

**Read  
1st**

## Getting started with your new gas range

Listed below are questions frequently asked by our customers. Please take a moment to read this important information to help you operate and care for your new gas range.

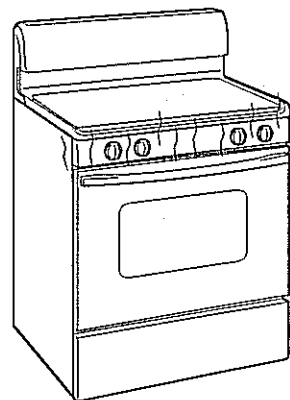


**Q. My clock timer display is blinking. Did a power failure cause this?**

**A.** Yes. After a power interruption your clock time of day **MUST** be reset before the oven will operate. See the Use & Care Guide for instructions.

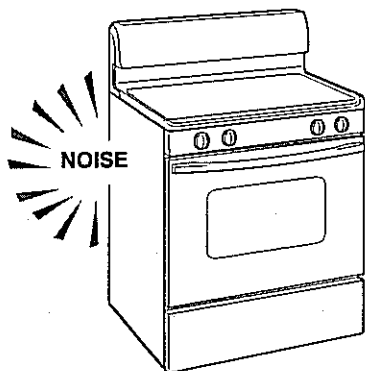
**Q. Why does the food slide to one side of the cookware?**

**A.** Range may not be level. Follow the range leveling procedure in the Installation Instructions.



**Q. When I used my oven for the first time there was an odor and some smoking?**

**A.** It's possible to experience some odors and/or a small amount of smoke from your new range. The odor will diminish after first using your oven. Before cooking in your oven for the first time, we recommend that you turn the oven ON to 400° F for 30 minutes minimum. This will allow for an initial burn-in period. You may also ventilate the kitchen by opening a window.



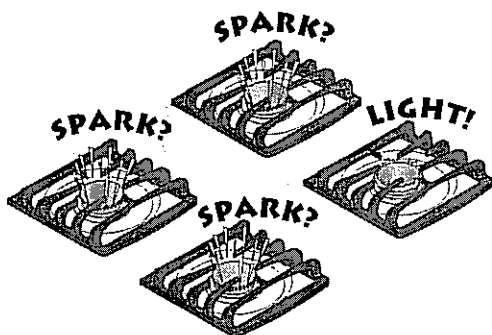
**Q. My range makes noises when I use the oven. Is this normal, or is something wrong?**

**A.** Changes in temperature sometimes create noises when the oven expands and contracts. This is normal. The control panel will make clicking sounds when using the oven. This is normal. The bake and broil element relays will turn ON and OFF while baking. This provides better cooking and browning results by cycling the heating sources.

**Q. My oven temperature doesn't seem right?**

**A.** For best results, your oven has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you feel your oven is too hot or too cool from your baking experience, the oven temperature can be adjusted to your liking. \*Refer to your range Use & Care Guide for specific instructions on adjusting the temperature control (on some models).

Use the



**Q. When I turn one gas burner on, why do ALL the surface burners spark?**

**A.** It is normal for all the surface burner electrodes to spark at the same time even if only one gas burner has been turned on. Only the burners turned on will receive gas and light.



**Q. What's the best way to clean the outside of my oven door?**

**A.** Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** spray or allow water or the cleaner to enter the door vents. Spray cleaner on cloth and wipe oven door. **DO NOT** use strong oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. **DO NOT CLEAN** the oven door gasket.

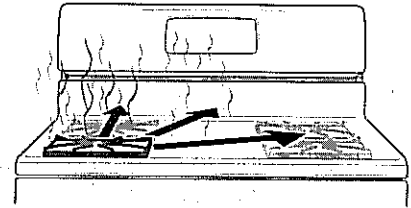
**Q. My oven smokes excessively while broiling?**

**A.** After setting the oven control and placing the food in the oven for broiling, remember to close the oven door before starting the Broil feature. Refer to the Use & Care manual for more details about broiling.

