lápiz y regla
- Dos llaves aprietatubos (una de reserva)
- Una llave española o una llave inglesa ajustable
- Taladro, punzón o clavo
- Nivel

# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

## MATERIALES ADICIONALES QUE PUDIERA NECESITAR

- Válvula de interrupción de la línea del gas
- Un sellador para tuberías o cinta adhesiva con Teflon\* para roscados de tuberías, aprobada por UL, que resista la acción del gas natural y del gas LP (propano líquido)
- Conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos diámetro interior (D.I.) de 1/2" (1.3 cm). Se recomienda un largo de 5 pies (1.5 metros) para facilitar la instalación pero otros tamaños también son aceptables. Nunca use un conector viejo cuando instale una cocina de gas nueva.
- Adaptador abocinado de unión para la conexión a la línea de suministro del gas 3/4" ó 1/2" NPT x 1/2" D.I. [1.9 cm ó 1.3 cm NPT (estándar nacional para roscas de tubo) x 1.2 cm de diámetro interior].
- Adaptador abocinado de unión para la conexión al regulador de presión en la cocina 1/2" NPT x 1/2" D.I. (1.3 cm NPT x 1.3 cm de diámetro interior).
- Detector de fuga de líquido o agua jabonosa
- Perno de retraso o ancla de manga de 1/2" diámetro exterior (D.E.) (para montaje dispositivo anti-volcaduras en pisos de concreto solamente)

\*Teflon: Marca registrada de DuPont

## PREPARACION

- Retire todas las cintas adhesivas y las envolturas.
- Quite la película plástica que cubre algunas partes cromadas (la puerta del horno, el borde de los costados).
- Saque el paquete de accesorios de dentro del horno.
- Compruebe para asegurarse que ninguna de las piezas de la cocina de gas se hayan aflojado durante el envío.

## PASO 1

### Provea un suministro adecuado de gas

Su cocina de gas está diseñada para funcionar a una presión de 4" (10.2 cm) de columna de agua para gas natural o, si está diseñada para gas LP (propano o butano), 10" (25.4 cm) de columna de agua. Cerciórese de que le está suministrando a su cocina el tipo de gas para el cual fue diseñada. Esta cocina se puede adaptar para que funcione con gas natural o gas propano. Si usted decide usar esta cocina con gas propano, la conversión deberá ser hecha por un instalador competente antes de que se intente poner a funcionar esta cocina con ese tipo de gas.

Para un funcionamiento adecuado, la presión del gas natural suministrado al regulador debe ser entre 4" (10.2 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua. Para el gas LP, la presión suministrada debe ser entre 10" (25.4 cm) y 13" (33 cm) de columna de agua.

Cuando vaya a comprobar el funcionamiento adecuado del regulador, la presión de entrada tiene que ser por lo menos de 1" (2.5 cm) más que la presión de funcionamiento (bifurcador) indicada anteriormente. El regulador de presión localizado a la entrada del bifurcador de la cocina debe permanecer en la línea de suministro sin importar qué tipo de gas, natural o LP, se está usando.

Para facilitar la instalación, se debe tener un conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos que conecte la cocina a la línea de suministro de gas, con un diámetro interior de 1/2" I.D. (1.3 cm) y 5 pies (1.5 m) de largo. En Canadá, los conectores flexibles deben ser conectores de metal simples de pared, no más largos de 6 pies (1.8 m).

# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

## PASO 2

### Conecte la cocina al gas

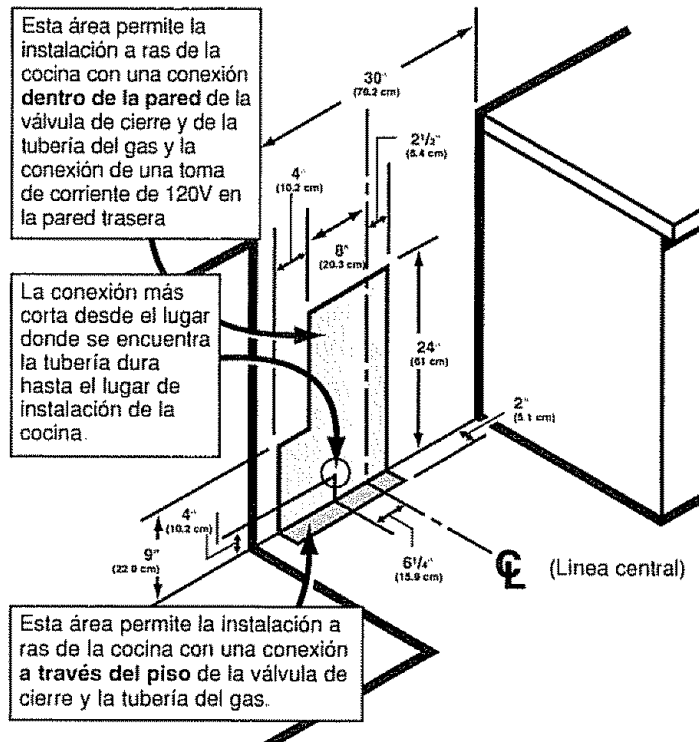
Cierre la válvula principal suministradora de gas antes de desconectar la cocina vieja y déjela cerrada hasta que la nueva conexión se haya completado. No se olvide de volver a encender los pilotos de los otros aparatos electrodomésticos de gas cuando vuelva a abrir el suministro de gas.

