



# XI44™ Gas Ranges

**Safety Instructions** .....2-5  
 Anti-tip Device ....2, 3, 29, 39

**Operating Instructions, Tips**

Aluminum Foil ... .5, 15, 17, 18  
 Clock .....11  
 Features .....6, 7  
 Oven .....11-20  
   Baking .....13-15  
   Broiling .....19, 20  
   Control Settings .....11, 13, 17, 19  
   Light .....11, 24  
   Preheating .....14  
   Roasting .....17, 18  
   Shelves .....5, 12-15, 25  
   Thermostat Adjustment ..16  
 Surface Cooking .....8, 9  
   Control Settings .....8, 9  
   Griddle .....10  
   Electric Ignition .....8

**Care and Cleaning**

Broiler Compartment .....24  
 Broiler Pan and Grid .....24  
 Burner Assembly .....21, 22  
 Door Removal .....26  
 Griddle .....21  
 Kick Panel .....25  
 Oven Bottom .....23  
 Oven Vents .....25

**Installation**

**Instructions** .....28-39  
 Air Adjustment .....37  
 Flame Size .....10, 36, 37  
 Flooring Under the Range ..30  
 Gas Conversion .....39  
 Leveling .....38  
 Preparation .....28-30

**Consumer Support**

Consumer Support .....43  
 Product Registration ... .41, 42  
 Warranty .....44

**Owner's Manual & Installation Instructions**

JGBS09  
JGBS10

**Write the model and serial numbers here:**

**Model #** \_\_\_\_\_

**Serial #** \_\_\_\_\_

Depending on your range, the model and serial numbers can be found on a label on the front of the range, behind the kick panel or broiler compartment.





## HELP US HELP YOU...

### Read this manual carefully.



It is intended to help you operate and maintain your new range properly. Keep it handy for answers to your questions.

### If you received a damaged range...

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the range.

### Save time and money. Before you request service...

Check the Before You Call for Service section in the back of this manual. It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

	<b>⚠ WARNING</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• ALL RANGES CAN TIP</li><li>• INJURY TO PERSONS COULD RESULT</li><li>• INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE</li><li>• SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS</li></ul>
	



**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 can 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 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 cut-off valve and how to shut it off if necessary.**
- **Have your range installed and properly grounded by a qualified installer**, in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- **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.
- **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. Do not use an extension cord with this appliance.
- **Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent poor air circulation.**
- **Be sure all packing materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packing material ignite.**

- **Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used.** Your range can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.

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

- **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.

## Using Your Range

### ▲ WARNING—

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



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



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

If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

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

- **Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation.** They could be seriously burned.
- **Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.**



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

- **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.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, broiler compartment 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.**
- **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 flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.** Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.  
Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.  
Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **Do not store flammable materials in an oven, a range broiler, behind the kick panel or near a 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.

## 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 extending over adjacent burners.
- **Always turn the surface burners to off before removing cookware or the griddle.**
- **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 at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the broiler compartment or kick panel.
- **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 current standards, resulting in a health hazard.
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **Always heat fat slowly, and watch as it heats.**
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating or as fats melt slowly.



- 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.
- 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 grate. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
- **When using glass cookware**, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- **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 under the hood, turn the fan on.**
- **If 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.
- **Never leave the kitchen while using the griddle.**
- **Do not use aluminum foil to line the griddle.** Misuse could result in a fire hazard.

### Baking, Broiling and Roasting

- **Do not use the oven for a storage area.** Items stored in the oven can ignite.
- **Keep the oven free from grease buildup.**
- **Place the oven shelves in the desired position while the oven is cool.**
- **Stand away from the range when opening the door of a hot oven.** The hot air and steam that escapes can cause burns to hands, face and eyes.

- **Pulling out the shelf to the shelf-stop is a convenience in lifting heavy foods.** It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls. The lowest position “R” is not designed to slide.
- **Do not heat unopened food containers.** Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
- **Do not use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual.** Misuse could result in a fire hazard or damage to the range.
- **Never use aluminum foil to line the oven bottom.** Improper use of foil could start a fire.
- **When using cooking or roasting bags in the oven**, follow the manufacturer’s directions.
- **Use only glass cookware that is recommended** for use in gas ovens.
- **Always remove the broiler pan from range as soon as you finish broiling.** Grease left in the pan can catch 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 off oven control, and keep broiler compartment and oven door closed to contain fire until it burns out.

### Cleaning Your Range

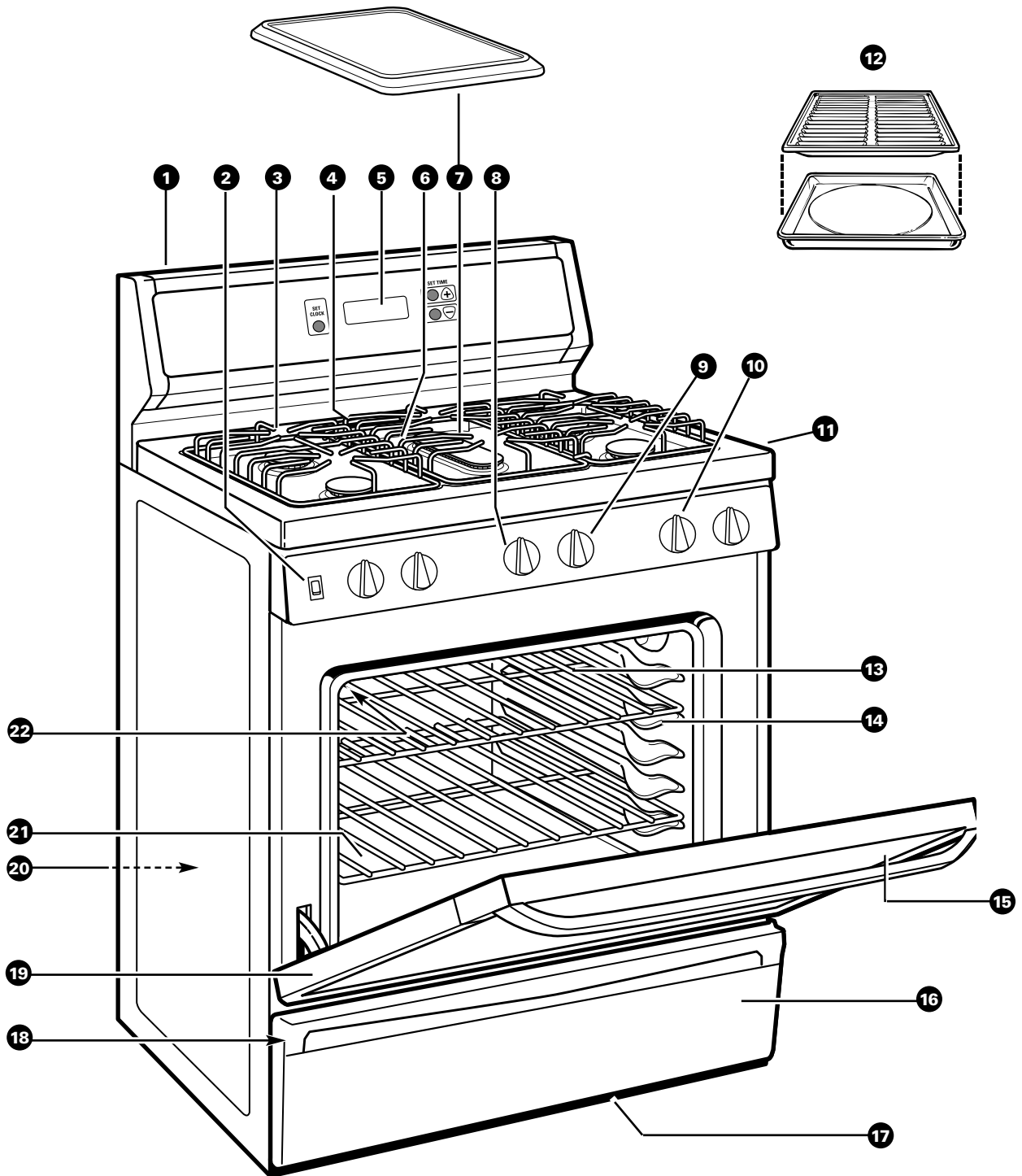
- **Clean only parts listed in this Owner’s Manual.**
- **Keep range clean and free of accumulations of grease or spillovers, which may ignite.**
- **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS



# FEATURES OF YOUR RANGE

Features and appearance vary.





<b>Feature Index</b> (Not all models have all features. Appearance of features varies.)	<b>See page</b>
1 <b>Backguard</b>	—
2 <b>Oven Light On/Off Switch</b>	11
3 <b>Side Surface Burners and Grates</b>	4, 5, 8, 9, 21–23
4 <b>Oven Vent</b> (located on cooktop)	4, 5, 12, 25
5 <b>Clock</b> (on some models)	11
6 <b>Center Surface Burner</b> Use when cooking with large oval pots/pans, round pots/pans 10" or greater in diameter or with the griddle.	8, 21–23
7 <b>Griddle and Center Grate</b> When cooking, the center grate must always be in place. To use the griddle, it must be locked onto the center grate only.	10, 21
8 <b>Center/Griddle Surface Burner Control Knob</b>	8, 9, 10, 21–24
9 <b>Oven Control</b>	11, 13, 16, 17, 19, 24
10 <b>Side Surface Burner Control Knobs</b>	8, 9, 21–24
11 <b>Cooktop</b>	5, 23, 25
12 <b>Broiler Pan and Grid</b> (on some models)	5, 17, 19, 20, 24
13 <b>Oven Shelves with Stop-Locks</b> (Number of shelves varies)	5, 12–14, 17, 19, 20, 25
14 <b>Oven Shelf Supports</b> (Shelf positions for cooking are suggested in the Baking, Roasting and Broiling sections.)	5, 12, 13, 17, 19, 20
15 <b>Air Vent in Oven Door</b> (Located at top of the oven door)	4
16 <b>Broiler Compartment or Removable Kick Panel</b> (on some models)	4, 19, 20, 24, 25
17 <b>Air Intake</b>	4, 25
18 <b>Model and Serial Numbers</b> (Located on front frame of range, behind either broiler compartment or removable kick panel.)	1
19 <b>Lift-Off Oven Door</b>	4, 19, 20, 26, 27
20 <b>Anti-Tip Device</b> (Lower right rear corner on range back. See Installation Instructions.)	2, 3, 29, 39
21 <b>Oven Bottom</b>	23, 27
22 <b>Oven Interior Light</b>	11, 24



# SURFACE COOKING

## Surface Burner Controls

Knobs that turn the surface burners on and off are marked as to which burners they control. The two knobs on the left control the left front and left rear burners. The two knobs on the right control the right front and right rear burners. The center left knob controls the center oval burner.

- The center oval burner is the largest in size and is for large oval pots/pans, round pots/pans 10" or greater in diameter or with the griddle.
- The side burners are all the same size and power.

## Before Lighting a Burner

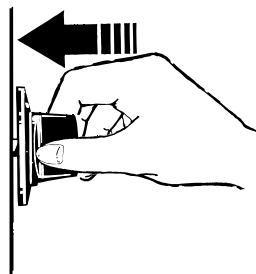
- Make sure all the grates (and the center griddle, if it is going to be used) are in place on the range before using any burner.

## To Light a Surface Burner

**Push the control knob in and turn it to LITE.**

You will hear a little "clicking" noise—the sound of the electric spark igniting the burner.

Turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at LITE, it will continue to click.



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.

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

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

## After Lighting a Burner

- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.





## How to Select Flame Size

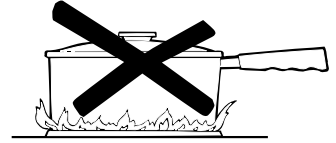
Watch the flame, not the knob, as you reduce heat.

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

Use only large oval pots/pans, round pots/pans 10" or greater in diameter or the griddle on the center burner.

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

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



## Top-of-Range Cookware

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

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

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

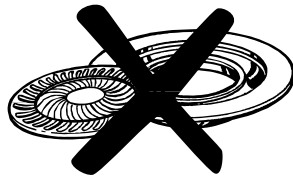
**Glass:** There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

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

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

## Stove Top Grills

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



## Wok This Way

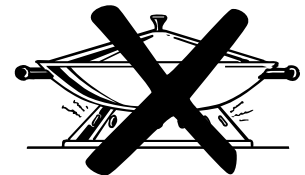
We recommend that you use a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.



Only a flat-bottomed wok should be used. Do not use a flat-bottomed wok with a wok holder.

**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 current standards. This could be dangerous to your health.





# GRIDDLE

Your non-stick coated griddle provides an extra-large cooking surface for meats, pancakes, or other food usually prepared in a frying pan or skillet.

**NOTE:** Your griddle will discolor over time as it becomes seasoned with use.



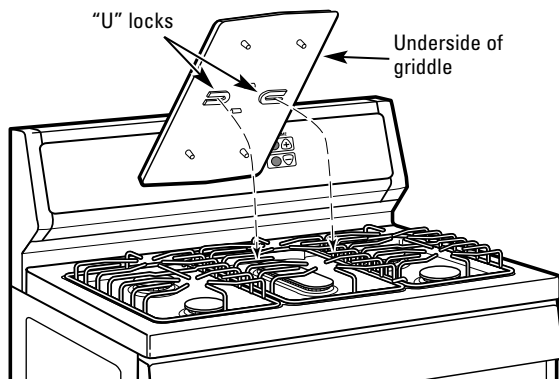
## How to Insert the Griddle

**CAUTION:** Place and remove the griddle only when all grates and griddle are cool and all surface units are turned OFF.

The griddle can only be used with the center burner and must be locked into place on the center grate.

Place the “U” locks on the underside of the griddle over the center fingers of the center grate.

Move the griddle back-and-forth to make sure it is locked in place.



Place the “U” locks onto the center fingers on the center grate.

## Using the Griddle

Most griddled foods require cooking on a preheated surface. Preheat griddle according to the guide below, then switch to the desired cook setting.

Type of Food	Preheat Conditions	Maximum Quantity Recommend
Warming Tortillas	none	7 stacked
Pancakes	High for 3 minutes	6
Hamburgers	Medium for 5 minutes	4 – flattened out
Fried Eggs	Medium for 5 minutes	4
Bacon	High for 5 minutes	4
Breakfast Sausage Links	None—no oil	13
Hot Sandwiches (such as Grilled Cheese)	High for 6 minutes then Medium for 4 minutes	4

## IMPORTANT NOTES:

- Avoid cooking extremely greasy foods and be careful of grease spill-over while cooking.
- Do not use oil on the griddle for extended lengths of time. Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.
- Do not cook milk products (such as french toast) on the griddle. Permanent staining and/or craze lines on the surface could result.
- Never place or store any items on the griddle, even when it is not in use. The griddle can become heated when using the surrounding burners.
- **Do not overheat the griddle.** Leaving the griddle burner on at HI for an extended amount of time without food can damage the non-stick coating.



# USING YOUR OVEN

## Before Using Your Oven

Be sure you understand how to set the controls 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.




### Power Outage—Electric Ignition

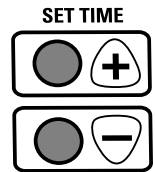
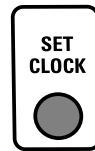
**CAUTION:** DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO OPERATE THE ELECTRIC IGNITION OVEN DURING AN ELECTRICAL POWER FAILURE. The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume when power is restored until the glow bar has reached operating temperature.

## To Set the Clock (on some models)

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

1. Press the SET CLOCK button.
 
2. Press and hold the + or – button and the time of day will change 10 minutes at a time. To change the time by single minutes, give the buttons short taps.
 

3. Press the SET CLOCK button to start the clock.



## Oven Control

Your oven is controlled by a single OVEN CONTROL knob.

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

## Oven 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.

## Oven Light

Use the switch on the lower control panel to turn the light on or off.

*(continued next page)*

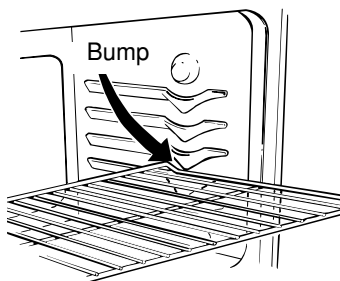


# USING YOUR OVEN

(continued)

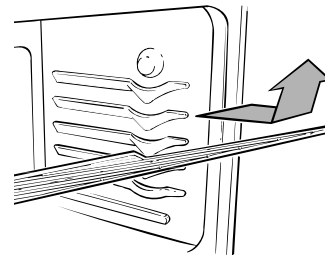
## Oven Shelves

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



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

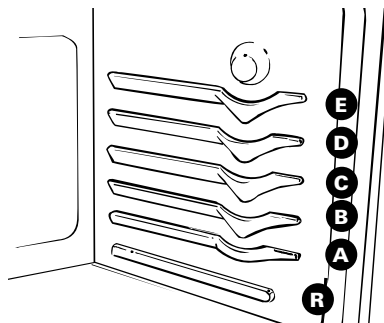
To remove a shelf from the oven, pull it toward you, tilt the front end upward and pull the shelf out.



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

## Shelf Positions

The oven has five shelf supports for baking and roasting identified in this illustration as 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. Shelf positions for cooking are suggested in the Baking, Broiling and Roasting sections.

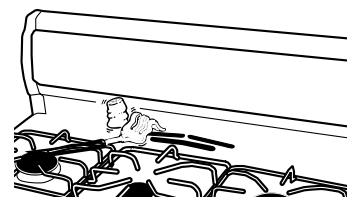


## Oven Vents

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

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



Vent appearance and location vary.



# BAKING

Your oven temperature is controlled using the latest technology in oven control systems. It is recommended that you operate your new oven for a number of weeks to become familiar with its performance.

If you think an adjustment is necessary, see the Adjust the Oven Thermostat section. It gives easy *Do It Yourself* instructions on how to adjust the thermostat.

## How to Set Your Range for Baking

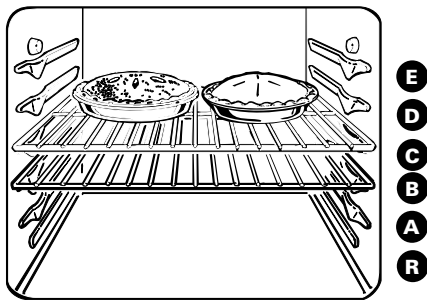
To avoid possible burns, place the shelves in the correct position before you turn the oven on.

1. Close the oven door. Turn the OVEN CONTROL knob to the desired temperature.

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

## Oven Shelves

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



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

(continued next page)



# 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.

## 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.

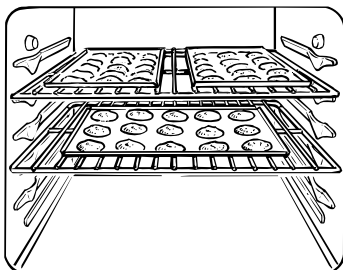
Pans should not touch each other or the walls of the oven. Allow 1- to 1½-inch space between pans as well as from the back of the oven, the door and the sides. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other.

## Baking Guides

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

### Cookies

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

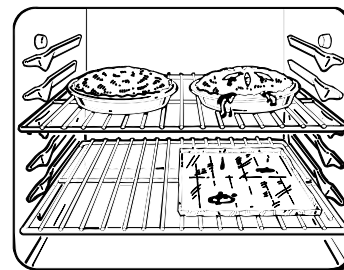


Cookies can be baked on several shelves at the same time but browning may be uneven because of reduced air circulation.

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

### 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.

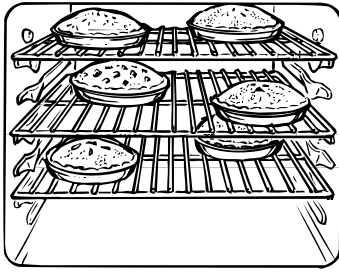


Do not put aluminum foil on the oven bottom.



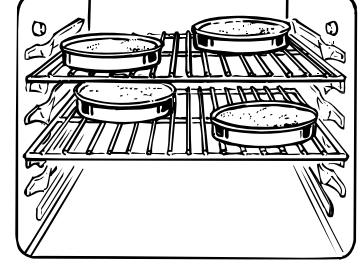
## Pies

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



## Cakes

For best browning when baking several 8" or 9" cakes, stagger them so one pan is not directly above another. Warped or bent pans will cause uneven baking results and poorly shaped products. A cake baked in a pan larger than the recipe recommends will usually be crisper, thinner and drier than it should be. If baked in a pan smaller than recommended, it may be undercooked and batter may overflow.



## 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.
- If you are using dark non-stick pans, you may find that you need to reduce the oven temperature 25°F. to prevent over-browning.

## Don't Peek

Set a 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.



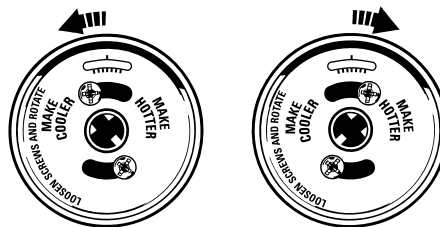
## ADJUST THE OVEN THERMOSTAT— *DO IT YOURSELF!*

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

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

**We do not recommend the use of thermometers,** such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your new oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

**To Adjust the Thermostat:**



(appearance may vary)

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

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

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

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

**After the adjustment is made,** retighten screw so it is snug, but be careful not to overtighten. Re-install knob on range and check performance.

---

### The Type of Margarine Will Affect Baking Performance

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

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

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

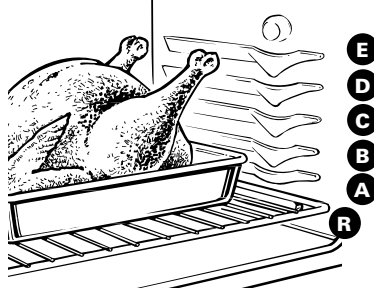




# ROASTING

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

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

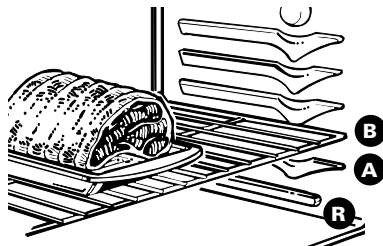


Roasting is really a baking procedure used for meats. Therefore the oven controls are set for Baking. (You may hear a slight clicking sound indicating the oven is working properly.)

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

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

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



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

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

## Use of Aluminum Foil



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

## 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.

*(continued next page)*



# ROASTING

(continued)

## Questions and Answers

**Q. Is it necessary to check for doneness with a meat thermometer?**

**A.** Checking the finished internal temperature at the completion of cooking time is recommended. Temperatures are shown in Roasting Guide. For roasts over 8 lbs., check with thermometer at half-hour intervals after half the time has passed.

**Q. Why is my roast crumbling when I try to carve it?**

**A.** Roasts are easier to slice if allowed to cool 10 to 20 minutes after removing from oven. Be sure to cut across the grain of the meat.

**Q. Do I need to preheat my oven each time I cook a roast or poultry?**

**A.** It is not necessary to preheat your oven.

**Q. When buying a roast, are there any special tips that would help me cook it more evenly?**

**A.** Yes. Buy a roast as even in thickness as possible, or buy rolled roasts.

**Q. Can I seal the sides of my foil “tent” when roasting a turkey?**

**A.** Sealing the foil will steam the meat. Leaving it unsealed allows the air to circulate and brown the meat.

## ROASTING GUIDE

### Frozen Roasts

Frozen roasts of beef, pork, lamb, etc., can be started without thawing, but allow 15 to 25 minutes per pound additional time (15 minutes per pound for roasts under 5 pounds, 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 directions given on package label.

Type	Oven Temperature	Doneness	Approximate Roasting Time in Minutes per Pound		Internal Temperature °F.
<b>Meat</b>			<b>3 to 5 lbs.</b>	<b>6 to 8 lbs.</b>	
Tender cuts; rib, high quality sirloin tip, rump or top round*	325°	Rare: Medium: Well Done:	24–35 35–39 39–45	18–25 25–31 31–33	140°–150 <sup>†</sup> 150°–160° 170°–185°
Lamb leg or bone-in shoulder*	325°	Rare: Medium: Well Done:	21–25 25–30 30–35	20–23 24–28 28–33	140°–150 <sup>†</sup> 150°–160° 170°–185°
Veal shoulder, leg or loin*	325°	Well Done:	35–45	30–40	170°–180°
Pork loin, rib or shoulder*	325°	Well Done:	35–45	30–40	170°–180°
Ham, precooked	325°	To Warm:	18–23 minutes per pound (any weight)		115°–125°
<b>Poultry</b>			<b>3 to 5 lbs.</b>	<b>Over 5 lbs.</b>	
Chicken or Duck	325°	Well Done:	35–40	30–35	185°–190°
Chicken pieces	350°	Well Done:	35–40		185°–190°
Turkey	325°	Well Done:	<b>10 to 15 lbs.</b> 16–22	<b>Over 15 lbs.</b> 12–19	<b>In thigh:</b> 185°–190°

\*For boneless rolled roasts over 6 inches thick, add 5 to 10 minutes per pound to times given above.