**Q. The cooktop surface seems too hot to touch while using the surface burners, and/or oven?**

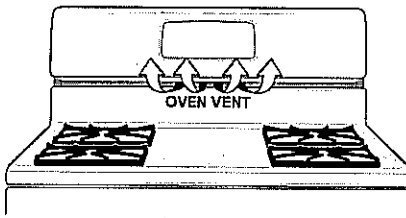
**A.** During normal use the cooktop surface will increase in temperature. It's normal for heat to reflect from your cookware and the gas burners to surrounding areas. There will be additional heat buildup when both the oven and cooktop burners are used at the same time.

Consult your Use & Care Guide for proper pan size and oven vent location. Read the **CAUTIONS** and **WARNINGS** throughout the Use & Care Guide.



**Q. The center cooktop surface or backguard gets warm when using the oven, although the surface burners are not being used?**

**A.** Warm air rises through the oven vent providing air circulation which improves baking results. **DO NOT** block the oven vent. It is recommended that you do not leave empty cookware or utensils on the burner grates.

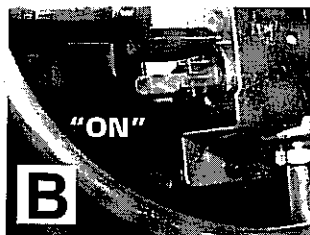
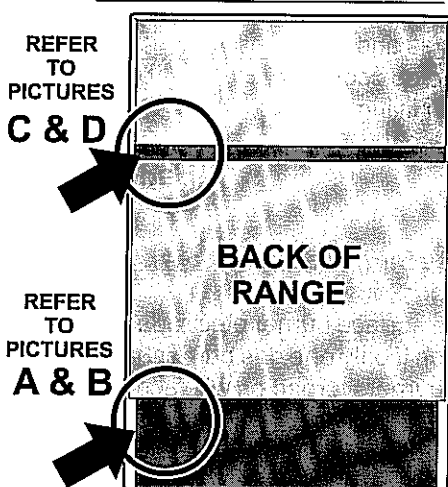


The oven vent is located above the center cooktop riser and the backguard. **DO NOT** block the oven vent.

**Q. My range was just installed and only the surface burners heat, the oven does not?**

**A.** During installation the Installer may have accidentally turned the gas oven/broiler burner system "shut-off" lever **OFF**. This lever must set to "ON" for the oven/broiler to operate. See the illustration below (left) to locate the flex-line gas hook-up area where the "shut-off" lever for your range can be found. Once one of the two possible locations for your range is determined, use pictures A & B or C & D to make sure the lever is set to the "ON" position.

**2 POSSIBLE GAS HOOK-UP AREAS**



Note: The shut-off lever is accessible at the lower back of range (pictures A & B above).

Note: The shut-off lever is accessible by lifting the range cooktop. The shut-off lever is located at the right rear of burner box (pictures C & D above).

Read your Use & Care Guide for further detailed information. **THANK YOU AND ENJOY YOUR NEW RANGE!**

**LEA**  
**1°**

## Primeros pasos para el uso de su nueva estufa a gas

A continuación se presentan preguntas que nuestros clientes hacen con frecuencia. Por favor tómese un momento para leer esta información importante que lo ayudará a usar y cuidar su nueva estufa a gas.



12:00

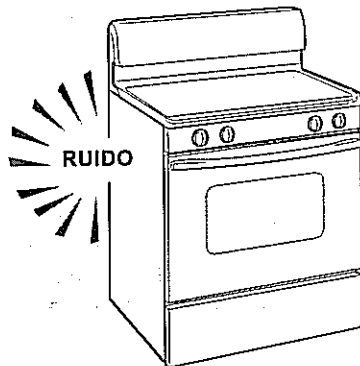
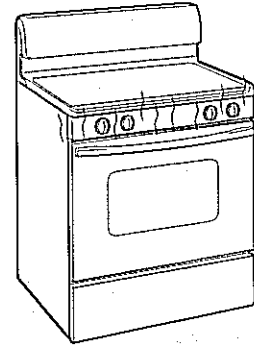
- P. El despliegue de la hora está destellando. ¿Esto fue causado por una falla eléctrica?**  
**R.** Sí. Después de una interrupción del suministro eléctrico usted **DEBERÁ** programar nuevamente la hora del día antes de que el horno pueda funcionar. Vea la Guía de uso y cuidado para obtener instrucciones.