Como las tuberías duras restringen el movimiento de la cocina, se recomienda el uso de un conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos, certificado por A.G.A., a menos que los códigos locales requieran conexiones con tuberías duras. Nunca use un conector viejo al instalar una cocina nueva. Si se usa el método de tubería dura, usted deberá alinear cuidadosamente la tubería; la cocina no se podrá mover después de que la conexión haya sido hecha.

Para evitar el escape de gas, use un compuesto para juntas de tuberías o envuelva todas las roscas macho (externas) de las tuberías con cinta Teflon\* para roscas de tuberías.

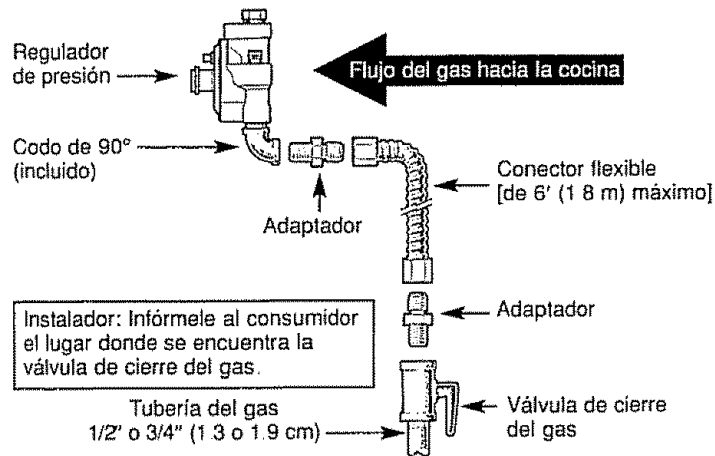
\*Teflon: Marca registrada de DuPont

### Ubicación de las tuberías del gas y de la toma de corriente

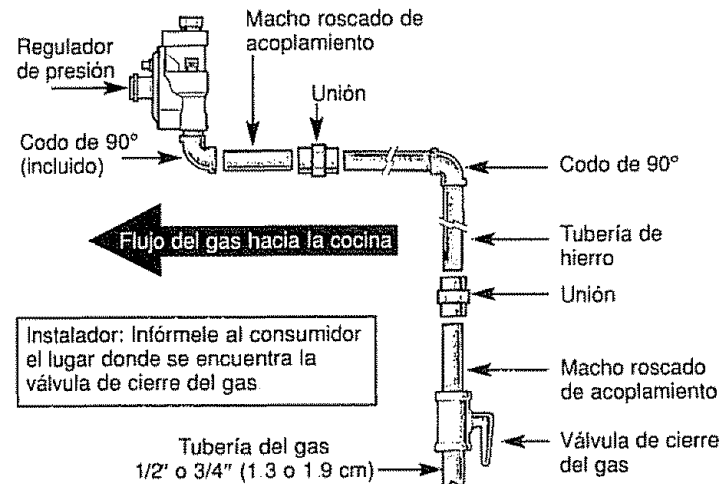


## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

### Instalación con conector flexible



### Instalación con tubería dura



1. Instale en la línea del gas una válvula manual de cierre, en la parte exterior de la cocina de gas, en un lugar fácilmente accesible. Cerciérese de que todas las personas operando la cocina sepan dónde y cómo se apaga el suministro de gas a la cocina.
2. A la entrada del regulador, instale un adaptador macho abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) al codo roscado interior de 1/2" (1.3 cm) NPT (estándar nacional para roscas de tubo). Aplique una llave inglesa a la pieza de ajuste del regulador como protección y para evitar daños.

Al instalar la cocina desde el frente, quite el codo de 90° para facilitar la instalación.

3. Aplique un adaptador macho abocinado de unión de 1/2" (1.3 cm) ó 3/4" (1.9 cm) al roscado interior NPT de la válvula manual de interrupción del suministro de gas, poniendo cuidado de proteger la válvula de cierre para evitar que gire.
4. Conecte el conector de metal flexible para aparatos electrodomésticos al adaptador en la cocina. Coloque la cocina en una posición que le permitirá hacer la conexión en la válvula de cierre.
5. Cuando todas las conexiones hayan sido hechas, cerciérese de que todos los controles de la cocina estén apagados y abra la válvula principal del suministro del gas. Use un detector de escape líquido en todas las uniones y conexiones para comprobar que no haya escape de gas en las tuberías.

**PRECAUCION: NUNCA USE UNA LLAMA VIVA PARA COMPROBAR SI HAY ESCAPE DE GAS.**

Quando al hacer pruebas de presión se usen presiones mayores de 1/2 psig (libras por pulgada cuadrada sobre la presión atmosférica) para probar la presión de la red del suministro de gas de su residencia, desconecte la cocina y la válvula que cierra la alimentación del gas. Cuando se usen presiones de 1/2 psig o menores para probar el sistema de suministro de gas, simplemente aísle su cocina de la red del suministro de gas, cerrando la válvula de alimentación.

# INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

## PASO 3

### Conexiones eléctricas (en ciertos modelos)

#### Requisitos eléctricos

Un circuito derivado de 120 voltios, 60 hertzios, con toma de tierra adecuada y protegido por un interruptor automático de circuito de 15 amperios o 20 amperios o un fusible de acción retardada.

#### Precauciones con respecto al uso de cordones de extensión

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

#### Toma de tierra—IMPORTANTE—(Por favor lea cuidadosamente)

### PARA SU PROPIA SEGURIDAD, ESTE APARATO ELECTRODOMESTICO DEBE SER DEBIDAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El cordón de alimentación de este aparato electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres espigas (de toma de tierra) que se acopla con un receptáculo de pared estándar de tres espigas con toma de tierra para reducir al mínimo la posibilidad de que este aparato electrodoméstico cause un electrochoque.

El cliente deberá procurar que un electricista calificado inspeccione el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que este receptáculo esté conectado adecuadamente a tierra.

En casos donde se encuentre un receptáculo de pared estándar de dos espigas, el cliente personalmente tiene la responsabilidad y la obligación de hacer que este receptáculo sea reemplazado por otro de tres espigas debidamente conectado a tierra.

### NO CORTE O QUITE, BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, LA TERCERA ESPIGA (TOMA DE TIERRA) DEL CORDON DE ALIMENTACION.

#### METODO PREFERIDO



Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada antes de usarlo

### Interruptores de Circuito de Falla a Tierra

Los GFCI's, o Interruptores de Circuito de Falla a Tierra ("Ground Fault Circuit Interrupters") son dispositivos que detectan fugas de corriente en un circuito y automáticamente desconectan el suministro eléctrico cuando un nivel de fuga determinado es detectado. Estos dispositivos deben ser reajustados manualmente por el consumidor.

Aunque el Código Eléctrico Nacional ("National Electrical Code") requiere el uso de los GFCIs en los receptáculos de las cocinas instalados para servir los electrodomésticos de la encimera, los GFCIs no se requieren ni se recomiendan en un tomacorriente usado para una cocina de gas.

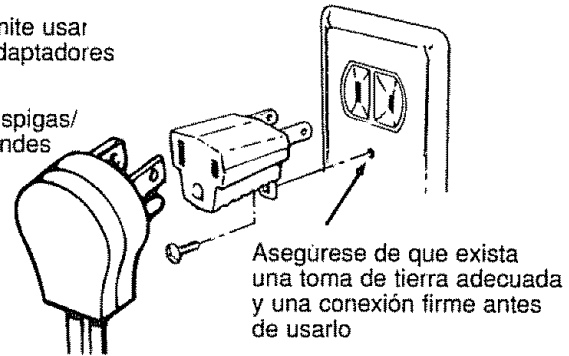
El desarrollo de la cocina no será afectado si es operado en circuitos protegidos por GFCI, pero ocasionalmente un aterrizamiento inadvertido del GFCI podría ocurrir. Si el interruptor se dispara, la cocina eléctrica se apagará.

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

#### METODO PROVISIONAL

(No se permite usar enchufes adaptadores en Canadá)

Alinee las espigas/ranuras grandes



Asegúrese de que exista una toma de tierra adecuada y una conexión firme antes de usarlo

Se puede usar un adaptador solamente en un circuito de 15 amperios. No use un adaptador en un circuito de 20 amperios. Donde lo permitan los códigos locales, se puede hacer una **CONEXION PROVISIONAL** a un receptáculo de pared de dos espigas con conexión a tierra adecuada, usando un adaptador, aprobado por UL, que se puede adquirir en la mayoría de las tiendas de ferretería. La ranura más grande en el adaptador debe alinearse con la ranura más grande en el receptáculo de pared para proveer una polaridad adecuada en la conexión del cordón de alimentación.

**PRECAUCION:** El unir la terminal de toma de tierra del adaptador al tornillo de la cubierta del receptáculo de pared no conecta el aparato electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal y no esté aislado y que el receptáculo de pared esté conectado a tierra a través del alambrado de la residencia. El cliente deberá procurar que un electricista calificado inspeccione el receptáculo de pared y el circuito para asegurarse de que este receptáculo esté conectado adecuadamente a tierra.

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

Siempre sujete el adaptador con una mano al desconectar el cordón de alimentación del adaptador. Si no lo hace así, la terminal de toma de tierra del adaptador tiene una mayor posibilidad de romperse con el uso repetido. En caso de que esto ocurra, **NO USE** el aparato electrodoméstico hasta que se vuelva a conectar a tierra de manera adecuada.

### **B: Situaciones en las que el cordón de alimentación del aparato electrodoméstico será desconectado con frecuencia.**

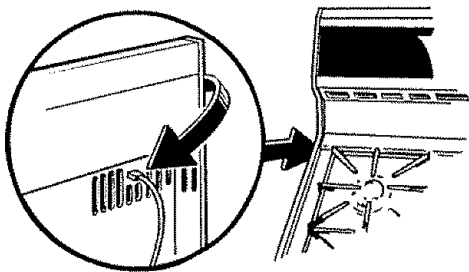
No use un enchufe adaptador en estas situaciones, ya que la desconexión del cordón de alimentación hace que el adaptador trabaje forzosamente y esto resultará en el fallo eventual de la terminal de toma de tierra del adaptador. Antes de usar el aparato electrodoméstico, el cliente deberá hacer que un electricista calificado reemplace el receptáculo de pared de dos espigas por otro de tres espigas (con toma de tierra).

