

Use & Care Guide

Kenmore®

Gas Range

Model: 7194#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A
www.kenmore.com



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Keep a copy of your bill of sale, it's important. If servicing is necessary, the warranty duration is determined by the date on the bill. It is in your best interest to get and maintain all receipts if service is provided.

 **WARNING: If the information in tje these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personel injury or death.**

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

 **WARNING:**
Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended
Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
If a fire should accur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

Icon	Type	Meaning
	Certification	Refer to your serial plate for applicable agency certifications.
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

PRODUCT RECORD

In the space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on an identification label located on the inside right lip of the oven cavity. Have these items of information available whenever you contact Sears concerning your product.

Model No. _____ Date of Purchase _____

Serial No. _____

Save these instructions and attach your sales receipt for future reference.

Kenmore Limited Warranty

Kenmore® products are sold and distributed by Kenmore and Kenmore authorized distributors and licensees in various countries.

For information on the limited warranty and authorized provider applicable to your product and country please visit: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

For a printed copy please contact us at 1-844-553-6667 or at the address below:

*ATTN: Kenmore Warranty Request
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192*

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS	6
1.1 General Safety Warnings.....	6
1.2 Installation Warnings.....	11
1.3 During Use	12
1.4 During Cleaning and Maintenance	14
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	15
2.1 Instructions for the Installer.....	15
2.2 Installation of the Cooker	17
2.3 Gas Connection	18
2.4 Gas Conversion (if available)	20
2.5 Electrical Connection and Safety	23
2.6 Anti-tilting kit.....	24
2.7 Adjusting the feet	25
3.PRODUCT FEATURES	26
4.USE OF PRODUCT	27
4.1 Use of Gas Burners.....	27
4.2 Hob Controls	28
4.3 Oven Controls.....	31
4.4 Use of the Digital Touch Timer.....	33
4.5 Accessories	35
5.CLEANING AND MAINTENANCE	37
5.1 Cleaning.....	37
5.2 Maintenance.....	40
5.3 Maintenance	41
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	42
6.1 Troubleshooting.....	42
6.2 Transport.....	43
7.technical SPECIFICATIONS	44
7.1 Injector Table	44

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions before using this appliance.
- This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.
- Do not attempt to install or operate your appliance until you have read the safety precautions in this manual. Safety items throughout this manual are labeled with a WARNING or CAUTION statement based on the risk type.
- Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised within stalling, maintaining, or operating your appliance.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- When installed in the United States, this range must be installed in accordance with local regulations or, in the absence of local codes, the most recent version of the National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1).
- Underwriters Laboratories has approved the design of this series. There are several safety measures you should take, just as with any gas-powered equipment that produces heat. The Use & Care Guide contains them; be sure to read it thoroughly.
- This range must be electrically grounded in

accordance with local codes or, in the absence of such codes, with the National Electrical Code ANSI/NFPA No.70—latest edition when installed in the United States.

- Be sure your range is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.
- Do not restrict the passage of combustion air at the oven vent or at the base or under the lower front panel of the range.
- Ensure that the wall coverings surrounding the range can resist the heat produced by the range. When the oven is running, avoid touching the vent ports or any surrounding surfaces since they can get hot.
- Air curtain or other overhead range hoods, which operate by blowing a downward air flow onto a range, shall not be used in conjunction with gas ranges unless the hood and range have been designed, tested, and listed for use in combination by an independent test laboratory. This range needs fresh air for proper burner combustion.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

⚠️ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

🔥 ⚠️ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

⚠️ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

🔥 ⚠️ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚡ ⚠️ WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

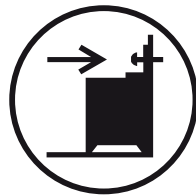
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

⚠️ WARNING:

Tip Over Hazard

- A child or adult can tip the range and be killed.
- Verify the anti-tip device has been installed to floor or wall.

Ensure the anti-tip device x re-engaged to floor



or wall when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip device inplace and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To check if the anti-tip bracket is installed properly, use both arms to grasp the rear edge of the range back. Carefully attempt to tilt range forward. When properly installed, the range should not tilt forward.

Refer to the anti-tip bracket installation instructions supplied with your range for proper installation.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature

of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- This appliance is not connected to a ventilation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.

- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 **CAUTION:** "In case of hotplate glass breakage":
 - immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply
 - do not touch the appliance surface
 - do not use the appliance.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by incorrect placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should

- be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 212 °F.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly

onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “**0**” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food when removing it from the oven.



CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. The gas ranges generate carbon monoxide, carbon dioxide and nitrogen dioxide as a result of combustion. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening

a window, or for more effective ventilation, for example by increasing the level of mechanical ventilation where present.

- While using the grill burner, keep the oven door open and always use the grill deflector shield supplied with the product. Never use the grill burner with the oven door closed.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

 **CAUTION:** The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

 **WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Ventilation requirements

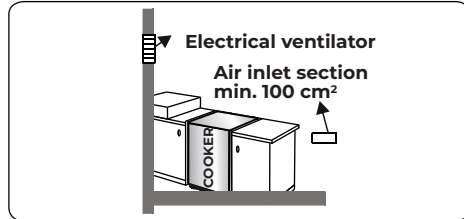
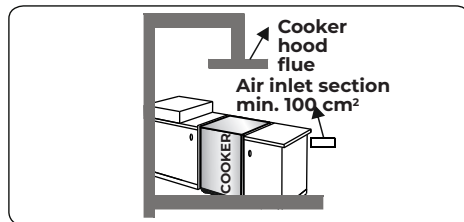
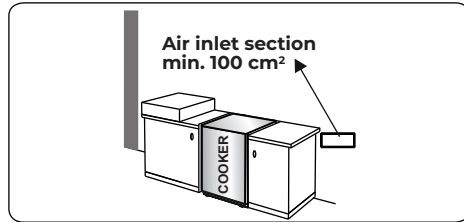
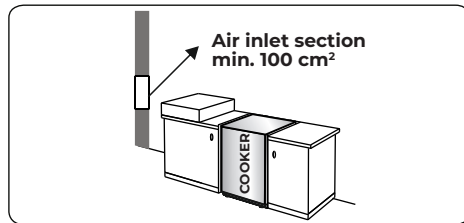
- For rooms with a volume of less than 175 ft³ (5 m³), permanent ventilation of 15.5 inch² (100 cm²) free area is required.
- For rooms with a volume of between 175 ft³ (5 m³) and 350 ft³ (10 m³), permanent ventilation of 7.75 inch² (50 cm²) free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 350 ft³ (10 m³), no permanent ventilation is required.



Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 212 °F.
- The appliance should not be installed next to a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

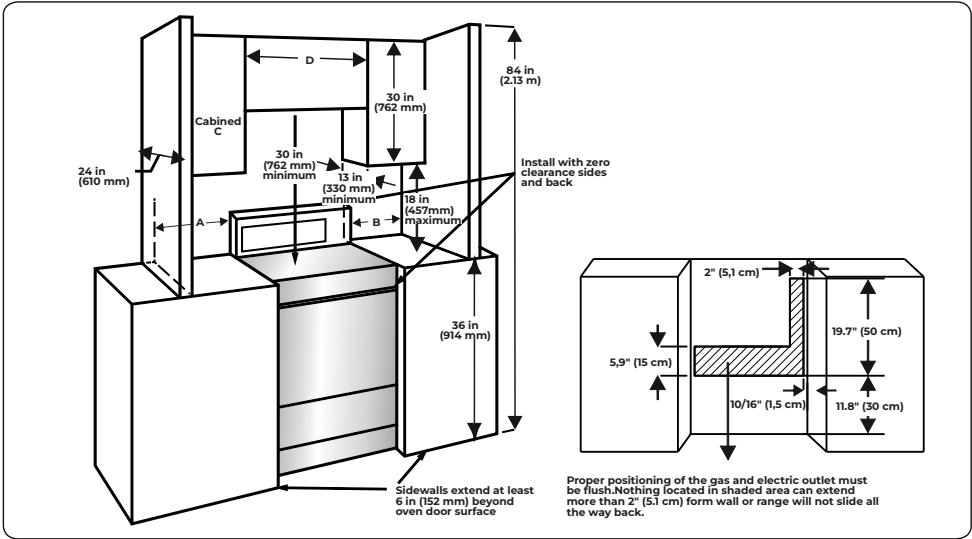
2.2 INSTALLATION OF THE COOKER

- A qualified installer must perform installation and service.
- **Important:** Save for use by the neighborhood electrical inspector.
- Read and capture these guidelines for later reference.