**P. ¿Por qué se desliza el alimento hacia un lado del utensilio?**

- R.** Es posible que la estufa no esté nivelada. Siga los procedimientos de nivelación de la estufa en las instrucciones de instalación.

**P. Cuando usé mi horno por primera vez sentí un olor y observé un poco de humo. ¿Por qué?**

- R.** Es posible notar algunos olores y/o una pequeña cantidad de humo provenientes de su estufa nueva. El olor se reducirá después del primer uso del horno. Antes de cocinar en el horno por primera vez, le recomendamos que **ENCIENDA** el horno a 400°F (204°C) durante por lo menos 30 minutos. Esto permitirá que el horno se asiente y queme estos olores. También puede ventilar la cocina abriendo una ventana.



**P. Mi estufa hace ruido cuando uso el horno. ¿Es esto normal? ¿O algo está dañado?**

- R.** Los cambios de temperatura a veces generan ruidos cuando el horno se expande y se contrae. Esto es normal. El panel de control emitirá chasquidos cuando el horno esté en uso. Esto es normal. Los relés de los elementos de horneado y de asado se **ENCIENDEN** y se **APAGAN** durante el horneado. Esto proporciona una mejor cocción y mejores resultados de dorado al alternar las fuentes de calor.

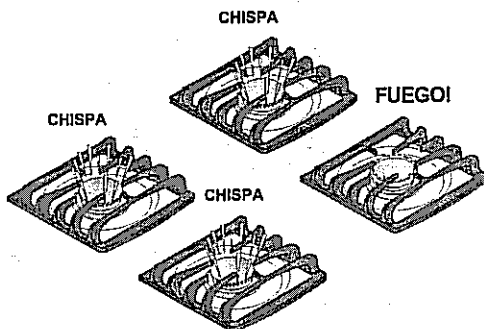
**P. La temperatura del horno no parece ser la correcta. ¿Por qué?**

- R.** Para obtener los mejores resultados, el horno ha sido calibrado y probado en la fábrica para asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas cuidadosamente. Si siente que su horno está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente de acuerdo con su experiencia, usted puede ajustar la temperatura de horneado a su gusto. \*Consulte la **Guía de uso y cuidado** de su estufa para obtener instrucciones específicas para el ajuste del control de la temperatura (en algunos modelos).

Use  
la tecla\*

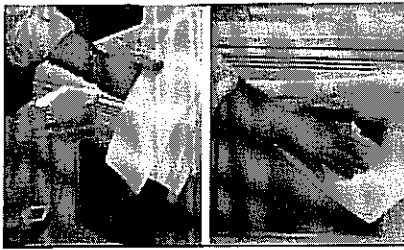


Bake



**P. Cuando enciendo un quemador a gas, ¿por qué emiten chispas TODOS los quemadores superiores?**

- R.** Es normal que todos los electrodos de los quemadores superiores emitan chispas a la vez si sólo se ha encendido un quemador. Sólo los quemadores seleccionados recibirán gas y se encenderán.



**P. ¿Cuál es la mejor manera de limpiar el exterior de la puerta del horno?**

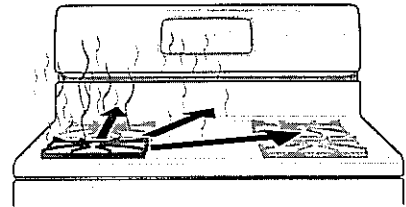
**R.** Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior y delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. NO rocíe o permita que el agua o el limpiador entre en los respiraderos de la puerta. Rocíe el limpiador en un paño y limpie la puerta del horno. NO use limpiadores fuertes para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. NO LIMPIE la junta de la puerta del horno.