Se debe hacer la instalación de aparatos electrodomésticos diseñados para casas móviles de acuerdo con el 'Manufactured Home Construction and Safety Standard', Título 24 CFR, Sección 3280 (que antes se llamaba el 'Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety', Título 24, HUD, Sección 280) o cuando estas normas no sean aplicables, el 'Standard for Manufactured Home Installations', edición más reciente ('Manufactured Home Sites, Communities and Set-Ups'), ANSI A225.1, edición más reciente, o de acuerdo con los códigos locales. En el Canadá, la instalación para casas móviles debe hacerse de acuerdo con el CAN/CSAS Z240/MH 'Mobile Home Installation Code' actual.

### **Clavija de desconexión eléctrica**

Esta clavija le permite desconectar convenientemente la cocina del suministro eléctrico.

1. Localice la clavija de desconexión en la parte trasera de la cocina de gas.
2. Agarre el conector por los lados y sáquelo de la parte trasera de la cocina.



### **PASO 4**

#### **Selle las aberturas**

Cuando todas las instalaciones se hayan completado, selle cualesquiera aberturas que existan en la pared detrás de la cocina o en el piso debajo de la cocina.

### **PASO 5**

#### **Compruebe la ignición de los quemadores de superficie**

El funcionamiento de todos los quemadores de la superficie de cocción y del horno deberán comprobarse después de que la cocina y las líneas suministradoras de gas hayan sido cuidadosamente inspeccionadas para comprobar que no haya escape de gas.

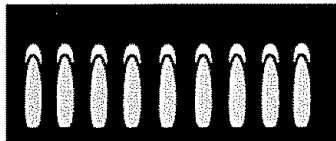
Seleccione un botón de mando de uno de los quemadores de superficie y a la vez empuje hacia adentro y hágalo girar hacia la posición de LITE (encender). Usted oír un chasquido indicando el funcionamiento adecuado del módulo de chispa. Una vez que el aire haya sido expulsado de las líneas de suministro, los quemadores se encenderán en unos 4 segundos. Después de que el quemador se encienda, haga girar el botón para quitarlo de la posición de LITE (encender). Pruebe todos los quemadores en sucesión, hasta que todos hayan sido verificados.

#### **Calidad de la llama**

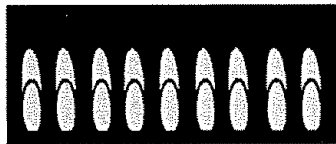
La calidad de la combustión de las llamas en los quemadores debe ser determinada visualmente.



**(A) Llama Amarilla—**  
Llame al técnico de servicio de Sears



**(B) Puntas amarillas en los conos externos—**  
Es normal para el gas LP



**(C) Llama de un azul suave—**Es normal para el gas natural

Si la llama del quemador luce como en la ilustración (A), llame al técnico de servicio de Sears. La llama normal de un quemador deberá lucir como (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que usted use.

Con el gas LP, es normal que las puntas aparezcan amarillas en los conos externos.

## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

### PASO 6

#### Compruebe la ignición del quemador del horno

Su horno está diseñado para operar de manera silenciosa y automática. Para operar el horno, presione el botón BAKE y luego presione los botones números hasta que 350° aparezca en la pantalla. Presione el botón START/ON. 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 en la pantalla.

Para verificar la ignición del quemador del asador, presione el botón BROIL HI/LO y luego el botón START/ON. Después de un lapso de 30 a 90 segundos, el quemador del asador se encenderá.

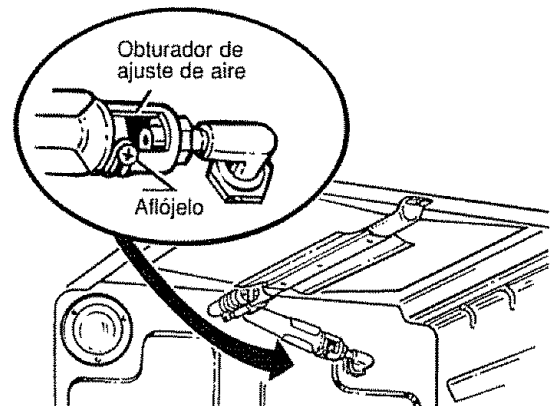
**Los modelos con ignición electrónica** requieren de energía eléctrica. En caso de que haya una interrupción del suministro eléctrico, los quemadores del horno en estos modelos no podrán encenderse manualmente con un cerillo. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté caliente.