Dimensions and Clearances

- Make sure there are enough space between the range and any nearby flammable materials.
- Location-Confirm the installation site for the range. Verify the stability of the floor and the appropriateness of the electrical supply.
- The specified dimensions must be used. Minimum clearance is provided by the given dimensions. A stable and flat contact surface is required.
- Avoid cabinet storage space located above the surface units to eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units. The risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" (127 mm) beyond the bottom of the cabinets if cabinet storage is to be provided.
- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 4 inches (10 cm) away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or any cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (min)	20"
B (min)	17"
D	Product Width



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 36 inches (90 cm).
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 194 °F (90 °C).
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly

This appliance has been tested in accordance the following standards :

- ANS Z21.1 : Household Cooking Appliances
- CSA 1.1 : Household Cooking Appliances
- CAN / CSA-C 22.2 No 61-M89 Household Cooking Ranges
- In Canada : Installation shall be in accordance with CAN 1-B149.1 and CAN 1-B149.2 Installation Codes for Gas Burning Appliances and or local codes.
- It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements, such as local codes and/or standards, apply to specific installations. The installation shall conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

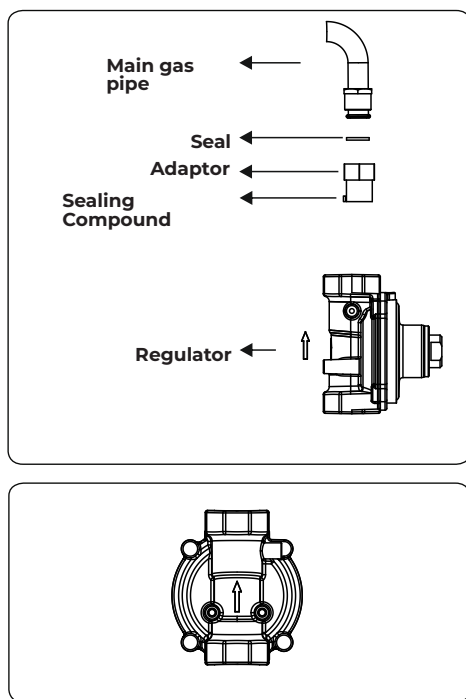
Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.

Note: Use pipe joint sealant on all male (outside) pipe threads to stop leaks. When tightening fittings, avoid allowing the gas pressure regulator to turn on the pipe.

a. Construct an accessible place outside of the range and attach an external manual gas shut-off valve to the gas supply line.

Make sure you are aware of where and how to turn off the range's gas supply.

b. Attach the 1/2" flare union adapter to the gas pressure regulator with a maximum torque of 15 ft-lbs.



WARNING: Please assembly the reguator to the appliance in the arrow direction shown on the regulator.

The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.
Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator that is supplied with this appliance must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operations :

Natural Gas (NG - Methane) :

Minimum pressure: 5" W.C.

Maximum pressure: 13" W.C.

Propane Gas (LP) :

Minimum pressure : 12" W.C.

Maximum pressure: 13" W.C.

2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

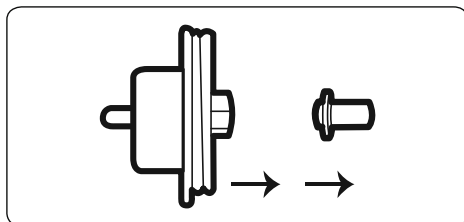
Your appliance is designed to be operated with LP/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing Pressure Setting of The Regulator

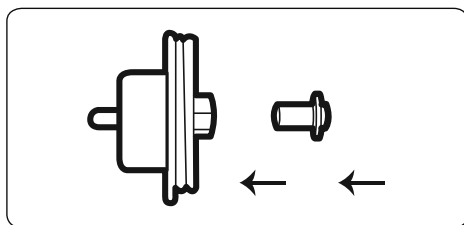
The regulator of the appliance is shipped to operate on NG. The inlet pressure of the gas supply shall be in accordance with the nominal inlet pressure of the regulator used on the range or 13" W.C. maximum.