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



# BROILING

(on some models)

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.

Your range has a compartment below the oven for broiling. A specially designed broiler pan and grid allow dripping fat to drain away from the food and keep it away from the high heat of the gas flame.

**Both the oven and broiler compartment doors must be *closed* during broiling.**

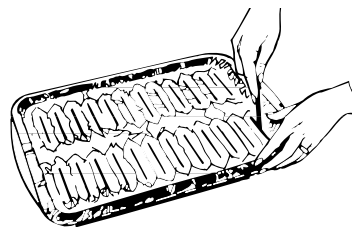
Turn most foods once during cooking (the exception is thin fillets of fish; oil one side, place that side down on broiler grid and cook without turning until done). Turn foods for about one-half the total cooking time, turn food, then continue to cook to preferred doneness.

1. You can change the distance of the food from the heat source by positioning the broiler pan and grid on one of three shelf positions in the broiler compartment—A (bottom of broiler compartment), B (middle) and C (top).
2. Preheating the broiler or oven is not necessary and can produce poor results.
3. If meat has fat or gristle around the edge, cut vertical slashes through both about 2" apart. If desired, the fat may be trimmed, leaving a layer about 1/8" thick.
4. Arrange the food on the grid and position the broiler pan on the appropriate shelf in the oven or broiling compartment. Placing food closer to the flame increases exterior browning of the food, but also increases spattering and the possibility of fats and meat juices igniting.
5. Close the oven and broiler compartment door.
6. Turn the OVEN CONTROL knob to BROIL.
7. Turn the OVEN CONTROL knob to OFF. Remove the broiler pan from the broiler compartment and serve the food immediately. Leave the pan outside the range to cool.

## Use of Aluminum Foil

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

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



## Questions and Answers

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



## BROILING GUIDE

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

- Always use the broiler pan and grid that comes with your range. It is designed to minimize smoking and spattering by trapping juices in the shielded lower part of the pan.
- For steaks and chops, slash fat evenly around the outside edges of the meat. To slash, cut crosswise through the outer fat surface just to the edge of the meat. Use tongs to turn the meat over to prevent piercing the meat and losing juices.
- If desired, marinate meats or chicken before broiling. Or brush with barbecue sauce last 5 to 10 minutes only.
- When arranging the food on the pan, do not let fatty edges hang over the sides because dripping fat could soil the oven.
- The broiler compartment does not need to be preheated. However, for very thin foods, or to increase browning, preheat if desired.
- Frozen steaks can be broiled by positioning the shelf at the next lowest shelf position and increasing the cooking time given in this guide 1½ times per side.

Food	Quantity and/or Thickness	Shelf Position	1st Side Minutes	2nd Side Minutes	Comments
<b>Bacon</b>	1/2 lb. (about 8 thin slices)	B	4	3	Arrange in single layer.
<b>Ground Beef</b> Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4 inch thick	B	10–11	4–5	Space evenly. Up to 8 patties take about same time.
<b>Beef Steaks</b> Rare Medium Well Done	1 inch thick (1 to 1½ lbs.)	C C B	9 12 13	7 5–6 8–9	Steaks less than 1 inch thick will cook through before browning.
Rare Medium Well Done	1½-inch thick (2 to 2½ lbs.)	C C B	10 12–15 25	6–7 10–12 16–18	Slash fat.
<b>Chicken</b>	1 whole (2 to 2½ lbs.), split lengthwise	A	30–35	15	Brush each side with melted butter. Broil with skin-side-down first.
	Bone-in 4 bone-in breasts	A	25–30	10–15	
<b>Bakery Products</b> Bread (Toast) or Toaster Pastries English Muffins	2 to 4 slices 1 pkg. (2) 2 split	C C	2–3 3–5	1/2–1	Space evenly. Place English muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
<b>Lobster Tails</b>	2 to 4 (6 to 8 oz. each)	A	13–16	Do not turn over.	Cut through back of shell, spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
<b>Fish</b>	1 lb. fillets 1/4 to 1/2 inch thick	C	5	5	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
<b>Ham Slices</b> Precooked	1 inch thick 1/2 inch thick	B B	8 6	8 6	
<b>Pork Chops</b> Well Done	2 (1/2 inch) 2 (1 inch thick), about 1 lb.	B B	10 13	4–5 9–12	Slash fat.
<b>Lamb Chops</b> Medium Well Done Medium Well Done	2 (1 inch) about 10 to 12 oz. 2 (1½ inches), about 1 lb.	B B B B	8 10 10 17	4–7 10 4–6 12–14	Slash fat.
<b>Wieners,</b> similar precooked sausages, bratwurst	1 lb. pkg. (10)	C	6	1–2	If desired, split sausages in half lengthwise; cut into 5-to 6-inch pieces.



# CARE AND CLEANING

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

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

## Griddle

**NOTE:** The griddle is to be used on the center burner grate only.

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged spatula, while it is still hot.

Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles.

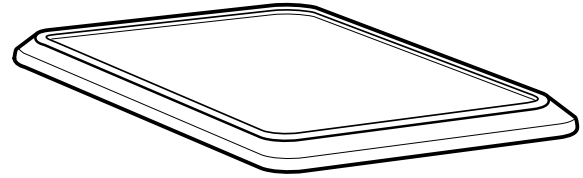
Wash with hot soapy water, rinse and dry.

Once the griddle has cooled, rub the surface lightly with vegetable oil. Do not use corn oil or cooking sprays as they get sticky.

If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned.

Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

As the griddle is used and seasoned, it may change color over time.



### Griddle Precautions:

- If something has spilled under the griddle, it should be cleaned up as soon as possible to prevent “baked on” food soil.
- Do not allow grease to accumulate under the griddle as it can be a fire hazard. Clean under the griddle as soon as it is cool. Clean with hot soapy water.

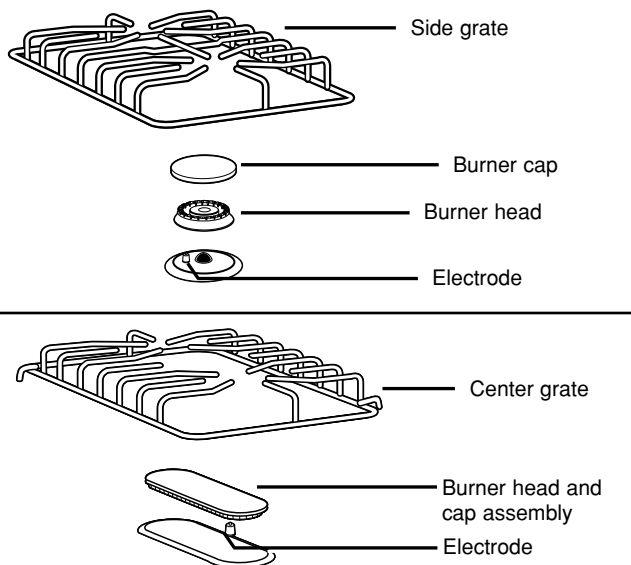


# CARE AND CLEANING

(continued)

**CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.**

## Burner Assemblies



**Turn all controls OFF before removing the burner parts.**

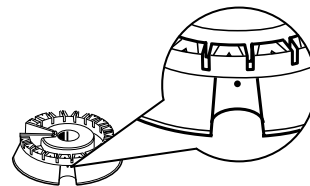
**The burner grates, caps and burner heads can be lifted off, making them easy to clean.**

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

## Burner Heads

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

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

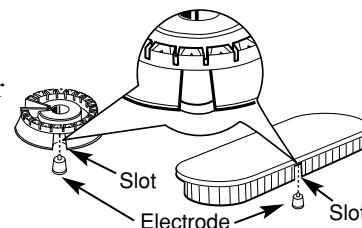


**The slits in the burner heads of your range must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.**

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

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

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



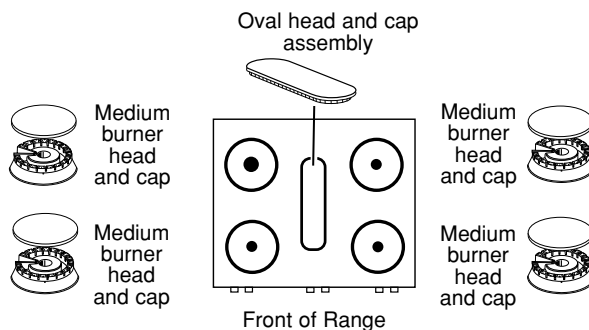
Replace the burner heads and caps. Make sure that the heads and caps are replaced in the correct location. There is one oval (center) head and cap assembly and four medium (side) heads and caps.

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

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



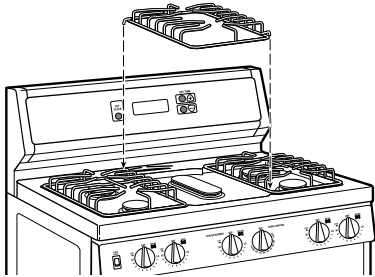


## Burner Grates

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

### To replace the grates:

1. Place the side grates in position on the cooktop.
2. Place the center grate on the cooktop making sure the locking feet hook over the side grates.



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

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

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

## Cooktop Surface

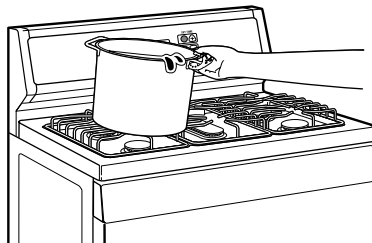
**To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull,**

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 set.

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 lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.**

**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.



## 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. 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, sauerkraut, and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.

We don't recommend using aluminum foil on the oven bottom. It can affect air flow if the holes are blocked and it can concentrate heat at the bottom of the oven, resulting in poor baking performance.

**If a spillover does occur on the oven bottom**, allow the oven to cool first. Remove the oven bottom for easier clean-up.

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

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

(continued next page)



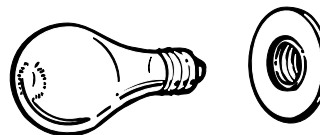
# CARE AND CLEANING

(continued)

## Oven Light Bulb

**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 light bulb is located in the upper left corner (may vary) of the oven. Replace the bulb with a 40 watt appliance bulb only.



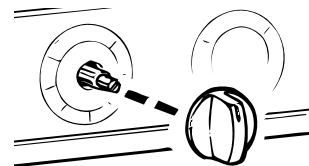
## Control Panel and Knobs

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

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

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

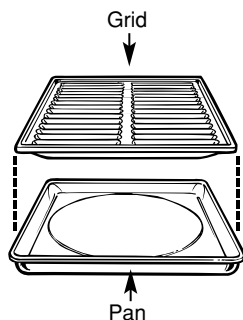


## Broiler Compartment (on some models)

When the broiler compartment is cool, remove the grid and pan. Clean the broiler compartment with hot soapy water. Rinse thoroughly with a damp cloth and dry.

## 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. Soaking the pan will remove burned-on foods. The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

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

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

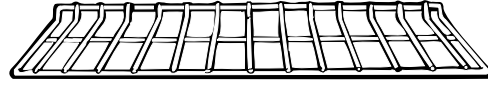
**CAUTION: Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.**





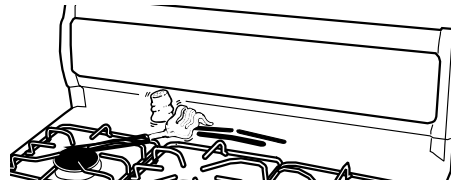
## Oven Shelves

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



## Oven Air Vents

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

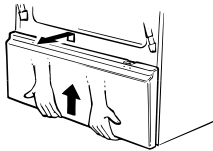


Vent appearance and location vary.

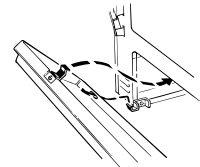
## Removable Kick Panel (on some models)

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

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



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





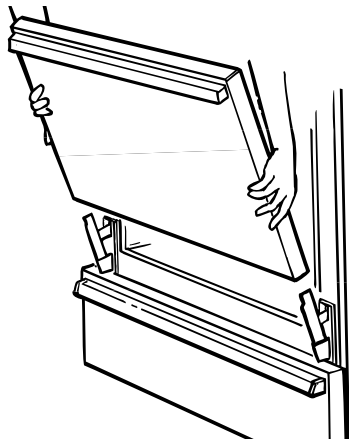
## CARE AND CLEANING

(continued)

### Lift-Off Oven Door

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

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



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

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

**TO CLEAN THE DOOR:**  
(Do not immerse door in water.)

#### Inside of door:

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

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

- For heavy soil, you can use an oven cleaner and follow label instructions. Rinse well.

See “Cautions about using spray-on oven cleaners” below.

#### Outside of door:

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

### Porcelain Oven Interior

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

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

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

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

#### Cautions about using spray-on oven cleaners:

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



# NOTES



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## FOR YOUR SAFETY

If you smell gas:

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

## FOR YOUR SAFETY

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

## BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

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

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

**CONSUMER:** Keep this Owner's Manual and the Installation Instructions for future use.

**SERVICER:** The electrical diagram is in an envelope attached to the back of the range.

This appliance must be properly grounded.

## WARNING

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

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

## CAUTION

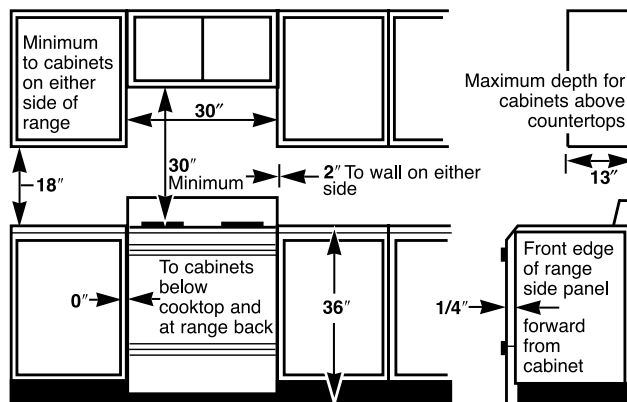
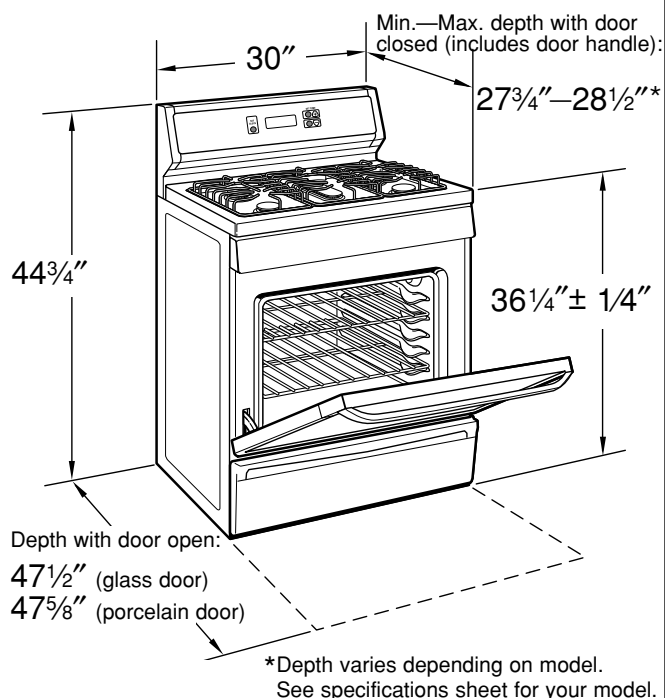
Do not attempt to operate the oven of this range during a power failure.

## IMPORTANT

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

## DIMENSIONS AND CLEARANCES

Provide adequate clearances between the range and adjacent combustible surfaces.





## 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/NFPA.54, latest edition.

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 in the front of this manual. Read them carefully.

- Have your range installed by a qualified installer.
- Your range must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code (ANSI/NFPA 70, latest edition). 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. without shrinking, warping or discoloring. Do not install the range over carpeting unless a sheet of 1/4" 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.
- Avoid placing cabinets above the range. To reduce the hazard caused by reaching over the open flames of operating burners, install a ventilation hood over the range that projects forward at least 5" beyond the front of the cabinets.
- The ventilating hood must be constructed of sheet metal not less than 0.0122" thick. Install above the cooktop with a clearance of not less than 1/4" between the hood and the underside of the combustible material or metal cabinet. The hood must be at least as wide as the appliance and centered over the appliance. Clearance between the cooking surface and the ventilation hood surface **MUST NEVER BE LESS THAN 24 INCHES.**

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



## WARNING



All ranges can tip and injury could result. To prevent accidental tipping of the range, attach an approved Anti-Tip device to the wall. (See Installing the Anti-Tip Device in this section.) To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over. If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the Anti-Tip device is engaged when you push the range back against the wall.

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

(continued next page)



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

(continued)

## GENERAL

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

## LOCATION

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

## PROTECT YOUR FLOOR

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

The range should be installed on a sheet of plywood (or similar material). When the floor covering ends at the front of the range, the area that the range will rest on should be built up with plywood to the same level or higher than the floor covering. This will allow the range to be moved for cleaning or servicing. Also, make sure your floor covering will withstand 180°F. (See the Important Safety Instructions section of the Installation Instructions.)

## KITCHEN CABINETS

Make sure the wall coverings around your range can withstand the heat generated (up to 200°F) by the range. (See the Important Safety Instructions section of the Installation Instructions.)

## 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 compartment, kick panel or broiler compartment.

## TOOLS YOU WILL NEED

- Phillips and flat-blade screwdrivers
- Pencil and ruler
- Two pipe wrenches (one for backup)
- Open-end or adjustable wrench
- Nut drivers or wrenches: 3/16" and 1/4"

## ADDITIONAL MATERIALS YOU MAY NEED

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

\*Teflon: Registered trademark of DuPont

## PREPARATION

- Remove all tape and packaging.
- Take the accessory pack out of the oven.
- Check to be sure that no range parts have come loose during shipping.



### **1 PROVIDE ADEQUATE GAS SUPPLY**

Your range is designed to operate at a pressure of 4" of water column on natural gas or, if designed for LP gas (propane or butane), 10" 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" and 13" of water column. For LP gas, the pressure supplied must be between 10" and 13" of water column. When checking for proper operation of the regulator, the inlet pressure must be at least 1" 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 in length for ease of installation.

### **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 a CSA International-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

*(continued next page)*



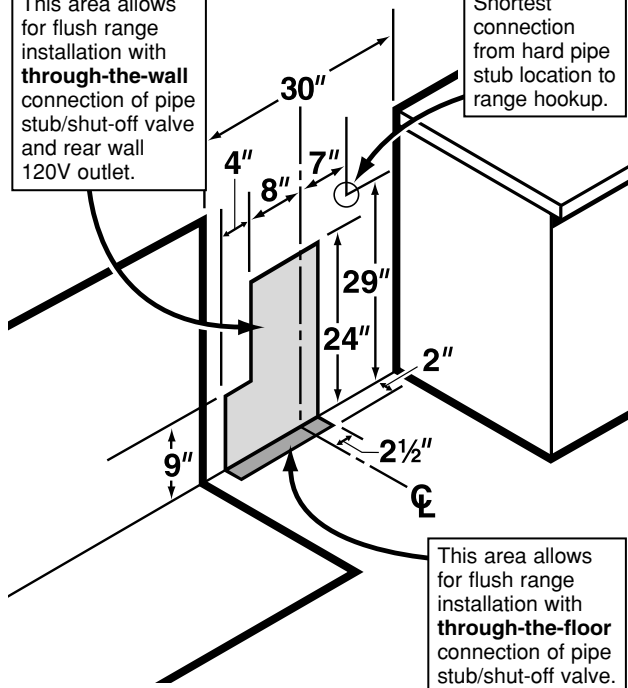
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

(continued)

## Gas Pipe and Electric Outlet Locations

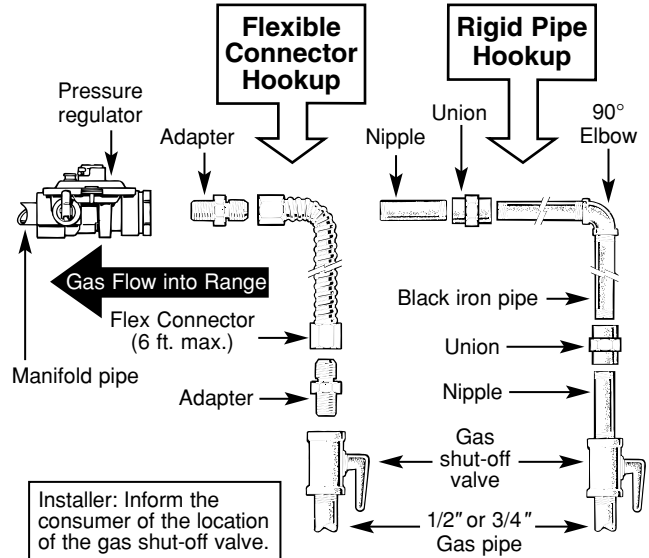
This area allows for flush range installation with **through-the-wall** connection of pipe stub/shut-off valve and rear wall 120V outlet.

Shortest connection from hard pipe stub location to range hookup.



This area allows for flush range installation with **through-the-floor** connection of pipe stub/shut-off valve.

## Flexible Connector and Rigid Pipe Hookups



Installer: Inform the consumer of the location of the gas shut-off valve.

## WARNING

If the Anti-Tip device supplied with the range does not fit this application, use the universal Anti-Tip device WB02X7909.





1. Install a manual gas line shut-off valve in the gas line in an easily accessed location outside of the range. Make sure everyone operating the range knows where and how to shut off the gas supply to the range.
2. Install male 1/2" flare union adapter to the 1/2" NPT internal thread at inlet of regulator. Use a backup wrench on the regulator fitting to avoid damage.
3. Install male 1/2" or 3/4" flare union adapter to the NPT internal thread of the manual shut-off valve, taking care to back-up the shut-off valve to keep it from turning.
4. Connect flexible metal appliance connector to the adapter on the range. Position range to permit connection at the shut-off valve.
5. When all connections have been made, make sure all range controls are in the off position and turn on the main gas supply valve. Use a liquid leak detector at all joints and connections to check for leaks in the system.

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

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

### **3 ELECTRICAL CONNECTIONS**

#### **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.

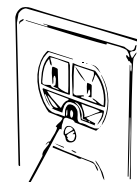
#### **Grounding**

#### **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

#### **PREFERRED METHOD**



Ensure proper ground exists before use

wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a

qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded.

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

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

*(continued next page)*



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

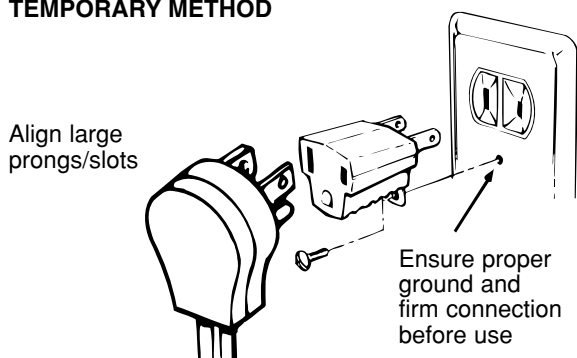
(continued)

## ELECTRICAL CONNECTIONS (continued)

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

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

#### TEMPORARY METHOD



**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.

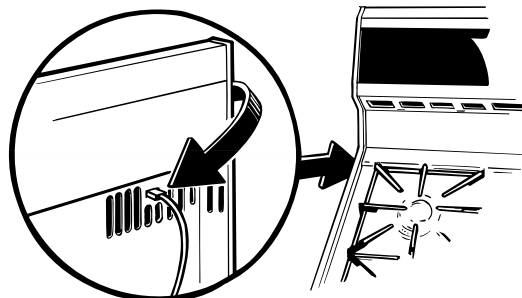
### **B** Usage Situations where Appliance Power Cord will be Disconnected Frequently.

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.

#### Electric Disconnect

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



#### A word about GFCI's – GFCI's are not required or recommended for gas range receptacles.

Ground Fault Circuit Interrupters (GFCI's) 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. The National Electrical Code requires the use of GFCI's in kitchen receptacles installed to serve countertop surfaces. 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.

