

---

# OWNER'S GUIDE

---

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

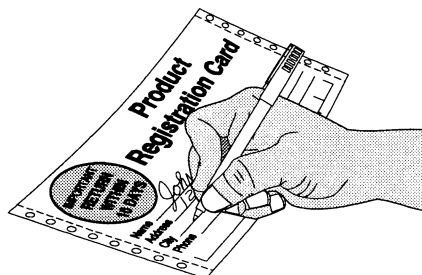
# GAS RANGE

PORCELAIN ENAMEL OR  
CONTINUOUS CLEANING OVEN

## Product Registration

### Register Your Product

The self-addressed **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to the Frigidaire Company.



**Thank you for choosing this appliance.** The information contained within this **Owner's Guide** will instruct you on how to properly operate and care for your range. The **Cooking Guide** will help you to receive favorable results during cooking and baking. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

### Record Your Model and Serial Numbers:

Record in the space provided below the model and serial numbers. For porcelain enamel ovens, the serial plate is located on the right-hand side of the broiler compartment opening. For continuous clean ovens, the serial plate is located on the right front edge of the floor shield located in the broiler compartment.

**Model Number:** \_\_\_\_\_

**Serial Number:** \_\_\_\_\_

## Contents

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

### FOR YOUR SAFETY:

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, servicer or the gas supplier.

This Owner's Guide contains general operating instructions for your range and feature information for several models. Your range **may not** have all the described features.

2	Product Registration
3-4	Important Safety Instructions
5	Grounding Instructions (electric ignition models only)
6	Setting the Clock & Minute Timer
7	Flame Size
7	Proper Burner Adjustments
7	Setting Surface Controls
8	Before Setting Oven Controls
8	Setting Oven Controls
9	Do You Have a Porcelain Enamel or Continuous Cleaning Oven Interior?
9	Oven Cleaning (continuous cleaning instructions)
10	Oven Cleaning (cleaning the porcelain enamel oven)
11-13	General Cleaning
14	Oven Light
14	Adjusting Oven Temperature
15	Anti-Tip Bracket(s) Installation Instructions
16-17	Avoid Service Checklist
20	At A Glance Operating Instructions



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## Read all instructions before using this appliance.

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

**⚠ WARNING** This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

**⚠ CAUTION** This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging wrap before using the range. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the range.** Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1—latest edition, the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this range.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to shut off gas supply at the meter and disconnect the electrical power to the range at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician. This may reduce the risk of personal injury and damage to the range.
- **Never modify or alter the construction of a range by removing leveling legs, panels, wire covers, anti-tip brackets/screws, or any other part of the product.**

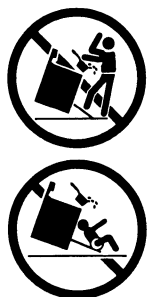
- **Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven, near surface burners or in the storage drawer (if equipped).** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the range.

**⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in the cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

- **Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, GRATES, AREAS NEAR THESE BURNERS, OVEN BURNER OR INTERIOR SURFACES OF THE OVEN.** Both surface burners and oven burners may be hot even though the flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop, surfaces facing the cooktop, the oven vent openings and surfaces near these openings, oven door and window.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

**⚠ WARNING** Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.**
- **Remove the oven door from any unused range if it is to be stored or discarded.**
- **ELECTRIC IGNITION MODELS ONLY: IMPORTANT—Do not attempt to operate the oven during a power failure. If the power fails, always turn off the oven.** If the oven is not turned off and the power resumes, the oven will begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

	<p><b>⚠ WARNING</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ALL RANGES CAN TIP.</li> <li>• INJURY TO PERSONS COULD RESULT.</li> <li>• INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE.</li> <li>• SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS.</li> </ul>	<p><b>⚠ WARNING</b> TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP BRACKET(S) PROVIDED WITH THE RANGE. TO CHECK IF THE BRACKET(S) IS INSTALLED PROPERLY, GRASP TOP REAR EDGE OF RANGE, CAREFULLY TILT FORWARD TO MAKE SURE RANGE IS PROPERLY ANCHORED. REFER TO THE INSTALLATION INSTRUCTIONS OR THIS MANUAL FOR PROPER ANTI-TIP BRACKET(S) INSTALLATION.</p>
---	--	---

**⚠ WARNING** Stepping, leaning or sitting on the doors or drawers of this range can result in serious injuries and may also cause damage to the range. Do not allow children to climb or play around the range. The weight of a child on an open door may cause the range to tip, resulting in serious burns or other injury.

**⚠ WARNING** Do not use the oven for storage.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS<sub>(continued)</sub>

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface burner.** Always turn the knob to the full LITE position when igniting top burners. Visually check that the burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

**⚠ WARNING Use Proper Flame Size**—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Burners**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never Leave Surface Burners Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line surface burner pans, or oven bottom, except as suggested in the Owner's Guide. Improper installation of these liners may interfere with heat and air distribution and damage the range.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for rangetop use.
- **Do Not Use Decorative Surface Burner Covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening Door**—Stand to the side of the range when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The oven is vented through the center back edge of the cooktop. Touching the surfaces in this area when the oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite. The range requires fresh air for proper burner combustion. Do not block the flow of air around the base or beneath the lower front panel of the range.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, use extreme caution. Use potholders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let potholders contact the hot oven burner or interior of the oven. Remove all utensils from the rack before moving.
- **Do not use the broiler pan without its insert.** The broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover the broiler grid with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR RANGE

- **Clean the range regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Pay particular attention to the area underneath each surface burner. Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

### CONTINUOUS CLEANING OVENS:

- **Do not use oven cleaners on the oven liner or any of the continuous cleaning surfaces.** Continuous cleaning surfaces can be identified by their rough surface finish.

**Note:** The instructions appearing in this Owner's Guide are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

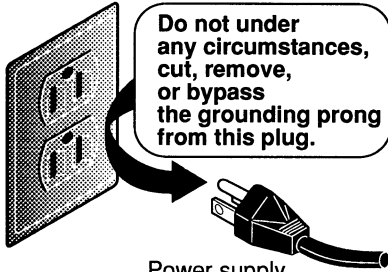
# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# Grounding Instructions

(electric ignition models only)

**⚠ WARNING** Avoid fire hazard or electrical shock. Do not use an adaptor plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

Grounding type wall receptacle



Power supply cord with 3-prong grounding plug

## IMPORTANT: READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

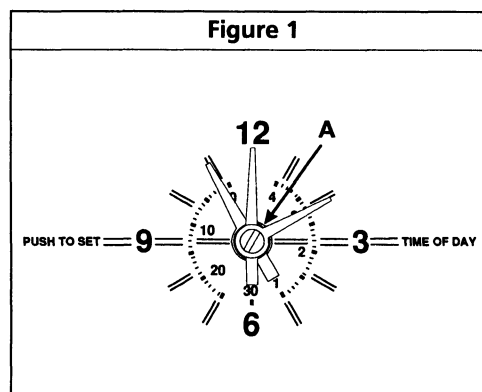
For personal safety, this range must be properly grounded. For maximum safety, the plug must be plugged into an outlet that is correctly polarized and properly grounded.

If a two-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE THIRD ROUND GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD PLUG. SEE THE INSTALLATION INSTRUCTIONS PACKAGED WITH THIS RANGE FOR COMPLETE INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS. DO NOT OPERATE THE RANGE USING A TWO-PRONG ADAPTER OR AN EXTENSION CORD.

## Setting the Clock and Minute Timer (some models)

Your model is equipped with one of the clocks shown in the side column. Follow the instructions below that correspond with the clock and minute timer on your range.



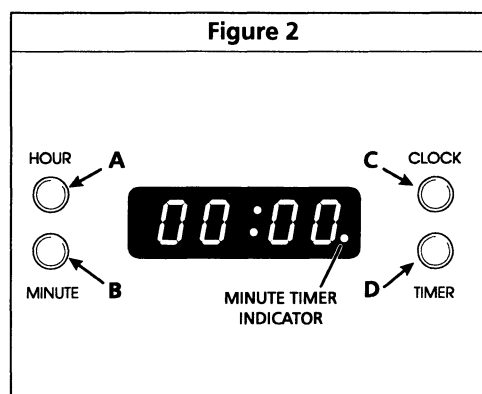
### To Set the Clock (Figure 1)

1. Push in and turn control A to set the time of day. The minute timer hand will turn as the clock is set.
2. After the clock is set, release the control and return the minute timer hand to OFF.

### To Set the Minute Timer (Figure 1)

The minute timer does not start or stop cooking. It simply serves as a handy kitchen timer that buzzes when the set time has run out.

1. Turn control A to set the desired number of minutes. For best accuracy, turn the minute timer hand *beyond the setting*, then back to it. **DO NOT** push in on the control when setting the minute timer. Doing so will change the clock.
2. When the set time has passed, the buzzer will sound. Turn the control to OFF.



### To Set the Clock (Figure 2)

When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been disconnected, "12:00" will flash in the display window.

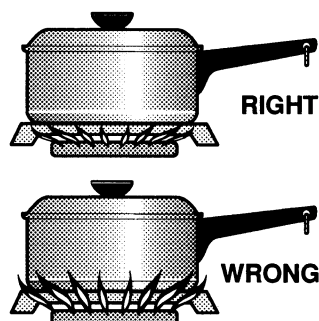
1. Press button C (CLOCK).
2. Push in and hold button A (HOUR) until the correct hour appears in the display. (The numbers will only count forward.)
3. Push in and hold button B (MINUTE) until the correct minutes appear in the display.

### To Set the Minute Timer (Figure 2)

1. Press button D (TIMER), "0:59." (59 MINUTES) and the minute timer indicator will appear in the display window. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 1 hour and 59 minutes.
2.
  - To set a time more than 59 minutes, push in and release button A (HOUR). The timer will jump in at the maximum 1 hour and 59 minutes. The time can now be adjusted down by pushing in and holding button B (MINUTE) until the correct time appears in the display window.
  - To set a time less than 59 minutes, push in and hold button B (MINUTE) until the correct minutes appear in the display. (The minute timer will automatically start when the button is released.)
3. When the set time has passed, the control will display "0:00." and beep continuously. Press button C (CLOCK) to cancel the timer and return to the clock mode.

## Flame Size

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.



**For most cooking**, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the chart below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

**For deep fat frying**, use a thermometer and adjust the surface control accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

Flame Size	Type of Cooking
HIGH FLAME	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
MEDIUM FLAME	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steam
LOW FLAME	Keep foods cooking; poach; stew

**These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.**

## Proper Burner Adjustments

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. To clean burner, see instructions in the **General Cleaning** section of this Owner's Guide.

### To Adjust Standing Pilot Models:

The pilot flame can be adjusted if it is too high or low. To adjust, remove the burner grates and spillover bowls (if equipped), and lift up the cooktop. Refer to the installation instructions labeled "Top Pilots" provided with the range.

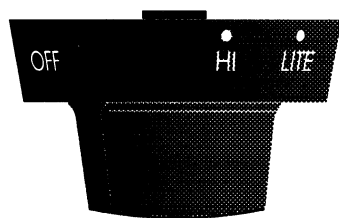
## Setting Surface Controls

Each burner lights either from an electric ignitor or a standing pilot, depending on your model. *Standing pilots* must be lit initially. Refer to your installation instructions for instructions on lighting the standing pilot. Standing pilots will remain lit when the burners are turned off. Models with *Electric ignitors* light automatically each time a control is turned to the LITE position.



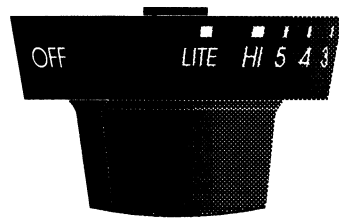
### To operate the surface burner:

1. Place cooking utensil on burner.
2. Push in and turn the surface control knob to LITE.
3. Visually check that the burner has lit.
4. After the burner lights, turn the control to the desired flame size. **DO NOT** cook with the control knob in the LITE position.



**Note:** The indicator marks on the control knob should be used as a guide. The control knob can be set at any position between HI and LO.

**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.



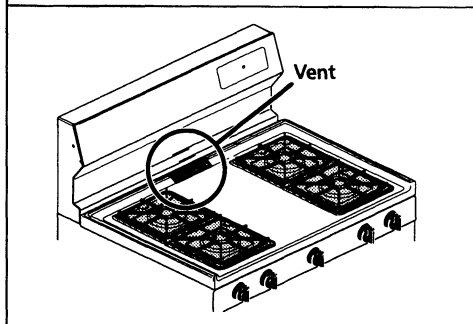
### Electric Ignition Models

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control to LITE. Use caution when lighting surface burners manually.

## Before Setting Oven Controls

### Oven Vent Location

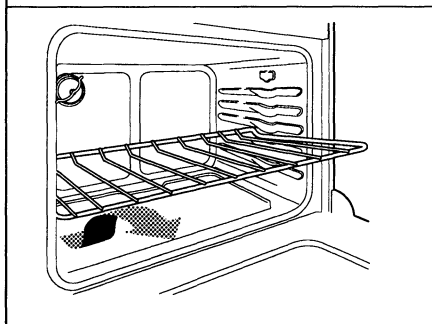
The oven is vented through the **rear** of the cooktop. When the oven is on, warm air is released through the vents. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.



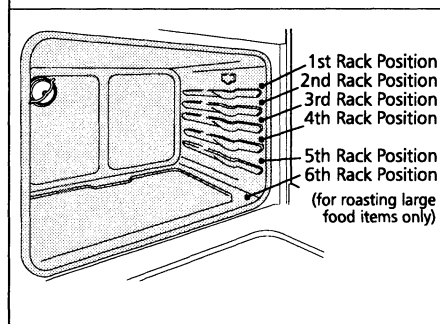
### Arranging Oven Racks

(Some models may have one rack.) **ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN).** Always use oven mitts when using the oven and lower broiling compartments.

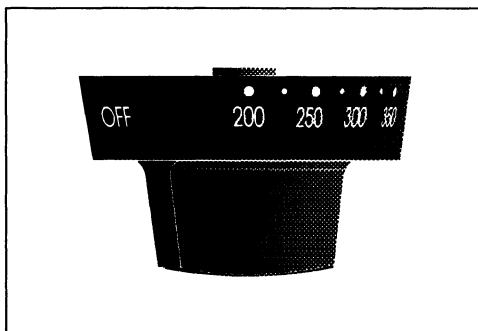
**To remove an oven rack**, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out. **To replace an oven rack**, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



**To bake on one rack**, place the rack on the third or fourth rack position from the top of the oven. **To bake on two racks (some models)**, place the racks on the second and fourth rack positions from the top.