1. WARNING : Before performing the conversion, be sure to shut off the gas and electrical power supply of the appliance.

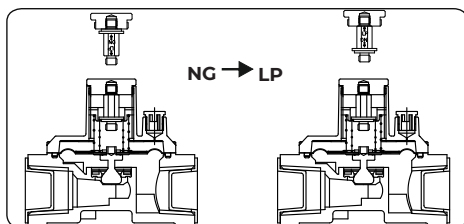
2. Twist the cap to get the adjustment rod out. When the letter "NG" on the adjustment rod faces upward. The regulator outlet pressure is set to NG.



3. To convert it from NG to LP, change direction of the adjustment rod. When the letter "LP" on the adjustment rod faces upward. The regulator outlet pressure is set to LP.



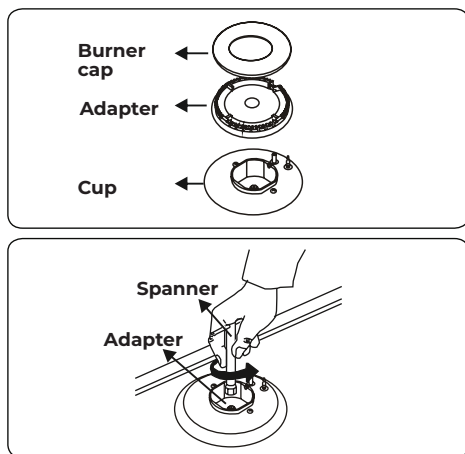
4. Replace the cap back on the regulator.



Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 9/32 " (7 mm) spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.

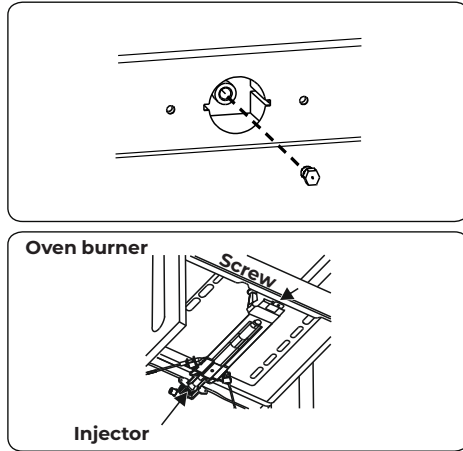


Oven/Grill (if available) Injectors

The oven and grill injectors are held in position by a single screw on the tip of the burner.

For oven burners, open the drawer compartment and locate the assembly screw below the burner. Remove the screw, move the burner diagonally and the injector will be revealed on the rear side of the burner box.

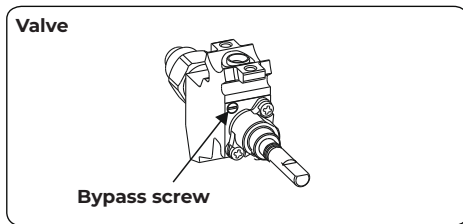
For grill burners, the screw is already visible. Remove the screw, pull the grill burner towards you and the injector will be visible on the rear surface of the oven cavity.



Remove the injectors using a 9/32 " (7 mm) spanner and replace the injector with the ones from the spare set. Make sure you use corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

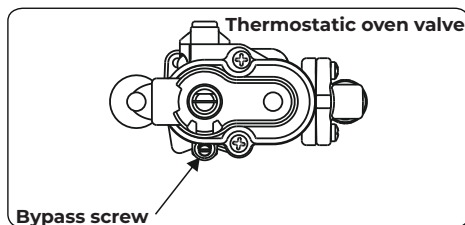
Adjusting the minimum flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. As shown in the figures below; for valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle and for valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration. The bypass screw must be loosened for conversion from LP to natural gas. For conversion from natural gas to LP, the bypass screw must be tightened.



Determining the minimum flame position

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in the minimum position. Remove the knobs to gain access to the screws. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 5/32 " (4 mm), the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable. For the oven burner, operate the oven burner at the minimum position for 5 minutes, then open and close the oven door 2-3 times to check the flame stability of the burner.