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

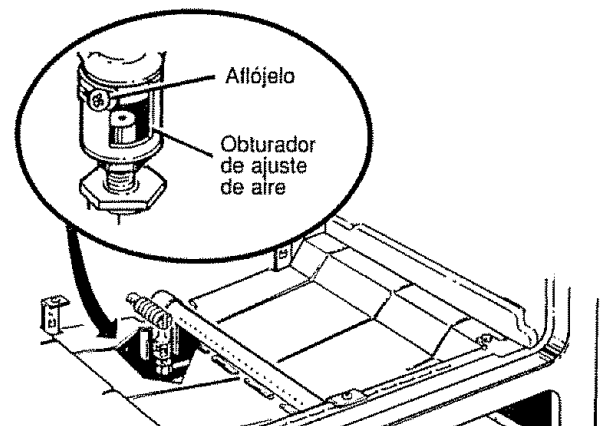
### PASO 7

#### Si fuese necesario ajuste los obturadores de ajuste del aire en los quemadores del horno y del asador

Los obturadores de ajuste del aire para los quemadores superiores e inferiores, regulan el flujo de aire hacia las llamas.



El obturador de ajuste del aire para el quemador superior (asador) está en el centro de la pared posterior del horno.



El obturador para el quemador inferior (horno) está cerca de la pared posterior detrás el cajón de almacenamiento. Retire el cajón o el panel. Vea la sección de Cuidado y limpieza en esta guía.

**Para ajustar el flujo del aire hacia cualquier quemador**, afloje el tornillo de cabeza Phillips y haga girar el obturador hacia la posición de abierto o cerrado, según sea necesario.

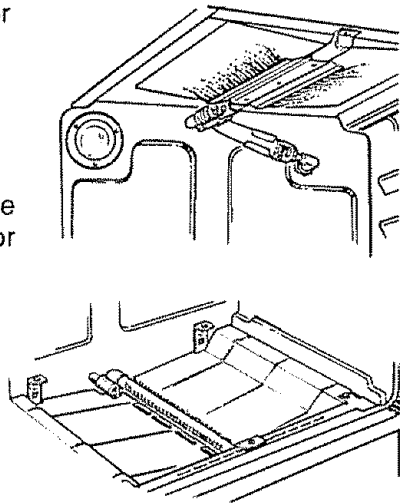


## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

La llama del quemador superior (asador) deberá ser estable con conos azules de aproximadamente 1" (2.5 cm) y no deberá extenderse más allá de los bordes del deflector del quemador.

Para determinar si la llama del quemador inferior está quemando adecuadamente, retire la solera del horno. La llama

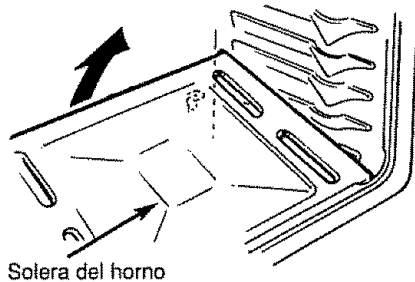
deberá tener conos azules de aproximadamente 1" (2.5 cm) y si la cocina tiene suministro de gas natural, la llama deberá quemar sin que las puntas se vean amarillas. (En la mayoría de los gases LP es normal que se vean puntas amarillas pequeñas en los conos externos). La llama no debe levantarse a través de los portillos del quemador. Si esto ocurre, reduzca gradualmente la abertura del obturador del aire hasta que la llama se estabilice.



### Para quitar la solera del horno:

1. Quite los tornillos de cabeza estriada sujetando la parte posterior de la solera del horno.
2. Agarre la solera del horno por las ranuras de sujeción que hay en cada lado.

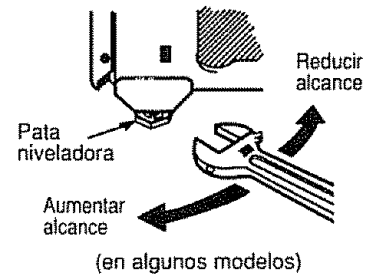
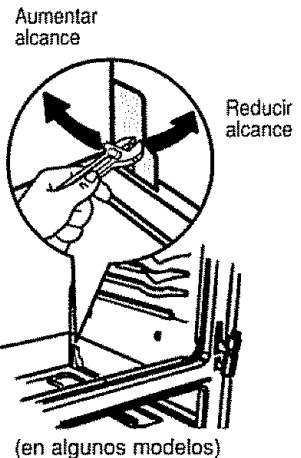
3. Levante la parte posterior del fondo del horno lo suficiente como para quitar el borde del armazón de la cocina; empuje el fondo hacia atrás, y luego jálelo hacia arriba y afuera.



## PASO 8

### Cómo nivelar la cocina

1. Instale las parrillas dentro del horno y coloque la cocina en el lugar en el que se va a instalar.
2. Para comprobar si la cocina está nivelada, coloque un nivel de burbuja o una taza parcialmente llena de agua en una de las parrillas del horno. Si está usando un nivel de burbuja, compruébelo dos veces— con el nivel colocado diagonalmente, primero en una dirección y después en la otra.
3. Retire el cajón de almacenamiento. Las patas niveladoras frontales pueden ser ajustadas desde abajo y las patas posteriores pueden ser ajustadas desde arriba o desde abajo.
4. Use una llave española abierta o una llave ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la cocina esté nivelada.
5. Después que la cocina esté nivelada, separe la cocina de la pared para poder instalar el dispositivo anti-volcaduras.



## INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION (continuación)

### PASO 9

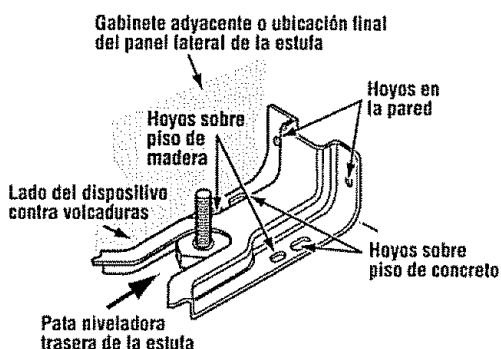
#### Cómo instalar el dispositivo anti-volcaduras

### ADVERTENCIA:

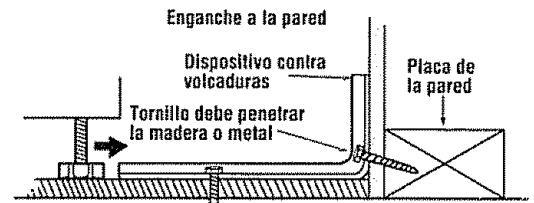
- La cocina debe asegurarse con un dispositivo anti-volcaduras aprobado.
- A menos que se haya instalado correctamente, la cocina puede volcarse si usted o un niño se paran, se sientan o se recuestan en una puerta abierta.
- Después de instalar el sistema contra volcaduras, verifique que esté bien instalado y enganchado sacando el cajón de almacenamiento e inspeccionando la pata niveladora trasera. Debería estar bien asegurada dentro de la ranura.
- Esta cocina ha sido diseñada para satisfacer todas las normas sobre vuelcos reconocidas por la industria bajo circunstancias normales.
- La instalación del dispositivo anti-volcaduras debe cumplir con todas las ordenanzas locales para asegurar la estufa.
- El uso de este dispositivo no excluye la posibilidad de que la cocina se vuelque cuando el dispositivo no esté instalado debidamente.
- Si el dispositivo anti-volcaduras que viene con su cocina no sirve para este propósito, use el Universal Anti-Tip Device (dispositivo universal anti-volcaduras) modelo WB2X7909. Llame al 1-888-SU-HOGAR®.

Estas instrucciones para la instalación del sistema contra volcaduras son para pisos y paredes de madera o concreto. Todo otro tipo construcción podría requerir técnicas especiales de instalación para obtener un enganche adecuado del sistema contra volcaduras al piso la pared.

1. Coloque el sistema contra la pared trasera al lado izquierdo o derecho del gabinete. Si la superficie del gabinete sobresale por encima del gabinete, ajuste el sistema desde el gabinete para compensar la diferencia de la altura. Si no existe un gabinete adyacente, coloque el borde del sistema en la ubicación deseada sobre el panel lateral de la estufa.
2. Use el sistema como modelo y marque 2 posiciones de hoyos sobre la pared y 2 posiciones de hoyos sobre el piso. Use las posiciones indicadas para madera o concreto, dependiendo del tipo de su piso.



3. Para construcción de madera, haga un hoyo piloto de  $\frac{1}{8}$ " en cada una de las posiciones premarcadas en el piso y la pared (puede usar un clavo o una lezna si no tiene un taladro). Enganche el sistema contra volcaduras con los 4 tornillos que se proveen.



Para construcciones de concreto, usted necesitará cuatro pernos tipo "lag" de  $\frac{1}{4}$ " x  $1\frac{1}{2}$ " y cuatro anclas de tipos mangas OD de  $\frac{1}{2}$ " (que no se proveen). Haga los hoyos del tamaño recomendado para las anclas sobre el concreto en el centro de las posiciones premarcadas sobre el piso y la pared. Instale las anclas de tipos mangas dentro de los hoyos y luego instale los pernos a través del sistema. **No apriete demasiado los pernos.**

4. Deslice la estufa contra la pared, y revise para asegurarse que esté bien instalada sacando el cajón de almacenamiento e inspeccionando la pata niveladora trasera. Asegúrese que esté bien enganchada dentro de la ranura del sistema contra volcaduras.

### CUANDO TODAS LAS INSTALACIONES SE HAYAN COMPLETADO:

**CERCIORESE DE QUE TODOS LOS CONTROLES QUEDEN EN LA POSICION DE APAGADO.**

**CERCIORESE DE QUE EL FLUJO DE LA COMBUSTION Y DEL AIRE DE VENTILACION DE LA COCINA NO ESTEN OBSTRUIDOS.**

### Conversión a LP (Propano)

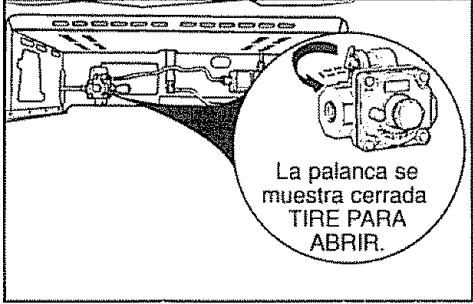
(o conversión de LP (propano) a gas natural)

Esta cocina viene ajustada de fábrica para usar gas natural. Si usted quiere pasarse a propano líquido, la conversión debe ser realizada por un instalador calificado de cocinas usando propano líquido.

Junto al regulador de presión en la cocina hallará pegadas las instrucciones de conversión, la etiqueta adhesiva y los orificios para propano líquido.