## Setting Oven Controls

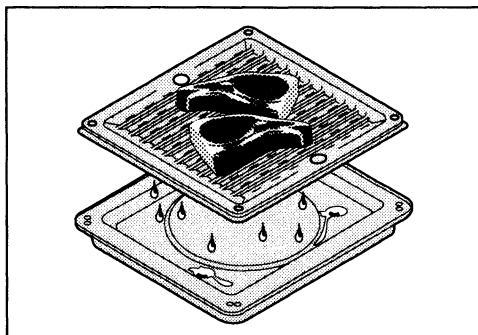


### Bake

1. Arrange oven racks as instructed above.
2. Push in and turn the Temperature Control knob to the desired temperature.
3. Preheat the oven for 10 to 12 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles or broiling.
4. When cooking is finished, turn the Temperature Control knob to OFF.
5. See Cooking Guide for more information on baking.

### Broiling

Broiling is done in the compartment below the oven cavity. Food is broiled by the same burner that heats the oven. The broiler compartment rolls out for easy checking and turning of food.



1. Open the broiler door and roll the broiler compartment out.
2. Remove broiler pan.
3. Place the grid on the broiler pan (if it has been disassembled), and then the meat on the grid. **DO NOT** use the pan without the grid or cover the grid with foil. The exposed fat could ignite.
4. Select the desired rack position and slide the pan into place. For rare meats, position the pan closer to the burner (upper position). For well-done foods such as chicken, lobster tails or thick cuts of meat, position the pan further from the burner (lower position).
5. Push the compartment all the way into the range and close the door.
6. Push in and turn the Temperature Control knob to BROIL. The burner will ignite in a few seconds.
7. Broil on one side until food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve.
8. See Cooking Guide for more information on broiling.

**CAUTION** Should a broiler fire occur, leave the broiler door closed and turn off the controls. If the fire continues, throw baking soda on the fire. **DO NOT PUT WATER OR FLOUR ON THE FIRE.** Flour may be explosive.

**Note:** Always pull broil compartment out to the **stop position** before turning or removing food.



## Do You Have a Porcelain Enamel or Continuous Cleaning Oven Interior?

### BEFORE CLEANING, DETERMINE WHETHER YOU HAVE A CONTINUOUS CLEANING OR A PORCELAIN ENAMEL OVEN INTERIOR.

Continuous cleaning ovens have a rough interior finish and porcelain enamel ovens have a smooth finish. Additional information on each oven interior type is mentioned below (for Continuous Clean), and on the following page (for Porcelain Enamel Ovens).

## Oven Cleaning (continuous cleaning instructions)

### Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the range manually.

REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE.  
**REGULAR CLEANINGS WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANINGS LATER.**

**CAUTION** Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.

**WARNING DO NOT** use commercial oven cleaners, gritty cleansers, coarse abrasive pads or brushes, silicone sprays or metal scrapers on the interior walls, oven frame or ceiling of a continuous cleaning oven. **Permanent damage to the oven may result.**

**CAUTION DO NOT** line the oven walls, bottom or racks with foil. Doing so will destroy heat distribution and produce poor cooking results.

### How a Continuous Cleaning Oven Functions

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

*Soil may not disappear completely.* Remaining soil will gradually fade with continued oven use. *The special coating works best on small amounts of spatter.* Larger spills, or spills generating from sugar, egg and dairy mixtures, do not clean as well.

### If difficult soils occur:

1. Remove the oven racks and cookware.
2. Remove soils by completing steps **a** or **b** below:
  - a.) Use hot, soapy water and wash using a nylon-bristly brush, a nylon net pad or a plastic mesh ball. **DO NOT** rub or scrub with paper towels, cloths or sponges. They will leave unsightly lint on the oven finish.
  - b.) Apply ammonia with a sponge and dab it into the porous finish. Leave the ammonia on the soiled area for 30 minutes.
3. Rinse with clean water. Ammonia must be rinsed before operating the oven. Provide adequate ventilation.
4. Close the oven door and set the oven to bake at 450°F.
5. Operate oven for 15 minutes.
6. Remaining soil will fade with continued oven use.

### To Clean Oven Bottom (Continuous Cleaning Models Only)

The oven bottom is not a continuous cleaning finish. Commercial oven cleaners can be used on the oven bottom **only**. Remove the oven bottom before using oven cleaners. **DO NOT** get commercial oven cleaner on any of the continuous cleaning surfaces.

**Note:** To remove or replace oven bottom, see "To Remove and Replace Oven Bottom" in the General Cleaning section of this Owner's Guide.

*To clean,* use hot, soapy water, a mild abrasive cleanser, a soap-filled abrasive pad or commercial oven cleaner (on the oven bottom only) following manufacturer's instructions.

## Oven Cleaning

(cleaning the porcelain enamel oven interior, some models)

**CAUTION** DO NOT line the oven walls, bottom or racks with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution and produce poor cooking results.

### Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning the range manually.

## Porcelain Enamel Ovens—A General Description

Porcelain has a smooth finish and is a type of glass fused to metal. With porcelain, commercial oven cleaners can be used on all interior surfaces.

### General Cleaning

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

### To Remove Heavy Soil:

1. Allow a dish of ammonia to sit in the oven overnight or for several hours. Clean softened spots using hot, soapy water. Rinse well with water and a clean cloth.
2. If soil remains, use a soap-filled scouring pad or a nonabrasive cleaner. If necessary, use a commercial oven cleaner following manufacturer's instructions.

### Adhere to the following precautions when using commercial oven cleaners:

1. Be careful where the oven cleaner is sprayed.
2. **DO NOT** spray on the electrical controls or switches because it could cause a short circuit and result in sparking or fire.
3. **DO NOT** allow a film from the cleaner to build up on the temperature sensing bulb; it could cause the oven to heat improperly. (The bulb is located at the side of the oven.) Carefully wipe the bulb clean after each oven cleaning, being careful not to move the bulb. A change in its position could affect how the oven bakes. Avoid bending the bulb and capillary tube.
4. **DO NOT** spray any cleaner on the oven door trim or seal, handles or any exterior surfaces of the oven, wood or painted surfaces. The cleaner can damage these surfaces.

### Cleaning the Oven Bottom

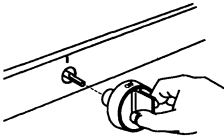
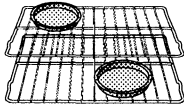
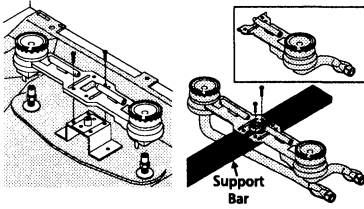

The porcelain enamel oven bottom can be removed for cleaning. See "To Remove and Replace Oven Bottom" in the General Cleaning section of this Owner's Guide.

Clean using hot, soapy water, a mild abrasive cleanser, a soap-filled abrasive pad or commercial oven cleaner following manufacturer's instructions.

# General Cleaning

## Cleaning Various Parts of Your Range

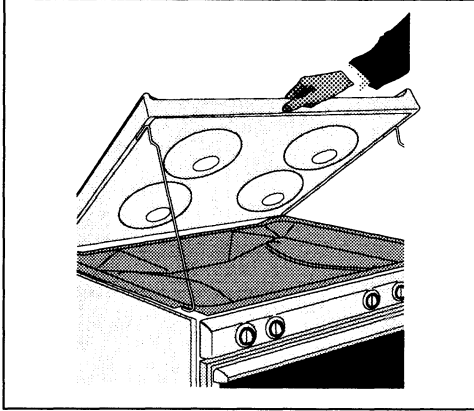
Before cleaning any part of the range, be sure all controls are turned OFF and the range is COOL. Remove spillovers and stains as soon as they occur. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANINGS LATER.

Surfaces	How to Clean
<b>Aluminum</b> (Trim Pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
<b>Glass, Painted and Plastic</b> Control Knobs, Body Pieces, and Decorative Trim	<i>For general cleaning</i> , use hot soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
<b>Control Panel</b> 	<i>Before cleaning the control panel</i> , turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean as instructed above. Be sure to wring excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob(s) into place.
<b>Porcelain Enamel</b> Burner Grates  Cooktop, Broiler Pan and Insert, Door Liner	Clean in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below.  Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 mixture of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the rangetop.
<b>Stainless Steel, Chrome</b> Decorative Trim, Burner Pans	Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a cloth. Cleaners made especially for stainless steel, chrome or copper are also recommended. Rinse all cleaners before operating range. Bluish stains may result (due to heat combining with the cleaning material), and cannot be removed.
<b>Oven Racks</b> 	Remove oven racks. See "Arranging Oven Racks" in the section of this Owner's Guide called <b>Before Setting Oven Controls</b> . Use a mild, abrasive cleaner, following manufacturer's instructions. Rinse with clean water and dry.
<b>Burner Units</b> 	The holes in the burners of your range must be kept clean at all times for proper ignition and a complete, even flame. Clean the burners routinely and especially after bad spillovers which could clog these holes.  To remove and replace burner units per your model, see "To Remove and Replace Burners" in the <b>General Cleaning</b> section of this Owner's Guide. To clean, soak the burners in a 1:1 solution of ammonia and water for 30 to 40 minutes. For stubborn stains, scrub with soap and water or a mild abrasive cleanser and a damp cloth. Before putting the burner back, dry it thoroughly by setting it in a warm oven for 30 minutes. Then replace it, making sure it is properly seated and level. <b>DO NOT</b> put burner units in the dishwasher.
<b>Oven Door</b> 	Remove oven door by following the instructions provided in the <b>General Cleaning</b> section of this Owner's Guide. See "To Remove and Replace Oven Door." To clean oven door, wash with hot, soapy water and a clean cloth. <b>DO NOT</b> immerse the door in water.

# General Cleaning

(continued)

**⚠ WARNING** When lowering the top, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. Also, DO NOT drop or bend the rangetop when raising or lowering. This could damage the surface.



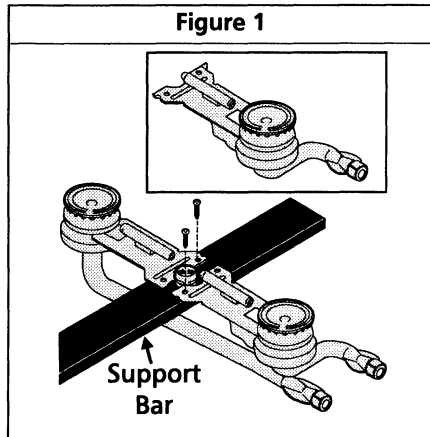
**⚠ WARNING** DO NOT turn the burners on when the cooktop is raised for cleaning. Be sure that the top is completely lowered and securely in place before turning on the burners.

## To Raise and Lower the Top for Cleaning

1. Remove burner grates and spillover bowls. Set aside.
2. Grasp the sides of the cooktop and then lift from the front.
3. Lift the top high enough to allow the support rods to snap into place. The **Lift-up rods** will support the top in its raised position.
4. Clean underneath using hot, soapy water and a clean cloth; then, dry.
5. Lower the top gently by pushing back on each rod. This will release the notched support. Hold the range top and slide the range top down into the range frame.

## To Remove and Replace Burners

Your model will have one of the two burners types shown below. Follow the instructions that correspond with the burners on your range.

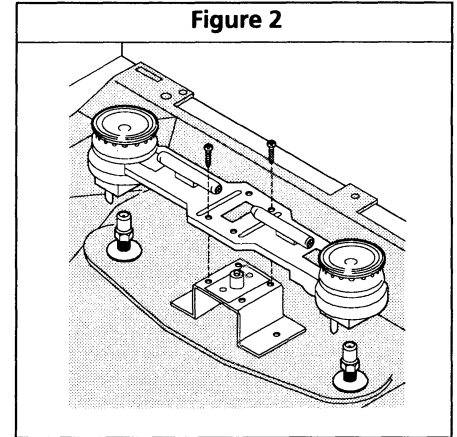


### To Remove Burners (Figure 1)

1. Remove shipping screws with a Phillip's® Head screwdriver. See illustration for screw locations.
2. Tilt the burner at the end closest to the support bar until the locator tab is released (front burners tilt right, rear burners tilt left). Move it toward the back of the range. This will separate it from the gas valve at the front of the range.

### To Replace Burners (Figure 1)

1. Slide the burner tube over the gas valve at the front of the range (front burners fit over the right valve, rear burners fit over the left valve on each side of the range).
2. Tilt burner so that the locating tab will slide into the slot on the support bar. Make sure burners are properly seated on support bar and are level.
3. Replace shipping screws if desired.



### To Remove Burners (Figure 2)

1. Remove shipping screws with a Phillip's® Head screwdriver. See illustration for screw locations.
2. Lift burner pair straight up and out of range.

## General Cleaning

(continued)

**CAUTION** The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat.

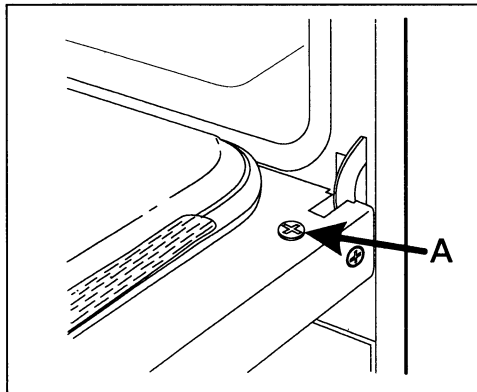


Figure 1

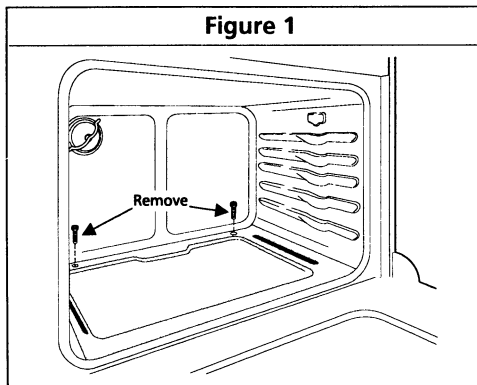
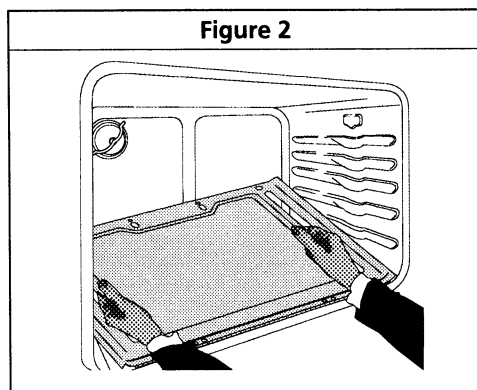


Figure 2



### To Remove and Replace Oven Door:

#### To Remove Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Remove the screws (A) on each side of the oven door.
3. Close the door about three-fourths of the way to the quarter-open position. Grasp the door firmly on both sides and lift up and off the hinges.
4. To clean oven door, see the cleaning chart on the previous page.

#### To Replace Oven Door:

1. Be sure the hinge arms are in the quarter-open position. Be careful if pulling the hinges open by hand. The hinges may snap back against the oven frame and could pinch fingers.
2. Hold the door at the sides near the top. Insert the hinge arms into slots at the bottom of the door.
3. Hinge arms must go into the range slots evenly. The hinge arms should be inserted into the bottom corners of the door as far as they can go.
4. If the door is not in line with the oven frame, remove it and repeat the above steps.
5. Be sure to replace the screws on the oven door.