**P. Mi horno echa mucho humo durante el asado. ¿Por qué?**

**R.** Después de ajustar el control del horno y de colocar el alimento en el horno para asar, recuerde cerrar la puerta del horno antes de usar la función de asar. Consulte la Guía de uso y cuidado para obtener más detalles sobre el asado.

**P. La superficie de la cubierta parece estar demasiado caliente cuando se usan los quemadores superiores y/o el horno. ¿Por qué?**

**R.** Durante el uso normal de la cubierta, la temperatura de la superficie aumentará. Es normal que el calor se refleje en sus utensilios y pase de los quemadores a gas a las áreas que los rodean. Habrá acumulación adicional de calor cuando se usen tanto el horno como los quemadores superiores al mismo tiempo. Consulte su Guía de uso y cuidado para los tamaños adecuados de los utensilios y la ubicación del respiradero del horno. Lea los textos de **ATENCIÓN** y **ADVERTENCIA** en toda la Guía de uso y cuidado.



**P. La superficie de la parte central de la cubierta o del protector trasero se calienta cuando se usa el horno incluso si no se están usando los quemadores superiores. ¿Por qué?**

**R.** El aire caliente sube a través del respiradero del horno para proporcionar la circulación del aire y mejorar los resultados de horneado. NO bloquee el respiradero del horno. Se recomienda que no deje utensilios vacíos sobre las rejillas de los quemadores.

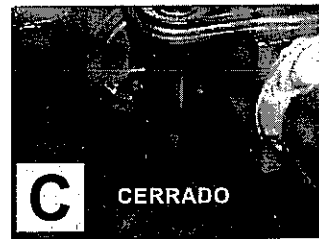
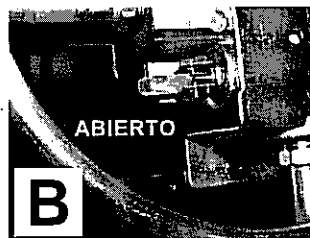
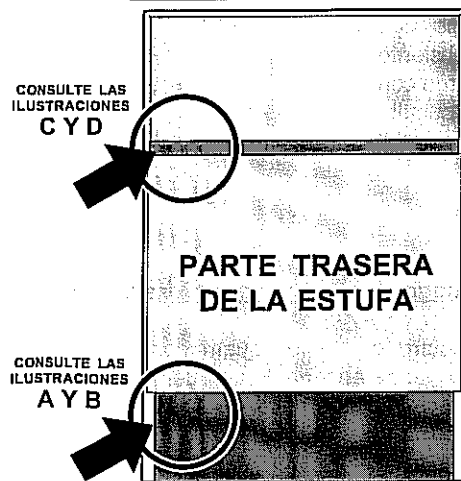
El respiradero del horno se encuentra por encima de la placa central y del protector trasero. NO bloquee el respiradero del horno.



**P. Mi estufa fue instalada recientemente y sólo los quemadores superiores calientan, pero el horno no. ¿Por qué?**

**R.** Durante la instalación, el instalador puede haber movido la palanca de cierre del sistema de horno/asador a la posición CERRADA. Esta palanca debe estar en la posición ABIERTA para que el horno/asador funcione. Vea la imagen abajo (a la izquierda) para ubicar el área de conexión de la tubería flexible de gas donde se encuentra la palanca de cierre del suministro de gas de su estufa. Una vez que haya determinado cuál de las dos ubicaciones de la conexión del gas de su estufa es la correcta para su modelo, use las imágenes A y B o C y D para asegurarse de que la palanca esté en la posición ABIERTA.

## 2 POSIBLES ÁREAS DE CONEXIÓN DEL GAS



Nota: La palanca de cierre es accesible en la parte inferior trasera de la estufa (imágenes A y B arriba).

Nota: La palanca de cierre es accesible levantando la cubierta de la estufa. La palanca de cierre está ubicada en la parte trasera derecha de la caja del quemador (imágenes C y D arriba).

Lea su Guía de uso y cuidado para obtener información más detallada.

**¡GRACIAS Y DISFRUTE SU NUEVA ESTUFA!**