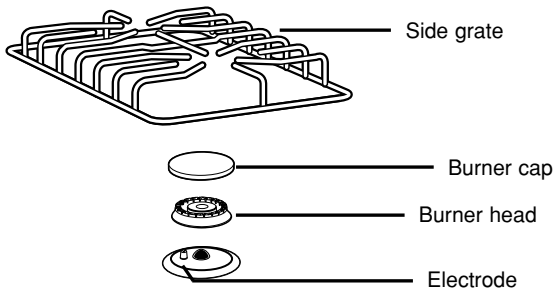


#### 4 SEAL THE OPENINGS

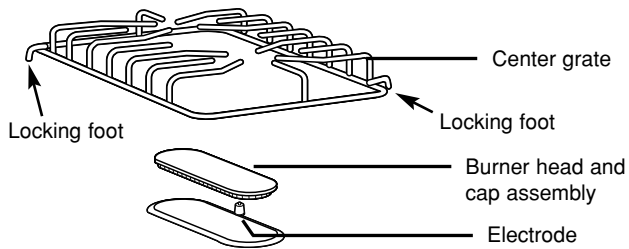
Seal any openings in the wall behind the range and in the floor under the range when hookups are completed.

#### 5 ASSEMBLE SURFACE BURNERS

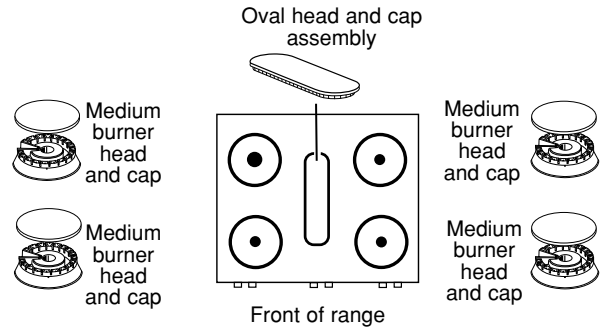
1. Assemble the side burners as shown.



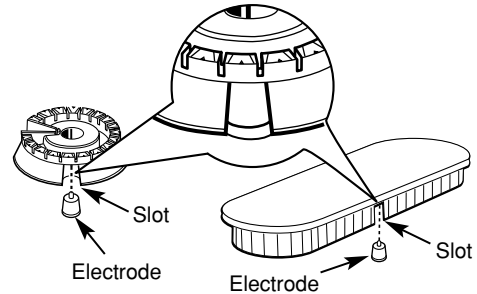
2. Assemble the center burner. Make sure that the locking feet on the center grate hook over the side grates.



**CAUTION:** Do not operate the burner without all burner parts in place.



Place the burner heads and caps on the cooktop. Make sure that the heads and caps are placed in the correct locations. There is one oval (center) head and cap assembly and four medium (side) heads and caps.



Make sure the slot in the burner head is positioned over the electrode.

*(continued next page)*



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

(continued)

## 6 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.

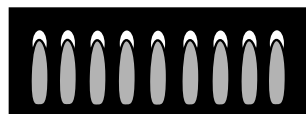
Select a top burner knob and simultaneously push in and turn to LITE position. You will hear a snapping sound indicating proper operation of the spark module. Once the air has been purged from the supply lines, burners should light within 4 seconds. After burner lights, rotate knob out of the LITE position.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



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



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

If burner flames look like (A), call for service. Normal burner flames should look like (B) or (C), depending on the type of gas you use. With LP gas, some yellow tipping on outer cones is normal.

## 7 CHECK IGNITION OF OVEN BURNER

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

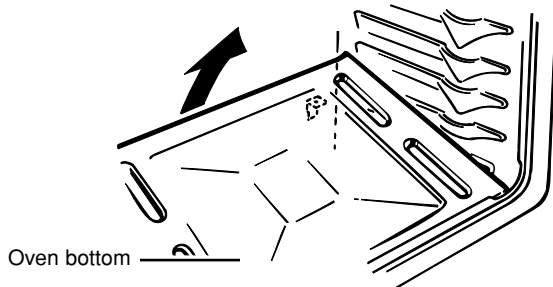
**Electric ignition models** require electrical power to operate. The oven cannot be lit during a power outage. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

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



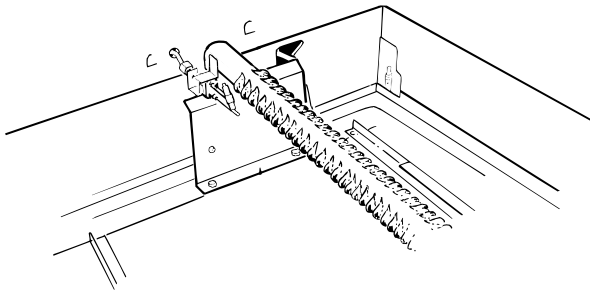
## 8 ADJUST OVEN BURNER/BROIL BURNER AIR ADJUSTMENT SHUTTER, IF NECESSARY

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



### To remove the oven bottom:

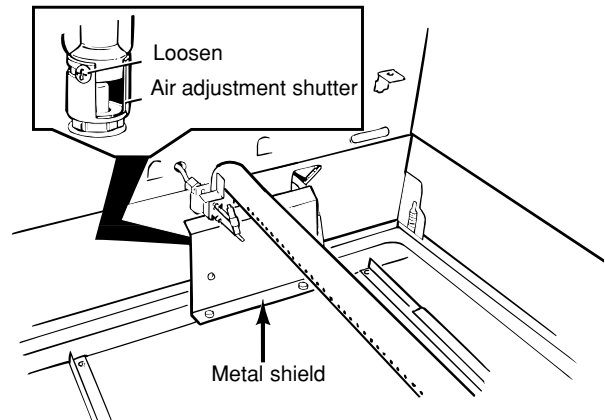
1. Remove knurled screws holding down rear of oven bottom.
2. Grasp oven bottom at finger slots on each side.
3. Lift rear of oven bottom enough to clear the lip of range frame, then pull out.



With the oven bottom removed, properly adjusted 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.

The shutter for the oven burner is near the back wall of the oven and behind the kick panel or broiler compartment (depending on the model). Remove the panel or open the broiler. See the Care and Cleaning section in this manual.



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

*(continued next page)*



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

(continued)

## 9 LEVELING THE RANGE

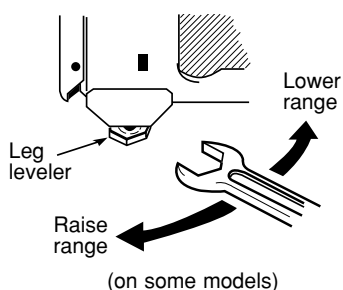
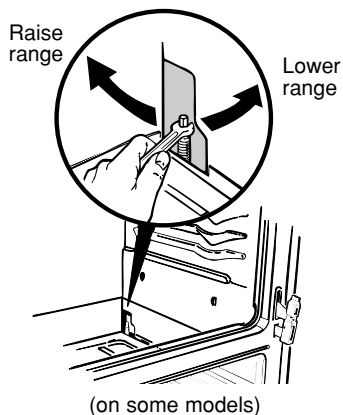
1. Install the oven shelves in the oven and position the range where it will be installed.

2. Check for levelness by placing a spirit level or a cup, partially filled with water, on one of the oven shelves. If using a spirit level, take two readings—with the level placed diagonally first in one direction and then the other.

3. Remove the kick panel or open the broiler compartment. 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.



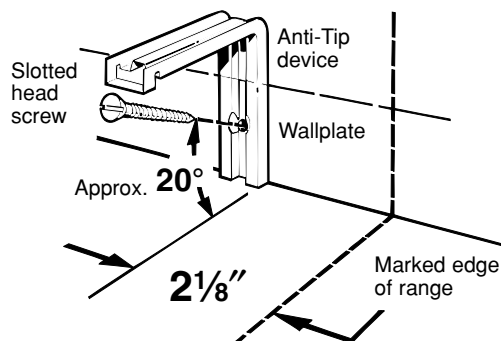


## 10 INSTALLING THE ANTI-TIP DEVICE

### WARNING:

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

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



2. Locate the outside edge of the device  $2\frac{1}{8}$ " toward the center of the range from the marked edge of the range.

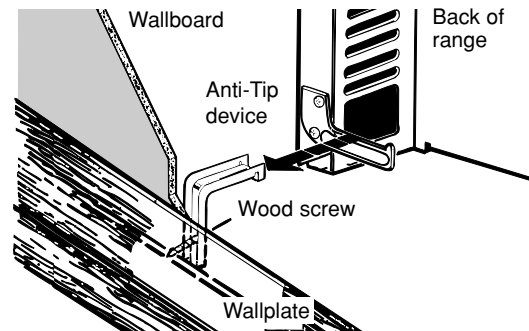
3. Using the device as a template, mark the position of the hole for the screw.

4. For wood construction, drill a pilot hole at an angle of 20 degrees from the horizontal. A nail or awl may be used if a drill is not available.

Mount the Anti-Tip device with the screw provided.

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

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



5. Slide the range against the wall, and check for proper installation by grasping the front edge of the cooktop and carefully attempting to tilt the range forward.

### WHEN ALL HOOKUPS ARE COMPLETED:

**MAKE SURE ALL 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 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.



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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
TOP BURNERS DO NOT LIGHT OR DO NOT BURN EVENLY	<ul style="list-style-type: none"><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. Clean them with a sewing needle or twist-tie. Make sure you do not enlarge the holes. Check electrode area for burned-on food or grease.</li></ul>
BURNER FLAMES VERY LARGE OR YELLOW	<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>
CLOCK DOES NOT WORK	<ul style="list-style-type: none"><li>• Range electrical plug must be securely seated in a live power outlet. Check for blown fuse or tripped circuit breaker.</li></ul>
OVEN LIGHT DOES NOT COME ON	<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>
OVEN WILL NOT WORK	<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>• Oven controls not properly set.</li></ul>
OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	<ul style="list-style-type: none"><li>• The OVEN CONTROL knob needs adjustment. See the Adjust the Oven Thermostat—<i>Do It Yourself</i> section.</li></ul>
FOOD DOES NOT ROAST OR BAKE PROPERLY	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven controls not properly set. See the Baking or Roasting section.</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—<i>Do It Yourself</i> section.</li><li>• Aluminum foil used improperly in the oven.</li><li>• Oven bottom not securely seated in position.</li></ul>
FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oven controls not properly set. See the Broiling section.</li><li>• Oven door and/or broiler compartment not closed.</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.</li></ul>
RAINBOW EFFECT IN THE OVEN WINDOW (on some models)	<ul style="list-style-type: none"><li>• This is normal. It is caused by the heat treatment applied to the oven window.</li></ul>
STRONG ODOR	<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>



## GE Service Protection Plus™

GE, a name recognized worldwide for quality and dependability, offers you Service Protection Plus™—comprehensive protection on all your appliances—**No Matter What Brand!**

**Benefits Include:**

- Backed by GE
- All brands covered
- Unlimited service calls
- All parts and labor costs included
- No out-of-pocket expenses
- No hidden deductibles
- One 800 number to call

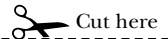
***We'll Cover Any Appliance.  
Anywhere. Anytime.\****

You will be completely satisfied with our service protection or you may request your money back on the remaining value of your contract. No questions asked. It's that simple.

Protect your refrigerator, dishwasher, washer and dryer, range, TV, VCR and much more—**any brand!** Plus there's no extra charge for emergency service and low monthly financing is available. Even icemaker coverage and food spoilage protection is offered. You can rest easy, knowing that all your valuable household products are protected against expensive repairs.

Place your confidence in GE and call us in the U.S. toll-free at **800.626.2224** for more information.

\*All brands covered, up to 20 years old, in the continental U.S.



Please place in envelope and mail to:

***General Electric Company***  
**Warranty Registration Department**  
**P.O. Box 32150**  
**Louisville, KY 40232-2150**

# Consumer Product Ownership Registration

Dear Customer:

Thank you for purchasing our product and thank you for placing your confidence in us. We are proud to have you as a customer!

Follow these three steps to protect your new appliance investment:

# 1

Complete and mail your **Consumer Product Ownership Registration** today. Have the peace of mind of knowing we can contact you in the unlikely event of a safety modification.

# 2

After mailing the registration below, store this document in a safe place. It contains information you will need should you require service. Our service number is 800.GE.CARES (800.432.2737).

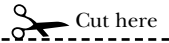
# 3

Read your Owner's Manual carefully. It will help you operate your new appliance properly.

Model Number

Serial Number

**Important: If you did not get a registration card with your product, detach and return the form below to ensure that your product is registered, or register online at [GEAppliances.com](http://GEAppliances.com).**



## Consumer Product Ownership Registration



Model Number

Serial Number

Mr.  Ms.  Mrs.  Miss

First Name

Last Name

Street Address

Apt. #

E-mail Address\*

City

State

Zip Code

Date Placed In Use  
Month

Day

Year

Phone Number

\* Please provide your e-mail address to receive, via e-mail, discounts, special offers and other important communications from GE Appliances (GEA).

Check here if you do not want to receive communications from GEA's carefully selected partners.



**GE Appliances**

General Electric Company  
Louisville, Kentucky  
[GEAppliances.com](http://GEAppliances.com)

## Consumer Support.

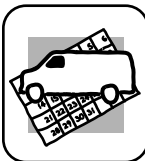
---



### *GE Appliances Website*

**GEAppliances.com**

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs, or even schedule service on-line. You can also "Ask Our Team of Experts™" your questions, and so much more...



### *Schedule Service*

**GEAppliances.com**

Expert GE repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience 24 hours any day of the year! Or call 800.GE.CARES (800.432.2737) during normal business hours.



### *Real Life Design Studio*

**GEAppliances.com**

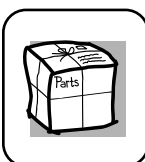
GE supports the Universal Design concept—products, services and environments that can be used by people of all ages, sizes and capabilities. We recognize the need to design for a wide range of physical and mental abilities and impairments. For details of GE's Universal Design applications, including kitchen design ideas for people with disabilities, check out our Website today. For the hearing impaired, please call 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



### *Extended Warranties*

**GEAppliances.com**

Purchase a GE extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 800.626.2224 during normal business hours. GE Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.

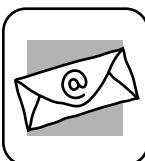


### *Parts and Accessories*

**GEAppliances.com**

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 800.626.2002 during normal business hours.

***Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.***



### *Contact Us*

**GEAppliances.com**

If you are not satisfied with the service you receive from GE, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to: General Manager, Customer Relations  
GE Appliances, Appliance Park  
Louisville, KY 40225



### *Register Your Appliance*

**GEAppliances.com**

**Register your new appliance on-line—at your convenience!** Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material, or detach and use the form in this Owner's Manual.

# YOUR GAS RANGE WARRANTY

**Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty.**

## WHAT IS COVERED

### FULL ONE-YEAR WARRANTY

For one year from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace **any part of the range** that fails because of a manufacturing defect.

\*\*\*\*\*  
This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii, and Washington, D.C.

In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care<sup>®</sup> servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during the warranty period or beyond, call 800.GE.CARES (800.432.2737).

## WHAT IS NOT COVERED

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation.

If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.

- Discoloration or crazing of the griddle.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Failure of the product if it is used for other than its intended purpose or used commercially.
- Damage to product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

**Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225**

JGBS09 JGBS10

Printed in Mexico  
This book is printed on recycled paper.



# XI44™ Estufa a Gas

**Instrucciones de seguridad** .....2-5  
 Dispositivo anti-volcadura . . . . .2, 3, 29, 39

**Instrucciones de operación, consejos**  
 Características . . . . .6, 7  
 Horno . . . . .11-20  
   Ajuste del termostato . . . . .16  
   Asado a la parrilla . . . . .19, 20  
   Estantes . . . . .5, 12-15, 25  
   Horneado . . . . .13-15  
   Horneado de carnes . . . . .17, 18  
   Luces . . . . .11, 24  
   Niveles de control . . . . .11, 13, 17, 19  
   Precalentamiento . . . . .14  
 Cómo cocinar en la estufa .8, 9  
   Ignición eléctrica . . . . .8  
   Niveles de control . . . . .8, 9  
   Plancha para asar . . . . .10  
 Papel aluminio . . . . .5, 15, 17, 18  
 Reloj . . . . .11

**Cuidado y limpieza**  
 Bandeja y rejilla para asar . .24  
 Compartimiento para asar . .24  
 Conductos de ventilación del horno . . . . .25  
 Ensamble de los quemadores . . . . .21, 22  
 Fondo del horno . . . . .23  
 Plancha para asar . . . . .21  
 Panel inferior . . . . .25  
 Remoción de la puerta . . . . .26

**Escriba el modelo y los números de serie en este espacio:**

**Modelo No:** \_\_\_\_\_

**Serie No:** \_\_\_\_\_

Dependiendo de la estufa, puede encontrar el modelo y los números de serie en una etiqueta al frente de la estufa, detrás del panel inferior o del compartimiento para asar.

**Instrucciones de instalación** .....28-39  
 Ajuste del aire . . . . .37  
 Conversión de gas . . . . .39  
 Piso debajo la estufa . . . . .30  
 Preparación . . . . .28-30  
 Nivelación . . . . .38  
 Tamaño de la llama . . . . .10, 36, 37

**Soporte al consumidor**  
 Garantía . . . . .44  
 Soporte al consumidor . . . . .43

**Manual del propietario e instrucciones de instalación**

JGBS09  
JGBS10





# AYÚDENOS A AYUDARLO...

## Lea este manual cuidadosamente.

Tiene el propósito de ayudarle a operar y mantener su nueva estufa de forma apropiada. Manténgalo a mano para que responda sus preguntas.

## Si recibe una estufa dañada...

Contacte de inmediato al vendedor (o fabricante) que le vendió la estufa.

## Ahorre tiempo y dinero. Antes de solicitar un servicio...

Revise la sección Antes de solicitar un servicio en la última parte de este manual, donde se presentan las causas de los problemas menores de operación que usted mismo puede corregir.

	<b>⚠ ADVERTENCIA</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLTEAR</li><li>• LAS PERSONAS PODRÍAN RESULTAR HERIDAS</li><li>• INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURA INCLUIDOS CON LA ESTUFA PARA EVITAR QUE SE VOLTEE</li><li>• CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN</li></ul>



**ADVERTENCIA:** Si no se sigue exactamente la información de este manual, puede ocurrir un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o de cualquier otro aparato.
- **QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:**
  - No trate de encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
  - Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede encontrar a su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- Un instalador calificado, la agencia de servicios o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.



## AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

- **La ley de Tóxicos y Agua Potable Segura de California** exige al gobernador de California publicar una lista de las sustancias conocidas en el estado que causen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños y exige a las empresas que alerten a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.

**Los aparatos de gas pueden causar una exposición menor a cuatro de estas sustancias**, a saber; benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, causadas principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles licuados de petróleo (LP). Los quemadores correctamente ajustados, que se identifican por el color azuloso de la llama en vez del color amarillo, minimizarán la combustión incompleta. Se puede minimizar la exposición a estas sustancias ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana.

## Cuando reciba su estufa

- **Pida al instalador que le muestre la localización de la válvula de cierre del gas hacia la estufa y que le indique cómo cerrarla si es necesario.**
- **Haga que un instalador calificado le instale su estufa y la conecte a tierra correctamente**, de acuerdo con las instrucciones de instalación. Sólo un instalador de estufas a gas o técnicos de servicio calificados deben realizar cualquier ajuste y servicio.
- **No intente reparar o reemplazar ninguna parte de su estufa a menos que se recomiende específicamente en este manual.** Todos los otros servicios se deben consultar con un técnico calificado.
- **Conecte su estufa sólo en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios.** No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si hay alguna duda sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal reemplazar el tomacorriente por uno con conexión a tierra, de tres patas de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional. No utilice un cable de extensión con este aparato.
- **Coloque la estufa fuera de la zona de tráfico de la cocina y alejada de sitios con corrientes de aire para evitar una circulación de aire deficiente.**
- **Asegúrese de retirar todos los materiales de empaque de la estufa antes de operarla para evitar daños por incendio o humo si se inflamara el material de empaque.**

- **Asegúrese de que un instalador o técnico de servicio calificado ajuste correctamente su estufa según el tipo de gas (natural o licuado de petróleo [LP] que se vaya a usar.** Se puede convertir su estufa para cualquiera de los dos tipos de gas. Consulte las instrucciones de instalación.

**ADVERTENCIA:** Un instalador o técnico de servicio calificado debe realizar estos ajustes según las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tenga jurisdicción. No seguir estas instrucciones pueden resultar en lesiones serias o daños a la propiedad. La agencia calificada que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

- **Después de un uso prolongado de la estufa, el piso puede alcanzar altas temperaturas y muchos materiales no resisten este tipo de uso.** Nunca instale la estufa en tabletas de vinilo o linóleo que no pueden resistir este tipo de uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra interior de la cocina.

## Cómo usar la estufa

### ▲ ADVERTENCIA—

Todas las estufas se pueden voltear y puede causar lesiones. Para prevenir que la estufa se voltee por accidente, péguela a la pared instalando el dispositivo anti-volcadura suministrado.



Para revisar si el dispositivo se instaló y enganchó correctamente, de forma cuidadosa voltee la estufa hacia delante. El dispositivo anti-volcadura debe enganchar e impedir que la estufa se voltee.

Si hala la estufa lejos de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté enganchado correctamente cuando empuje la estufa de nuevo contra la pared. Si no es así, existe un posible riesgo de que la estufa se voltee y cause algún daño si usted o un niño se para, se sienta o se apoya en una puerta abierta.

Sírvase consultar la información sobre el dispositivo anti-volcadura en este manual. No tomar esta precaución podría resultar en una posible volcadura de la estufa y lesiones.

- **No deje a niños solos o sin atención donde una estufa esté operando o esté caliente.** Podrían quemarse seriamente.
- **Fisuras grandes o impactos en las puertas de cristal pueden llevar a que el cristal se rompa o se vuelva añicos.**



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(continuación)

- **PRECAUCIÓN: NO SE DEBEN GUARDAR ARTÍCULOS DE INTERÉS PARA LOS NIÑOS EN LOS GABINETES QUE ESTÁN ENCIMA DE UNA ESTUFA O EN LA PARTE POSTERIOR DE LA ESTUFA. LOS NIÑOS QUE SE SUBAN A LA ESTUFA PARA ALCANZAR ARTÍCULOS PODRÍAN RESULTAR HERIDOS.**
- **No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del compartimiento para asar a la parrilla o de la superficie de la estufa.** Podrían dañar la estufa e incluso voltarla, causando heridas personales severas.
- **Deje que las rejillas del quemador y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños las puedan tocar.**
- **Nunca use prendas sueltas o colgantes mientras use la estufa.** Tenga cuidado al alcanzar artículos almacenados en gabinetes sobre la estufa. Se pueden encender los materiales inflamables si entran en contacto con la llama o con las superficies calientes del horno, causando quemaduras severas.
- **Por su seguridad, nunca use la estufa para calentar la cocina.**
- **No use agua para apagar el fuego producido por las grasas. Nunca levante una sartén que esté en llamas.** Apague los controles. Sofoque el fuego de la sartén sobre una unidad de la superficie cubriéndola completamente con una tapa que ajuste bien, una lata plana o de galletas. Use un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.  
Se pueden extinguir las llamas producto de la grasa por fuera de una sartén cubriéndolas con bicarbonato de soda o, si está disponible, usando un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.  
Se puede sofocar completamente la llama en el horno cerrando la puerta de éste y apagando los controles o usando un químico para secar de uso múltiple o un extintor de fuego tipo espuma.
- **No almacene materiales inflamables en el horno, parrilla de la estufa, detrás del panel inferior o cerca de la superficie de la estufa.**
- **NO GUARDE O USE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA U OTROS VAPORES Y LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ÉSTE O DE CUALQUIER OTRO APARATO.**
- **No deje que la grasa ni otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ésta.**
- **Cocine la carne y el pollo completamente. Cocine la carne por lo menos a una temperatura INTERNA de 160° F y el pollo a una temperatura INTERNA de 180° F. Normalmente, cocinar a estas temperaturas protege contra intoxicaciones por consumo de alimentos.**

## Al cocinar en la estufa

- **Siempre use la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores** y asegúrese de que los quemadores se prendan.
- **Nunca deje los quemadores de la superficie sin atender a niveles de llama alta.** Hervir algo excesivamente produce humo y los derramamientos de grasa pueden encenderse con las llamas.
- **Ajuste el tamaño de la llama del quemador superior de manera que no se salga más allá del borde del recipiente.** Una llama excesiva es peligrosa.
- **Sólo use guantes agarradores de ollas que estén secos.** Los guantes agarradores de ollas que estén húmedos o mojados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor.
- **No deje los guantes agarradores de ollas cerca de las llamas cuando levante las ollas.** No use una toalla ni otro trapo abultado en vez de un guante agarrador de ollas.
- **Para minimizar la posibilidad de quemaduras,** el incendio de materiales inflamables y los derramamientos, gire los mangos de las ollas hacia el lado o hacia atrás de la estufa sin que se extiendan a los otros quemadores.
- **Siempre gire los quemadores de la estufa a la posición de apagado (OFF) antes de retirar la olla o sartén.**
- **Observe cuidadosamente los alimentos al freír con una llama alta.**
- **Nunca bloquee los conductos de ventilación (aberturas de aire) de la estufa.** Estos permiten la entrada y salida del aire que la estufa necesita para operar apropiadamente con la combustión correcta. Las aberturas de aire se localizan en la parte trasera de la parte superior de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la estufa debajo del compartimiento de la parrilla o del panel inferior.
- **No use una sartén tipo wok si ésta tiene un anillo metálico redondo que se coloca sobre la rejilla del quemador como apoyo.** Este anillo actúa como una trampa de calor, que puede dañar la rejilla y la cabeza del quemador. También puede hacer que el quemador funcione incorrectamente. Esto puede causar niveles de monóxido de carbono por encima del permitido por los estándares actuales, lo que puede ser peligroso para la salud.
- **Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible.** El hielo de los alimentos congelados o la humedad de los alimentos frescos puede causar que la grasa caliente burbujee hacia arriba y hacia los lados de la sartén.