### To Remove and Replace Oven Bottom:

#### To Remove Oven Bottom:

1. Remove the oven racks.
2. Remove the two hold-down screws at the rear of the oven. If the screws are too tight to remove by hand, use a screwdriver.
3. To lift out the bottom panel, place fingers in the slots in the bottom. Lift the rear of the panel up and back until it is clear of the lip at the front of the panel (Figure 2).
4. Lift the bottom up and out.

#### To Replace Oven Bottom:

1. Place the oven bottom in the oven with the back raised about 6" or until you can insert the front of the oven bottom under the hold-down lip at the front of the panel.
2. Push the back of the oven bottom down fully into place on the metal flanges and insert the hold-down screws.

## Oven Light

The oven light automatically turns on when the door is opened (some models). Use the switch (some models) located on the control panel to turn the light on when the door is closed.

**CAUTION** Be sure the range is unplugged and all parts are COOL before replacing the oven light.

### Changing the Oven Light (some models)

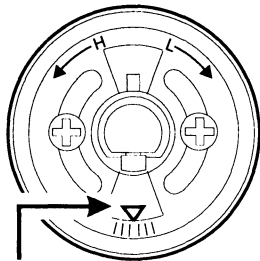
The oven light is located at the rear of the oven. To replace, follow these instructions:

1. Turn power off at the main source or unplug the range. BE SURE ALL PARTS ARE COOL BEFORE REMOVING BULB.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Remove old bulb and replace with a new 40 watt appliance bulb.
4. Turn power back on at the main source (or plug the range back in).
5. The clock (if equipped) will then need to be reset. See **Setting the Clock and Minute Timer** in this Owner's Guide.

## Adjusting Oven Temperature

The temperature in the oven has been set at the factory. When first using the oven, be sure to follow recipe times and temperatures. If you think the oven is too hot or too cool, the Temperature Control knob can be adjusted. Before adjusting the knob, test a recipe by using a temperature set higher or lower than the recommended temperature. The baking results should help you to decide how much of an adjustment is needed. The knob can be adjusted in increments of 10°F as indicated on the back of the knob.

Figure 1: Back of Control Knob



Note position of pointer to marks before adjustment

### To Adjust the Oven Temperature:

1. Check to be sure the Temperature Control knob is in the OFF position.
2. Pull the knob straight off the shaft.
3. Loosen the two screws at the back of the knob (Figure 1). There is a series of small indicator lines directly opposite the OFF position. One of these indicator lines is positioned next to a tiny pointer. Note the position of the pointer. **Note:** If knob does not have two screws, it is not adjustable.
4. Adjust the temperature accordingly. To increase or decrease the temperature, move the pointer in the direction of "H" to raise or "L" to lower the temperature.
5. When the desired adjustment is reached, tighten both screws.
6. To replace the knob, line up the flat sides of both the knob and the shaft. Push the knob into place.

**Note:** Once an adjustment is made, the OFF position will vary from the reference mark on the backguard depending on the amount of adjustment.

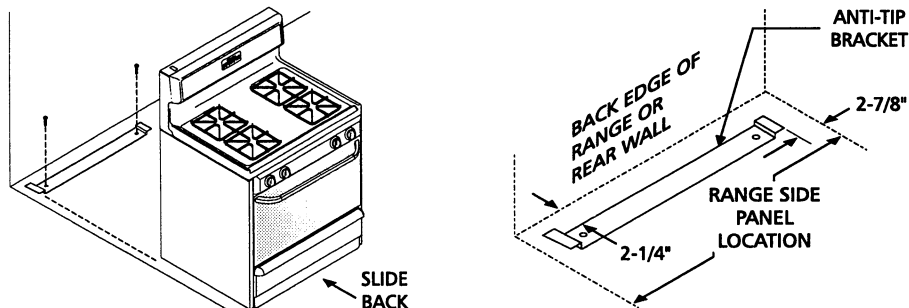
# Anti-Tip Bracket(s) Installation Instructions

## Important Safety Warning

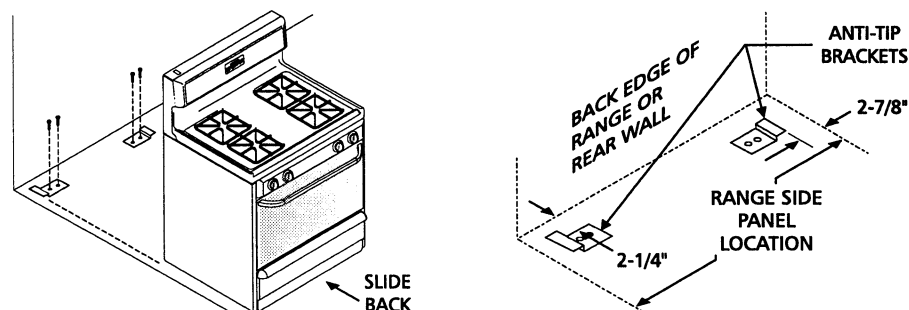
To reduce the risk of tipping of the range, the range must be secured to the floor by properly installed anti-tip bracket(s) and screws packed with the range. Failure to install the anti-tip bracket(s) could allow the range to accidentally tip over if excessive weight is placed on an open door or if a child climbs upon it. Serious injury might result from spilled hot liquids or from the range itself. Refer to the instructions below for proper installation.

Your range will be equipped with either one or two anti-tip bracket pieces as pictured below. Follow the instructions below to install either type.

### One Piece Bracket (some models)



### Two Piece Bracket (some models)

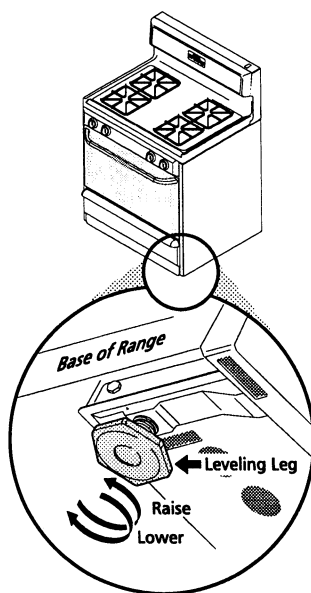


**IF THE RANGE IS EVER MOVED TO A DIFFERENT LOCATION**, the anti-tip bracket(s) must also be moved and installed with the range.

#### Tools Required:

5/16" Nutdriver or Flat Head Screwdriver  
Adjustable Wrench  
Electric Drill & 3/16" Diameter Drill Bit  
3/16" Diameter Masonry Drill Bit  
(if installing in concrete)

**Figure 1: Leveling Leg Instructions**



## Anti-Tip Bracket Installation Instructions

The bracket(s) attach to the floor at the back of the range to hold both rear leg levelers. When fastening to the floor, be sure that the screws do not penetrate electrical wiring or plumbing. The screws provided will work in either wood or concrete.

1. Unfold the paper template and place it flat on the floor with the back and side edges positioned exactly where the back and sides of range will be located when installed. Use the diagram(s) above to locate the bracket(s) if a template is not available.
2. Mark on the floor the location of the 2 (4) mounting holes shown on the template. For easier installation, 3/16" diameter pilot holes, a 1/2" deep can be drilled into the floor.
3. Remove the template and place the bracket(s) on the floor with the turned-up flange to the side. Line up the holes in the bracket(s) with the marks on the floor and attach with the screws provided. The bracket(s) must be secured to a solid floor. If attaching to a concrete floor, first drill 3/16" diameter pilot holes using a masonry drill bit.
4. Level the range if necessary by adjusting the four leg levelers with a wrench. See Figure 1, side box. A minimum clearance of 1/8" is required between the bottom of the range and the rear leveling feet.
5. Slide the range into place making sure the rear legs are trapped by the ends of the bracket(s). The range may need to be shifted slightly to one side as it is being pushed back to allow the rear legs to align with the bracket(s). Remove the lower panel or storage drawer to inspect the bracket(s), or grasp the top rear edge of the range and carefully attempt to tilt it forward to make sure the range is properly anchored.

# Avoid Service Checklist

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

## OCCURRENCE

## POSSIBLE CAUSE

## SOLUTION

### INSTALLATION

**Range is not level.**

Poor installation.

Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Adjust leveling legs at base of range until level indicates that the rack is level.

Weak, unstable floor.

When range is leveled, cooktop may not appear to be level with countertop.

Be sure floor is level and can adequately support range.

Kitchen cabinet misalignment may make range appear to be unlevel.

Contact a carpenter to correct sagging or sloping floor.

Be sure cabinets are square and have sufficient room for range clearance.

**Cannot move appliance easily. Appliance must be accessible for service.**

Cabinets not square or are built in too tight.

Contact a cabinet maker to correct problem.

Contact builder or installer to make appliance accessible.

Carpeting interferes with range.

Provide sufficient space so range can be lifted over carpet.

### SURFACE BURNERS

**Surface burners do not light.**

Pilot light has gone out. (Standing Pilot models only.)

Relight pilot according to installation instructions.

Surface control has not been completely turned to LITE.

Push in and turn the control to LITE until burner ignites and then turn control to desired flame size.

Burner ports are clogged.

Remove and clean burners. See the **General Cleaning** section in this Owner's Guide. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to open ports.

Range power cord is disconnected from outlet. (Electric Ignition models only.)

Be sure cord is plugged into outlet.

Electrical power outage. (Electric Ignition models only.)

Burners can be lit manually. See **Setting Surface Controls** section in this Owner's Guide.



## OCCURRENCE

## POSSIBLE CAUSE

## SOLUTION

### SURFACE BURNERS(continued)

**Flame burns half way around.**

Burner ports are clogged.

With the burner off, clean by using a small-gauge wire or needle to open ports.

Moisture is present after cleaning.

Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full.

Dry the burners thoroughly following instructions in the **General Cleaning** section.

Dust particles in main line.

Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.

**Flame is orange.**

Salt air in coastal areas.

A slightly orange flame is unavoidable.

### OVEN DOES NOT WORK

**Entire oven does not operate.**

Cord/Plug not plugged into the wall/floor receptacle.

Make sure it is plugged tightly into outlet.

Service wiring not complete.

Contact servicer or dealer.

Power outage.

Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

Control(s) not set properly.

See **Setting Oven Controls** section to set the controls.

**Oven light does not work.**

Burned-out or loose bulb.

See **Oven Light** section in this Owner's Guide to replace or tighten the bulb.

### BROILING

**Oven smokes excessively during broiling.**

Meat too close to broil burner.

Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler.

Meat not properly prepared.

Remove excess fat from meat. Slash remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into the lean.

Broiler drawer needs to be cleaned.

Excessive smoking is caused by old grease or food spatters. If the broiler is used often, clean on a regular basis.

Broiler drawer open.

Close drawer when broiling.

Broiler pan used without grid or grid covered with foil.

**DO NOT** use the broiler pan without grid or cover grid with foil.

### POOR BAKING RESULTS

Many factors affect baking results.

Review the **Baking** section in the Cooking Guide for hints, causes and corrections.

---

## Notes

---

## Notes

# At A Glance Operating Instructions

This operating card provides quick, brief operating instructions. For additional information and important safety information refer to this Owner's Guide and your Cooking Guide.

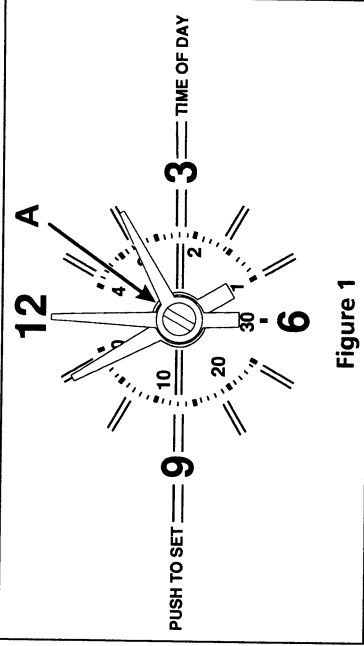


Figure 1

## To Set the Clock (Figure 1)

Your model will have one of the clocks shown in Figures 1 or 2 above.

1. Push in and turn control A to set the time of day.
2. After the clock is set, release the control and return the minute timer hand to OFF.

## To Set the Clock (Figure 2)

When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been disconnected, "12:00" will flash in the display window.

1. Press button C (CLOCK).
2. Push in and hold button A (HOUR) until the correct hour appears in the display. (The numbers will only count forward.)
3. Push in and hold button B (MINUTE) until the correct minutes appear in the display.

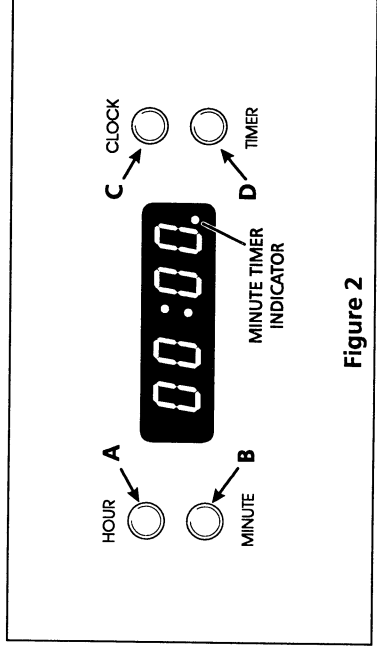


Figure 2

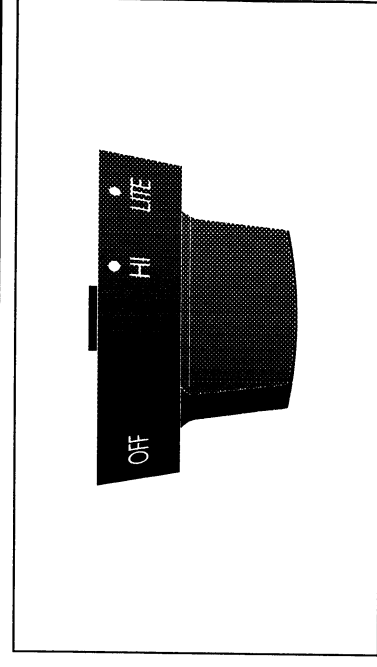
## To Set the Minute Timer (Figure 1)

Your model will have one of the minute timers shown in Figures 1 or 2 above.

1. Turn control A to set the desired number of minutes. For best accuracy, turn the minute timer hand beyond the setting, then back to it.  
DO NOT push in on the control when setting the clock. Doing so will change the clock.
2. When the set time has passed, the buzzer will sound. Turn the control to OFF.