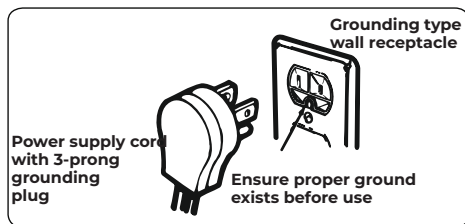


2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

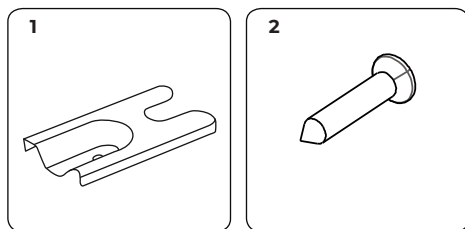
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician. In the United States, install in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NPFA No. 54, latest edition and National Electrical Code NFPA No. 70 latest edition, and local electrical code requirements. In Canada, install in accordance with CAN/CGA B149.1 and CAN/CGA B149.2 and CSA Standard C22.1, Canadian Electrical code, Part 1-latest editions and local electrical code requirements.
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter (with at least 1/8" (3 mm) contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 110-120 V. If your supply is different, contact the authorized service personnel or qualified electrician.
- The power cable must be long enough to be connected to the appliance.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- **CAUTION:** Risk of Electric Shock. If the cord or plug becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply and replace only with a cord or plug of the same type.



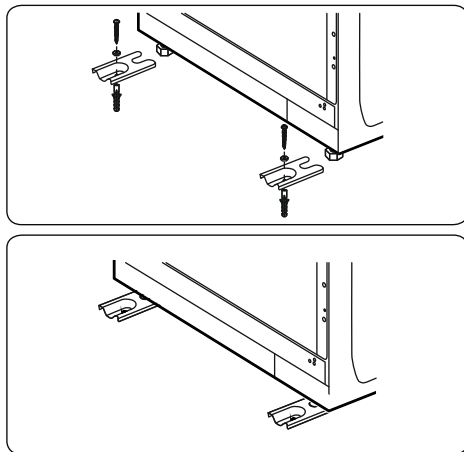
The power cord of this appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong grounding wall receptacle to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance. The customer should have the wall receptacle and circuit checked by a qualified electrician to make sure the receptacle is properly grounded. Where a standard two-prong wall receptacle is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded three-prong wall receptacle.

⚠ WARNING: DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD. DO NOT USE AN ADAPTER. DO NOT USE AN EXTENSION CORD.

2.6 ANTI-TILTING KIT



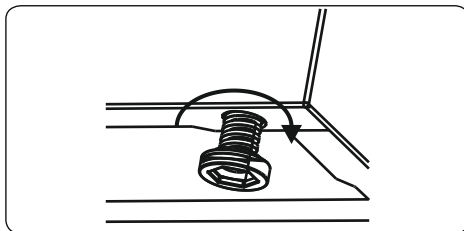
The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the anti-tilting bracket (1) to the ground using the screw (2) and wall plug (3) as shown in the figure below. Push the appliance towards the bracket making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the foot on the appliance.



2.7 ADJUSTING THE FEET

Your product stands on four adjustable feet. For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 1.18 " (30 mm) by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

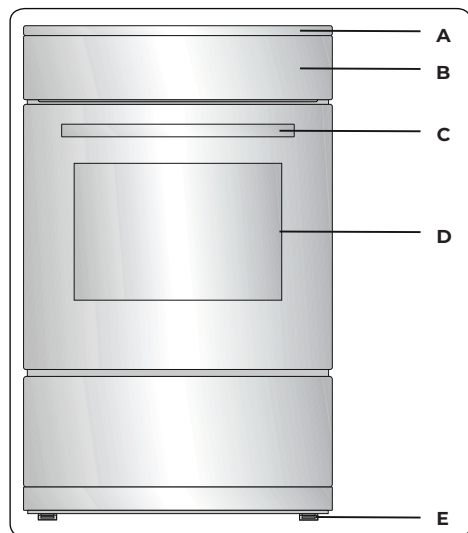


3. PRODUCT FEATURES



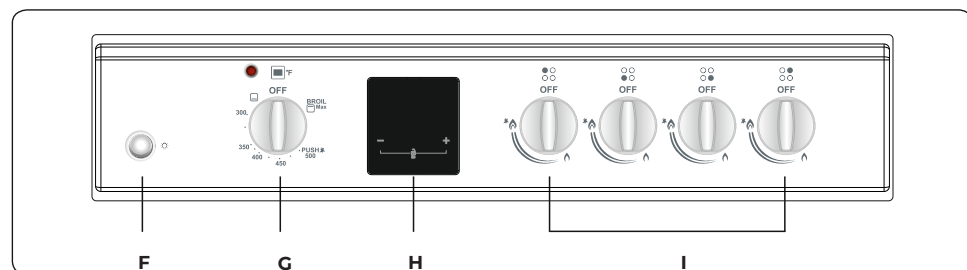
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