Conserve estas instrucciones y los orificios en caso de que quiera volver a cambiar al gas natural. Conversión al gas natural de nuevo debe ser realizado por un instalador calificado.

## ¿PREGUNTAS? ANTES DE LLAMAR PARA SERVICIO . . .

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
<p><b>LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE NO ENCIENDEN O NO QUEMAN DE MANERA UNIFORME</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.</li> <li>• Los huecos del quemador en el lado o alrededor de la superficie del quemador pudieran estar obstruidos. Quite las cabezas de los quemadores y las tapas de los quemadores y límpielos con una aguja de coser o un alambre desnudo. Cerciórese de no agrandar los huecos de los quemadores. Inspeccione la área del electrodo para comprobar si hay alimentos o grasa requemados.</li> <li>• Cerciórese que las charolas recolectoras hayan sido instaladas correctamente.</li> </ul>
<p><b>LA LLAMA DEL QUEMADOR ES MUY GRANDE O AMARILLA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si la cocina está conectada al gas LP, póngase en contacto con la persona que instaló su cocina o que hizo la conversión.</li> </ul>
<p><b>LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE SE ENCIENDEN PERO NO EL HORNO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que la válvula de cierre del gas del horno fuera accidentalmente movida durante una limpieza o una mudanza.</li> </ul> <p>Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno, quite el cajón de almacenamiento y busque la palanca de interrupción del gas de la parte trasera de la cocina.</p> <div style="text-align: center;">  <p>La palanca se muestra cerrada TIRE PARA ABRIR.</p> </div>
<p><b>SEÑALES DE CONTROL DESPUÉS DE MARCAR TIEMPO DE COCCIÓN O TIEMPO DE INICIO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olvidó marcar una temperatura de hornear o tiempo de limpieza. Presione el botón <b>BAKE</b> y la temperatura deseada o el botón <b>SELF CLEAN</b> y el tiempo deseado de limpieza.</li> </ul>
<p><b>PANTALLA INTERMITENTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hubo una interrupción en el fluido eléctrico. Reinicie el reloj. Consulte la sección Usar el reloj y el contador.</li> </ul>
<p><b>NO PUEDE LOGRAR QUE LA PANTALLA MUESTRE "SF"</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se presionaron correctamente los botones de control. Los botones <b>BAKE</b> y <b>BROIL HI/LO</b> se deben presionar al mismo tiempo y sostenerse por 3 segundos.</li> </ul>
<p><b>RUIDO DEL VENTILADOR</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un ventilador se puede apagar y encender automáticamente para enfriar las partes internas. Esto es normal.</li> </ul>

## ¿PREGUNTAS? ANTES DE LLAMAR PARA SERVICIO . . .

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
<b>NO FUNCIONAN NI EL RELOJ NI EL CONTADOR DE TIEMPO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe de la cocina no está bien insertado en la toma de corriente.</li> <li>• El enchufe eléctrico de la cocina tiene que estar conectado firmemente en una toma de corriente activa. Compruebe para ver si hay algún fusible fundido o si el interruptor de circuito ha sido trabado.</li> <li>• Verifique que no haya una falla en la energía eléctrica.</li> <li>• Revise la sección Ajuste del control del horno, reloj y contador de tiempo.</li> </ul>
<b>"F— Y UN NUMERO" DESTELLAN EN LA VENTANILLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si "F— y un número" destellan en la ventanilla que muestra la hora, hay un código de error de función. Si un código de error de función aparece durante el ciclo de auto limpieza, inspeccione el seguro de la puerta. La manija del seguro pudiera haberse movido fuera de la posición de cierre, aunque haya sido ligeramente. Asegúrese de mover el seguro hacia la derecha, hasta el tope. Presione el botón STOP/CLEAR. Deje que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a hacer funcionar el horno.</li> <li>• Desconecte el suministro de energía de la cocina durante 5 minutos y entonces vuélvalo a conectar. Si se repite el código de fallo, llame al técnico de servicio.</li> </ul>
<b>LA PANTALLA SE PONE EN BLANCO O LAS LUCES INDICADORAS SE ENCIENDEN CUANDO LA COCINA NO SE ESTA USANDO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es posible que un circuito se haya fundido o se haya saltado el interruptor de circuitos. Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos.</li> <li>• El reloj está apagado para que no aparezca en la pantalla. Consulte la sección Usar el reloj y el contador.</li> </ul>
<b>LA LUZ DEL HORNO NO FUNCIONA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bombilla puede estar floja o fundida.</li> <li>• El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente activa.</li> </ul>
<b>LA LUZ DE SUPERFICIE NO FUNCIONA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bombilla fluorescente está floja o defectuosa. Ajústela o reemplácela.</li> <li>• El conmutador que hace funcionar la luz está roto. Llame a un técnico de servicio.</li> </ul>
<b>EL HORNO NO FUNCIONA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe de la cocina no está bien insertado en la toma de corriente.</li> <li>• El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible.</li> <li>• La puerta quedó con el seguro puesto después de la auto limpieza.</li> <li>• Los controles del horno no están programados de manera correcta.</li> </ul>
<b>LA TEMPERATURA DEL HORNO ES DEMASIADO FRIA O CALIENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El termostato necesita ajustes. Vea la sección Ajuste del termostato del horno—Hágalo Ud. mismo.</li> </ul>
<b>SE HACE DIFÍCIL DESLIZAR SUPERFICIES SOBRE LOS ESTANTES DEL HORNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los estantes fueron limpiados en un ciclo de limpieza automática. Para hacer que otras superficies se deslicen fácilmente sobre los estantes, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y aplíquela a los extremos de los estantes del horno o a los soportes de los estantes del horno.</li> </ul>
<b>OLOR A QUEMADO O A ACEITE QUE PROVENIENTE DEL CONDUCTO DE VENTILACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. Para agilizar el proceso, programe un ciclo de auto limpieza por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Auto limpieza del horno.</li> </ul>