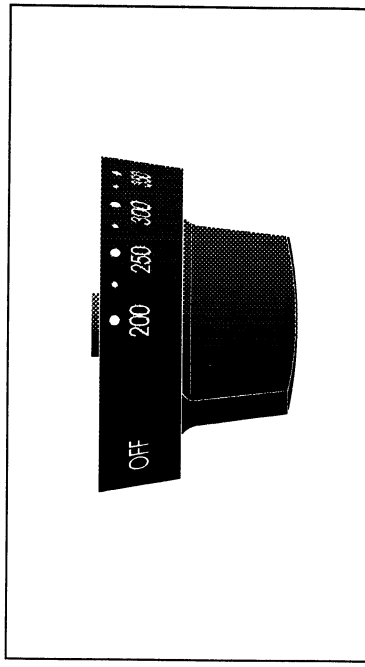
## To Set the Minute Timer (Figure 2)

1. Press button D (TIMER), "0:59." (59 MINUTES) and the minute timer indicator will appear in the display window. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 1 hour and 59 minutes.
  - To set a time more than 59 minutes, push in and release button A (HOUR). The timer will jump in at the maximum 1 hour and 59 minutes. The time can now be adjusted down by pushing in and holding button B (MINUTE) until the correct minutes appear in the display. (The minute timer will automatically start when the button is released.)
3. When the set time has passed, the control will display "0:00." and beep continuously. Press button C (CLOCK) to cancel the timer and return to the clock mode.



## To Set the Surface Controls

1. Place cooking utensil on burner.
2. Push in and turn the surface control knob to LITE.
3. Check to see that the burner has lit.
4. After the burner lights, turn the control to the desired flame size.

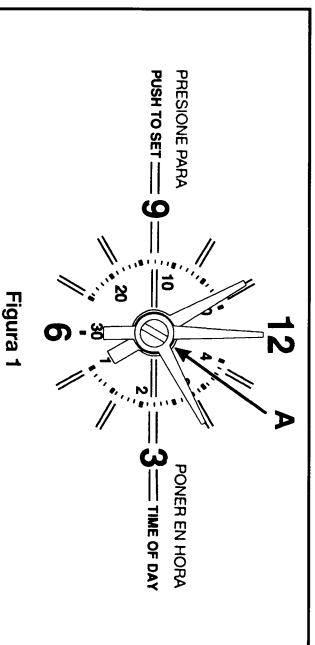


## To Set the Oven Controls

1. Arrange oven racks.
2. Push in and turn the Temperature Control knob to the desired temperature.
3. Preheat the oven for 10 to 12 minutes before baking. Preheating is not necessary when roasting, cooking casseroles or broiling.
4. When cooking is finished, turn the Temperature Control knob to OFF.
5. See Cooking Guide for more information on baking.

# Resumen de las instrucciones de operación

Este resumen le proporciona instrucciones de operación en forma rápida y breve. Para obtener mayor información e instrucciones importantes de seguridad, consulte este "Manual del usuario" y su "Guía de cocina".



## Para poner el reloj en hora (Figura 1)

El modelo de su cocina tiene uno de los dos relojes que se muestran arriba en las Figuras 1 y 2.

1. Presione y haga girar el control A para ponerlo en hora.
2. Una vez que haya puesto la hora correcta, libere el control y ponga la manecilla minutera en la posición OFF.

## Para poner el reloj en hora (Figura 2)

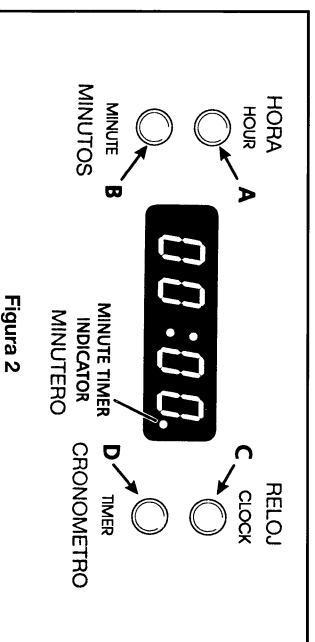
Cuando la cocina se conecte por vez primera, o cuando el suministro eléctrico se reinicie después de una desconexión, el reloj mostrará la hora "12:00" en forma intermitente.

1. Presione el botón C (RELOJ).
2. Presione y mantenga oprimido el botón A (HORA) hasta que el reloj señale la hora correcta. (La hora sólo irá en aumento).
3. Presione y mantenga oprimido el botón B (MINUTOS) hasta que la indicación de los minutos sea la correcta.

## Para activar el cronómetro (Figura 1)

El modelo de su cocina tiene uno de los dos tipos de cronómetro que se muestran arriba en las Figuras 1 y 2.

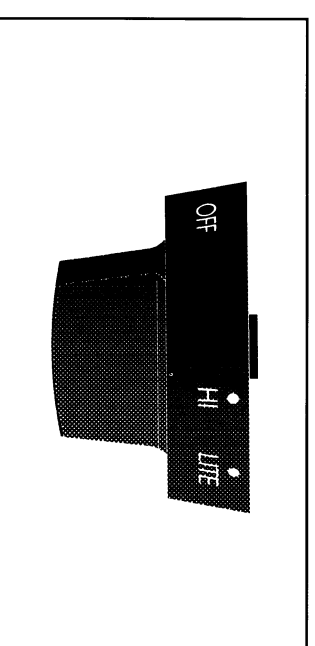
1. Haga girar el control A para colocar el número de minutos deseados. Para mayor precisión, lleve la manecilla minutera hasta un poco más allá del número de minutos a indicar. Luego regrese la hasta donde desea. **NO** presione el control hacia adelante cuando esté moviendo la manecilla minutera, pues esto cambiaría la hora en el reloj.
2. Una vez transcurrido el período señalado, el cronómetro emitirá un sonido para indicarlo. Ponga el control en la posición OFF.



## Para activar el cronómetro (Figura 2)

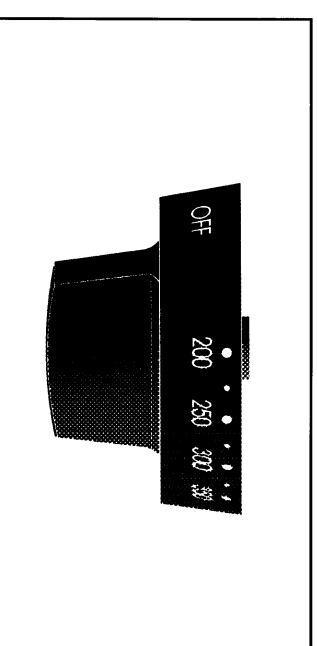
El modelo de su cocina tiene uno de los dos tipos de cronómetro que se muestran arriba en las Figuras 1 y 2.

1. Ponga "0:59" (59 minutos) pulsando el botón D (CRONOMETRO), y los minutos deseados aparecerán en el indicador. El cronómetro puede fijarse para cualquier período, desde 1 minuto hasta 1 hora y 59 minutos.
2. • Para fijar períodos superiores a 59 minutos, oprima y suelte el botón A (HORA). El cronómetro se moverá al límite de tiempo permitido: 1 hora y 59 minutos. Este lapso puede ahora disminuirse hasta obtener el período deseado en la ventanilla indicadora al mantener oprimido el botón B (MINUTOS).  
• Para fijar un período menor de 59 minutos, presione y mantenga oprimido el botón B (MINUTOS) hasta que se indiquen los minutos deseados en la ventanilla indicadora. (El cronómetro comenzará a funcionar inmediatamente al soltar el botón).
3. Al transcurrir el período deseado, el control indicará "0:00" y emitirá un sonido constante. Oprima el botón C (RELOJ) para desactivar el cronómetro y reasumir la modalidad de reloj.



## Ajuste de los controles exteriores

1. Coloque el utensilio de cocción sobre la hornilla.
2. Presione y haga girar la perilla de control hasta LITE.
3. Verifique que se haya encendido la hornilla.
4. Una vez encendida la hornilla, haga girar la perilla para obtener el tamaño deseado de la llama.



## Ajuste de los controles del horno

1. Ajuste las parrillas del horno.
2. Presione y haga girar la perilla de control hasta la temperatura deseada.
3. Precaliente el horno durante 10 ó 12 minutos antes de proceder a hornear la comida. Este precalentamiento no es necesario cuando haga asados al horno o a la parrilla o guisos ("casseroles").
4. Al terminar de cocinar, lleve la perilla de control de la temperatura a la posición de OFF.
5. Para obtener mayor información sobre la forma de hornear, consulte la "Guía de cocina".





## HORNILLAS EXTERIORES (continuación)

SITUACION	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
La llama sólo prende por la mitad.	Los orificios de la hornilla están obstruidos. Teniendo apagada la hornilla, use un alambre muy delgado o una aguja para destaparlos.	
Hay humedad después de la limpieza.	Abanique la llama suavemente y permita que la hornilla funcione hasta obtener una llama completa.	Seque las hornillas completamente siguiendo las instrucciones en la sección sobre "Limpieza general".
Partículas de polvo en el conducto principal. Deje que la hornilla funcione por algunos minutos hasta obtener una llama azul.		Es inevitable una llama ligeramente anaranjada.
<b>Llama anaranjada.</b>	Salitre de las zonas costeras.	Es inevitable una llama ligeramente anaranjada.
<b>NO FUNCIONA EL HORNO</b>	Cable/enchufe sin conectar en el receptáculo de la pared/piso.	Enchúfelo correctamente en el tomacorriente.
<b>No funciona el horno entero.</b>	Cableado sin terminar.	Comuníquese con el agente de servicios o el distribuidor.
	Apagón.	Inspeccione las luces de la casa para estar seguro. Llame a la compañía de electricidad de su localidad.
	Control(es) colocado(s) incorrectamente.	Consulte la sección sobre el "Ajuste de los controles del horno" para graduarlos.
<b>La luz del horno no enciende.</b>	Foco mal enroscado o quemado.	Consulte la sección "Iluminación del horno" en este "Manual del usuario", para corregir la falla.
<b>ASANDO A LA PARRILLA</b>	La carne está demasiado cerca de la hornilla.	Aleje la parrilla y deje más espacio entre la carne y el asador.
<b>Demasiado humo al asar a la parrilla.</b>	La carne no está preparada apropiadamente.	Elimine el exceso de grasa de la carne. Haga cortes en la grasa restante para evitar que se enrollen, pero sin llegar a la carne.
	Compartimiento para asar a la parrilla requiere limpieza.	El humo excesivo es el producto de grasa vieja o salpicaduras de comida. Si asa a la parrilla a menudo, limpie este compartimiento con frecuencia.
	El compartimiento para asar a la parrilla está abierto.	Cierrelo cuando ase a la parrilla.
	La bandeja para asar a la parrilla se ha usado sin su rejilla o ésta está forrada con papel de aluminio.	<b>NO</b> use la bandeja sin su rejilla ni la torre con papel de aluminio.
<b>MALOS RESULTADOS AL HORNEAR</b>	Muchos factores influyen en los resultados al hornear.	Repase las sugerencias, causas y soluciones de la sección "Cómo hornear" en la Guía de cocina.



# Medidas para evitar servicio de reparación

Antes de llamar al servicio de reparaciones, revise esta lista. Le puede ahorrar tiempo y dinero. La lista incluye problemas comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos en este aparato electrodoméstico.

SITUACION	CAUSA POSIBLE	SOLUCION
INSTALACION La cocina no está nivelada.	Instalación deficiente.	Coloque la parrilla en el centro del horno. Coloque un indicador de nivel sobre la parrilla del horno. Haga los ajustes necesarios en las patas niveladoras, hasta que el indicador de nivel señale la correcta nivelación de la parrilla.
	Piso poco sólido e inestable.	Cuando el horno está nivelado, la superficie de cocina puede tener un aspecto desnivelado en relación con la superficie de trabajo de los armarios alrededor de la cocina. Asegúrese de que el piso esté correctamente nivelado y sea lo suficientemente fuerte para resistir la cocina.
	La falta de alineación de los armarios alrededor de la cocina puede dar la impresión de una cocina desnivelada.	Comuníquese con un carpintero para corregir la imperfección del piso. Verifique que los armarios sean escuadrados y tengan espacio suficiente para dar cabida a la cocina.
Dificultad en mover la cocina. Su aparato electrodoméstico debe tener acceso para darle servicio.	Armarios no escuadrados o contruidos demasiado apretados.	Comuníquese con el fabricante del armario o al ebanista para corregir la irregularidad. Comuníquese con el constructor o instalador para darle acceso a la cocina.
	El alfonbrado obstruye la cocina.	Provea espacio suficiente para que la cocina pueda ser levantada sobre la alfombra.
HORNILLAS EXTERIORES No se encienden las hornillas en la superficie.	La luz piloto se ha apagado (sólo en los modelos con llama de encendido constante). La perilla de control en la superficie no se ha girado totalmente a la posición de LITTE. Presiónela y hágala girar hasta la posición de LITTE y manténgala así hasta que se encienda el quemador; luego gire la perilla hasta obtener el tamaño deseado de la llama.	Retire y limpie las hornillas. Consulte la sección de "Limpieza general" en este "Manual del usuario". Teniendo la hornilla apagada y sacada, use un alambre muy delgado o una aguja para destapar los orificios de la hornilla.
	El cable de suministro eléctrico a la cocina está desconectado del tomacorriente (sólo en los modelos de encendido eléctrico).	Enchufe el cable de suministro eléctrico en forma correcta.
	Corte del suministro eléctrico (sólo en los modelos de encendido eléctrico).	Las hornillas pueden encenderse manualmente. Consulte la sección "Ajuste de los controles en la parte superior de la cocina" en este "Manual del usuario".

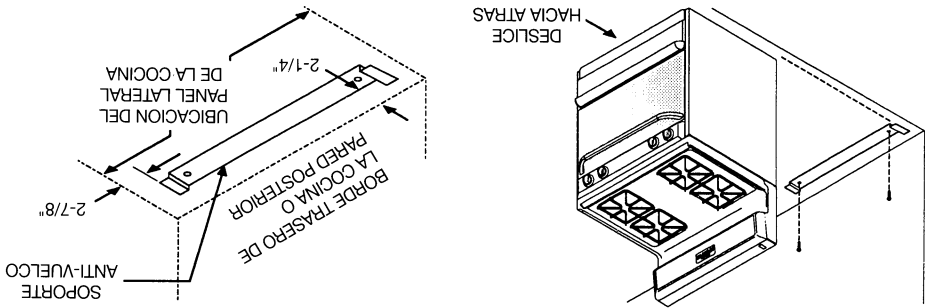
# Instrucciones para instalar los soportes anti-vuelco

**Advertencia de seguridad importante**

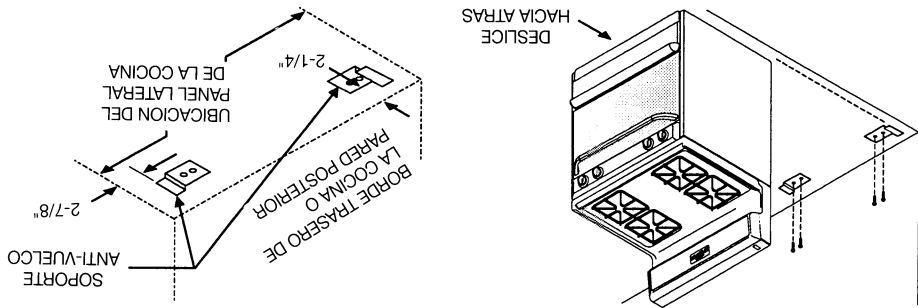
Para reducir el riesgo de que se caiga, la cocina debe ser asegurada al piso instalando correctamente los soportes anti-vuelco y los tornillos provistos. Si los soportes anti-vuelco no son instalados, el excesivo peso sobre una puerta abierta o si un niño sube encima, podría hacerla volcar accidentalmente. El derramamiento de líquidos calientes o la cocina misma podría ocasionar lesiones graves. Siga las instrucciones dadas a continuación para la correcta instalación de los soportes anti-vuelco.