- A.** Cooktop
- B.** Control Panel
- C.** Oven Door Handle
- D.** Oven Door
- E.** Adjustable Feet

Control Panel



- F.** Button (Oven Lamp)
- H.** Timer
- G.** Oven Control Knob
- I.** Hob Control Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual ignition of the gas burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For hob burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

For oven burner: Push in and turn the oven control knob anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Hold a lit match, taper or other manual aid to the ignition hole that is located on the front left corner of the burner. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device

Hob burners

Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. For this reason, during ignition, keep the knob pressed until you see stable flames.

Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Oven / Grill (If available) Burners

Regardless of the model of your appliance, all oven burners are equipped with a gas safety device. For this reason, during ignition, keep the oven knob pressed until you see stable flames.

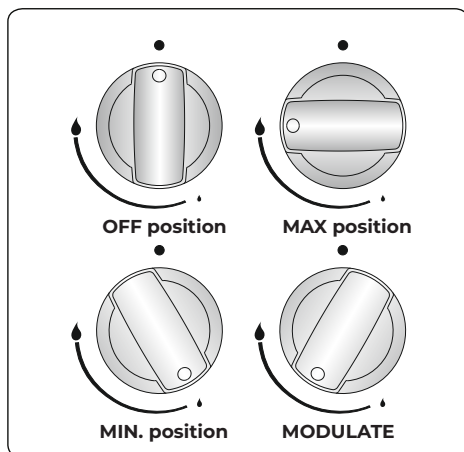
Hold down the control for approximately 10 to 15 seconds after the burner has lit. Releasing the control too soon will extinguish the flame.

If the flames are cut out after you release the knob, repeat the ignition procedure. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition for at least 90 seconds. If the oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

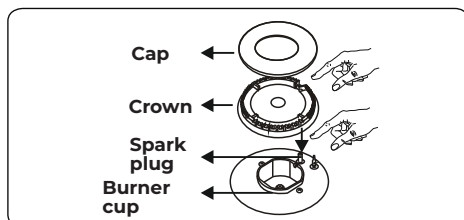
4.2 HOB CONTROLS

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

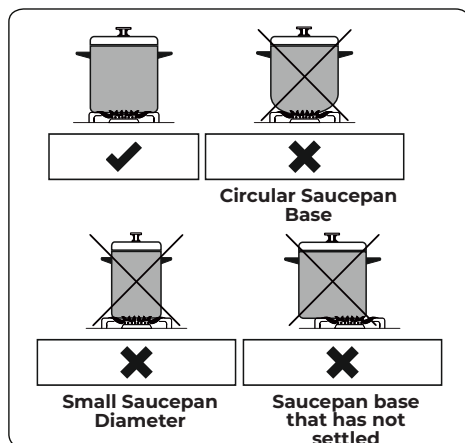
Rapid / Wok Burner	8.66" - 10.24" (22-26 cm)
Semi-rapid Burner	5.51" - 8.66" (14-22 cm)
Auxiliary Burner	4.72" - 7.09" (12-18 cm)

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles. Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.



WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.3 OVEN CONTROLS

Oven Burner CONTROLS

After you ignite the oven burner, you can adjust the temperature inside the oven, as required, using the numbers on the control panel or knob. The higher numbers provide higher temperatures, while smaller numbers provide lower temperatures.

Function Description	
 300-500 Max PUSH	Turn the control anti-clockwise to set to the Gas Mark as required.
	Turn the control clockwise to set the Electric Grill.

Do not operate the appliance between the “Off” position and the first temperature marker in the anti-clockwise direction. Always use the oven between the maximum and minimum settings. When switching the oven off, turn the knob in the clockwise direction to the “0” position.

Preheating

We recommend you preheat your oven for 10 minutes. For recipes needing high temperatures, such as bread, pastries, scones or soufflés, best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking from frozen or cooking chilled ready meals, always preheat the oven first.