- **Use la menor cantidad posible de grasa para una fritura eficaz con poca o mucha grasa.** Llenar la sartén con demasiada grasa puede causar derramamientos cuando se agreguen los alimentos.
- **Siempre caliente la grasa lentamente, y observe a medida que se calienta.**
- **Si va a usar una combinación de aceites o grasas para freír,** mézclelas antes de calentarlas o a medida que se derritan lentamente.
- **Cuando sea posible, use un termómetro para introducir en la grasa,** para evitar que la grasa se queme.
- **Nunca intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente si se trata de una olla para freír.** Espere hasta que la grasa se enfríe.
- **Use sartenes del tamaño apropiado.** Evite sartenes inestables o que se volteen fácilmente. Seleccione recipientes de cocina que tengan fondos suficientemente grandes para que los alimentos quepan y así evitar los derramamientos y salpicaduras y de suficiente tamaño para cubrir la rejilla del quemador. Esto ahorra tiempo de limpieza e impide la acumulación peligrosa de alimentos, ya que las salpicaduras y derrames pesados en la estufa se pueden prender. Use sartenes con mangos que se puedan agarrar fácilmente y permanezcan fríos.
- **Cuando use batería de cocina de vidrio,** asegúrese de que esté diseñada para cocinar en los fogones de la estufa.
- **Mantenga los objetos de plástico lejos de los quemadores.**
- **No deje artículos de plástico en la superficie de la estufa.** Se pueden derretir si los deja muy cerca de la rejilla de ventilación



- **No deje ningún artículo en la superficie de la estufa.** El aire caliente de la rejilla de ventilación puede encender los artículos inflamables e incrementará la presión en envases cerrados, lo que puede causar que se revienten.
- **Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles de todos los quemadores estén en la posición de apagado (OFF) y todas las rejillas estén frías antes de intentar retirarlas.**
- **Cuando haya alimentos en llamas debajo de la campana,** encienda el ventilador.
- **Si la estufa se encuentra cerca de una ventana,** no cuelgue cortinas largas que puedan caer sobre los quemadores y crear un peligro de incendio.
- **Si percibe un olor a gas,** apague el gas que va hacia la estufa y llame a un técnico de servicio calificado. Nunca use una llama abierta para localizar un escape.
- **Nunca se aleje de la cocina mientras esté usando la plancha para asar.**
- **No use papel de aluminio para forrar la plancha.** Si se utiliza mal podría causar un peligro de incendio.

## Horneado, asado a la parrilla y horneado de carnes

- **No use el horno como área de almacenamiento.** Los artículos almacenados en el horno se pueden prender.
- **Mantenga el horno libre de acumulación de grasa.**
- **Coloque los estantes del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.**
- **Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente.** El aire caliente y el vapor que salen pueden causar quemaduras en las manos, rostro y ojos.
- **Es conveniente sacar el estante superior hasta la posición de freno cuando se levanten alimentos pesados.** También es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o de las paredes del horno. La posición más baja "R" no está diseñada para deslizarse.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.** La presión puede aumentar y el recipiente puede reventar, causando posibles lesiones.
- **No use papel de aluminio en ninguna parte del horno excepto cuando lo indique este manual.** Su uso indebido puede resultar en peligro de incendio o en daño para la estufa.
- **Nunca use papel de aluminio para cubrir el fondo del horno.** El uso inapropiado del papel de aluminio podría causar un incendio.
- **Cuando use bolsas para cocinar u hornear,** siga las instrucciones del fabricante.
- **Sólo use batería de cocina de vidrio que esté recomendada para el uso en hornos de gas.**
- **Siempre retire la bandeja para asar de la estufa tan pronto como termine de asar.** La grasa de la bandeja puede incendiarse si se usa el horno sin retirar la grasa de la bandeja para asar.
- **Al asar, si la carne está muy cerca de la llama, la grasa se puede prender.** Corte el exceso de grasa para prevenir llamaradas excesivas.
- **Asegúrese de que la bandeja para asar esté colocada correctamente** para reducir la posibilidad de fuego causado por la grasa.
- **Si se produce fuego por la grasa en la bandeja para asar,** apague el control del horno y mantenga el compartimiento para asar y la puerta del horno cerrados para retener el fuego hasta que se apague.

## Cómo limpiar la estufa

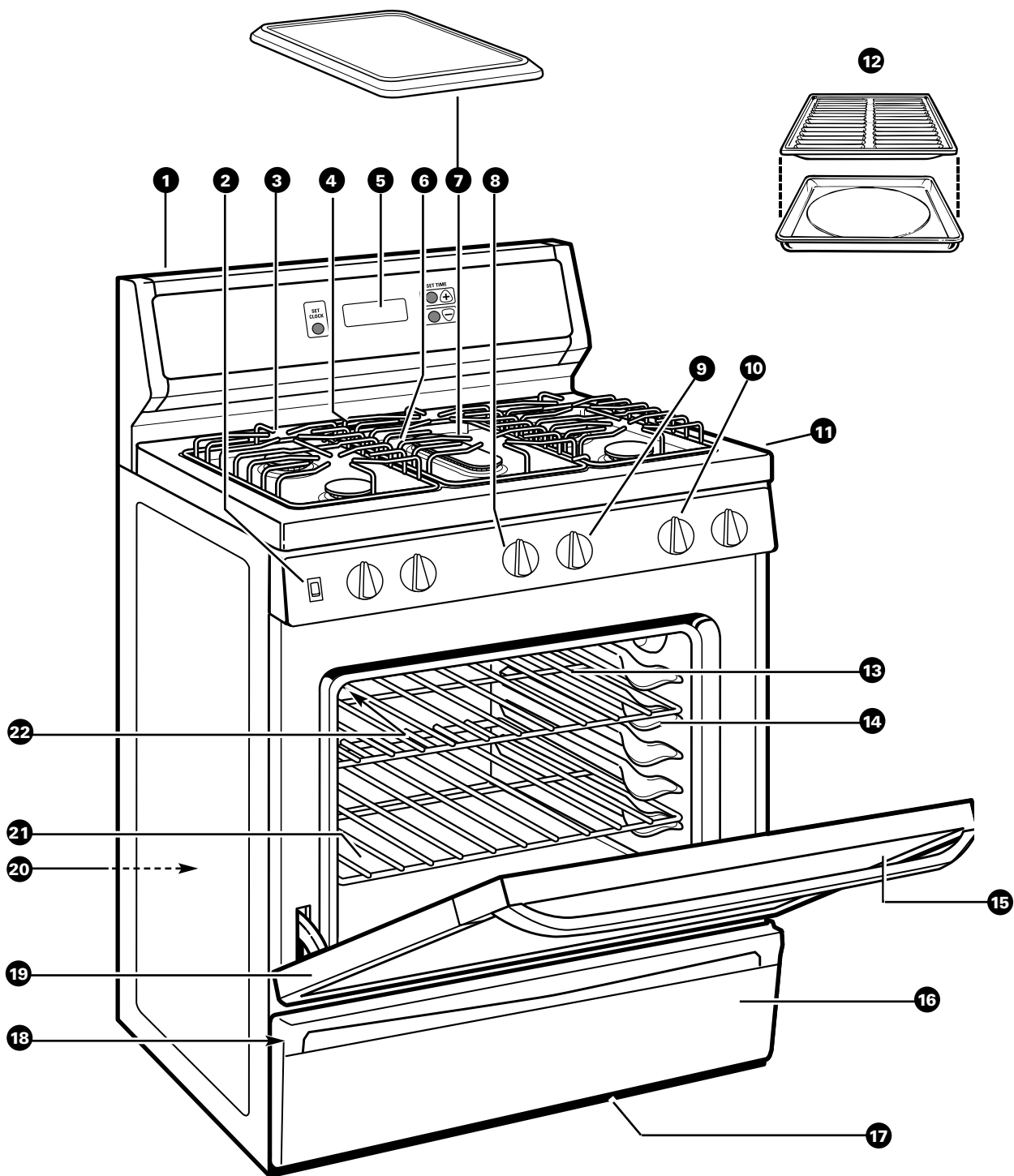
- **Sólo limpie las partes que se presentan en este manual de propietario.**
- **Mantenga la estufa limpia y libre de acumulaciones de grasa o de derrames, que se puedan prender.**
- **No levante la superficie de la estufa.** Levantar la superficie de la estufa puede causar daños y una operación inapropiada de la estufa.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**



# CARACTERÍSTICAS DE LA ESTUFA

Las características y el aspecto varían.





<b>Índice de características</b> (no todos los modelos tienen todas las características, el aspecto de las características varía.)	<b>Ver página</b>
1 <b>Cubierta posterior</b>	—
2 <b>Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF) de la luz del horno</b>	11
3 <b>Quemadores y rejillas laterales de la superficie</b>	4, 5, 8, 9, 21–23
4 <b>Ventilación del horno</b> (sobre la superficie)	4, 5, 12, 25
5 <b>Reloj</b> (en algunos modelos)	11
6 <b>Quemador central de la superficie</b> Se usa cuando se cocina con grandes ollas/ sartenes ovaladas, redondas de 10" (25 cms) o de mayor diámetro diámetro o con la plancha para asar.	8, 21–23
7 <b>Plancha para asar y rejilla central</b> Al cocinar, la rejilla central siempre debe estar en su lugar. Para usar la plancha para asar sólo se debe ajustar en la rejilla central.	10, 21
8 <b>Perilla de control del quemador central/plancha para asar de la superficie</b>	8, 9, 10, 21–24
9 <b>Control del horno</b>	11, 13, 16, 17, 19, 24
10 <b>Perillas de control de los quemadores laterales de la superficie</b>	8, 9, 21–24
11 <b>Superficie de la estufa</b>	5, 23, 25
12 <b>Bandeja y rejilla para asar</b> (en algunos modelos)	5, 17, 19, 20, 24
13 <b>Estantes del horno con seguros de freno</b> (el número de estantes varía)	5, 12–14, 17, 19, 20, 25
14 <b>Soportes para los estantes del horno</b> (en las secciones "Horneado, asado a la parrilla y horneado de carnes" se sugieren las posiciones de los estantes para cocinar)	5, 12, 13, 17, 19, 20
15 <b>Ventilación en la puerta del horno</b> (localizada en la parte superior de la puerta del horno)	4
16 <b>Compartimiento para el asador o panel inferior desmontable</b> (en algunos modelos)	4, 19, 20, 24, 25
17 <b>Entrada de aire</b>	4, 25
18 <b>Números de modelo y de serie</b> (localizados en la estructura frontal de la estufa, detrás del compartimiento para asar o del panel inferior desmontable)	1
19 <b>Puerta del horno de levantar</b>	4, 19, 20, 26, 27
20 <b>Dispositivo anti-volcadura</b> (esquina posterior derecha más baja en la parte posterior de la estufa. Ver instrucciones de instalación.)	2, 3, 29, 39
21 <b>Fondo del horno</b>	23, 27
22 <b>Luz interior del horno</b>	11, 24



# CÓMO COCINAR EN LA ESTUFA

## Controles de los quemadores de la superficie

Las perillas que apagan y encienden los quemadores de la estufa están marcadas de acuerdo al quemador que controlan. Las dos perillas de la izquierda controlan el quemador delantero izquierdo y el quemador trasero izquierdo. Las dos perillas de la derecha controlan el quemador delantero derecho y el quemador trasero derecho. La perilla central izquierda controla el quemador ovalado central.

- El quemador ovalado central es el más grande en tamaño y es para ollas/ sartenes ovaladas o redondas grandes de 10" (25 cms) de diámetro o mayor o para la plancha para asar.
- Los quemadores laterales son del mismo tamaño y capacidad.

## Antes de encender un quemador

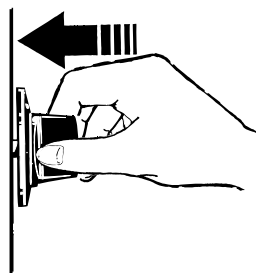
- Asegúrese de que todas las rejillas (y la plancha para asar central, si se va a usar) estén en su lugar sobre la estufa antes de usar cualquier quemador.

## Para encender un quemador

Presione la perilla de control y gírela hasta la posición LITE. Escuchará un pequeño chasquido—el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.

Dé vuelta a la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en la posición LITE, continuará chasqueando.

Cuando se gira un quemador hacia la posición LITE, **todos** los quemadores chispean. No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro esté encendido. Puede provocar una descarga eléctrica que lo podría tirar encima de las ollas calientes.



**En caso de interrupción en el fluido eléctrico,** puede encender los quemadores de la superficie con un fósforo. Acerque el fósforo encendido al quemador, luego gire la perilla a la posición LITE. **Tenga extremo cuidado al encender los quemadores de esta manera.**

Los quemadores de la estufa que estén en uso cuando ocurre una interrupción en el fluido eléctrico continuarán funcionando normalmente.

## Después de encender un quemador

- No opere un quemador por un período de tiempo prolongado sin colocar una olla o sartén en la rejilla. El acabado de la rejilla se puede dañar sin una olla o sartén para que absorba el calor.
- Asegúrese de que los quemadores y las rejillas estén fríos antes de poner una mano, un guante agarrador de ollas, paños limpios u otros materiales sobre ellos.



## Cómo seleccionar el tamaño de la llama

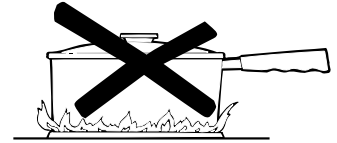
Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor.

El tamaño de la llama sobre el quemador de gas debe ajustarse a la olla o sartén que esté usando.

En el quemador central, use únicamente ollas o sartenes grandes, ovaladas o redondas con un diámetro de 10" (25 cms) o mayor o la plancha para asar.

PARA EL MANEJO SEGURO DE LA BATERÍA DE COCINA NUNCA PERMITA QUE LA LLAMA SE EXTIENDA MÁS ALLÁ DE LOS LADOS DE LA OLLA O SARTÉN.

Cualquier llama más grande que el fondo de la olla o sartén es un exceso y sólo sirve para calentar el mango.



## Batería de cocina para la estufa

**Aluminio:** Se recomienda una batería de cocina de peso mediano ya que se calienta rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se doran uniformemente en una sartén de aluminio. Use cacerolas con tapas que se ajusten perfectamente al cocinar y use una cantidad mínima de agua.

**Hierro fundido:** Si se calienta lentamente, la mayoría de las sartenes dará resultados satisfactorios.

**Batería de cocina esmaltada:** : Bajo algunas condiciones, se puede derretir el esmalte de ciertas ollas o sartenes. Siga las recomendaciones del fabricante de la batería de cocina para los métodos de cocción.

**Vidrio:** Existen dos tipos de recipientes de vidrio para cocinar, aquellos para usar sólo en el horno y los que se usan en la superficie de la estufa (cacerolas, cafeteras y teteras). El vidrio conduce el calor muy lentamente.

**Cerámica de vidrio a prueba de calor:** Se puede usar ya sea en la superficie de la estufa o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y también se enfría muy lentamente. Revise las instrucciones del fabricante de la batería de cocina para asegurarse de que se pueden usar en estufas de gas.

**Acero inoxidable:** Este metal por sí solo tiene propiedades caloríficas deficientes y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para una mejor distribución del calor. Normalmente, las sartenes de metales combinados funcionan satisfactoriamente si se usan con calor a nivel medio como lo recomiendan los fabricantes.

## Parrilla para la superficie de la estufa

No use parrillas para la superficie de la estufa sobre los quemadores de gas. Si utiliza la parrilla para la superficie de la estufa en los quemadores de gas no hay combustión completa y puede causar exposición a niveles de monóxido de carbono por encima de lo permitido por los estándares actuales. Esto puede ser peligroso para la salud.



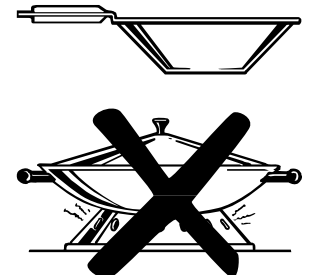
## Use la sartén tipo wok de esta manera

Recomendamos que use una sartén wok con fondo plano, las cuales se encuentran en cualquier tienda minorista local.

Se debe usar solamente una sartén wok con fondo plano, no use una que tenga el fondo plano con mango.

**No use una sartén wok con fondo plano sobre un anillo de soporte.**

Colocar el anillo sobre la rejilla del quemador puede provocar que el quemador funcione incorrectamente, lo que puede resultar en niveles de monóxido de carbono que sobrepasan los estándares actuales permitidos. Esto puede ser peligroso para la salud.





# PLANCHA PARA ASAR

La plancha para asar sin adherencia le ofrece una superficie de gran tamaño para cocinar carnes, *pancakes* u otro tipo de alimento que normalmente se prepara en sartenes o cacerolas.

**NOTA:** Su plancha para asar perderá el color con el tiempo a medida que se usa.



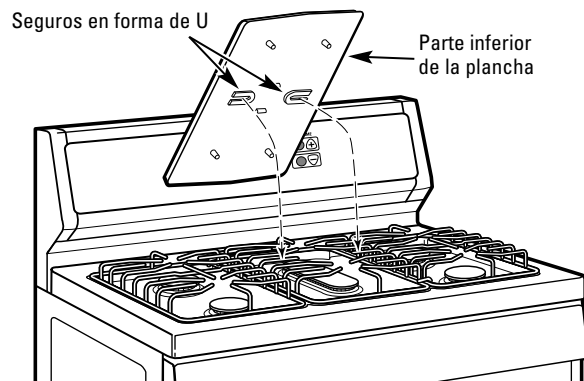
## Cómo insertar la plancha para asar

**PRECAUCIÓN:** Coloque y retire la plancha únicamente cuando todas las rejillas y la misma plancha estén frías y todas las unidades de la superficie de la estufa estén apagadas (OFF).

Sólo se puede usar la plancha con el quemador central y se debe ajustar firmemente en la rejilla central.

Coloque los seguros en forma de U en la parte inferior de la plancha sobre las barras centrales de la rejilla central.

Mueva la plancha hacia atrás y hacia delante para cerciorarse de que está firme.



Coloque los seguros en forma de U sobre las barras centrales de la rejilla central.

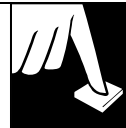
## Cómo usar la plancha

La mayoría de los alimentos a la plancha necesitan una superficie precalentada. Precaliente la plancha de acuerdo con la siguiente guía, luego cambie al nivel de cocción deseado.

Tipo de alimento	Condiciones de precalentamiento	Máxima cantidad recomendada
Calentar tortillas	Ninguno	7 porciones
<i>Pancakes</i>	Alto por tres minutos	6
Hamburguesas	Medio por 5 minutos	4 – aplanadas
Huevos fritos	Medio por 5 minutos	4
Tocineta o <i>bacon</i>	Alto por 5 minutos	4
Salchichas para el desayuno	Ninguno – sin aceite	13
Sándwiches calientes (como un sándwich de queso a la plancha)	Alto por 6 minutos, luego medio por 4 minutos	4

## NOTAS IMPORTANTES:

- Evite cocinar alimentos muy grasosos y tenga cuidado que la grasa no salpique mientras cocina.
- No use aceite en la plancha por períodos prolongados. La superficie se puede manchar de forma permanente y/o podría resultar en líneas agrietadas.
- No cocine productos con leche (como tostadas a la francesa) en la plancha. La superficie se puede manchar de forma permanente y/o podría resultar en líneas agrietadas.
- Nunca coloque o almacene ningún artículo sobre la plancha, incluso si no está en uso. La plancha se podría calentar al usar los quemadores vecinos.
- **No sobrecaliente la plancha.** Dejar el quemador de la plancha en la posición HI (alto) por un período de tiempo prolongado sin alimentos podría dañar la capa antiadherente.



# CÓMO USAR EL HORNO

## Antes de usar el horno

Cerciórese de que entiende cómo configurar los controles correctamente. Practique como quitar y reemplazar los estantes mientras el horno está frío. Lea la información y los consejos de las siguientes páginas. Mantenga este manual a la mano donde la pueda consultar, especialmente durante las primeras semanas de uso de la nueva estufa.

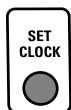
### Cortes de energía—Encendido eléctrico

**PRECAUCIÓN:** NO INTENTE OPERAR EL HORNO CON EL ENCENDIDO ELÉCTRICO DURANTE UN CORTE DE ENERGÍA. No es posible encender el horno ni el asador durante un corte de energía. El gas no fluirá a menos que la barra de encendido esté caliente.

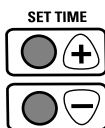
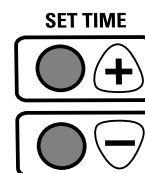
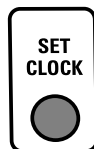
Si el horno está en uso cuando ocurre un corte de energía, el quemador del horno se apagará y no se puede volver a encender hasta que se restablezca el suministro de energía. Esto se debe a que se interrumpe automáticamente el flujo de gas y no continuará cuando se restablezca la energía sino hasta que la barra de encendido vuelva a alcanzar la temperatura de operación.

## Para configurar el reloj (en algunos modelos)

**NOTA:** Cuando conecta la estufa por primera vez o después de un corte de energía, la pantalla del reloj se prende.



1. Presione el botón SET CLOCK (configurar reloj).



2. Presione y sostenga el botón + ó - y la hora del día cambiará de 10 en 10 minutos. Para cambiar la hora por minutos, de golpecitos cortos a los botones.

3. Presione el botón SET CLOCK para iniciar el reloj.

## Control del horno

Su horno se controla con una sola perilla (OVEN CONTROL).

Normalmente tomará entre 30—90 segundos para que la llama aparezca. Después de que el horno alcance la temperatura seleccionada, el horno inicia un ciclo—se apaga completamente y luego se prende con una llama completa—para mantener la temperatura seleccionada.

## Humedad del horno

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

## Luz del horno

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

(continúa en la página siguiente)

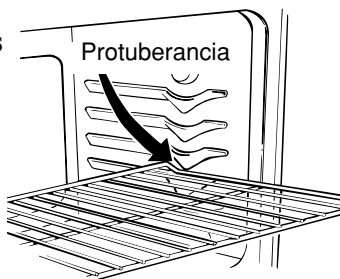


# CÓMO USAR EL HORNO

(continuación)

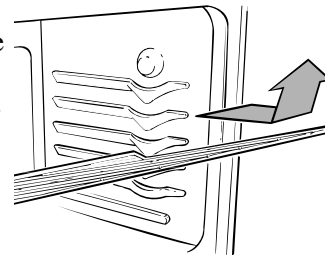
## Estantes del horno

Los estantes del horno se diseñaron con seguros de freno de forma que cuando se colocan correctamente en los soportes de los estantes, frenan antes de salirse completamente del horno y no se inclinan al retirar o colocar alimentos en ellos.