Como se ilustra abajo, su cocina estará equipada con uno o dos soportes anti-vuelco. Siga las instrucciones correspondientes a su modelo particular para instalarlo(s).

## Soporte de una sola pieza (algunos modelos)



## Soporte de dos piezas (algunos modelos)

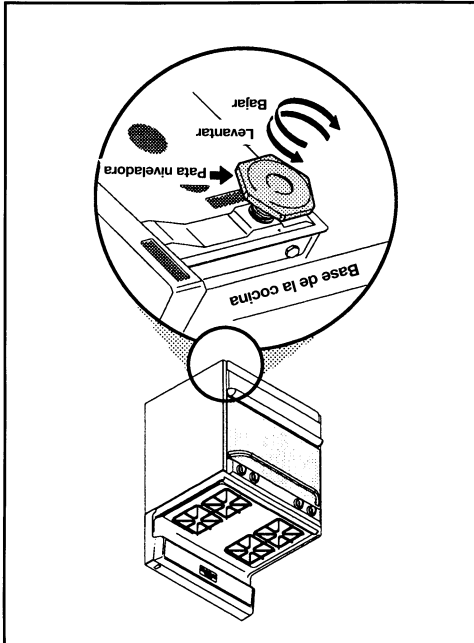


**SI LA COCINA ES TRASLADADA A OTRO SITIO**, los soportes anti-vuelco deberán trasladarse también e instalarse en la nueva ubicación.

### Herramientas necesarias:

- Ajustador de tuercas o atornillador de cabeza plana de 7,9 mm (5/16")
- Llave ajustable
- Taladro eléctrico y una barrena de 4,8 mm (3/16") de diámetro
- Barrena para mampostería de 4,8 mm (3/16") de diámetro (si la instalación es sobre concreto)

**Figura 1:** Instrucciones sobre las patas niveladoras



**Instrucciones para instalar los soportes anti-vuelco**

El soporte se une al piso en la parte posterior de la cocina para sujetar ambas piezas niveladoras de las patas posteriores. Cuando vaya a sujetarlo al piso, cerciórese de que los tornillos no perforen el cableado eléctrico ni la plomería. Los tornillos provistos podrán ser usados en madera o concreto.

1. Desdoble la plantilla de papel y colóquela en forma plana sobre el piso con los bordes posterior y laterales colocados exactamente donde la parte posterior y los costados de la cocina se encontrarán una vez instalada la cocina. Utilice el diagrama de arriba para la ubicación del soporte si no está disponible la plantilla.

2. En el piso marque el lugar de los dos agujeros de montaje indicados en la plantilla. Para una instalación más fácil, pueden taladrarse en el piso agujeros de guía de 3/16" (0,47 cm) de diámetro y 1/2" (0,63 cm) de profundidad.

3. Retire la plantilla y coloque el soporte en el piso con la brida volteada hacia un lado. Alinee los agujeros del soporte con las marcas en el piso y sujételo con los tornillos provistos. El soporte debe sujetarse a un piso macizo. En caso de sujetarlo a un piso de concreto, primero taladre agujeros de guía de 3/16" (0,47 cm) de diámetro con una barrena para mampostería.

4. De ser necesario, nivele la cocina al ajustar las cuatro piezas niveladoras en las patas con una llave. Véase la figura 1 en el recuadro al lado. Se necesita un espacio libre mínimo de 1/8" (0,32 cm) entre la base (fondo) de la cocina y las piezas niveladoras de las patas posteriores. Deslice la cocina hasta que entre en su lugar y cerciórese de que las patas traseras queden atrapadas en los extremos del soporte. Es posible que se tenga que desplazar la cocina un poco en uno de los lados al empujarla hacia atrás; así se permite que las patas traseras se alineen con el soporte. Retire el panel interior o la gaveta de almacenamiento para inspeccionar el soporte o agarre el borde superior posterior de la cocina y cuidadosamente intente inclinarla hacia adelante para cerciorarse del anclaje adecuado de la cocina.

## Iluminación del horno

El horno se ilumina automáticamente cuando se abre la puerta (en algunos modelos). Para encender la luz cuando la puerta esté cerrada, use el interruptor (en algunos modelos) ubicado en el panel de control.

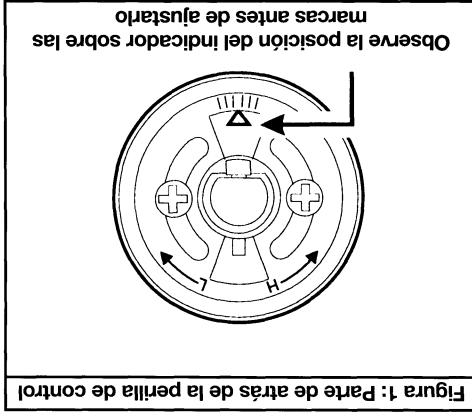
### Para cambiar el foco del horno (algunos modelos)

El foco está al fondo del horno. Para reemplazarlo, siga las siguientes instrucciones:

1. Corte el suministro eléctrico en la fuente principal, o desenchufe la cocina. ASEGURESE DE QUE TODAS LAS PARTES ESTÉN FRIAS ANTES DE CAMBIAR EL FOCO DEL HORNO.
2. Utilice un guante con superficie de cuero como protección contra la posibilidad de encontrar vidrios rotos.
3. Substituya el foco quemado con uno nuevo de 40 vatios.
4. Vuelva a conectar el suministro eléctrico (o enchufe de nuevo la cocina).
5. Si su cocina está equipada con reloj, deberá ponerlo en hora. Consulte **Cómo poner en hora el reloj y el cronómetro (algunos modelos)** en este "Manual del usuario".

**PRECAUCIÓN** Asegúrese de que la cocina esté desenchufada y FRIA antes de colocar o cambiar el foco del horno.

## Cómo ajustar la temperatura del horno

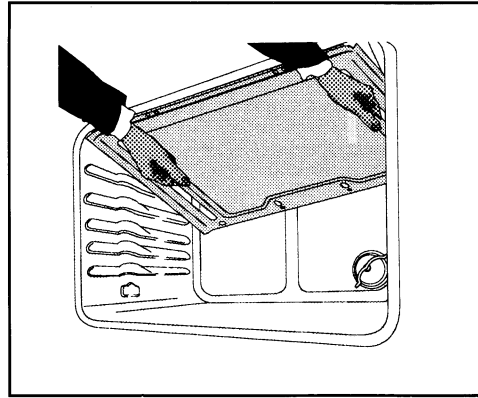


### Para graduar la temperatura del horno:

1. Verifique que la perilla de control por termostato de la temperatura esté en la posición OFF.
  2. Tire de cada perilla hasta desprenderla del eje.
  3. Afloje los dos tornillos detrás de la perilla (Figura 1). Hay una serie de pequeñas líneas indicadoras directamente enfrente de la posición OFF. Una de estas líneas está al lado de una diminuta flecha indicadora: observe su posición. **Nota:** si la perilla no tiene dos tornillos, no puede ser ajustada.
  4. Haga los ajustes de temperatura necesarios. Para aumentar o disminuir la temperatura, mueva el indicador hacia "H" o hacia "L", respectivamente.
  5. Cuando logre el ajuste deseado, apriete ambos tornillos.
  6. Para volver a colocar la perilla, haga coincidir las partes planas de la perilla y el eje; luego, empuje la perilla hacia adentro hasta estar en su lugar.
- Nota:** una vez efectuado el ajuste, la posición de la indicación OFF cambiará con relación a la marca de referencia en el respaldo, dependiendo de la magnitud del ajuste.

## Limpieza general (continuación)

**PRECAUCIÓN** La puerta es pesada. Para evitar riesgos cuando almacene temporalmente su cocina, coloque la puerta en posición horizontal.



- Como quitar y colocar la puerta del horno:**
1. Abra la puerta totalmente.
  2. Saque los tornillos (A) a cada lado de la puerta del horno.
  3. Cierre la puerta del horno de forma tal de dejarlo abierto un cuarto de la abertura total. Con firmeza, tome la puerta por ambos lados y álcela hacia arriba desenganchando las bisagras.
  4. Para limpiar la puerta, siga las instrucciones dadas en el cuadro de limpieza en la página 11.
- Para sacar la puerta del horno:**
1. Asegúrese de que los brazos guía estén en la posición de un cuarto de abertura. Tenga cuidado si tiene que tirar de las bisagras manualmente: podrían rebotar contra el horno y lastimarle los dedos.
  2. Sostenga la puerta por los lados, cerca de la tapa de la cocina. Inserte los brazos guía en las ranuras de la parte inferior de la puerta.
  3. Los brazos guía deben encajar en las ranuras de la cocina en forma pareja. Los brazos guía deben insertarse en las esquinas de la puerta tan profundamente como sea posible.
  4. Si la puerta no queda alineada al marco del horno, sáquela y repita el procedimiento indicado.
  5. Asegúrese de volver a colocar los tornillos en la puerta del horno.

### Como sacar o colocar el fondo del horno:

- Para sacar el fondo del horno:**
1. Retire las parrillas del horno.
  2. Saque los dos tornillos de sujeción en el borde de atrás del horno. Si están demasiado apretados para extraerlos con la mano, utilice un atornillador.
  3. Para levantar el panel del fondo, ponga los dedos en las ranuras del fondo. Levante la parte de atrás del panel, hacia arriba y atrás, hasta que se libere del reborde delantero (Figura 2).
  4. Levante y saque el fondo.

### Para colocar el fondo del horno:

1. Coloque el panel del fondo en el horno, con el borde trasero levantado unas 6" (15 cm), o hasta que pueda insertar la parte delantera del fondo debajo del reborde de sujeción en el borde delantero del horno.
2. Empuje la parte de atrás del fondo completamente hacia abajo, sobre las pestañas de metal e inserte los tornillos de sujeción.

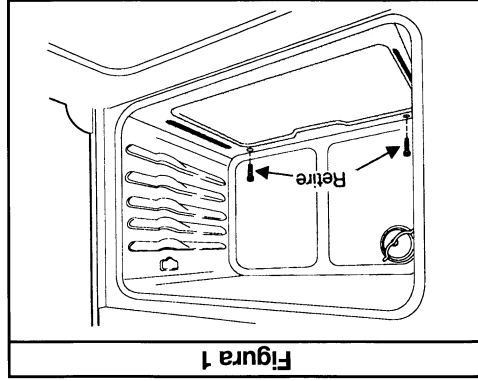


Figura 1

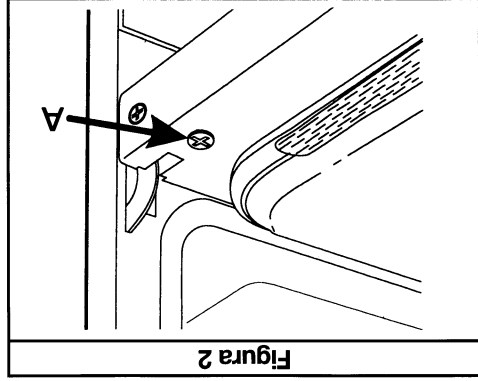
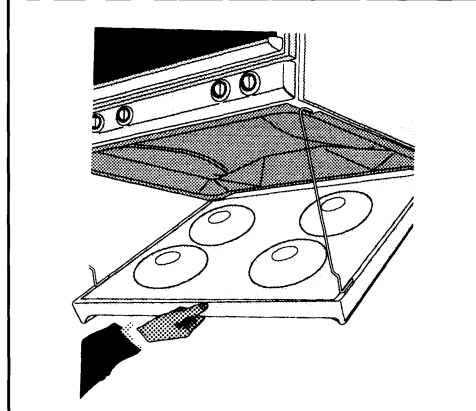


Figura 2

## Limpeza general (continuación)

**ADVERTENCIA** Para bajar la tapa levada de la cocina, agárrela por los lados solamente con la punta de los dedos. Tenga cuidado para que sus dedos no se lastimen. Tenga cuidado también de NO dejar caer ni doblar la tapa levada de la cocina al levantarla ni al bajarla; esto podría dañar la superficie.



**ADVERTENCIA** Cuando vaya a efectuar la limpieza con la tapa levantada, NO encienda las hornillas. Asegúrese de que la tapa levada de la cocina esté completamente abajo y colocada correctamente antes de encender las hornillas.

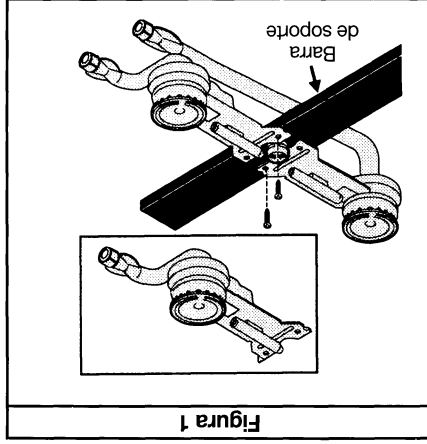
## Para levantar o bajar la tapa levada de la cocina para efectuar la limpieza

1. Retire las rejillas y las bandejas de las hornillas. Colóquelas a un lado.
2. Tome la tapa de la cocina por los lados y levántela desde el borde delantero.
3. Levante la tapa de la cocina lo suficiente para poder colocar las varillas de soporte en sus lugares respectivos. Las **varillas de soporte** mantendrán la tapa de la cocina en su posición elevada.
4. Limpie debajo de la tapa de la cocina, usando agua caliente, jabón y un trapo limpio; luego, séquela bien.
5. Para bajar la tapa de la cocina: presione cada varilla hacia atrás para liberarla de la ranura de apoyo; siga sosteniendo la tapa de la cocina y déjela bajar con cuidado hasta que se encaje en el marco de la cocina.

## Como sacar y colocar las hornillas

1. Saque los tornillos utilizados para el transporte de su cocina, usando un atornillador Phillip®. Observe la figura para determinar la ubicación de los tornillos.
2. Incline la hornilla al extremo más próximo a la barra de soporte hasta liberar la lengüeta de calce (hornillas delanteras: inclinar hacia la derecha; hornillas traseras: inclinar hacia la izquierda). Luego, muévela hacia el fondo de la cocina para separarla de la válvula de gas en la parte delantera de la cocina.