## ¿PREGUNTAS? ANTES DE LLAMAR PARA SERVICIO . . .

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
<b>LOS ALIMENTOS NO SE ASAN NI SE HORNEAN CORRECTAMENTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no se han fijado de manera adecuada. Vea las secciones de Hornear o Asar.</li> <li>• La posición de la parrilla no es la correcta.</li> <li>• Se están usando utensilios de cocina incorrectos o de un tamaño inapropiado.</li> <li>• El termostato del horno necesita ajuste. Vea la sección de Ajustar el termostato del horno—Hágalo usted mismo.</li> <li>• No se ha fijado bien la hora en el reloj.</li> <li>• El papel de aluminio no se usó apropiadamente en el horno.</li> <li>• La solera del horno no está asentado firmemente en su posición. Vea la sección Instrucciones para la instalación.</li> </ul>
<b>LOS ALIMENTOS NO SE ASAN AL FUEGO DIRECTO COMO ES DEBIDO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no están fijados bien. Vea la sección de Asar al fuego directo.</li> <li>• La puerta del horno no está cerrada.</li> <li>• Se está usando la parrilla en una posición incorrecta. Vea la sección de Asar al fuego directo.</li> <li>• Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente.</li> <li>• Los utensilios empleados no son los apropiados para asar al fuego directo.</li> <li>• El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda.</li> <li>• La solera del horno no está asentada firmemente en su posición. Vea la sección Instrucciones para la instalación.</li> </ul>
<b>EL CICLO DE AUTO LIMPIEZA DEL HORNO NO FUNCIONA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza. Deje que la cocina se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles.</li> <li>• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente. Vea la sección Operación del horno de auto limpieza.</li> <li>• La manija del seguro de la puerta no está al máximo hacia la derecha.</li> </ul>
<b>NO SE PUEDE QUITAR EL SEGURO A LA PUERTA DEL HORNO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El horno deberá enfriarse hasta alcanzar una temperatura más baja que la que tenía a la hora del cierre. <b>No cierre la puerta con el seguro excepto cuando esté usando el ciclo de auto limpieza, de lo contrario el horno pudiera bloquearse.</b></li> </ul>
<b>EL HORNO NO ESTA LIMPIO DESPUES DEL CICLO DE LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los controles del horno no se fijaron adecuadamente. Vea la sección Operación del horno de auto limpieza.</li> <li>• Un horno que esté extremadamente sucio requiere de 5 horas de limpieza.</li> <li>• Los derramamientos excesivos deberán limpiarse antes de comenzar el ciclo de limpieza.</li> </ul>
<b>LA PUERTA DEL HORNO SE CERRO ACCIDENTALMENTE CON EL SEGURO DURANTE EL HORNEADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apague el ciclo de auto limpieza. Vea la sección Operación del horno de auto limpieza.</li> </ul>

## ¿PREGUNTAS? ANTES DE LLAMAR PARA SERVICIO . . .

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
<b>OLOR FUERTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Una proporción inadecuada de aire/gas en el horno. Ajuste el obturador del aire del quemador del horno.</li> <li>• Durante las primeras semanas de uso del horno cierto olor es normal, debido al material aislador alrededor del revestimiento interior del horno. Esto es temporal.</li> </ul>
<b>EL CAJÓN NO SE DESLIZA SUAVEMENTE O SE ATASCA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El cajón no está alineado. Extienda completamente el cajón y empújelo totalmente hacia adentro. Vea la sección de Cuidado y Limpieza.</li> <li>• El cajón está sobrecargado o la carga no está equilibrada. Disminuya el peso. Vuelva a distribuir el contenido del cajón.</li> </ul>
<b>SONIDO CRUJIENTE O DE ESTALLIDOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza. Esto es normal.</li> </ul>
<b>HUMO EXCESIVO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quedó suciedad excesiva en el horno. Presione el botón <b>STOP/CLEAR</b>. Abra las ventanas para que el humo salga de la cocina. Espere hasta que la luz en el botón <b>SELF CLEAN</b> se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza.</li> </ul>



## GARANTÍA PARA UNA COCINA AUTÓNOMA

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

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

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

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

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

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

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

### Contrato de protección maestra

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

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

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

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

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

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

**Aplican ciertas limitaciones y exclusiones.**

**Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de instalación de Sears

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

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

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

## Our Home

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

**Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222**

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

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

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

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

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

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

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

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

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

(1-800-533-6937)

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

# SEARS