Al colocar un recipiente en un estante, saque el estante hasta la protuberancia del soporte del estante. Coloque el recipiente en el estante y luego deslice el estante a su posición inicial en el horno. Esto elimina la posibilidad de entrar en contacto con el horno caliente.

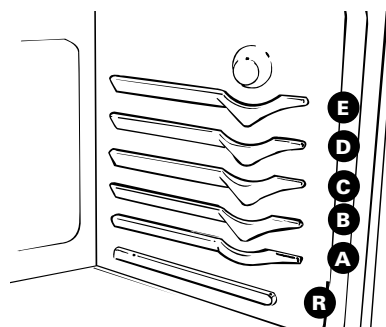
**Para retirar un estante del horno, hálelo, incline el borde delantero hacia arriba y saque el estante.**



**Para reemplazarlo, coloque el estante sobre el soporte con los seguros de freno (extensión curva del estante) hacia arriba y hacia la parte posterior del horno. Incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia atrás del horno hasta que pase la protuberancia del soporte del estante. Luego baje el frente del estante y empújelo nuevamente hasta el fondo.**

## Posiciones de los estantes

El horno tiene cinco soportes para estantes para hornear identificadas en esta ilustración como A (abajo) B, C, D y E (arriba). También tiene una posición especial para un estante (R) bajo para hornear alimentos muy grandes como pavos grandes. El estante no se diseñó para deslizarse hacia fuera en esta posición. Las posiciones de los estantes para cocinar se sugieren en las secciones Horneado, Asado a la parrilla y Horneado de carnes.



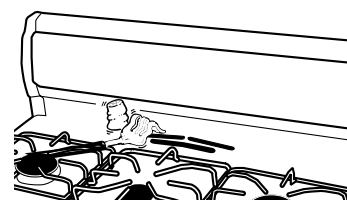
## Conductos de ventilación del horno

El horno se ventila a través de conductos de ventilación en la parte posterior de la superficie de la estufa. Consulte la sección Características. No obstruya estas aberturas cuando cocine en el horno, ya que es importante que no se interrumpa el flujo de aire caliente que viene del horno y de aire fresco hacia los quemadores del mismo.

- Las aberturas de ventilación y las superficies cercanas se pueden calentar. No las toque.
- Los mangos de las ollas y sartenes sobre la superficie de la estufa se pueden calentar si se dejan demasiado cerca de la ventilación.
- Los artículos metálicos se pueden calentar demasiado si se dejan en la superficie de la estufa y podrían causar quemaduras.

- **No deje ningún artículo en la superficie de la estufa.** El aire caliente proveniente de la ventilación puede encender los artículos inflamables e incrementar la presión en recipientes cerrados, lo que puede causar que se revienten.

- **No deje artículos de plástico sobre la superficie de la estufa.** Se pueden derretir si están demasiado cerca de la ventilación.



El aspecto de la ventilación y su ubicación varían.





# HORNEADO

La temperatura de su horno se controla usando la última tecnología en sistemas de control de hornos. Se recomienda que opere el nuevo horno por algunas semanas hasta que se familiarice con su desempeño.

Si piensa que es necesario un ajuste, consulte la sección *Ajuste del termostato del horno*; ésta le ofrece instrucciones sencillas para que usted mismo las realice sobre cómo ajustar el termostato.

## Cómo configurar la estufa para horneado

**Para evitar posibles quemaduras**, coloque los estantes en la posición correcta antes de encender el horno.

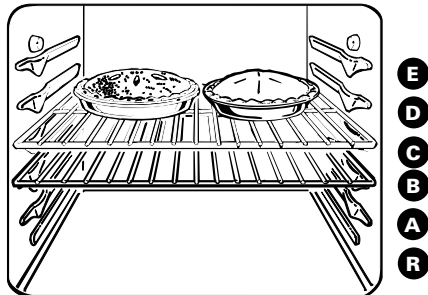
1. Cierre la puerta del horno. Gire la perilla **OVEN CONTROL** hasta la temperatura deseada.

2. Revise si los alimentos están listos después de transcurrido el tiempo mínimo que señala la receta. Si es necesario cocine más tiempo.
3. Gire la perilla **OVEN CONTROL** a la posición de apagado (OFF) y luego retire los alimentos.

## Estantes del horno

Organice el estante o estantes del horno en la ubicación deseada mientras el horno está frío. La posición correcta del estante depende del tipo de alimento y del nivel de dorado

que desee. Como regla general, coloque la mayoría de los alimentos en la mitad del horno, en cualquier posición B o C del estante. Consulte la tabla para las posiciones sugeridas para el estante.



Tipo de alimento	Posición del estante
Torta de ángel	A
Panecillos o Muffins	B o C
Galletas o tortas glaseadas individuales	B o C
Brownies	B o C
Tortas en capas	B o C
Tortas	A o B
Pasteles o moldes de pastel	B o C
Pasteles congelados	A (en una lata de galletas)
Cacerolas	B o C
Carnes al horno	B o R

(continúa en la página siguiente)



# HORNEADO

(continuación)

## Pre calentamiento

Pre caliente el horno si la receta así lo indica. Pre calentamiento significa llevar el horno a la temperatura especificada antes de colocar los alimentos en el horno. Para pre calentamiento, configure el horno a la temperatura correcta. Seleccionar una temperatura más alta no acorta el tiempo de pre calentamiento.

Es necesario pre calentamiento del horno, para obtener buenos resultados al hornear tortas, galletas, pasteles y panes. Para la mayoría de las cacerolas y asados al horno, no es necesario pre calentamiento. Para hornos que no tengan una luz o tono indicador de pre calentamiento, pre caliente por 10 minutos. Después de que el horno esté pre calentado, coloque los alimentos tan rápido como sea posible para evitar que se escape el calor.

## Posición del recipiente

Para cocinar de manera uniforme y dorar correctamente, debe haber suficiente espacio para que el aire circule en el horno. El resultado del horneado será mejor si los recipientes se colocan en el centro en vez de colocarlos hacia el frente o hacia el fondo del horno.

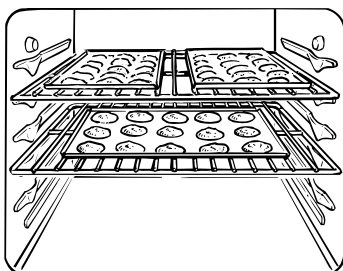
Los recipientes para hornear no se deben tocar entre sí, ni tampoco tocar las paredes del horno. Permita un espacio de 1" (25 mm) a 1 1/2" (37 mm) entre recipientes así como en la parte posterior del horno, la puerta y los costados. Si necesita usar dos estantes, escalone los recipientes de manera que no quede uno directamente encima del otro.

## Guía para horneado

Al usar mezclas preparadas para hornear, siga la receta o las instrucciones del paquete para obtener el mejor resultado.

### Galletas

Cuando hornee galletas, las latas planas para galletas (sin bordes) producen galletas más bonitas. Las galletas horneadas en un recipiente con bordes cortos alrededor pueden salir con los bordes más oscuros y ligeramente doradas y pálidas.



Las galletas se pueden hornear en varios estantes al mismo tiempo pero el aspecto dorado no será uniforme debido a la menor circulación del aire.

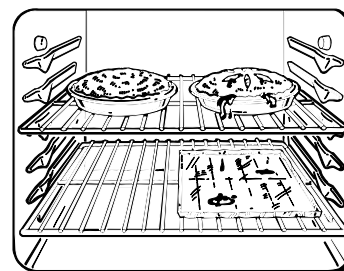
**No use una lata para galletas demasiado grande que toque las paredes o la puerta de horno.**

### Papel de aluminio

**Nunca cubra completamente un estante con papel de aluminio.** Esto bloquea la circulación del calor y resulta en un horneado deficiente.

Se puede usar una hoja de aluminio más pequeña como protección para derrames colocándola en un estante más bajo a varias pulgadas debajo del alimento.

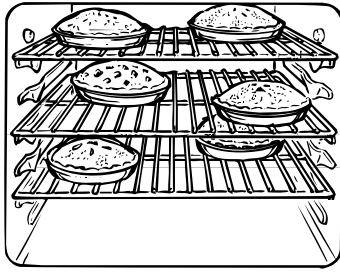
No coloque papel de aluminio en el fondo del horno.





## Pasteles

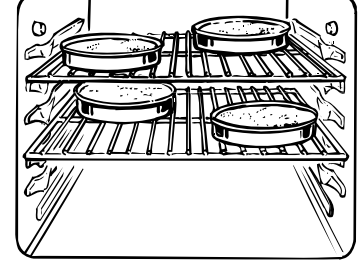
Para mejores resultados, hornee los pasteles en recipientes oscuros, ásperos o sin brillo para producir una corteza más dorada y crocante. Escalone los pasteles para un dorado más



uniforme. Los pasteles congelados en recipientes de aluminio se deben colocar en latas de galletas de aluminio para que se horneen ya que el recipiente brillante de aluminio refleja el calor y lo aleja de la corteza del pastel; la lata de galletas ayuda a retenerlo.

## Tortas

Para un mejor dorado cuando se hornean varias tortas de 8" (20 cms) ó 9" (23 cms), colóquelas en forma escalonada de manera que un recipiente no esté directamente encima



del otro. Los recipientes combados o curvados causan horneados dispares y productos mal presentados. Una torta horneada en un recipiente de un tamaño mayor al que recomienda la receta normalmente será más crujiente, más delgada y más seca de lo que debería ser. Si se hornea en un recipiente más pequeño del recomendado, se puede sobrecocinar y la mezcla se puede desbordar.

## Recipientes para hornear

Use el recipiente correcto para hornear. El tipo de acabado del recipiente determina el nivel de dorado.

- Los recipientes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor dando como resultado una corteza más crujiente y dorada. Use este tipo de recipiente para pasteles.
- Los recipientes brillantes y lisos reflejan el calor, dando como resultado un dorado más suave y delicado. Las tortas y las galletas necesitan este tipo de recipiente.
- Los platos de vidrio para hornear también absorben el calor. Cuando se hornea en platos de vidrio, es posible que deba reducir la temperatura en 25° F.
- Si está usando recipientes oscuros antiadherentes, se dará cuenta que es necesario reducir la temperatura en 25° F para evitar un dorado excesivo.

## No se acerque

Configure el reloj para el tiempo estimado de cocción y no abra la puerta para ver la comida. La mayoría de las recetas ofrecen los tiempos mínimos y máximos de horneado como "hornee entre 30 y 40 minutos."

NO abra la puerta para revisar sino hasta que transcurra el tiempo mínimo. Abrir la puerta del horno frecuentemente durante la cocción deja que el calor se escape y hace que el horneado se tome más tiempo, lo que puede afectar los resultados del horneado.



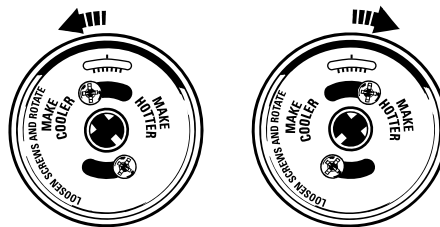
## AJUSTE DEL TERMOSTATO DEL HORNO— *¡HÁGALO USTED MISMO!*

Es posible que encuentre que el nuevo horno cocina de forma diferente al anterior. Le recomendamos que use el nuevo horno por unas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que las recetas aconsejan como guía.

Si piensa que el nuevo horno es demasiado caliente o frío, puede ajustar el termostato usted mismo. Si cree que es demasiado caliente, ajuste el termostato para enfriarlo. Si cree que es demasiado frío, ajuste el termostato para calentarlo.

No recomendamos el uso de termómetros, como los que se encuentran en las tiendas de comestibles, para revisar la temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pueden tener variaciones entre 20 y 40 grados.

Para ajustar el termostato:



(el aspecto puede variar)

Hale la perilla **OVEN CONTROL** de la estufa hacia la posición de apagado y busque en la parte trasera.

Para ajustar, afloje (aproximadamente una vuelta), pero no retire por completo, el tornillo superior de la parte posterior de la perilla. Con la parte posterior de la perilla hacia usted, sostenga el borde exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la perilla con la otra.

**Para aumentar la temperatura del horno**, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un clic por cada nivel que mueva la perilla. **Para reducir la temperatura**, mueva el tornillo superior hacia la izquierda. Cada clic cambia la temperatura del horno en aproximadamente 10° F. (El rango es más o menos 60° F. a partir de la flecha.)

Sugerimos que haga el ajuste de un solo clic desde la configuración original y revise el desempeño del horno antes de hacer más cambios.

**Después de hacer el ajuste**, vuelva a apretar el tornillo hasta que quede ajustado, pero tenga cuidado de no apretar demasiado. Vuelva a instalar la perilla en la estufa y revise su desempeño.

---

### El tipo de margarina afecta el desempeño del horneado

La mayoría de las recetas para horneado se han desarrollado usando productos de alto contenido en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si disminuye la grasa, es posible que la receta no tenga los mismos resultados que con un producto de mayor contenido de grasa.

Las recetas pueden fallar si las tortas, pasteles, galletas o dulces se preparan con productos bajos en grasa. Mientras menor sea el contenido de grasa de un producto tipo mantequilla, más se notarán estas diferencias.

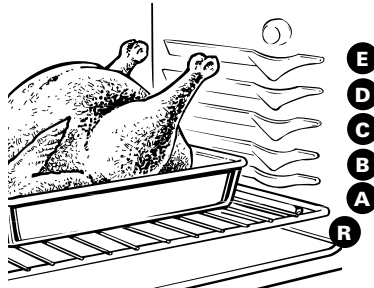
Los estándares federales exigen que los productos marcados como margarinas, contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Por otra parte, los productos tipo mantequilla bajos en grasa contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para mejores resultados con sus viejas recetas favoritas, use margarina, mantequilla u otros productos que contengan por lo menos un 70% de aceite vegetal.



# HORNEADO DE CARNES

Hornear carnes es cocinar por medio de calor seco. Se pueden hornear las carnes tiernas o las aves sin cubrir. Las temperaturas de horneado, que deben ser bajas y constantes, reducen el salpicado al mínimo.

El horno tiene una posición especial (R) para el estante más bajo, justo encima del fondo del horno. Úselo cuando necesite espacio adicional para cocinar: Por ejemplo, cuando hornee un pavo grande. El estante no está diseñado para que deslice hacia fuera.

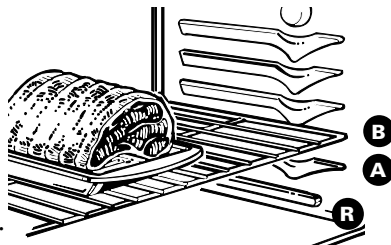


Para el horneado de carnes se usa el mismo procedimiento que para el horneado de tortas. Por eso los controles del horno están configurados para horneado (Baking, en inglés). (Es posible que escuche un clic suave que indica que el horno está funcionando correctamente.)

La mayoría de las carnes se siguen cocinando cuando están en reposo, después de que se retiran del horno. Se recomienda que las carnes horneadas se dejen reposar entre 10 y 20 minutos. Esto permite que las carnes se afirmen y sea más fácil cortarlas. La temperatura interna aumentará entre 5° y 10° F. Si desea compensar este aumento de temperatura, retire la carne del horno cuando la temperatura interna sea 5° a 10° F menos que la temperatura que aparece en la guía para horneado de carnes.

Recuerde que los alimentos continúan cocinándose en el horno caliente y por lo tanto se deben retirar cuando se alcance la temperatura interna deseada.

1. Coloque el estante del horno en la posición B para hornear carnes de menor tamaño (3 a 5 libras) y en la posición R para carnes más grandes.



2. Revise el peso de la carne a hornear. Coloque la carne con el lado grasoso hacia arriba o el pollo con la pechuga hacia arriba en la parrilla de horneado de carnes en un recipiente poco profundo. La grasa derretida rociará la carne. Seleccione un recipiente cuyo tamaño sea lo más cercano posible al de la carne. (La bandeja y rejilla para asar sirven para este fin.)

3. Gire la perilla OVEN CONTROL a la temperatura deseada. Consulte la Guía para horneado de carnes para las temperaturas y los tiempos aproximados de cocción.
4. Cuando finalice el horneado, gire la perilla OVEN CONTROL a la posición de apagado (OFF) y luego retire los alimentos del horno.

## Uso del papel de aluminio



Puede usar papel de aluminio para proteger la bandeja para asar. Este permite una limpieza más fácil cuando se usa la bandeja para marinar, cocinar con frutas, cocinar carnes curadas o al rociar los alimentos durante la cocción. Presione el papel aluminio hasta ajustarlo alrededor del interior de la bandeja.

## Cocción en dos estantes

Esto permite que más de un alimento se cocine al mismo tiempo. Por ejemplo: Mientras hornea un pavo de 20 libras (10 kilos) en el estante colocado en la posición R, se puede agregar un segundo estante (si lo tiene) en la posición D de manera que se pueda cocinar un alimento adicional al mismo tiempo, como por ejemplo papas gratinadas. Los alimentos cocinados con el pavo se deben agregar hacia el final del tiempo calculado para el pavo. Por ejemplo, las papas que se cocinan por una hora se deben agregar al pavo 1 hora antes de que concluya el tiempo de cocción del pavo.

(continúa en la página siguiente)



# HORNEADO DE CARNES

(continuación)

## Preguntas y respuestas

- P. ¿Es necesario revisar con un termómetro si la carne está lista?**  
**R.** Se recomienda revisar la temperatura interna del alimento cuando se termina el tiempo señalado para la cocción. Se presentan las temperaturas en la Guía para horneado de carnes. Para carnes mayores a 8 libras, revise con el termómetro con intervalos de media hora después de que pase la mitad del tiempo de cocción.
- P. ¿Por qué la carne asada se desmorona cuando trato de cortarla?**  
**R.** La carne asada es fácil de cortar en tajadas si se deja enfriar entre 10 y 20 minutos después de sacarla del horno. Asegúrese de cortar paralelo a las vetas de la carne.
- P. ¿Necesito precalentar el horno cada vez que cocino carne o aves?**  
**R.** No es necesario precalentar el horno.
- P. Al comprar carne para hornear, ¿hay algún consejo especial que me ayude a cocinar la carne de manera más uniforme?**  
**R.** Sí, compre carne que sea lo más uniforme posible en grosor, o compre carnes enrolladas.
- P. ¿Puedo sellar los lados de mi “tolda” de papel aluminio cuando horneo un pavo?**  
**R.** Sellar el aluminio hace que la carne produzca vapor. Si se deja sin sellar, permite que el aire circule y dore la carne.

## GUÍA PARA HORNEADO DE CARNES

### Carnes congeladas

Las carnes congeladas para hornear de res, cerdo, cordero, etc., se pueden preparar sin tener que descongelar, pero permita un tiempo de horneado adicional entre 15 y 20 minutos por libra (15 minutos por libra para carnes de menos de 5 libras y más tiempo para carnes de mayor peso).

Asegúrese de que las aves estén descongeladas antes de asarlas. Con frecuencia, las aves congeladas no se cocinan de manera uniforme. Algunas aves congeladas comerciales se pueden cocinar exitosamente sin descongelar. Siga las instrucciones de la etiqueta del empaque.

Tipo	Temperatura del horno	Cocción	Tiempo aprox. de asado en minutos por libra		Temperatura interna °F
<b>Carne</b> Cortes en trozos; costilla, punta de lomo de gran calidad, churrasco, cuarto trasero*	325°	Poco cocido: Medio: Bien cocido:	<b>3 a 5 libras</b> 24–35 35–39 39–45	<b>6 a 8 libras</b> 18–25 25–31 31–33	140°–150°† 150°–160° 170°–185°
Pierna de cordero o paleta con hueso*	325°	Poco cocido: Medio: Bien cocido:	21–25 25–30 30–35	20–23 24–28 28–33	140°–150°† 150°–160° 170°–185°
Paleta, pierna o lomo de cordero*	325°	Bien cocido:	35–45	30–40	170°–180°
Lomo, costilla o paleta de cerdo*	325°	Bien cocido:	35–45	30–40	170°–180°
Jamón precocido	325°	Para calentar:	18–23 minutos por libra (cualquier peso)		115°–125°
<b>Aves</b> Pollo o pato Piezas de pollo	325° 350°	Bien cocido: Bien cocido:	<b>3 a 5 libras</b> 35–40 35–40	<b>Más de 5 lbs</b> 30–35	185°–190° 185°–190°
Pavo	325°	Bien cocido:	<b>10 a 15 libras</b> 16–22	<b>Más de 15 lbs</b> 12–19	<b>En muslos:</b> 185°–190°

\*Para carnes enrolladas sin hueso de más de 6 pulgadas de espesor, agregue 5 a 10 minutos por libra a los tiempos anteriores.

†El Departamento de Agricultura de EE.UU. señala: “La carne de res poco cocida es muy apetecida, sin embargo, se debe tener presente que cocinarla únicamente hasta 140° F significa que algunos organismos tóxicos del alimento pueden sobrevivir.” (fuente: *Safe Food Book. Your Kitchen Guide.* USDA Rev. Junio 1985).



# ASADO A LA PARRILLA

(en algunos modelos)

Asar a la parrilla es cocinar alimentos con el calor directamente encima de los alimentos. Se puede asar la mayoría de los tipos pescados y los cortes de carne. Siga estas instrucciones para llevar al mínimo las salpicaduras y las humaredas.

Su estufa tiene un compartimiento debajo del horno para asar a la parrilla. Un recipiente para asar y una rejilla especialmente diseñados permiten que la grasa se drene desde los alimentos y la aleje del calor de la llama de gas.

**Se deben cerrar durante el asado a la parrilla tanto la puerta del horno como la del compartimiento para asar a la parrilla.**

Voltee la mayoría de los alimentos una vez durante la cocción (la excepción son los filetes delgados de pescado; engrase un lado, coloque ese lado hacia abajo en la parrilla para asar y cocine sin voltearlo hasta que esté listo). A la mitad del tiempo estimado de cocción, voltee el alimento y luego continúe cocinando hasta la cocción deseada.

1. Puede cambiar la distancia del alimento de la fuente de calor colocando la bandeja y la rejilla para asar en una de las tres posiciones para el estante en el compartimiento para asar a la parrilla: A (fondo del compartimiento para asar a la parrilla), B (medio) y C (alto).
2. No es necesario precalentar el asador o el horno, ya que podría ofrecer resultados deficientes.
3. Si la carne tiene grasa o cartílago en el borde, corte tajos verticales a través de los mismos a una distancia de 2" apart. Si se desea, se puede cortar la grasa, dejando una capa de 1/8" (3 mm) de espesor.
4. Coloque los alimentos en la rejilla y coloque la bandeja para asar en el estante apropiado del horno

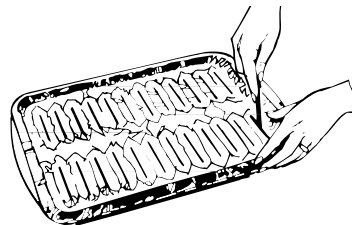
o del compartimiento para asar. Colocar el alimento más cerca de la llama aumenta el dorado exterior del alimento, pero también aumenta el salpicado y la posibilidad de que las grasas y los jugos de la carne se prendan.

5. Cierre la puerta del horno y del compartimiento para asar a la parrilla.
6. Gire la perilla OVEN CONTROL a BROIL (Asar a la parrilla).
7. Gire la perilla OVEN CONTROL a la posición de apagado (OFF). Retire la bandeja para asar a la parrilla del compartimiento y sirva los alimentos inmediatamente. Deje el recipiente por fuera de la estufa para que se enfríe

## Uso del papel aluminio

Puede usar papel de aluminio para forrar la bandeja y rejilla para asar. Sin embargo, debe moldear el aluminio bien ajustado a la rejilla y hacer los cortes en las ranuras de la rejilla.

Sin los cortes, el aluminio impedirá que la grasa y los jugos de la carne se drenen hacia la bandeja para asar. Los jugos se pueden calentar tanto que pueden prenderse. Si no hace los cortes, estará fritando y no asando a la parrilla.



## Preguntas y respuestas

**P. Cuando se asa a la parrilla, ¿siempre se debe usar una rejilla en la bandeja?**

**R. Sí.** Usar la rejilla suspende la carne sobre la bandeja. A medida que la carne se cocina, los jugos caen en la bandeja, lo que mantiene a la carne más seca. Los jugos están protegidos por la rejilla y permanecen fríos, lo que evita salpicaduras y humo en exceso.