### Para sacar las hornillas (Figura 1)

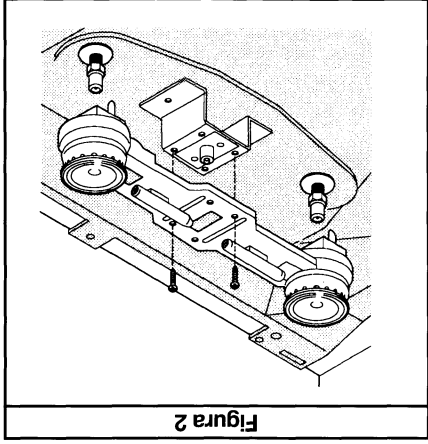


### Para colocar las hornillas (Figura 1)

1. Deslice el tubo de la hornilla sobre la válvula de gas al frente de la cocina (las hornillas delanteras se conectan a la válvula derecha; las traseras, a la válvula izquierda en ambos lados de la cocina).
2. Incline la hornilla hasta que la lengüeta de calce entre en la ranura de la barra de soporte. Asegúrese de que las hornillas estén colocadas y niveladas correctamente sobre la barra de soporte.
3. Si desea, vuelva a colocar los tornillos de embalaje.

### Para sacar las hornillas (Figura 2)

1. Saque los tornillos utilizados para el transporte de su cocina, usando un atornillador Phillip®. Observe la figura para determinar la ubicación de los tornillos.
2. Levante el par de hornillas en forma recta hacia arriba y sáquelas de la cocina.



# Limpieza general

**Cómo limpiar las diferentes partes de su cocina**

Antes de comenzar a limpiar cualquier parte de la cocina, asegúrese de que todos los controles estén apagados (OFF) y que la cocina esté FRIA. Limpie los derrames y las manchas tan pronto como ocurran. LIMPIE LOS DERRAMES Y LA SUCIEDAD TAN PRONTO COMO SEA POSIBLE. LA LIMPIEZA FRECUENTE REDUCE LA NECESIDAD DE LIMPIEZAS PROFUNDAS POSTERIORES.

Superficies	Aluminio (piezas decorativas) y vinilo	Vidrio, plástico y pintura Piezas de control, partes de la estructura, y piezas decorativas.	Panel de control	Porcelana esmaltada Fejillas de la hornilla Tapa levadiza de la cocina, bandeja y rejilla para asar a la parrilla, torro (empaquetadura) de la puerta	Acero inoxidable, cromo Material decorativo, bandejas de las hornillas	Parrillas del horno Parrillas	Hornillas	Puerta del horno
<p><b>Cómo limpiarlas</b></p> <p>Use agua caliente con jabón y un trapo. Seque con un trapo limpio.</p>	<p>Para la limpieza general, use agua caliente con jabón y un trapo. Para la suciedad resistente y la grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad; déjelo actuar entre 30 y 60 minutos; enjuague con un trapo húmedo y deje secar el área. <b>NO</b> use limpiadores abrasivos sobre ninguna de estas piezas, pues pueden rayarse.</p>	<p><b>Antes de limpiar el panel de control</b>, haga girar todos los controles a la posición de OFF (apagado) y remueva las perillas; tire de cada perilla en forma recta hasta desprenderla del eje. Haga la limpieza como se indicó arriba. Asegúrese de exprimir el trapo y eliminar el exceso de agua antes de usarlo sobre el panel, especialmente cuando vaya a limpiar alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o alrededor de los controles podría causar daños a este aparato electrodoméstico. Para colocar las perillas después de la limpieza, haga coincidir las partes planas de la perilla y el eje; luego, empuje la perilla hacia adentro.</p>	<p>Lávalas en el lavaplatos y séquelas al sacartas. Si aún permanecen sucias, siga las instrucciones para la limpieza de la tapa levadiza de la cocina indicadas abajo.</p> <p>La mayoría de las áreas sucias pueden limpiarse restregando suavemente con un estropajo enjabonado. Enjuague con una mezcla de amoníaco y agua en proporción 1:1. <i>De ser necesario</i>, cubra las partes más difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo húmedo; luego restregue suavemente con un estropajo enjabonado. Enjuague una vez más y seque el área con un trapo limpio. Elimine cualquier resto del limpiador para evitar que la porcelana se dañe con el calor al usar nuevamente su cocina. <b>NO</b> use limpiadores de horno en aerosol sobre la parte superior de la cocina.</p> <p>Cubra las partes más difíciles con una toalla impregnada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo. También se recomienda usar limpiadores especiales en las superficies de acero inoxidable, cromo o cobre. Elimine cualquier resto del limpiador antes de utilizar la cocina: podrían aparecer manchas azuladas permanentes (como efecto combinado del calor y del limpiador).</p>	<p>Saque las parrillas del horno. Consulte "Cómo colocar las parrillas del horno" en la sección denominada "Antes de graduar los controles del horno" de este "Manual del usuario". Use un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia y séquelas.</p>	<p>Acero inoxidable, cromo Material decorativo, bandejas de las hornillas</p>	<p>Los orificios de la hornilla deben mantenerse limpios constantemente para lograr un buen encendido y una llama uniforme bien formada. Limpie las hornillas periódicamente, y especialmente al ocurrir derrames de comida que puedan obstruir los orificios.</p> <p>Para sacar o colocar las hornillas de su modelo, consulte "Cómo sacar y colocar las hornillas" en la sección "Limpieza general" de este "Manual del usuario". Para limpiarlas: introduzcalas en una solución de agua y amoníaco en proporción de 1:1, durante 30 ó 40 minutos. Para las manchas más resistentes, restregue con agua y jabón, o un limpiador abrasivo suave, y un trapo húmedo. Antes de colocar de nuevo la hornilla en su lugar, séquela en el horno caliente durante 30 minutos. Luego, póngala en su sitio, asegurando que encaje bien. <b>NO</b> coloque las hornillas en el lavaplatos.</p>	<p>Remueva la puerta del horno siguiendo las instrucciones en la sección "Limpieza general". Véase "Cómo quitar y colocar la puerta del horno". Para limpiarla, lávela con agua caliente y jabón y un trapo limpio. <b>NO</b> sumerja la puerta en agua.</p>	

# Limpieza del horno (Limpieza del horno de porcelana esmaltada en el interior, en algunos modelos)

**Hornos de porcelana esmaltada — Descripción general**  
La porcelana tiene un acabado liso y es un tipo de vidrio fusionado sobre metal. Cuando el revestimiento es de porcelana, se pueden usar limpiadores comerciales sobre todas las superficies interiores.

## Limpieza general

Remueva la suciedad usando agua caliente con jabón. No deje que los derrames de comida con alto contenido de azúcar o ácidos (como leche, tomates, chucrut o "sauerkraut", jugos de fruta o rellenos de tortas) permanezcan en las superficies ya que podrían producir manchas permanentes.

## Para remover la suciedad profunda:

1. Deje un plato de amoniaco en el horno durante la noche o por algunas horas. Limpie las manchas que se hayan ablandado con agua caliente y jabón. Enjuague bien usando agua y un trapo limpio.

2. Si hay restos de suciedad, use un estropajo que contenga jabón o un producto de limpieza no abrasivo. De ser necesario, use un producto comercial de limpieza para hornos siguiendo las instrucciones del fabricante.

## **PRECAUCIÓN** NO cubra con papel de aluminio las paredes, el fondo ni las parrillas del horno, ya que esto alteraría la distribución de calor y no obtendría los buenos resultados deseados en su cocción.

## **Preste atención a las siguientes precauciones de limpieza:**

- Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes de hule cuando limpie el horno manualmente.

## Cuando utilice limpiadores comerciales de hornos, preste atención a las siguientes precauciones:

1. Tenga cuidado donde rocíe el limpiador de hornos.  
2. NO rocíe sobre los controles o interruptores eléctricos, pues podría ocasionar un corto circuito, chispas y fuego.

3. NO deje que el limpiador se acumule sobre el bulbo detector de temperatura, ya que podría ocasionar que el horno caliente en forma inapropiada. (El bulbo detector está a un lado del horno). Después de cada limpieza del horno, limpie el foco con una toalla y con cuidado para no moverlo: un cambio en su posición puede afectar el mecanismo de hornado. Evite doblar el bulbo o el tubo capilar.

4. NO rocíe ningún limpiador de hornos sobre las piezas decorativas o los sellos o empaquetaduras de la puerta del horno, en las manijas o las superficies exteriores del horno, superficies pintadas o de madera: ¡el limpiador puede dañar estas superficies!

## Para limpiar el fondo del horno

El fondo del horno de porcelana esmaltada no puede sacarse para su limpieza. Para sacar o colocar el fondo del horno, consulte las instrucciones en "Cómo sacar o colocar el fondo del horno" en la sección de "Limpieza general" de este "Manual del usuario".

Para efectuar la limpieza, utilice agua caliente con jabón, un limpiador abrasivo suave, un estropajo abrasivo con jabón, o un limpiador comercial de hornos, siguiendo las indicaciones del fabricante.

# ¿Es el interior de su horno de porcelana esmaltada o de limpieza continua?

## Limpieza del horno (Instrucciones para limpiar los hornos de limpieza continua)

**Preste atención a las siguientes precauciones de limpieza:**

- Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes de hule cuando limpie el horno manualmente.

LIMPIE LOS DERRAMES Y LA SUCIEDAD TAN PRONTO COMO SEA POSIBLE. LA LIMPIEZA FRECUENTE REDUCE LA NECESIDAD DE LIMPIEZAS PROFUNDAS POSTERIORES.

**PRECAUCION** Enjuague el horno y elimine cualquier resto de amoníaco antes de encenderlo. Proporcione buena ventilación.

**ADVERTENCIA** NO use ningún limpiador comercial para hornos, limpiadores abrasivos, almohadillas abrasivas, cepillos, aerosoles de sílica ni raspadores de metal sobre las paredes interiores, ni en el marco ni el techo de los hornos de limpieza continua: **¡puede dañar el horno en forma permanente!**

**PRECAUCION** NO torre las paredes del horno, ni el fondo ni las parillas con papel de aluminio. Si las torra, alterará la distribución de calor y no obtendrá los buenos resultados deseados en su cocción.

ANTES DE LIMPIAR SU HORNO, DETERMINE SI SU INTERIOR ES DE LIMPIEZA CONTINUA O DE PORCELANA ESMALTADA.

El interior de los hornos de limpieza continua tiene un acabado rugoso, mientras que el acabado interior de los hornos con porcelana esmaltada es liso. A continuación se proporciona mayor información sobre los hornos de limpieza continua, y en la página siguiente, sobre los hornos con interior de porcelana esmaltada.

**Cómo funciona un horno de limpieza continua**

Los hornos de limpieza continua tienen un revestimiento especial de un material **cerámico poroso**. Este revestimiento es de color oscuro y áspero al tacto. Si se pudiera magnificar, la superficie tendría un aspecto de “picos”, “valles” y “túneles” bajo la superficie. Este acabado tiende a evitar que la grasa salpicada forme gotitas que se escurran por las paredes de superficie dura y que dejen manchas feas que requieran de una limpieza manual. Al contrario, cuando la grasa salpica este acabado poroso, se esparce y se absorbe parcialmente. Esta acción de dispersión aumenta la exposición de la suciedad del horno al aire caliente, todo lo cual consigue que sea menos visible.

*Es posible que la suciedad no desaparezca por completo.* La suciedad restante gradualmente dejará de notarse con el uso continuado del horno. *El revestimiento especial da mejores resultados con pequeñas cantidades de salpicaduras.* Cualquier derrame mayor o de mezclas de productos lácteos, azúcar o huevos no responden tan bien a la limpieza.

### En presencia de suciedad problemática:

1. Saque del horno las parillas y los utensilios de cocción.
2. Siga los pasos **a** o **b** indicados abajo, para remover la suciedad:
  - a.) Use agua caliente con jabón y un cepillo de cerdas de nylon, un estropajo de malla de nylon o de plástico. **NO frote** las paredes del horno con toallas de papel, trapos o esponjas porque dejarán una capa fea de pelusa sobre el acabado del horno.
  - b.) Con una esponja, aplique amoníaco y dele retoques al acabado poroso. Deje que el amoníaco actúe sobre la suciedad por unos 30 minutos.
3. Enjuague con agua limpia. Elimine cualquier resto de amoníaco antes de encender el horno. Proporcione buena ventilación.
4. Cierre la puerta del horno y gradúe para 450°F.
5. Haga funcionar el horno por 15 minutos.
6. La suciedad restante desaparecerá con el uso continuado del horno.

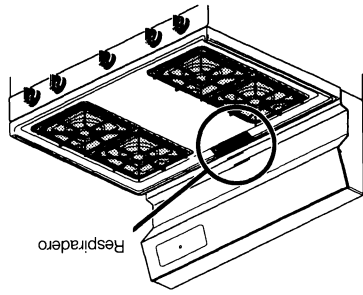
**Para limpiar el fondo del horno (solamente en los modelos de limpieza continua)** El fondo del horno no tiene acabado de limpieza continua. Puede usar limpiadores comerciales **solamente** sobre el fondo del horno. Saque el fondo del horno antes de usar productos limpiadores. **NO** permita que el limpiador comercial de hornos entre en contacto con las superficies de limpieza continua.

**Nota:** para sacar o colocar el fondo del horno, consulte las instrucciones en “Cómo sacar o colocar el fondo del horno” en la sección de “Limpieza general” de este “Manual del usuario”. *Para efectuar la limpieza*, utilice agua caliente con jabón, un limpiador abrasivo suave, un estropajo abrasivo con jabón, o un limpiador comercial de hornos (sólo para el fondo del horno), siguiendo las indicaciones del fabricante.



## Antes de graduar los controles del horno

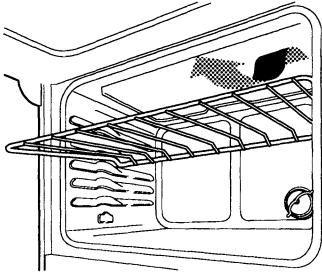
**Ubicación del respiradero del horno**  
El horno se ventila por el respiradero **detrás** de las hornillas en la superficie de la cocina. Cuando el horno está prendido, el aire caliente sale por el respiradero. Esta ventilación es necesaria para que haya una buena circulación de aire en el horno y se obtengan buenos resultados al hornear.



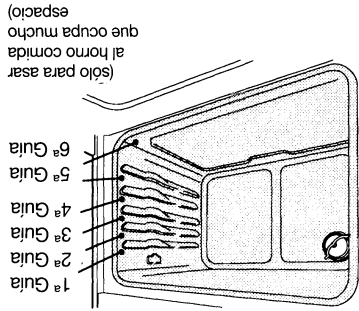
## Cómo colocar las parrillas del horno

(Algunos modelos pueden tener una sola parrilla). **LA COLOCACION DE LAS PARRILLAS DEL HORNO DEBE SIEMPRE HACERSE CUANDO EL HORNO SE HALLE FRIO (ANTES DE HACER FUNCIONAR EL HORNO)**. Cuando esté usando el horno o el asador de la parte de abajo, utilice siempre guantes especiales para hornos.

**Para sacar una parrilla del horno:** tire de la parrilla hacia adentro. Para colocarla nuevamente en el horno: haga encajar la parrilla en las guías de las paredes del horno, incline hacia arriba la parte delantera de la parrilla, y córrala hacia adentro.

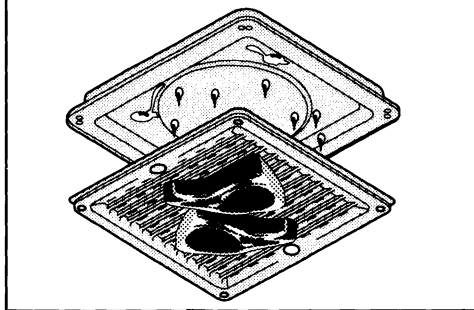
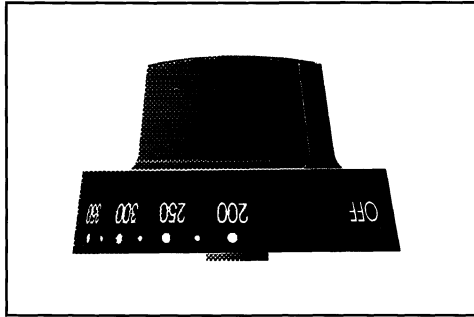


**Para hornear en una sola parrilla:** colóquela en la tercera o cuarta guía contando de la parte superior del horno hacia abajo. **Para hornear en dos parrillas (algunos modelos):** coloque las parrillas en la segunda y cuarta guías contando de arriba hacia abajo.



(solo para asar al horno comida que ocupa mucho espacio)

## Antes de graduar los controles del horno



### PRECAUCION

En el caso de que el asador se incendie, cierre la puerta del mismo y apague todos los controles. Si el fuego no cesa, eche bicarbonato sódico sobre el fuego. **NO ECHE AGUA NI HARINA SOBRE EL FUEGO**. La harina podrá explotar.

**Nota:** Siempre procure sacar el compartimiento para asar a la parrilla y tenerlo en la posición entrecerrada antes de voltear o retirar los alimentos.

1. Abra la puerta del asador y saque el compartimiento para asar a la parrilla.
2. Retire la bandeja para asar a la parrilla.
3. Ponga la rejilla en la bandeja para asar a la parrilla (si ha sido desmontada) y luego la carne sobre la rejilla. **NO** use la bandeja sin la rejilla ni la cubra con papel de aluminio. La grasa podrá arder al exponerse.
4. Seleccione la posición o guía que desee para la parrilla y deslice la bandeja en ella. Para carne poco cocida, coloque la bandeja más cerca del quemador (posición superior). Para comida bien cocida, como pollo, cola de langosta, o pedazos gruesos de carne, coloque la bandeja en la posición más alejada del quemador (posición inferior).
5. Empuje el compartimiento para asar a la parrilla totalmente dentro del interior de la cocina y cierre la puerta.
6. Presione y haga girar la perilla de control de la temperatura hasta la posición BROIL (asar a la parrilla). El quemador se encenderá en algunos segundos.
7. Ase la comida por un lado hasta que se dore, luego déle vuelta y ase el otro lado. Sazone y sirva.
8. Para obtener mayor información sobre la forma de asar a la parrilla, consulte la "Guía de cocina".

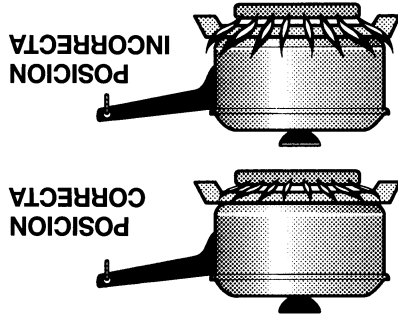
### Para asar a la parrilla

1. Arregle las parrillas del horno en la forma arriba indicada.
2. Presione y haga girar la perilla de control hasta la temperatura deseada.
3. Precaliente el horno durante 10 ó 12 minutos antes de proceder a hornear la comida. Este precalentamiento no es necesario cuando haga asados al horno o a la parrilla o guisos.
4. Al terminar de cocinar, lleve la perilla de control de la temperatura a la posición de OFF.
5. Para obtener mayor información sobre la forma de hornear, consulte la "Guía de cocina".

Se asa a la parrilla en el compartimiento que está debajo de la cavidad del horno. El mismo quemador que calienta el horno sirve para asar la comida. El compartimiento para asar a la parrilla puede correrse hacia afuera para facilitar la inspección o dar vuelta a la comida.

## Tamaño de la llama

Nunca permita que la llama vaya más allá del borde exterior del utensilio de cocción. Una llama más alta y fuerte simplemente malgasta calor y energía, a la vez que aumenta el riesgo de que se quemé usted.



## Ajuste correcto de las hornillas

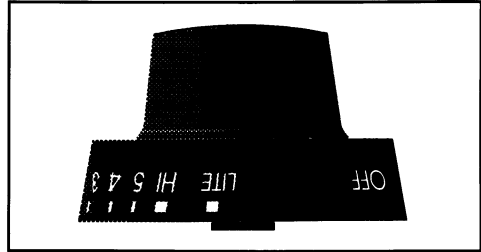
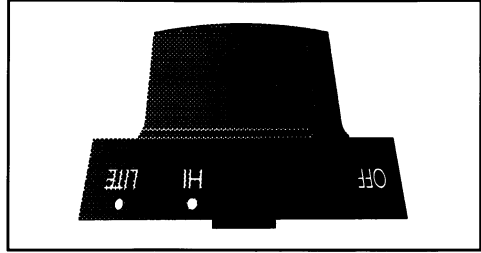
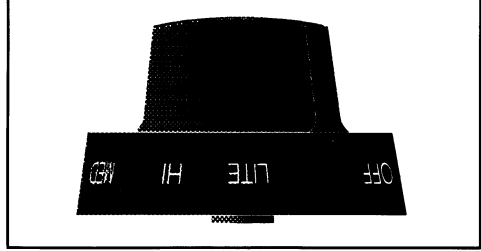
Estas recomendaciones están basadas en el uso de utensilios de cocción de aluminio medianamente pesados y con tapa. El calor apropiado puede variar al usar tipos diferentes de utensilios.

Tamaño de llama	Tipo de cocción
ALTA (HI)	Para comenzar a cocinar la mayoría de las comidas; para poner el agua a hervir; para asar en cazuela.
MEDIANA (MED)	Para mantener la comida hirviendo lentamente; para espesar salsas; para la cocción al vapor.
BAJA (LOW)	Para mantener la cocción, escalfar y guisar.

**Para freír en aceite abundante:** use un termómetro y gradúe el control de la hornilla según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, los alimentos lo absorberán y resultarán muy grasosos. Si el aceite se encuentra demasiado caliente, la fritura se hará tan rápido que los alimentos quedarán dorados en el exterior pero el centro permanecerá crudo. No trate de freír mucha cantidad de alimentos a la vez en aceite abundante: no quedarán ni dorados ni cocinados adecuadamente.

**Para la cocción en general:** comience en la posición de calor más alto y luego baje a una posición menor hasta completar la cocción. Use el cuadro de abajo como una guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para la cocción en diferentes situaciones. El tamaño y el tipo de utensilio que utilice, así como la cantidad de comida que esté preparando, harán variar el calor necesario para la cocción.

## Ajuste de los controles en la parte superior de la cocina



El encendido de cada hornilla se efectúa bien con un encendedor eléctrico o con una llama constante de encendido constante (llama piloto), dependiendo de su modelo. La llama de encendido debe ser prendida inicialmente. Consulte las instrucciones de instalación para averiguar el procedimiento apropiado de encendido de la llama piloto. Las llamas piloto permanecen encendidas aun cuando las hornillas hayan sido apagadas. En los modelos con encendido eléctrico, la hornilla se enciende automáticamente cada vez que el control se lleva a la posición LITE (encendido total).

### Para hacer funcionar las hornillas en la superficie:

1. Coloque el utensilio de cocción sobre la hornilla.
2. Presione y haga girar la perilla de control hasta LITE.
3. Inspeccione visualmente para asegurarse de que se haya encendido la hornilla.
4. Una vez que la hornilla esté encendida, haga girar el control hasta la posición del tamaño de llama deseado. NO COCINE con la perilla de control en la posición de LITE.

**Nota:** las marcas señaladas en la perilla de control deben ser usadas como una guía. La perilla de control puede colocarse en cualquier posición entre HI y LO.

**PRECAUCION** No ponga artículos plásticos como dispensadores de sal y pimienta, portacucharas, ni envolturas plásticas, sobre la cocina cuando ésta esté en uso. Estos artículos pueden derretirse o arder. Los agarraadores, toallas o cucharas de madera podrían arder si se encuentran demasiado cerca de una llama.

### Modelos de encendido eléctrico

En el caso de un apagón, las hornillas podrán encenderse manualmente. Para encender una hornilla, acerque un fósforo encendido a la cabeza de la hornilla; luego, lentamente, haga girar el control hasta la posición de LITE. Ejercer la debida precaución cuando encienda las hornillas manualmente.

# Cómo poner en hora el reloj y el cronómetro (algunos modelos)

El modelo de su cocina está equipado con uno de los relojes que se muestran a un lado. Siga las instrucciones dadas a continuación según correspondan al reloj y al cronómetro de su cocina.

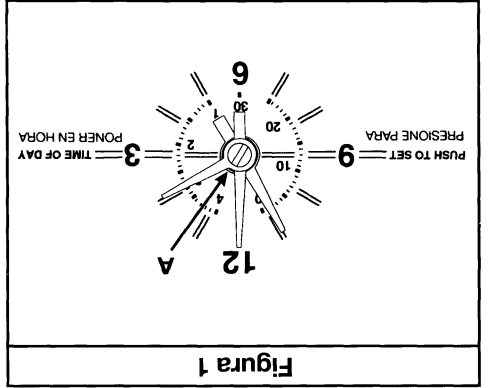


Figura 1

- Para poner el reloj en hora (Figura 1)**
1. Presione y haga girar el control A para ponerlo en hora. La manecilla minutertera se moverá a medida que el reloj se ponga en hora.
  2. Una vez que haya puesto la hora correcta, libere el control y ponga la manecilla minutertera en la posición OFF.
- Para activar el cronómetro (Figura 1)**
- El cronómetro no interfiere con ni controla la cocción. Simplemente, tiene la función de darle aviso cuando ha transcurrido el tiempo que usted ha señalado.
1. Haga girar el control A para colocar el número de minutos deseados. Para mayor precisión, lleve la manecilla minutertera *hasta un poco más allá* del número de minutos a indicar, luego regrese hasta donde desea. **No presione** el control hacia adentro cuando esté moviendo la manecilla minutertera, pues esto cambiaría la hora en el reloj.
  2. Una vez transcurrido el período señalado, el cronómetro emitirá un sonido para indicar. Ponga el control en la posición OFF.

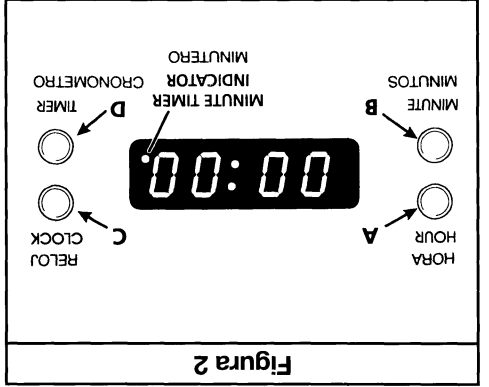


Figura 2

- Para poner el reloj en hora (Figura 2)**
1. Presione el botón C (RELOJ) hasta que el reloj señale la hora correcta. (La hora sólo irá en aumento).
  2. Presione y mantenga oprimido el botón A (HORA) hasta que el reloj señale la hora correcta.
  3. Presione y mantenga oprimido el botón B (MINUTOS) hasta que la indicación de los minutos sea la correcta.
- Para activar el cronómetro (Figura 2)**
1. Ponga "0:59" (59 minutos) pulsando el botón D (CRONOMETRO), y los minutos deseados aparecerán en el indicador. El cronómetro puede fijarse para cualquier período, desde 1 minuto hasta 1 hora y 59 minutos.
  2. Para fijar períodos superiores a 59 minutos, oprima y suelte el botón A (HORA). El cronómetro se moverá al límite de tiempo permitido: 1 hora y 59 minutos. Este lapso puede ahora disminuirse hasta obtener el período deseado manteniendo oprimido el botón B (MINUTOS) hasta obtener el tiempo correcto en la ventanilla indicadora.
  3. Para fijar un período menor de 59 minutos, presione y mantenga oprimido el botón B (MINUTOS) hasta que se indiquen los minutos deseados. (El cronómetro comenzará a funcionar inmediatamente al soltar el botón).
3. Al transcurrir el período deseado, el control indicará "0:00" y emitirá un sonido constante. Oprima el botón C (RELOJ) para desactivar el cronómetro y reanudar la modalidad de reloj.

# Instrucciones para la conexión a tierra (sólo para los modelos de encendido eléctrico)

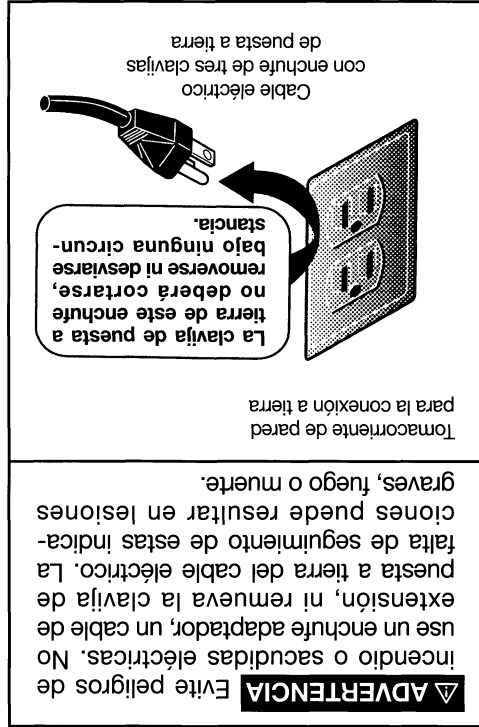
Para su seguridad personal, esta cocina debe estar correctamente conectada a tierra. Para mayor seguridad, el enchufe debe introducirse en un tomacorriente polarizado y puesto a tierra correctamente.

## IMPORTANTE: LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Si sólo existe un receptáculo de pared con entradas sólo para dos clavijas, será la responsabilidad del usuario hacer que un técnico calificado lo reemplace con un receptáculo de pared con entradas para tres clavijas y con la apropiada conexión a tierra.