**P. ¿Debo agregar sal a la carne antes de asarla a la parrilla?**

**R. No.** La sal seca los jugos y deja que se evaporen. Siempre agregue sal después de cocinar. Voltee la carne con pinzas; hacer cortes a la carne con un

cuchillo también permite que los jugos escapen. Cuando ase aves o pescado a la parrilla, unte con frecuencia ambos lados con mantequilla.

**P. ¿Por qué la carne no se vuelve tan dorada como debería ser?**

**R.** Revise si está usando la posición del estante recomendada. Ase a la parrilla durante el período más largo indicado en la Guía para asar a la parrilla. Voltee los alimentos sólo una vez durante el proceso de asado a la parrilla.



# GUÍA PARA ASAR A LA PARRILLA

Se deben **cerrar las puertas del horno y del compartimiento para asar a la parrilla durante el proceso de asado.**

- Siempre use la bandeja y rejilla para asar que viene con la estufa, las cuales están diseñadas para minimizar el humo y las salpicaduras atrapando los jugos en la parte baja de la bandeja.
- Para filetes y chuletas, corte la grasa que normalmente está en los bordes de la carne. Para cortar, hágalo transversalmente a través de la superficie externa de grasa hasta el borde de la carne. Use pinzas para voltear la carne para evitar cortar la carne y perder los jugos.

- Si desea, marine las carnes o el pollo antes de asarlos a la parrilla, o úntelos con salsa BBQ en los últimos 5 a 10 minutos únicamente.
- Cuando organice los alimentos en la bandeja, no deje que los bordes grasosos cuelguen de los lados ya que la grasa que cae puede ensuciar el horno.
- El compartimiento para asar a la parrilla no necesita precalentamiento. Sin embargo, para alimentos muy delgados, o para incrementar el nivel de dorado, precaliente si lo desea.
- Los filetes congelados se pueden asar a la parrilla colocando el estante en la siguiente posición más baja e incrementando el tiempo de cocción indicado en esta guía 1½ veces por cada lado.

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición del estante	Primer lado minutos	Segundo lado minutos	Comentarios
<b>Tocineta</b>	½ libra (unas 8 tiras delgadas)	B	4	3	Coloque en una sola capa.
<b>Carne molida</b> (bien asada)	1 libra (4 croquetas) ½ a ¾ de pulg. de espesor	B	10–11	4–5	Distribuya de manera uniforme. Hasta 8 croquetas toman el mismo tiempo.
<b>Filetes de carne</b>					
Poco cocido	1 pulgada de espesor	C	9	7	Los filetes de menos de 1 pulgada de espesor se cocinan por completo antes de dorarse.
Medio	(1 a 1½ libras)	C	12	5–6	
Bien cocido		B	13	8–9	
Poco cocido	1½ pulg. de espesor	C	10	6–7	Corte la grasa.
Medio	(2 a 2½ libras)	C	12–15	10–12	
Bien cocido		B	25	16–18	
<b>Pollo</b>	1 completo (2 a 2½ libras), dividido longitudinalmente	A	30–35	15	Unte cada lado con mantequilla derretida. Ase primero con la piel hacia abajo.
	Con hueso Cuatro pechugas con hueso	A	25–30	10–15	
<b>Productos de pastelería</b>					
Pan (tostado) o Pasteles tostados	2 a 4 tajadas	C	2–3	½–1	Distribuya de manera uniforme. Coloque los English Muffins hacia arriba y unte mantequilla si desea.
English Muffins	1 paquete. (2) 2 partidos	C	3–5		
<b>Colas de langosta</b>	2 a 4 (6 a 8 onzas cada uno)	A	13–16	No voltee.	Corte a través de la parte posterior del caparazón, ábralo. Unte mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de cocción.
<b>Pescado</b>	Filetes de 1 libra ¼ a ½ de pulgada de espesor	C	5	5	Manipule y voltee con cuidado. Unte con mantequilla de limón antes y durante la cocción, si lo desea. Precaliente el asador para aumentar el dorado.
<b>Rodajas de jamón</b> (precocido)	1 pulg. de espesor ½ pulg. de espesor	B B	8 6	8 6	
<b>Chuletas de cerdo</b>	2 (1/2 pulgada)	B	10	4–5	Corte la grasa.
Bien asadas	2 (1 pulgada de espesor), 1 libra aproximadamente	B	13	9–12	
<b>Chuletas de cordero</b>					
Medio	2 (1 pulgada)	B	8	4–7	Corte la grasa.
Bien cocido	10 a 12 onzas	B	10	10	
Medio	2 (1½ pulgadas),	B	10	4–6	
Bien cocido	1 libra aproximadamente	B	17	12–14	
<b>Salchichas tipo,</b> Igual a las salchichas precocidas, bratwurst	1 paquete de 1 libra (10)	C	6	1–2	Si desea, parta las salchichas por la mitad, longitudinalmente; corte en piezas de 5 a 6 pulgadas.





# CUIDADO Y LIMPIEZA

El cuidado y la limpieza correctos son importantes para que su estufa le preste un servicio eficaz y satisfactorio. Siga estas instrucciones cuidadosamente para ayudar a garantizar un mantenimiento seguro y correcto.

**ASEGÚRESE DE QUE LA ENERGÍA ELÉCTRICA ESTÉ DESCONECTADA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PARTE DE LA ESTUFA.**

## Plancha para asar

**NOTA:** La plancha para asar se debe usar únicamente en el centro de la rejilla del quemador central.

Limpie a fondo la grasa de la plancha y las partículas de alimentos, usando una espátula de borde cuadrado, mientras todavía está caliente.

Limpie la plancha con un paño seco y grueso para retirar cualquier residuo y partículas de comida restantes.

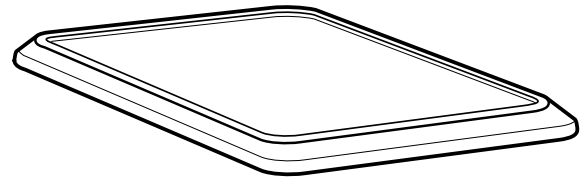
Lave con agua caliente jabonosa, enjuague y seque.

Una vez la plancha esté fría, frote la superficie ligeramente con aceite vegetal. No use aceite de maíz o atomizadores para cocinar ya que estos son pegajosos.

Si se limpia la plancha con algo diferente a un paño seco y grueso, será necesario volverlo a curar.

Nunca sumerja la plancha caliente en agua fría. Esto puede causar que la plancha se raje o se pandee.

A medida que se usa, la plancha puede cambiar de color con el tiempo.



### Precauciones con la plancha:

- Si algo se derrama debajo de la plancha, se debe limpiar tan pronto como sea posible para evitar que se pegue con el uso de la estufa.
- No deje que la grasa se acumule debajo de la plancha ya que puede haber peligro de incendio. Limpie debajo de la plancha tan pronto como se enfríe. Limpie con agua caliente y jabón.

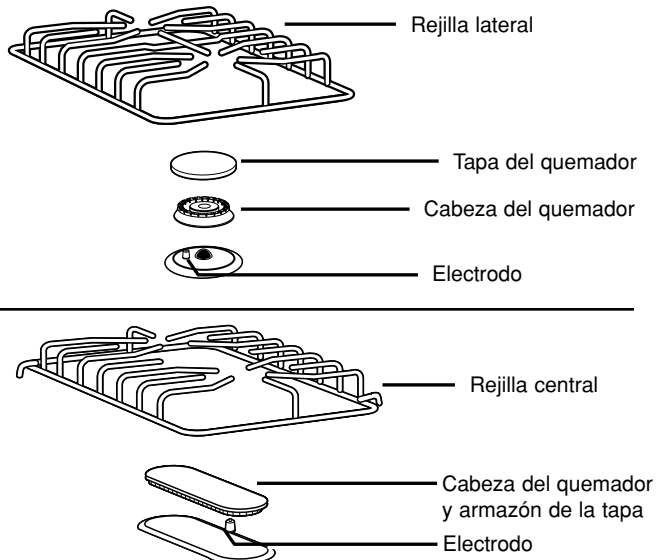


# CUIDADO Y LIMPIEZA

(continuación)

**PRECAUCIÓN: NO OPERE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PARTES EN SU LUGAR.**

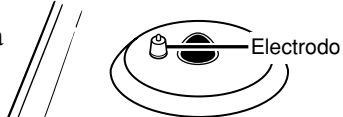
## Ensamble del quemador



**Gire todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de retirar las partes del quemador.**

**Las rejillas, tapas y cabezas del quemador se pueden levantar, facilitando su limpieza.**

El electrodo de ignición de la chispa queda expuesto cuando la cabeza del quemador se retira. Cuando se gira un quemador hacia la posición LITE, todos los quemadores chispean. No intente desmontar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro esté encendido. Puede provocar una descarga eléctrica que lo podría tirar encima de las ollas calientes.

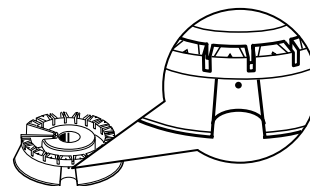


## Cabezas de los quemadores

**NOTA:** Antes de retirar las cabezas y las tapas de los quemadores, recuerde su tamaño y posición. Reemplácelas en el mismo lugar después de limpiarlas.

### Para la ignición correcta

asegúrese de que el pequeño orificio en la sección que encaja sobre el electrodo se mantenga abierto. Lo puede destapar con una aguja de coser o con un alambre.



**Se deben mantener limpias las rendijas de las cabezas de los quemadores de la estufa en todo momento para que la llama sea pareja y sin obstrucción.**

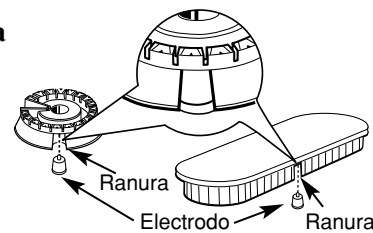
Debe limpiar los quemadores de la superficie de forma rutinaria, especialmente después de derramamientos serios, que puedan bloquear estas aberturas.

**Para retirar los alimentos quemados,** remoje las cabezas del quemador en una solución de detergente líquido suave y agua caliente entre 20 a 30 minutos. Para manchas más rebeldes, use un cepillo.

### Antes de colocar nuevamente la cabeza del quemador,

sacuda el exceso de agua y después seque completamente en un horno caliente por 30 minutos.

Reemplace las cabezas y tapas de los quemadores. Asegúrese de que se reemplacen las cabezas y las tapas en el lugar correcto. La estufa incluye un ensamble de cabeza y tapa ovaladas (centro) y cuatro cabezas y tapas medianas (lateral).

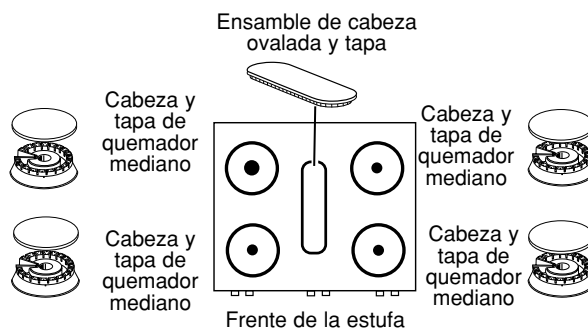


Después de limpiar, asegúrese de que la ranura en la cabeza del quemador esté sobre el electrodo.

## Tapas de los quemadores

Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores en agua caliente jabonosa, luego enjuague con agua clara. Puede restregar con una almohadilla plástica para retirar las partículas de comida quemada.

Séquelas en el horno caliente o con un paño, no las vuelva a instalar mientras estén húmedas. Reemplace las tapas de los quemadores.



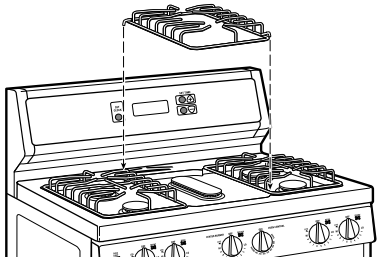


## Rejillas de los quemadores

Levántelas cuando estén frías. Primero retire la rejilla central y después las rejillas laterales. Las rejillas se deben lavar con frecuencia y siempre después de derrames. Lávelas en agua caliente y jabonosa y enjuague con agua clara. Después de limpiar, séquelas completamente colocándolas en el horno caliente por unos minutos. No coloque las rejillas nuevamente en la estufa mientras estén húmedas. Cuando reemplace las rejillas, asegúrese de colocarlas firmemente sobre los quemadores.

### Para reemplazar las rejillas:

1. Coloque las rejillas laterales en su posición sobre la superficie de la estufa.
2. Coloque la rejilla del centro en la superficie de la estufa asegurándose de que las patas de bloqueo se enganchen sobre las rejillas laterales.



**Para evitar la oxidación en las rejillas de hierro fundido,** aplique una capa ligera de aceite de cocina en la parte baja de las rejillas.

**Para limpiar la comida quemada,** coloque las rejillas en un recipiente cubierto (o una bolsa plástica) con un cuarto de taza de amoníaco para ablandar la suciedad. Déjelas toda la noche (o aproximadamente 12 horas), luego si es necesario restriegue con una almohadilla con jabón. Enjuague y seque las rejillas completamente antes de volverlas a colocar en la superficie de la estufa.

Aunque son duraderas, las rejillas gradualmente pierden su brillo, sin importar el cuidado que se le dé. Esto se debe a su continua exposición a altas temperaturas. Se dará cuenta de esto con rejillas de color más claro.

**No opere un quemador por un período de tiempo prolongado sin una olla o sartén sobre la rejilla.** El acabado de la rejilla se puede rajarse si no hay una olla o sartén que absorba el calor.

**PRECAUCIÓN: No limpie las rejillas en una lavadora de platos o en un horno de limpieza automática.**

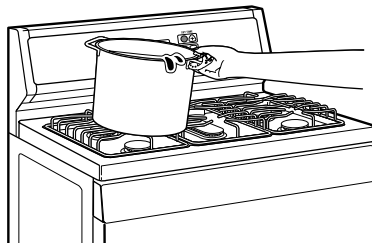
## Superficie de la estufa

**Para evitar daños en el esmalte de porcelana de la superficie de la estufa y para prevenir que pierda el brillo,** limpie los derramamientos inmediatamente. Los alimentos con mucho

ácido (tomates, chucrut, jugos de fruta, etc.) o con alto contenido de azúcar pueden causar una mancha pálida si se dejan demasiado tiempo.

Cuando la superficie se enfríe, lave y enjuague. Para otros derramamientos como salpicaduras de grasa, etc, lave con agua y jabón una vez se enfríe la superficie de la estufa. Luego enjuague y brille con un paño seco.

**No levante la superficie de la estufa. Levantar la superficie de la estufa puede causar daños y una operación inapropiada de la estufa.**



**No almacene materiales inflamables en el horno o cerca de la superficie de la estufa.** No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en los alrededores de éste o de cualquier aparato.

## Fondo del horno

**El fondo del horno tiene un acabado en esmalte de porcelana.** Para limpiar más fácilmente, proteja el fondo del horno de derramamientos excesivos colocando una lata de galletas en el estante debajo del que está usando para cocinar. Esto es particularmente importante cuando hornea un pastel de frutas u otros alimentos con alto contenido de ácido. Los rellenos de fruta caliente o de otros alimentos altamente ácidos (como tomates, chucrut, y salsas con vinagre o jugo de limón) pueden causar marcas y dañar la superficie del esmalte de porcelana, por tanto se debe limpiar inmediatamente.

No recomendamos el uso de papel de aluminio en el fondo del horno. Puede afectar el flujo de aire si se bloquean los orificios y se puede concentrar el calor en el fondo del horno, dando como resultado un desempeño inadecuado al hornear.

**Si ocurre un derramamiento en el fondo del horno,** primero deje que éste se enfríe. Retire el fondo del horno para limpiarlo más fácilmente.

Si limpia frecuentemente con agua y jabón suave (especialmente después de hornear carne) prolongará el tiempo entre limpiezas más profundas. Enjuague completamente. El jabón que queda en el fondo del horno puede causar manchas.

**Para manchas fuertes, use un limpiador abrasivo o una esponjilla metálica con jabón.** También puede usar un limpiador de hornos comercial, siguiendo las instrucciones del empaque.

(continúa en la página siguiente)



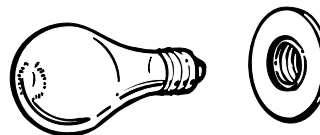
# CUIDADO Y LIMPIEZA

(continuación)

## Bombilla del horno

**PRECAUCIÓN:** Desconecte el fluido de energía hacia el horno en el disyuntor principal de circuitos o en la caja de fusibles antes de intentar reemplazar la bombilla del horno. No toque una bombilla caliente con las manos húmedas o con un paño húmedo. Espere hasta que la bombilla se enfríe y use un paño seco.

La bombilla está localizada en la esquina superior izquierda (puede variar) del horno. Reemplace la bombilla solamente con una de 40 vatios.



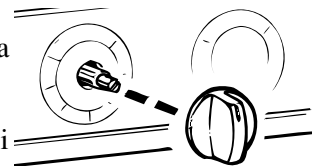
## Panel de control y perillas

Es buena idea limpiar el panel de control después de cada uso del horno. Limpie con agua y jabón suave o con agua y vinagre, enjuague con agua clara y brille en seco con un paño suave.

Para limpiar el panel de control no use limpiadores abrasivos, líquidos fuertes, esponjillas plásticas ni limpiadores de horno, éstos dañan el acabado. Una solución 50 / 50 de vinagre y agua caliente funciona mejor.

Se pueden retirar las perillas de control para facilitar la limpieza. Para retirar la perilla, hálela hacia fuera del vástago. Si la perilla es difícil de retirar, coloque una toalla o un paño para secar platos entre la perilla y el panel de control y hale con cuidado. Lave las perillas en agua y jabón o en una solución de vinagre y agua caliente.

Se pueden limpiar las partes metálicas con agua y jabón. No use esponjillas metálicas, abrasivos, amoníaco, ácidos, o limpiadores de horno comerciales. Seque con un paño suave.

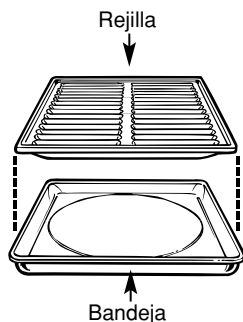


## Compartimiento para asar a la parrilla (en algunos modelos)

Cuando el compartimiento para asar a la parrilla esté frío, retire la rejilla y la bandeja. Limpie el compartimiento con agua jabonosa caliente. Enjuague completamente con un paño húmedo y seque.

## Bandeja y rejilla para asar

Después de asar a la parrilla, retire la bandeja para asar del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Cuidadosamente vierta la grasa de la bandeja en un contenedor apropiado. Lave y enjuague la bandeja y la rejilla en agua caliente con una esponjilla plástica con jabón.



Si hay alimentos quemados, rocíe la rejilla con detergente mientras está caliente y cubra con toallas de papel húmedas o con un paño para secar platos. Poner en remojo la bandeja ayuda a retirar los alimentos quemados.

La bandeja y la rejilla también se pueden limpiar con un limpiador de hornos comercial.

Tanto la bandeja como la rejilla se pueden lavar en una lavadora de platos.

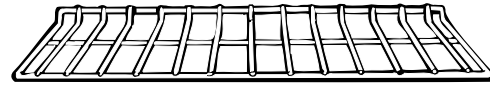
No guarde en ningún sitio de la estufa la bandeja o la rejilla si están sucios.

**PRECAUCIÓN:** No limpie la bandeja o la rejilla en un horno de limpieza automática.



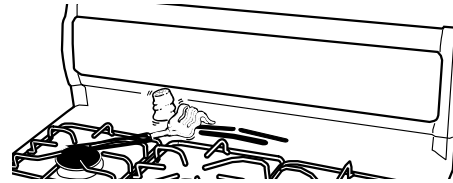
## Estantes del horno

**Limpie los estantes con un limpiador abrasivo o esponjilla metálica.** Después de limpiar, enjuague los estantes con agua clara y seque con un paño limpio.



## Conductos de ventilación del horno

**Nunca obstruya los conductos (aberturas de aire) de la estufa.** Éstos permiten la entrada y salida de aire que se necesita para que la estufa funcione correctamente con la combustión adecuada. Las aberturas de aire se localizan en la parte posterior de la superficie de la estufa, en la parte superior e inferior de la puerta del horno y en la parte inferior de la estufa debajo del panel inferior o del compartimiento del asador (dependiendo del modelo).

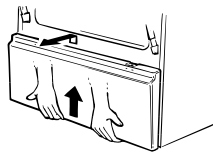


El aspecto y ubicación de los conductos de ventilación puede variar.

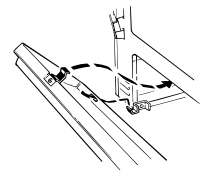
## Panel inferior removible (en algunos modelos)

El panel inferior se puede retirar para limpiar por debajo de la estufa

**Para retirarlo,** levante ligeramente el fondo del panel para desenganchar el panel de las lengüetas de la base de la estufa. Hale el fondo del panel hacia delante hasta que se suelten los pasadores de resorte de la parte superior del panel.



**Para reemplazarlo,** inserte las dos ranuras en el fondo del panel en las dos lengüetas de la base de la estufa y luego empuje la parte superior del panel hacia delante para que enganche en los pasadores de resorte.





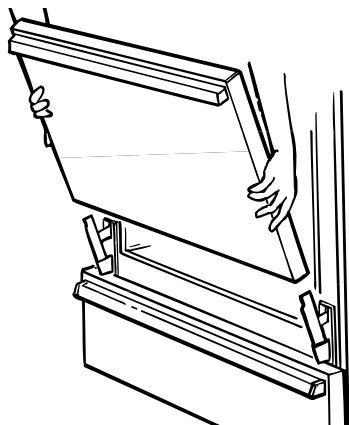
# CUIDADO Y LIMPIEZA

(continuación)

## Puerta del horno de levantar

La puerta del horno es desmontable, sin embargo es pesada. Posiblemente necesite ayuda para quitar y reemplazar la puerta.

**Para retirar la puerta,** ábrala unas cuantas pulgadas hasta la posición de freno especial que mantiene la puerta abierta. Tómela firmemente de cada lado y levante la puerta hacia arriba y hacia fuera de las bisagras.



**NOTA:** Tenga cuidado de no colocar las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno ya que la bisagra se puede escapar y le atraparía los dedos.

**Para reemplazar la puerta,** cerciórese de que las bisagras estén en la posición de freno especial. Coloque las ranuras de la parte inferior de la puerta justamente sobre las bisagras. Luego baje la puerta lenta y uniformemente sobre ambas bisagras al mismo tiempo. Si las bisagras se escapan del marco del horno, ábralas nuevamente.

## PARA LIMPIAR LA PUERTA:

(no sumerja la puerta en agua)

### Al interior de la puerta:

- Deje que se enfríe antes de limpiarla. Para suciedad leve, limpie con frecuencia con agua y un jabón suave (especialmente después de cocinar carne). Esto prolongará el tiempo entre limpiezas más profundas. Enjuague a fondo.

**NOTA: El jabón que deje en la puerta del horno causa manchas adicionales cuando el horno se recalienta.**

- Para suciedad más pesada, puede usar un limpiador de hornos y seguir las instrucciones de la etiqueta. Enjuague bien.

Consulte la siguiente sección Precauciones sobre cómo usar limpiadores de atomizador para hornos.

### Al exterior de la puerta:

- Use agua y jabón para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador de vidrios para limpiar el vidrio por fuera de la puerta.
- Los derramamientos de platos marinados, jugos de frutas, salsas de tomate y líquidos para cocinar que contengan ácidos posiblemente causen decoloración y se deben limpiar inmediatamente. Cuando la superficie este fría, limpie y enjuague.
- **No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o abrasivos fuertes, como esponjillas metálicas en la parte exterior de la puerta.**

## Interior de porcelana del horno

Con el cuidado correcto, el interior de esmalte de porcelana conservará su acabado atractivo por muchos años.

Agua y jabón normalmente es suficiente. Las salpicaduras o derrames pesados posiblemente necesiten limpieza con un limpiador abrasivo suave. También se pueden usar esponjillas metálicas con jabón. No permita que derramamientos de comida con alto contenido de azúcar o de ácido (como tomates, chucrut, jugos de frutas o rellenos de pasteles) permanezcan sobre la superficie. Pueden dejar manchas pálidas aún después de limpiar.

El amoníaco casero puede facilitar el trabajo de limpieza. Vierta  $\frac{1}{2}$  taza de amoníaco en un recipiente de vidrio poco profundo y déjelo dentro del horno frío toda la noche. El amoníaco despedido ayuda a ablandar la grasa y la comida pegada.

Cuando sea necesario, puede usar un limpiador de hornos comercial. Siga las instrucciones del empaque.

## Precauciones sobre cómo usar limpiadores de atomizador para hornos:

- Tenga cuidado al esparcir el limpiador de hornos.
- No esparza el limpiador en los controles eléctricos o en los interruptores (en algunos modelos) ya que podría causar un corto circuito y provocar chispas o fuego.
- No deje que una película del limpiador permanezca en la bombilla de detección de la temperatura, podría causar que el horno calentara incorrectamente. (La bombilla se encuentra en la parte posterior del horno). Limpie con cuidado la bombilla después de cada limpieza del horno, tenga cuidado de no mover la bombilla ya que un cambio en su posición puede afectar la capacidad para hornear.
- No esparza ningún limpiador de horno sobre la puerta exterior del horno, mangos o cualquier superficie exterior del horno, gabinete o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.



# NOTAS



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

## POR SU SEGURIDAD

Si percibe un olor a gas:

1. Abra las ventanas.
2. No toque los interruptores eléctricos.
3. Apague cualquier llama abierta.
4. Llame de inmediato a su proveedor de gas.

## POR SU SEGURIDAD

No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos en la cercanía de este o de otro aparato.

## ANTES DE EMPEZAR

Lea estas instrucciones completa y cuidadosamente.

**IMPORTANTE:** Conserve estas instrucciones para el uso del inspector eléctrico local.

**INSTALADOR:** Conserve estas instrucciones con el aparato después de concluir la instalación.

**CONSUMIDOR:** Conserve este manual del propietario y las instrucciones de instalación para un uso futuro.

**TÉCNICO:** El diagrama eléctrico se encuentra en un sobre adjunto a la parte posterior de la estufa.

El aparato se debe conectar a tierra correctamente.

## ADVERTENCIA

- La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos puede causar lesiones o daños a la propiedad. Consulte este manual. Para asistencia o información adicional, consulte a un instalador calificado, agencia de servicio, fabricante (distribuidor) o proveedor de gas.
- Nunca vuelva a usar los conectores flexibles anteriores. El uso de estos conectores podría causar escapes de gas y lesiones personales. Siempre use conectores flexibles NUEVOS cuando instale un aparato de gas.

## PRECAUCIÓN

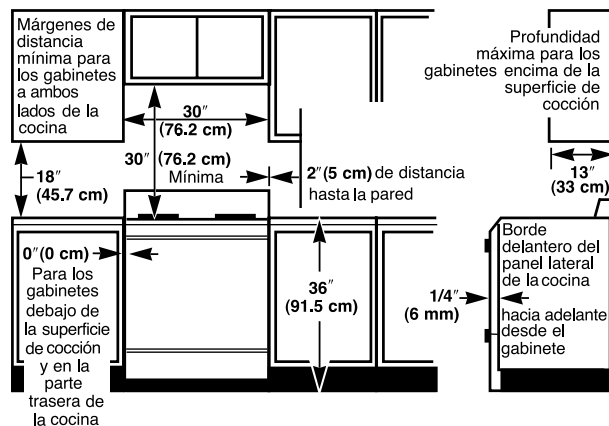
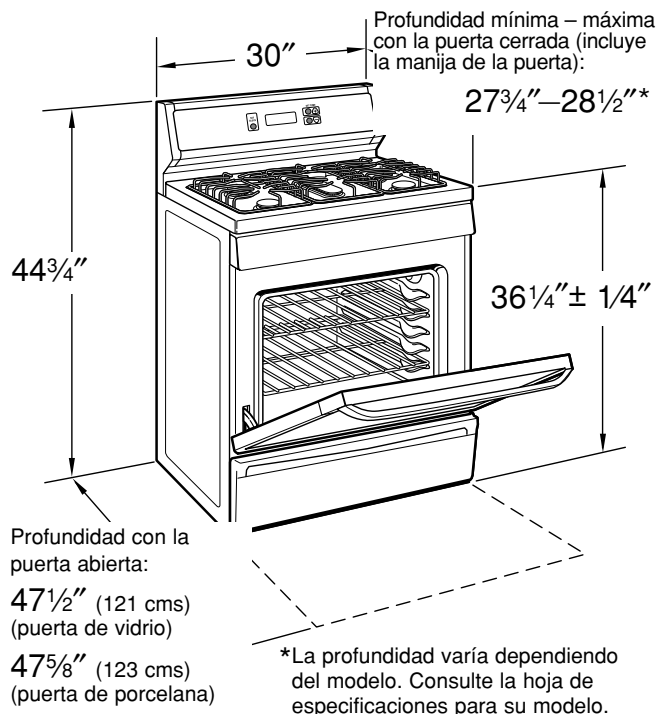
No intente operar el horno de esta estufa durante una interrupción en el fluido eléctrico.

## IMPORTANTE

Retire todo el material de empaque y los manuales del horno antes de conectar el gas y el fluido eléctrico a la estufa.

## DIMENSIONES Y ESPACIOS

Permita espacios adecuados entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes.







## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

La instalación de esta estufa debe estar de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales con el Código nacional de gases combustibles, ANSI Z223.1/NFPA.54, última edición.

Esta estufa es diseñada y certificada por CSA International de acuerdo con ANSI Z21.1, última edición y la Asociación canadiense de gas de acuerdo a la última edición de CAN/CGA-1.1. Al igual que cualquier aparato que use gas y genere calor, existen ciertas precauciones que debe seguir. Encontrará estas precauciones en la sección Instrucciones importantes de seguridad en la parte inicial de este manual. Léalas cuidadosamente.

- Solicite la instalación de la estufa a un instalador calificado.
- La estufa debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional de electricidad (ANSI/NFPA 70, última edición). Consulte la sección Conexiones eléctricas.
- Antes de instalar la estufa en linóleo o en cualquier otro piso sintético, asegúrese de que el acabado del piso pueda resistir 180° F sin contraerse, pandearse o decolorarse. No instale la estufa sobre alfombra a menos que se coloque una hoja de plywood de 1/4" de espesor o un aislante similar entre la estufa y la alfombra.
- Asegúrese de que los acabados de las paredes alrededor de la estufa puedan soportar hasta 200° F, producto del calor generado por la estufa.
- Evite colocar gabinetes encima de la estufa. Para reducir el peligro de quemarse al intentar alcanzar algo sobre la llama que producen los quemadores, instale una campana de ventilación sobre la estufa que se proyecte hacia delante al menos 5" (13 cms) más allá del frente de los gabinetes.
- La campana de ventilación se debe construir de lámina metálica no menor a 0.0122" (0.3 mm) de espesor. Instale por encima de la superficie de la estufa con un espacio de no menos de 1/4" (6 cms) entre la campana y el costado inferior del material combustible o del gabinete metálico. La campana debe ser por lo menos tan ancha como el aparato y centrada sobre el aparato. El espacio entre la superficie de la estufa y la superficie de la campana de ventilación **NUNCA DEBE SER MENOR DE 24" (61 cms)**.

**EXCEPCIÓN:** La instalación de un horno microondas o de un aparato para cocinar sobre la superficie de la estufa debe cumplir con las instrucciones de instalación que vienen con ese aparato.

- Si se instalan gabinetes encima de la estufa, deje un espacio mínimo de 30" (76 cms) entre la superficie de la estufa y la parte inferior de los gabinetes desprotegidos.
- Si no se puede dejar un espacio de 30" (76 cms) entre la superficie de la estufa y el material combustible o los gabinetes metálicos superiores, proteja la parte inferior de los gabinetes que están encima de la estufa con papel aislante de por lo menos 1/4" (6 mm) cubierto con latón de no menos de 0.0122" (0.3 mm) de espesor.
- El espacio entre la superficie de la estufa y los gabinetes protegidos **NUNCA DEBE SER MENOR DE 24" (61 cms)**. La distancia vertical desde el plano de la superficie de la estufa a la parte baja de los gabinetes adyacentes superiores que están más cerca de 1" (25 mm) de los lados de la estufa no debe ser menor de 18" (46 cms). (Consulte la ilustración sobre Dimensiones y espacios de esta sección.)
- **PRECAUCIÓN:** No se deben guardar artículos de interés para los niños en los gabinetes que están encima de la estufa o en el salpicadero posterior de ésta. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar artículos se pueden lesionar seriamente.

(continúa en la página siguiente)



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

(continuación)



## ADVERTENCIA

Todas las estufas se pueden voltear y puede causar lesiones. Para prevenir que la estufa se voltee por accidente, péguela a la pared instalando el dispositivo anti-volcadura suministrado. (Consulte en esta sección Cómo instalar el dispositivo anti-volcadura.) Para revisar si el

dispositivo se instaló y enganchó correctamente, de forma cuidadosa voltee la estufa hacia delante. El dispositivo anti-volcadura debe enganchar e impedir que la estufa se voltee. Si hala la estufa lejos de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté enganchado correctamente cuando empuje la estufa de nuevo contra la pared.

- Por su seguridad, nunca use la estufa para calentar la cocina. Ni el horno ni la superficie de la estufa se diseñaron para calentar la cocina. Los quemadores de la superficie no deben funcionar sin un recipiente de cocina sobre las parrillas. Tal abuso puede desencadenar un incendio y dañar su estufa, al mismo tiempo que invalidaría su garantía.
- No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en los alrededores de éste o de cualquier aparato. Podrían resultar explosiones o incendios.
- No use el horno como área de almacenamiento. Los artículos almacenados en el horno se pueden prender.
- No deje que la grasa ni otros materiales inflamables se acumulen en la estufa o cerca de ésta.

## GENERAL

- Consulte la sección Dimensiones y espacios de esta sección para las dimensiones de espacios aproximadas. Se debe cumplir con estas dimensiones para el uso seguro de la estufa. Se puede ajustar la localización del tomacorriente eléctrico y de la salida del gas (consultar la sección Localización de la conexión del gas y tomacorriente eléctrico) para cumplir con requisitos especificados.
- Se puede colocar la estufa con cero espacio (empotrada) contra la pared trasera y las paredes laterales de la estufa.

## LOCALIZACIÓN

No instale la estufa donde esté sujeta a corrientes fuertes. Se debe sellar cualquier abertura en el piso o en la pared detrás de la estufa. Asegúrese de que las aberturas alrededor de la base de la estufa que suministran aire fresco para combustión y ventilación no estén obstruidas por alfombras o cualquier tipo de carpintería.

## PROTEJA SU PISO

La estufa, como muchos otros electrodomésticos, es pesada y se puede instalar en acabados de piso suaves como vinilo acolchado o alfombra. Tenga cuidado cuando mueva la estufa en este tipo de pisos. Se recomienda seguir las siguientes recomendaciones que son simples y económicas para proteger su piso.

La estufa se debe instalar en una hoja de plywood (o material similar). Cuando el acabado del piso termina al frente de la estufa, el área donde la estufa va a estar instalada se debe cubrir con el plywood al mismo nivel o más alto que el acabado del piso. Esto permitirá que pueda mover la estufa para limpieza y mantenimiento. También asegúrese de que el acabado del piso resista 180° F. (Consulte la sección Instrucciones importantes de seguridad en las instrucciones de instalación.)

## GABINETES DE LA COCINA

Asegúrese de que los acabados de las paredes alrededor de la estufa puedan resistir el calor generado (hasta 200° F) por la estufa. (Consulte la sección Instrucciones importantes de seguridad en las instrucciones de instalación.)



## LOCALIZACIÓN MODELO Y NÚMERO DE SERIE

Dependiendo de la estufa, encontrará los números del modelo y serie en una etiqueta en el marco frontal de la estufa, detrás del compartimiento de almacenamiento, panel inferior o compartimiento para asar.

## HERRAMIENTAS NECESARIAS

- Destornilladores de pala y estrella
- Lápiz y regla
- Dos llaves inglesas (una de repuesto)
- Llave ajustable o abierta
- Llaves para tuercas de: 3/16" y 1/4"

## MATERIALES ADICIONALES QUE PUEDE NECESITAR

- Válvula de cierre del suministro de gas
- Sellante para acoplamiento de tuberías o cinta de Teflón\* aprobada por UL para tuberías que resista la acción de gas natural y LP.
- Conector metálico flexible para aparatos (1/2" diámetro interno). Se recomienda una longitud de 5 pies (1.50 ms) para una fácil instalación, aunque se aceptan otras longitudes. Nunca use un conector viejo cuando instale una estufa nueva.
- Adaptador abocinado para acoplamiento a la línea de suministro de gas (3/4" ó 1/2" NPT x 1/2" diámetro interno)
- Adaptador abocinado para acoplamiento al regulador de presión de la estufa (1/2" NPT x 1/2" diámetro interno)

\*Teflon: Marca registrada de DuPont

## PREPARACIÓN

- Retire todas las cintas y el empaque.
- Saque el paquete de accesorios del horno.
- Revise que no se haya soltado ninguna parte durante el envío.

## 1 CONECTE EL SUMINISTRO DE GAS ADECUADO

Su estufa está diseñada para operar a una presión de 4" (10 cms) de columna de agua sobre gas natural o bien, si se diseño para gas LP (propano o butano), 10" (25 cms) de columna de agua. Asegúrese de suministrar el tipo de gas para el cual está diseñada. Esta estufa se puede convertir para el uso con gas natural o propano. Si decide usar esta estufa con gas LP, un instalador calificado de gas LP debe realizar la conexión antes de intentar operar la estufa con ese tipo de gas.

Para una correcta operación, la presión del suministro de gas natural al regulador debe ser entre 4" (10 cms) y 13" (33 cms) de columna de agua. Para gas LP, la presión suministrada debe ser entre 10" (25 cms) y 13" (33 cms) de columna de agua. Al revisar la operación correcta del regulador, la presión entrante debe ser al menos 1" (25 mm) mayor que la presión de operación (colector) señalada anteriormente. El regulador de presión localizado en el colector de admisión de la estufa debe permanecer en la tubería de abastecimiento sin importar el tipo de gas que se utilice. El conector flexible metálico de aparatos usado para conectar la estufa a la tubería de abastecimiento de gas debe tener un diámetro interno de 1/2" (13 mm) y 5 pies (1.50 m) de longitud para una fácil instalación.

## 2 CONECTE LA ESTUFA AL GAS

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

Debido a que la tubería rígida restringe los movimientos de la estufa, se recomienda el uso de un conector metálico flexible para aparatos certificado por CSA International., a menos que los códigos locales exijan la conexión con tubería rígida. Nunca use un conector viejo cuando instale una nueva estufa. Si se usa el método de tubería rígida debe alinear la tubería cuidadosamente, la estufa no se puede mover sino hasta que se realice la conexión.

Para evitar filtraciones de gas, use un compuesto para acoplar tuberías o envuelva cinta de Teflón para roscas de tubería alrededor de todas las roscas macho (externas) de la tubería.

\*Teflon: Marca registrada de DuPont

(continúa en la página siguiente)

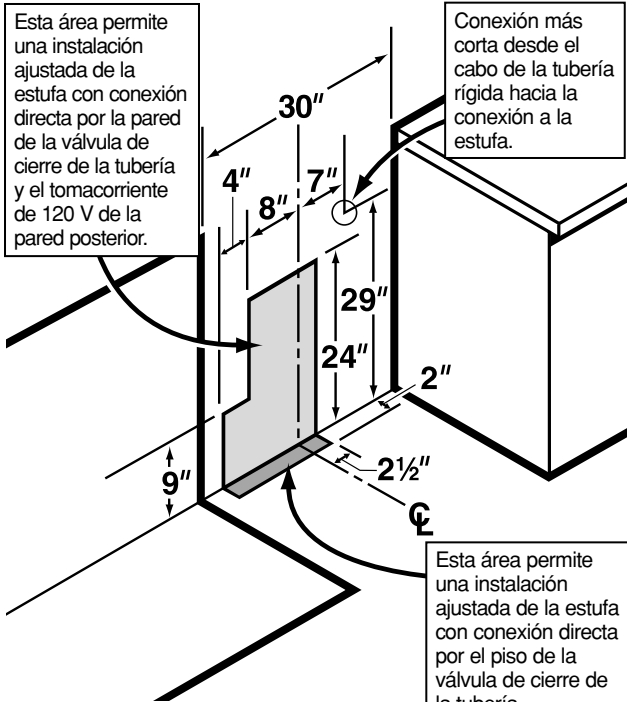


# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

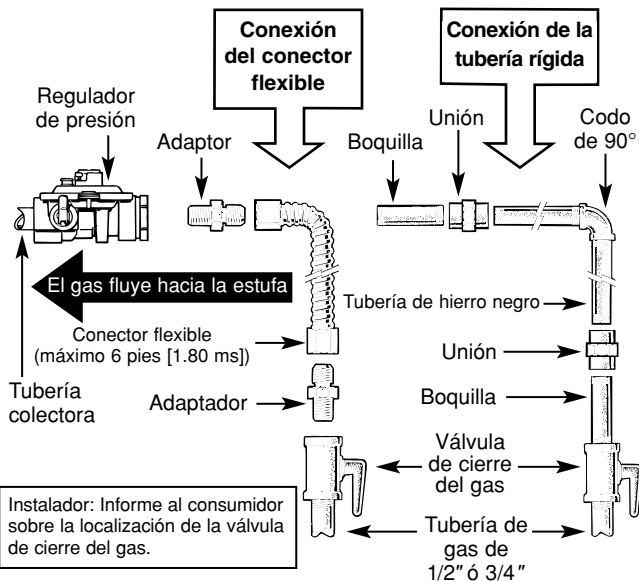
(continuación)

## Localizaciones de la tubería de gas y del tomacorriente eléctrico

Esta área permite una instalación ajustada de la estufa con conexión directa por la pared de la válvula de cierre de la tubería y el tomacorriente de 120 V de la pared posterior.



## Conector flexible y conexiones a la tubería rígida



## ADVERTENCIA

Si el dispositivo anti-volcadura suministrado con la estufa no encaja con esta aplicación, use el dispositivo anti-volcadura universal WB02X7909.



1. Instale una válvula de cierre manual a la tubería de gas en un sitio de fácil acceso y que esté fuera de la estufa. Asegúrese de que todo aquel que opere la estufa conozca dónde y cómo se cierra el suministro de gas a la estufa.
2. Instale un adaptador macho abocinado de 1/2" de acoplamiento a la rosca interna NPT de 1/2" en la entrada del regulador. Use una llave de repuesto para el accesorio del regulador con el fin de evitar algún daño.
3. Instale un adaptador macho abocinado de 1/2" ó 3/4" de acoplamiento a la rosca interna NPT de la válvula manual de cierre, teniendo cuidado de proteger la válvula de cierre para que no gire.
4. Una el conector metálico flexible de aparatos al adaptador de la estufa. Coloque la estufa de manera que se facilite la conexión de la válvula de cierre.
5. Cuando se hayan realizado todas las conexiones, asegúrese de que todos los controles de la estufa estén en la posición de apagado (off) y abra la válvula principal de suministro de gas. Use un detector de escapes de líquido en todas los acoplamientos y conexiones para verificar que no haya escapes en el sistema.

**PRECAUCIÓN: NO USE UNA LLAMA PARA VERIFICAR SI EXISTEN ESCAPES DE GAS.**

Cuando se usan presiones de prueba mayores a 1/2 psig para la prueba de presión del sistema de suministro de gas de la residencia, desconecte la estufa y la válvula de cierre individual de la tubería de suministro de gas. Cuando se usan presiones de prueba de 1/2 psig o inferiores para verificar el sistema de suministro de gas, simplemente aisle la estufa del sistema de suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual.

### 3 CONEXIONES ELÉCTRICAS

#### Requisitos eléctricos

Un circuito derivado de 120 voltios, 60 Hertz, protegido por un disyuntor de circuitos de 15 ó 20 amperios o un fusible con retraso.

#### Precauciones con los cables de extensión

Debido a riesgos potenciales de seguridad relacionados con ciertas condiciones, no recomendamos el uso de un cable de extensión. Sin embargo, si es indispensable que use un cable de extensión, es absolutamente necesario que esté sea aprobado por UL, un cable de extensión para aparatos con conexión a tierra de tres alambres y que la calificación de transmisión de corriente del cable en amperios sea equivalente o mayor a la calificación del disyuntor de circuitos.

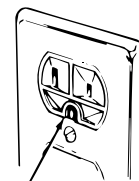
#### Conexión a tierra

#### IMPORTANTE—(Lea cuidadosamente)

**POR SEGURIDAD PERSONAL, ESTE APARATO SE DEBE CONECTAR A TIERRA CORRECTAMENTE.**

El cable eléctrico de este aparato está equipado con un enchufe de tres patas (con conexión a tierra) que se acopla a un receptáculo de pared estándar de tres patas con conexión a tierra para minimizar la posibilidad de una descarga eléctrica de este aparato.

#### MÉTODO PREFERIDO



Cerciórese de que existe una conexión a tierra apropiada antes del uso

El cliente es responsable por revisar el receptáculo de

pared y el circuito por parte de un electricista calificado para cerciorarse de que el receptáculo cuenta con la conexión a tierra apropiada.

Cuando se encuentre un receptáculo de pared de dos patas, es responsabilidad y obligación personal del cliente reemplazarlo por un receptáculo de tres patas correctamente conectado a tierra.

**BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, CORTE O RETIRE LA TERCERA PATA (CONEXIÓN A TIERRA) DEL CABLE ELÉCTRICO.**

(continúa en la página siguiente)



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

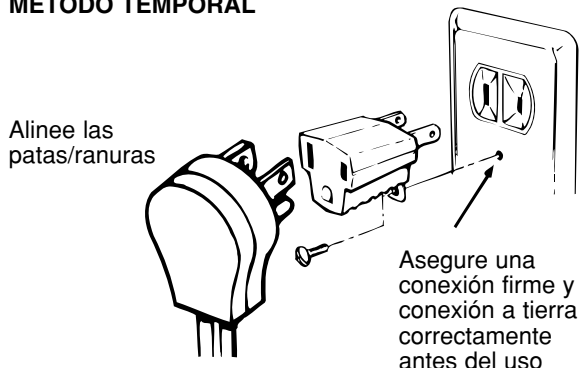
(continuación)

## CONEXIONES ELÉCTRICAS (continuación)

### **A** Situaciones de uso en las cuales el cable eléctrico del aparato se desconecta con poca frecuencia.

Se puede usar un adaptador únicamente en un circuito de 15 amperios. No use un adaptador en un circuito de 20 amperios. Donde lo permitan los códigos locales, se puede realizar una **CONEXIÓN TEMPORAL** para conectar a tierra correctamente un receptáculo de pared de dos patas para usar un adaptador aprobado por UL, disponible en la mayoría de las tiendas. La ranura más grande en el adaptador debe alinearse con la ranura más grande en el receptáculo para ofrecer la polaridad apropiada en la conexión del cable eléctrico.

#### MÉTODO TEMPORAL



**PRECAUCIÓN:** Unir el terminal de conexión a tierra del adaptador al tornillo de la tapa del receptáculo de la pared no logra la conexión a tierra a menos que el tornillo sea de metal, y no esté aislado y el receptáculo de la pared esté conectado a tierra a través del cableado de la casa. El cliente debe hacer que un electricista calificado revise el circuito para cerciorarse de que el receptáculo está correctamente conectado a tierra.

Al desconectar el cable eléctrico del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. Si no hace esto, es posible que el terminal con conexión a tierra del adaptador se rompa con el uso. Si esto ocurriera, **NO USE** este aparato hasta que se haya establecido una correcta conexión a tierra.

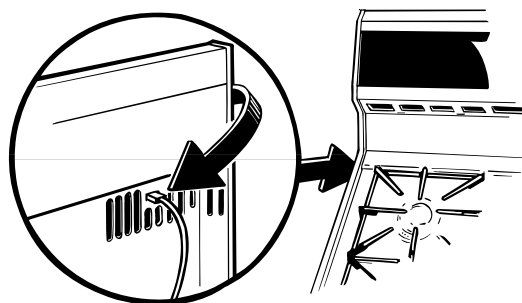
### **B** Situaciones de uso en las cuales el cable eléctrico del aparato se desconecta frecuentemente.

En estas situaciones no use un enchufe adaptador ya que desconectar el cable eléctrico exige un esfuerzo indebido al adaptador y lo lleva a una falla del terminal de conexión a tierra del adaptador en cualquier momento. El cliente debe reemplazar el receptáculo de pared de dos patas con uno de tres patas (con conexión a tierra) con la ayuda de un electricista calificado antes de usar el aparato.