NO CORTE NI RETIRE BAJO CIRCUNSTANCIAS ALGUNA LA TERCERA CLAVIJA REDONDA DE CONEXION A TIERRA EN EL ENCHUFE DEL CABLE ELECTRICO. PARA OBTENER INFORMACION COMPLETA SOBRE LA INSTALACION Y PUESTA A TIERRA, CONSULTE EL PAQUETE DE INSTRUCCIONES DE INSTALACION QUE ACOMPAÑA A ESTA COCINA. NO HAGGA FUNCIONAR ESTA COCINA CON UN ENCHUFE ADAPTADOR CON ENTRADAS PARA DOS CLAVIJAS NI CON UN CABLE DE EXTENSION.

**ADVERTENCIA** Evite peligros de incendio o sacudidas eléctricas. No use un enchufe adaptador, un cable de extensión, ni remueva la clavija de puesta a tierra del cable eléctrico. La falta de seguimiento de estas indicaciones puede resultar en lesiones graves, fuego o muerte.



- Manténgase vigilante cuando caliente manteca o grasas, pues pueden arder si se calientan demasiado.

- Use solamente un agarrador de ollas seco: si está húmedo o mojado puede producir vapor al contacto con superficies calientes y causar quemaduras. No deje que el agarrador toque la llama ni las hornillas. No reemplace el agarrador con una toalla ni otra pieza abultada de tela.

- No caliente recipientes de alimento sin abrir: la acumulación de presión puede ocasionar que el recipiente explote y puede producir lesiones.
- Quite la puerta del horno si éste no está en uso y va a ser almacenado o desechado.

- MODELOS DE ENCENDIDO ELÉCTRICO SOLAMENTE: ¡IMPORTANTE! No trate de hacer funcionar el horno durante una falla del suministro eléctrico. Siempre apague el horno si el suministro eléctrico falla. Si no está apagado cuando la electricidad regrese, el horno comenzará a operar nuevamente. La comida que se deja sin atención puede estro-

parse o incendiarse.

## INFORMACION IMPORTANTE SOBRE EL USO DE LA

### SUPERFICIE DE COCINA

- Averigüe qué perilla controla cada una de las hornillas en la superficie de la cocina. Siempre ponga la perilla en la posición de encendido total (LTTT) al prender las hornillas de la superficie de la cocina. Inspeccione visualmente para asegurarse de que se haya encendido la hornilla; luego, ajuste la altura de la llama para que no sobresalga del borde del utensillio de cocción.

### ⚠ ADVERTENCIA

Use el tamaño de llama adecuado: ajuste la altura de la llama para que no sobresalga del borde del utensillio de cocción. Si utiliza utensillios de cocción demasiado pequeños, la llama quedará parcialmente expuesta y podrá ocasionar fuego si entra en contacto directo con la ropa. La buena relación entre el tamaño de la llama y los utensillios de cocción mejorará también la eficiencia.

- Los mangos de los utensillios de cocción deben colocarse hacia adentro, para que no queden sobre las hornillas exteriores adyacentes. — Para reducir el riesgo de quemaduras, combustión de materiales inflamables, y derrames accidentales debido al contacto con el utensillio de cocción, el mango del mismo debe ir hacia adentro sin quedar sobre las hornillas exteriores adyacentes.

- Nunca deje la cocina sin vigilancia cuando las hornillas en la superficie estén encendidas a fuego alto — Los líquidos al hervir demasiado pueden echar o provocar el derrame de grasas que puedan arder, o se puede derritr una olla cuyo contenido se ha evaporado.

- Forros de protección — No utilice papel de aluminio para forrar las bandejas reflectoras/colectoras de las hornillas, el fondo del horno, ni ninguna otra parte de la cocina. Use papel de aluminio solamente como se sugiere en el "Manual del usuario". La instalación inadecuada de estos forros puede interferir con la distribución de calor y aire, y dañar la cocina.
- Utensillios de cocción con acabado de barniz vitrificado — Debido a los cambios rápidos de temperatura, tan sólo ciertos tipos de utensillios de cocción de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro, u otros que son vitificados, pueden ser utilizados directamente sobre las hornillas en la superficie de cocina sin romperse. Consulte las indicaciones del fabricante sobre su uso.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

en las hornillas en la superficie de la cocina.

- No use cubiertas decorativas para las hornillas. Si una hornilla se enciende accidentalmente, la tapa decorativa se calentará y posiblemente podrá derretirse. ¡Usted podrá no darse cuenta que la hornilla está encendida! El contacto con una tapa decorativa caliente podría causar quemaduras. Las altas temperaturas producidas a consecuencia de las cubiertas decorativas podrían también dañar la superficie de la cocina y las hornillas. También pueden producirse problemas de combustión al obstruirse el flujo de aire a través de la hornilla.

## INFORMACION IMPORTANTE SOBRE EL USO DEL HORNO

- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno — Colíquese al lado de la cocina para abrir la puerta del horno. Deje que el aire caliente o el vapor salga del horno antes de sacar y/o meter comida en él.

- Mantenga el respiradero del horno libre de obstrucciones. El borde posterior central en la superficie de la cocina funciona como respiradero del horno. Si las superficies en esta área se tocan durante la operación del horno, se puede sufrir quemaduras graves. Tampoco coloque artículos plásticos ni artículos sensibles al calor sobre ni cerca del respiradero del horno. Estos artículos podrían derretirse o arder. La cocina necesita aire del exterior para obtener la combustión adecuada de las hornillas. No bloquee la circulación del aire alrededor de la base o debajo del panel inferior del horno. Siempre coloque las perillas en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si debe cambiar la posición de una perilla mientras el horno está caliente, hágalo con mucho cuidado; utilice un agarrador y sujete la perilla con ambas manos para cambiarla de posición. No permita que el agarrador haga contacto con la hornilla caliente ni con el interior de moverla.

- No utilice la bandeja para asar a la perilla sin su rejilla interior. La bandeja y la rejilla para asar a la perilla permiten que la manteca se escurea y se aleje del calor elevado del asador.
- No cubra la rejilla de la bandeja para asar a la perilla con papel de aluminio. La manteca y la grasa podrían arder si se exponen al calor intenso.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU COCINA

- Limpie la cocina con frecuencia para mantenerla libre de grasa que podría arder. Preste especial atención al área situada debajo de cada hornilla en la superficie de la cocina. Las campanas de extracción y los filtros de grasa deben mantenerse limpios. No deje que la grasa se acumule. Las acumulaciones de grasa en el ventilador pueden llegar a arder. Consulte el manual de instrucciones del fabricante de la campana para su limpieza.

## HORNOS DE LIMPIEZA CONTINUA:

- No use productos limpiadores sobre el revestimiento protector del horno ni en ninguna de las superficies de limpieza continua. Las superficies de limpieza continua pueden diferenciarse por su acabado rugoso.

**Nota:** las instrucciones que aparecen en este "Manual del usuario" no pretenden abarcar todas las condiciones y situaciones que puedan ocurrir. Utilice su buen sentido común y sea precavido al instalar, operar y darle mantenimiento a este aparato electrodoméstico.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato electrodoméstico.

Esta guía contiene símbolos e instrucciones de seguridad que son importantes. Por favor, preste atención especial a estos símbolos y siga todas las instrucciones dadas. A continuación se proporciona una breve explicación del uso de estos símbolos.

**ADVERTENCIA** El propósito de este símbolo es alertarlo sobre situaciones que puedan ocasionar lesiones corporales serias, muerte o daños materiales.

**PRECAUCION** El propósito de este símbolo es alertarlo sobre situaciones que puedan ocasionar lesiones corporales o daños materiales.

• Antes de usar la cocina, retire todas las cintas adhesivas y el material de embalaje. Después de desempacar la cocina, destruya la caja y las bolsas plásticas. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

• Instalación adecuada - Asegúrese de que un técnico calificado instale su aparato electrodoméstico en la forma apropiada, con la adecuada conexión a tierra, y de acuerdo con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1 y la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70 y los requisitos del código de electricidad local. Efectúe la instalación según las instrucciones proporcionadas para ese fin en el paquete informativo de esta cocina.

Pídale a su distribuidor que le recomiende un técnico calificado y un servicio de reparaciones autorizado. Para estar preparado en caso de emergencia, aprenda la manera de interrumpir el suministro de gas desde el medidor y también el suministro de electricidad a la cocina a nivel del interruptor de circuito o de la caja de fusibles.

• Reparaciones por el usuario: no repare ni sustituya ninguna parte del aparato electrodoméstico a menos que se recomiende eso específicamente en este manual. Cualquier

	<p><b>ADVERTENCIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TODAS LAS COCINAS PUEDEN VOLTEARSE.</li> <li>• PUEDEN OCASIONAR LESIONES A PERSONAS.</li> <li>• INSTALE EL DISPOSITIVO ANTI-VUELCO PROPORCIONADO CON ESTA COCINA.</li> <li>• OBSERVE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION.</li> </ul>
<p><b>ADVERTENCIA</b></p> <p>PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE LA COCINA SE VUELTE, SE DEBE SUJETAR LA COCINA POR MEDIO DEL(S) SOPORTE(S) ANTI-VUELCO QUE SE INCLUYEN, PARA VERIFICAR QUE LOS SOPORTES HAYAN SIDO CORRECTAMENTE INSTALADOS Y QUE LA COCINA TENGA BUEN ANCLAJE, TOME LA COCINA POR EL BORDE POSTERIOR E INCLINELA CON CUIDADO HACIA ADELANTE. CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION O ESTE MANUAL SOBRE LA FORMA APROPIADA DE INSTALACION DE LOS SOPORTES.</p>	

otro servicio deberá ser realizado por un técnico calificado para reducir así el riesgo de lesiones a personas o daños a la cocina.

• Nunca modifique ni altere la estructura de la cocina, removiendo patas niveladoras, paneles, cubiertas de cables, tornillos/soportes anti-vuelco, ni ninguna otra pieza de esta unidad

**ADVERTENCIA** El pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o gavetas de la cocina puede producir lesiones graves

Y dañar también la cocina. No permita que los niños se suban sobre la cocina ni que jueguen a su alrededor. El peso de un niño sobre una puerta abierta de la cocina, puede hacerla caer y producir quemaduras y otras lesiones graves.

**ADVERTENCIA** No utilice el horno como lugar de almacenamiento.

• Almacenamiento dentro de o sobre la cocina: no se deben almacenar materiales inflamables en el horno, ni cerca de las hornillas en la superficie de la cocina, ni tampoco dentro de la gaveta de almacenamiento (si la tiene). Dichos materiales incluyen papel, plásticos y artículos de tela, tales como: libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No coloque explosivos como latas aerosoles, sobre o cerca de la cocina.

**PRECAUCION** No guarde objetos que puedan ser de interés a los niños en los armarios que estén arriba o detrás de la cocina. Al subirse a la cocina para alcanzar esos objetos, los niños pueden sostener lesiones graves.

• Nunca deje a los niños solos ni sin vigilancia en el área donde se está utilizando un aparato electrodoméstico. Nunca se debe permitir que los niños se sienten ni que se paren sobre parte alguna del aparato electrodoméstico.

• NO TOQUE LAS HORNILLAS, LAS REJILLAS, LAS AREAS DEL HORNO NI LAS SUPERFICIES EN EL INTERIOR DEL HORNO. Las hornillas en la superficie y el quemador en el interior del horno pueden estar calientes aun cuando las llamas no sean visibles. Las áreas cercanas a las hornillas en la superficie pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Bien sea durante o después de su uso, no toque, ni permita que la ropa ni materiales inflamables entren en contacto con estas áreas, hasta que haya pasado tiempo suficiente para su enfriamiento. Entre estas áreas están: tapa superior de la cocina, superficies enfrente de la tapa de la cocina, respiraderos del horno y las áreas cercanas a éstos, la puerta y la ventanilla del horno.

• Use vestimenta adecuada – Nunca use ropa demasiado holgada ni colgante cuando esté utilizando esta cocina. No permita que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

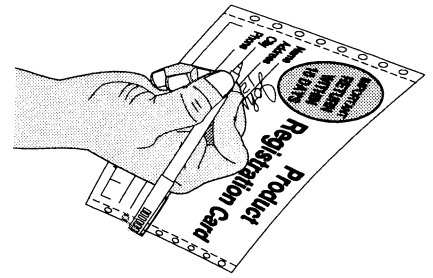
**ADVERTENCIA** Nunca utilice este aparato electrodoméstico como calentador ambiental.

• No use agua ni harina sobre grasa ardiendo: apague el fuego con una tapa, o use bicarbonato sódico o un extintor de pro- ductos químicos secos o de espuma.

## Inscripción del producto

### Inscriba su producto

Suministre toda la información solicitada en la **PLANILLA DE INSCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**. Para su comodidad, viene ya con la dirección de destino impresa. Por favor, firmela y remítala a Frigidaire Company.



**Gracias por haber seleccionado este producto.** La información de este **"Manual del usuario"** le enseñará la forma apropiada de operar y cuidar su cocina. La **Guía de Cocina** le ayudará a obtener los mejores resultados al cocinar u hornear. Por favor, lea con detenimiento la información proporcionada en su paquete de literatura para familiarizarse con su nueva cocina.

### Registre sus números de modelo y serie:

Anote en los espacios indicados a continuación el número de modelo y el número de serie. En los hornos de porcelana esmaltada, la placa con el número de serie está en el lado derecho de la entrada del compartimiento del asador. En los hornos de limpieza continua, la misma está ubicada a la derecha sobre el borde delantero del protector del piso situado en el compartimiento del asador.

timiento del asador.

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

## Contenido

**⚠ ADVERTENCIA** Si no se siguen con precisión las instrucciones proporcionadas en este manual, puede producirse una explosión o un incendio, daños materiales y/o lesiones a personas o muerte.

**PARA SU SEGURIDAD:**  
No guarde ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la cercanía de este u otro aparato eléctrico.

### QUE HACER SI USTED HUELE GAS

- No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si usted no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al Cuerpo de Bomberos.

La instalación y servicio de reparaciones/mantenimiento deben ser efectuados por personal debidamente calificado o por su proveedor de gas.

Inscripción del producto	2
Instrucciones de seguridad importantes	3-4
Instrucciones para la conexión a tierra (sólo en los modelos de encendido eléctrico)	5
Cómo poner en hora el reloj y el cronómetro	6
Tamaño de la llama	7
Ajuste correcto de las hornillas	7
Ajuste de los controles en la parte superior de la cocina	7
Antes de graduar los controles del horno	8
Ajuste de los controles del horno	8
¿Es el interior de su horno de porcelana esmaltada o de limpieza continua?	9
Instrucciones para limpiar los hornos de limpieza continua	9
Instrucciones para limpiar los hornos de porcelana esmaltada	10
Limpieza general	11-13
Iluminación del horno	14
Cómo ajustar la temperatura del horno	14
Instrucciones para instalar los soportes anti-vuelco	15
Lista de verificación	16-17
Resumen de las instrucciones de operación	20



Este "Manual del usuario" contiene instrucciones generales sobre el funcionamiento de su cocina e información para varios modelos. Su cocina particular **podría no tener** todas las características que se describen.

HORNO DE PORCELANA ESMALTADA O  
DE LIMPIEZA CONTINUA

# COCINA DE GAS

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

---

# MANUAL DEL USUARIO

---