La instalación de los aparatos diseñados para instalación móvil en el hogar deben cumplir los Estándares de Seguridad y Construcción para el Hogar, Título 24 CFR, Sección 3280 (anteriormente Estándar Federal para Construcciones Móviles y Seguridad de los Hogares, Título 24, HUD, Sección 280) o bien, cuando dicho estándar no corresponde, el Estándar para Instalaciones de Hogares Fabricados, última edición (Hogares Fabricados, Comunidades e Instalaciones), ANSI A225.1, última edición, o bien a los códigos locales.

#### Desconexión eléctrica

1. Ubique el enchufe de conexión en la parte posterior de la estufa.
2. Presione los lados del conector y hale hacia fuera de la estufa.



#### Un mensaje sobre los interruptores de circuitos para fallas (GFCI, por sus iniciales en inglés). Los GFCI no son necesarios o recomendados para receptáculos de estufas de gas.

Los interruptores de circuitos para fallas (GFCI) son dispositivos que perciben la fuga de corriente en un circuito y automáticamente apagan la corriente cuando detectan una falla. Estos dispositivos deben ser reiniciados manualmente por el consumidor. El Código Eléctrico Nacional exige el uso de GFCI en receptáculos de cocina instalados para servir en superficies de mesones. El desempeño de la estufa no se verá afectado si se opera con un circuito protegido por GFCI pero es posible experimentar a menudo desconexiones molestas del disyuntor GFCI.

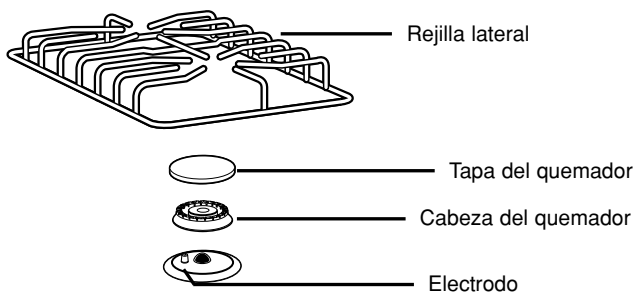


#### 4 SELLE LAS ABERTURAS

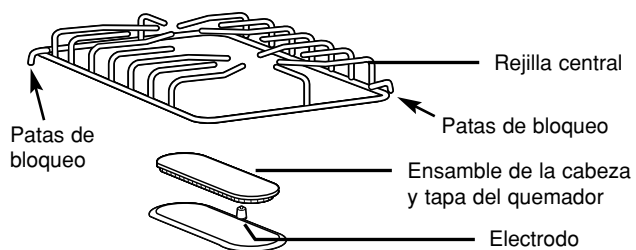
Selle cualquier abertura en la pared detrás de la estufa y en el piso debajo de la estufa cuando termine las conexiones.

#### 5 COLOQUE LOS QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

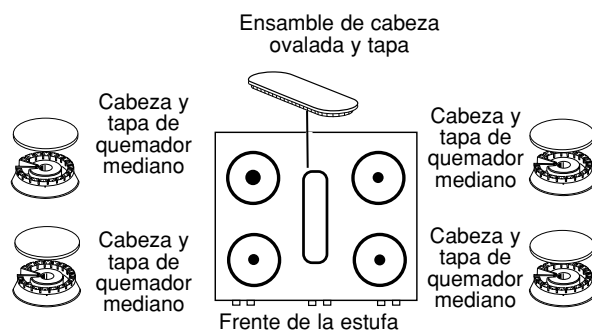
1. Arme los quemadores laterales como se muestra.



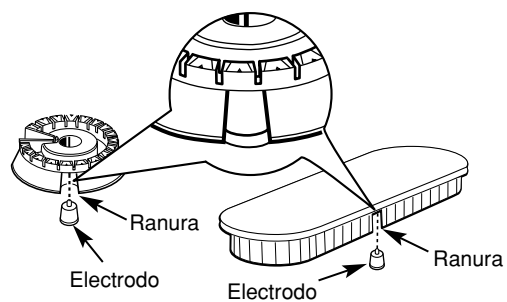
2. Arme el quemador central. Cerciérese de que las patas de bloqueo en la rejilla central se enganchen en las rejillas laterales.



### PRECAUCIÓN: No opere el quemador sin antes colocar todas las partes.



Coloque las cabezas y las tapas de los quemadores en la superficie de la estufa. Cerciérese de que las cabezas y tapas estén en la ubicación correcta. La estufa incluye un ensamble de cabeza y tapa ovaladas (centro) y cuatro cabezas y tapas medianos (lateral).



Cerciérese de que la ranura en la cabeza del quemador se coloque sobre el electrodo.

(continúa en la página siguiente)



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

(continuación)

## 6 REVISAR IGNICIÓN DE QUEMADORES DE LA SUPERFICIE

Se debe revisar la operación de los quemadores de la estufa y del horno después de que la estufa y las líneas de suministro de gas se hayan inspeccionado cuidadosamente en busca de fugas.

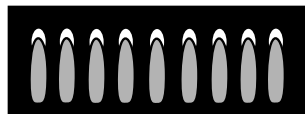
Seleccione una perilla de un quemador de la superficie y simultáneamente presione y gire hacia la posición LITE. Escuchará un chasquido indicando la operación correcta del módulo de la chispa. Una vez que el aire se haya purgado de las líneas de suministro, los quemadores se deben encender en 4 segundos. Después de que el quemador se encienda, rote la perilla fuera de la posición de LITE. Ensaye cada quemador en orden hasta haber revisado todos los quemadores.

## Calidad de la llama

La calidad de la combustión de las llamas del quemador se debe determinar visualmente.



**(A) Llamas amarillas—**  
Llame a solicitar un servicio



**(B) Puntas amarillas en los conos exteriores—**  
Normal para gas licuado de petróleo (LP)



**(C) Llamas suaves azules—**  
Normal para gas natural

Si la llama del quemador tiene el aspecto (A), llame a solicitar un servicio. La llama normal del quemador debe tener el aspecto (B) o (C), dependiendo del tipo de gas que use. Con gas licuado de petróleo (LP), es normal ver ciertas puntas amarillas en los conos exteriores.

## 7 REVISE LA IGNICIÓN DEL QUEMADOR DEL HORNO

El horno está diseñado para operar silenciosa y automáticamente. Para operar el horno, gire la perilla OVEN CONTROL a una posición por encima de 200° F. Después de 30-90 segundos, el quemador del horno se prende y quema hasta que se alcance la temperatura establecida. El quemador del horno continúa el ciclo de encendido y apagado según sea necesario para mantener el horno a la temperatura indicada por la perilla OVEN CONTROL.

**Los modelos con ignición eléctrica** requieren corriente eléctrica para operar. El horno no se puede prender durante una interrupción en el suministro eléctrico. El gas no fluye a menos que la barra de encendido esté caliente.

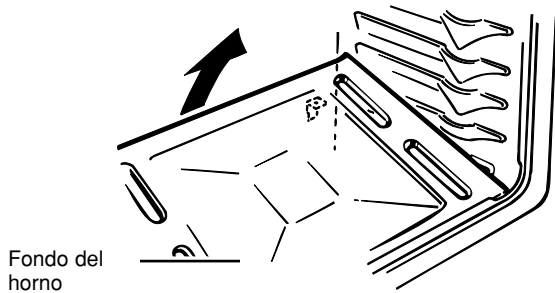
Si el horno está en uso cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador se apaga y no se puede volver a encender hasta tanto no se reestablezca el suministro eléctrico.





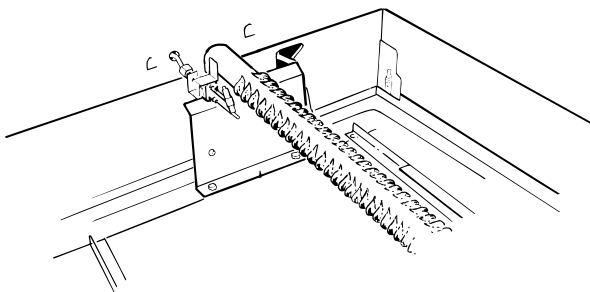
## 8 AJUSTE EL DISPOSITIVO DE AJUSTE DE AIRE DEL QUEMADOR DEL HORNO/ASADOR SI FUERA NECESARIO

Para determinar si las llamas del quemador del horno/asador se están quemando correctamente, primero retire el fondo del horno.



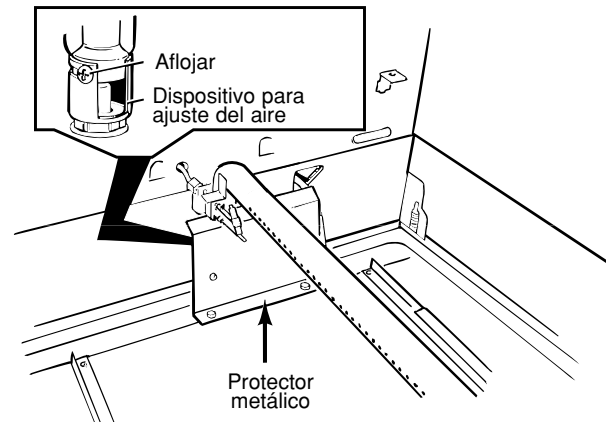
### Para retirar el fondo del horno:

1. Retire los tornillos estriados que sostienen la parte trasera del fondo del horno.
2. Tome el fondo del horno por las ranuras para los dedos en cada costado.
3. Levante la parte trasera del fondo del horno lo suficiente para despejar el borde de la estructura del horno, luego hale.



Una vez haya retirado el fondo del horno, las llamas correctamente ajustadas deben tener conos azules aproximadamente de 1" y, si la estufa usa gas natural, debe quemarse sin puntas amarillas. (Con la mayoría de gases propanos, las pequeñas puntas amarillas al final de los conos exteriores son normales.) Las llamas no deben levantar lumbresas de los quemadores. Si se observan lumbresas, reduzca gradualmente la abertura del dispositivo del aire hasta que la llama se estabilice.

El dispositivo de apagado del quemador del horno está cerca de la pared trasera del horno y detrás del panel inferior o compartimiento del asador (dependiendo del modelo). Retire el panel o abra el asador Consulte la sección Cuidado y limpieza de este manual.



Retire el protector metálico (en algunos modelos) en la parte trasera de la cavidad. El dispositivo de ajuste del aire está detrás de este protector. Para ajustar el flujo del aire hacia el quemador, afloje el tornillo de estrella y rote el dispositivo para permitir más o menos aire hacia el tubo del quemador.

(continúa en la página siguiente)



# INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

(continuación)

## 9 NIVELACIÓN DE LA ESTUFA

1. Instale los estantes del horno y coloque la estufa donde se vaya a instalar.

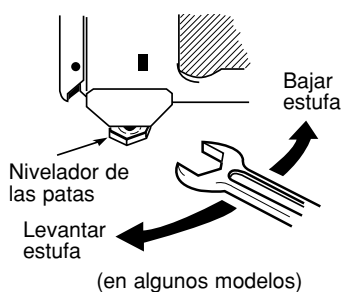
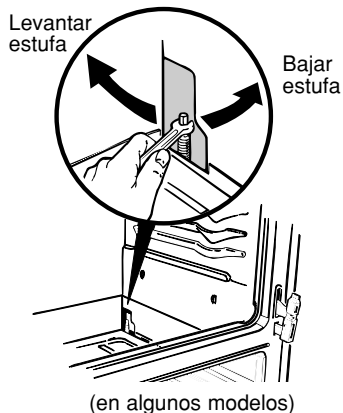
2. Revise la nivelación colocando un nivelador o una taza, parcialmente llena de agua, en uno de los estantes del horno. Si usa un nivelador, tome dos lecturas—con el nivelador colocado diagonalmente primero en una dirección y luego en la otra.

3. Retire el panel inferior o abra el compartimiento del asador. Las patas delanteras

niveladoras se puede ajustar desde la parte inferior y las patas traseras se pueden ajustar desde arriba o abajo.

4. Use una llave abierta o ajustable para ajustar las patas niveladoras hasta que la estufa esté nivelada.

5. Después de nivelar la estufa, deslice la estufa hacia fuera de la pared de manera que pueda instalar el dispositivo anti-volcaduras.



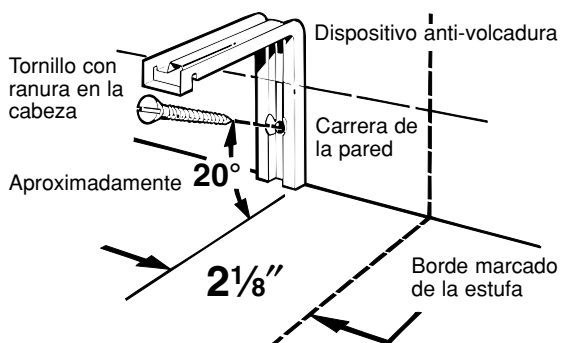


## 10 Cómo instalar el dispositivo anti-volcadura

### ADVERTENCIA:

- La estufa **SE DEBE** asegurar con un dispositivo anti-volcadura aprobado.
- A menos que se instale correctamente, la estufa podría voltearse por acción suya o de un niño que se pare, se siente o se recueste sobre la puerta abierta del horno
- Después de instalar el dispositivo anti-volcadura, verifique que esté en su lugar intentando cuidadosamente halar la estufa hacia delante.
- Ésta estufa está diseñada para cumplir con todos los estándares reconocidos de la industria para todas las condiciones normales.
- El uso de este dispositivo no impide la volcadura de la estufa cuando no se instale correctamente.
- Si el dispositivo anti-volcadura suministrado con la estufa no se ajusta a esta aplicación, use el dispositivo anti-volcadura universal WB02X7909.

1. Marque la pared donde se vaya a ubicar el BORDE DERECHO de la estufa. Cerciérese de dejar el espacio de la saliente del mesón si pretende instalar la estufa al lado de los gabinetes.



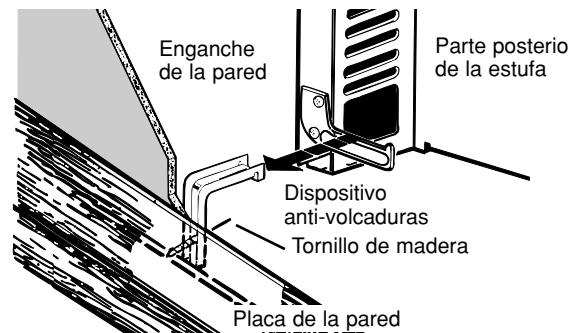
2. Ubique el borde exterior del dispositivo  $2\frac{1}{8}$ " hacia el centro de la estufa desde el borde marcado de la estufa.

3. Usando el dispositivo como plantilla, marque la posición del orificio para el tornillo.

4. Para construcción en madera, perfore un orificio piloto a un ángulo de 20 grados desde la horizontal. Puede usar un clavo o punzón si no tiene un taladro disponible.

Instale el dispositivo anti-volcadura con el tornillo suministrado.

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.

5. Deslice la estufa contra la pared y verifique la instalación correcta tomando el borde delantero de la estufa y cuidadosamente intentando inclinar la estufa hacia delante.

### CUANDO TODA LA INSTALACIÓN ESTÉ COMPLETA:

**CERCÍESE DE QUE TODOS LOS CONTROLES ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO.**

**CERCÍESE DE QUE EL FLUJO DE COMBUSTIÓN Y AIRE DE VENTILACIÓN HACIA LA ESTUFA NO ESTÉ OBSTRUIDO.**

### CÓMO CONVERTIR A GAS LÍQUIDO DE PETRÓLEO (LP

(o convertir de nuevo a gas natural)

Esta estufa sale de la fábrica lista para usarse con gas natural. Si desea convertirla a gas líquido de petróleo (LP), la conversión la debe realizar un instalador de gas LP calificado.

Las instrucciones para la conversión y los orificios de gas líquido de petróleo se encuentran anexos a la estufa al lado del regulador de presión.

Conserve estas instrucciones y los orificios en caso que desee convertir de nuevo a gas natural.



## ¿PREGUNTAS?

### ANTES DE LLAMAR A SOLICITAR UN SERVICIO...

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
LOS QUEMADORES SUPERIORES NO SE ENCIENDEN O NO QUEMAN DE MANERA UNIFORME	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente eléctrico activo.</li><li>• Es posible que los orificios de los quemadores en el costado o alrededor de la parte superior del quemador estén obstruidos. Retire las cabezas y las tapas de los quemadores. Límpielas con una aguja de coser o un alambre. Cerciórese de no agrandar los orificios. Revise el área de los electrodos en busca de alimentos o grasa quemada.</li></ul>
LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES SON MUY PEQUEÑAS O AMARILLAS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Si la estufa está conectada a gas LP, contacte a la persona que instaló la estufa o hizo la conversión.</li></ul>
EL RELOJ NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"><li>• El enchufe eléctrico de la estufa debe estar firmemente instalado en un tomacorriente eléctrico activo. Revise si hay un fusible quemado o si el disyuntor de circuitos se saltó.</li></ul>
LA BOMBILLA NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quizás la bombilla esté floja o fundida.</li><li>• El enchufe eléctrico debe conectarse en un tomacorriente eléctrico activo.</li></ul>
EL HORNO NO FUNCIONA	<ul style="list-style-type: none"><li>• El enchufe eléctrico de la estufa no está firmemente instalado en un tomacorriente eléctrico.</li><li>• Revise si hay un fusible quemado o si el disyuntor de circuitos se salto.</li><li>• Los controles el horno no están correctamente instalados.</li></ul>
LA TEMPERATURA DEL HORNO ES MUY CALIENTE O MUY FRÍA	<ul style="list-style-type: none"><li>• La perilla OVEN CONTROL necesita ajuste. Consulte la sección Ajuste del termostato del horno – <i>Hágalo usted mismo</i>.</li></ul>
LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN CORRECTAMENTE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los controles del horno no están instalados correctamente. Consulte la sección Horneado y horneado de carnes.</li><li>• La posición del estante no es correcta.</li><li>• Se está usando batería de cocina incorrecta o de tamaño incorrecto.</li><li>• El termostato del horno necesita ajuste. Consulte la sección Ajuste del termostato del horno – <i>Hágalo usted mismo</i>.</li><li>• Se está usando papel de aluminio incorrectamente en el horno.</li><li>• El fondo del horno no está firmemente instalado en su posición.</li></ul>
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN CORRECTAMENTE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los controles del horno no están instalados correctamente. Consulte la sección Asado a la parrilla.</li><li>• La puerta del horno y/o el compartimiento para asar no están cerrados.</li><li>• Los alimentos se están cocinando en un recipiente caliente.</li><li>• El recipiente no es el apropiado para asar a la parrilla.</li><li>• El papel de aluminio usado en la rejilla de la bandeja para asar no está ajustado y cortado correctamente según se recomienda.</li><li>• El fondo del horno no está firmemente asegurado en su posición.</li></ul>
EFFECTO ARCO IRIS EN LA VENTANA DEL HORNO (en algunos modelos)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esto es normal. Es causado por el tratamiento del calor aplicado a la ventana del horno.</li></ul>
OLOR FUERTE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aire/ gas inapropiado en el horno. Ajuste el dispositivo de apagado del aire del quemador del horno.</li><li>• Un olor proveniente del aislamiento alrededor de la cobertura del horno es normal las primeras veces que lo utiliza. Esto es temporal.</li></ul>

---

# NOTAS

---

# NOTAS

## Soporte al consumidor.

---



### *Página Web de GE Appliances*

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

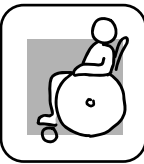
¿Tiene alguna pregunta sobre su electrodoméstico? ¡Pruebe la página Web de GE Appliances 24 horas al día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y servicio más rápido, ya puede descargar los Manuales de los Propietarios, pedir piezas o incluso hacer una cita en línea para que vengan a realizar una reparación. También puede “Ask Our Team of Experts™” (Preguntar a nuestro equipo de expertos) sobre cualquier cuestión y mucho más...



### *Solicite una reparación*

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

El servicio de expertos GE está a tan sólo un paso de su puerta. ¡Entre en línea y solicite su reparación cuando le venga bien 24 horas al día cualquier día del año! O llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante horas normales de oficina.



### *Real Life Design Studio (Estudio de diseño para la vida real)* [www.GEAppliances.com](http://www.GEAppliances.com)

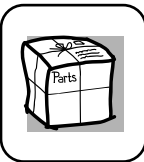
GE apoya el concepto de Diseño Universal—productos, servicios y ambientes que pueden usar gente de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de diseñar para una gran gama de habilidades y dificultades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de GE Diseño Universal, incluyendo ideas de diseño para la cocina para personas con discapacidades, mire nuestra página Web hoy mismo. Para personas con dificultades auditivas, favor de llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



### *Garantías ampliadas*

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

Compre una garantía ampliada y obtenga detalles sobre descuentos especiales disponibles mientras su garantía está aún activa. Puede comprarla en línea en cualquier momento, o llamar al (800.626.2224) durante horas normales de oficina. GE Consumer Home Services estará aún ahí cuando su garantía termine.



### *Piezas y accesorios*

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

Aquellos individuos con la calificación necesaria para reparar sus propios electrodomésticos pueden pedir que se les manden las piezas o accesorios directamente a sus hogares (aceptamos las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Haga su pedido en línea hoy, 24 horas cada día o llamar por teléfono al 800.626.2002 durante horas normales de oficina.

**Las instrucciones descritas en este manual cubren los procedimientos a seguir por cualquier usuario. Cualquier otra reparación debería, por regla general, referirse a personal calificado autorizado. Debe ejercerse precaución ya que las reparaciones incorrectas pueden causar condiciones de funcionamiento inseguras.**



### *Póngase en contacto con nosotros*

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

Si no está satisfecho con el servicio que recibe de GE, póngase en contacto con nosotros en nuestra página Web indicando todos los detalles así como su número de teléfono o escribanos a:

General Manager, Customer Relations  
GE Appliances, Appliance Park  
Louisville, KY 40225



### *Registre su electrodoméstico*

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

¡Registre su nuevo electrodoméstico en línea—cuando usted prefiera! El registrar su producto a tiempo le proporcionará, si surgiera la necesidad, una mejor comunicación y un servicio más rápido bajo los términos de su garantía. También puede enviar su tarjeta de registro pre-impresa que se incluye en el material de embalaje.

# GARANTÍA

## DE LA ESTUFA DE GAS

**Pegue el recibo de compra o el cheque cancelado aquí. Es necesaria la fecha de la prueba de compra original para obtener el servicio por garantía.**

### QUÉ CUBRE

#### GARANTÍA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de la compra original le suministramos, sin costo, las partes y la mano de obra de servicio en su casa para reparar o reemplazar **cualquier parte de la estufa** que falle debido a un defecto de fabricación.

\*\*\*\*\*

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier propietario posterior de los productos adquiridos para uso normal residencial en los 48 estados continentales, Hawai y Washington D.C.

En Alaska la garantía es la misma excepto que está LIMITADA ya que el propietario debe pagar el envío del producto al centro de servicio o el costo de desplazamiento de los técnicos de servicio a su hogar.

Todos los servicios de garantía son suministrados por nuestros Centros de Servicio de Fábrica o por nuestros técnicos de servicio de Cuidado al cliente (Customer Care®) autorizados durante el horario de trabajo normal.

Si su dispositivo necesitara servicio durante el periodo de la garantía, o más allá, llame al 800.GE.CARES (800.432.2737).

### QUÉ NO CUBRE

- Los viajes de servicio a su residencia para enseñarle cómo usar el producto.
- La instalación incorrecta.

Si tiene un problema de instalación, contacte a su vendedor o instalador. Usted es responsable por suministrar las instalaciones adecuadas para gas y electricidad, escape y otras instalaciones de conexión que se describen en las Instrucciones de instalación que vienen con el producto.

- El descoloramiento o agrietamiento de la plancha.
- La reposición de los fusibles de la casa o la reinstalación de los disyuntores de circuitos.
- La falla del producto, si se usa con un fin diferente al pretendido o con fines comerciales.
- El daño al producto causado por accidente, incendio, inundaciones o actos de la naturaleza.
- Daño incidental o consecuencial por posibles defectos con este aparato.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños consecuenciales o incidentales, por lo tanto es posible que la limitación o exclusión anterior no aplique a usted. Esta garantía le permite derechos legales específicos y es posible que usted posea otros derechos que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales en su estado, consulte con el oficial de asuntos del consumidor estatal o local o a la oficial del Procurador general de su estado.

**Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225**

JGBS09 JGBS10