	Dimensions du produit (largeur x profondeur)
	For 20" - 24" Appliances
Position	Température (°F)
300	300 °F
350	350 °F
400	400 °F
450	450 °F
500	500 °F

Cooking

- Ensure that food is placed centrally on the shelf and that there is sufficient room around the baking tray / dish to allow for maximum circulation.
- Stand dishes on a suitably sized baking tray on the shelf to prevent spillage onto the oven base and to help reduce the amount of cleaning required.
- The material and finish of the baking tray and dishes used will affect base browning. Enamel, dark, heavy or non-stick utensils increase base browning. Shiny aluminum or polished steel trays reflect the heat away and give less base browning.
- When cooking more than one dish in the oven, place dishes centrally on different shelves rather than cluster several dishes on one shelf, this will allow the heat to circulate freely for the best cooking results.
- If you are cooking more than one tray of similar items, for example cakes or biscuits, swap the trays during cooking or remove the top tray when the food is cooked and move the lower tray to the higher shelf to finish cooking.
- Do not place baking trays directly on the oven base as it interferes with

the oven air circulation and can lead to base burning. Use the lower shelf position.

Electric Grill Broiler

This function is used to grill food. It operates in a single mode to create a constant heat source.

Turn the knob of the grill heater in a clockwise direction to the designated symbol for the grill.

Preheat for 5 minutes, then place the food onto the wire grid and onto the top shelf of the oven. Place a tray on the shelf below to collect the fat or oils that may drop from the food.

Once you have finished grilling, ensure the knob is turned to the '0' position.

Ensure the oven is left to cool down, and that children are kept well away during this period.

The control panel lamp will illuminate when the grill heater is on.

Cooking

- The grill burner creates a constant heat source and cannot be adjusted between the maximum and minimum positions. When switching the grill burner off, turn the knob in a clockwise direction to the "0" position.
- Place a tray on the shelf below the grid in order to collect any dripping fat or oil during grilling.
- Place the wire grid on the topmost shelf, provided that the food does not touch the grill burner.
- Preheat the grill on a full setting for a few minutes before sealing steaks or toasting. The food should be turned, as required, during cooking.
- Food should be thoroughly dried before grilling to minimize splashing. Brush lean meats and fish lightly with a little oil or melted butter to keep them moist during cooking.
- Food should be placed in the centre of the grid to allow for maximum circulation of air.
- If your appliance has a grill pan and handle set as an accessory, refer to the accessories section for its usage.

Fan Controls (Convection Mode) (If available)

In convection mode, the fan at the back of the oven compartment creates horizontal, forced air circulation.

An advantage of convection cooking is the uniform distribution of heat throughout the oven cavity (meat no longer needs to be turned while roasting). To activate the convection fan, use the button on the control panel.

You do not need to preheat the oven when using the convection mode, although for delicate pastry baking we recommend that you heat the oven before inserting the pastry trays.

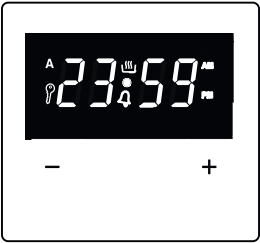
 **WARNING:** In convection mode, the temperatures could be different than the values indicated in the "Oven Burner Controls" section.

WARNING: Do not operate the convection mode when the grill is in use.

 **Oven Lamp** 

There is an oven lamp inside the oven to illuminate the cooking area. Press the lamp button to switch the lamp on or off.

4.4 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Key Lock
	Minute minder
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

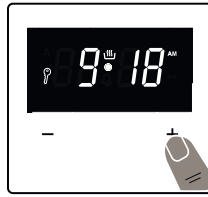
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol “A” and “00:00” or “12:00” will flash on the display.



1. Press the “+” and “-” buttons for 2 sec to deactivate keylock and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

The key lock automatically activates after the timer has not been used for 7 seconds. "K" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "+" and "-" buttons for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

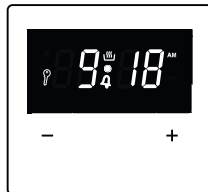
The audible warning time can be set to any time between "00:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "+" button. The symbol "K" will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while "K" is flashing.



3. The symbol "K" will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol "K" will flash on the display. Press any key to stop the audible warning. Press "+" and "-" buttons for 2 seconds the "K" symbol will disappear and the clock will be displayed.

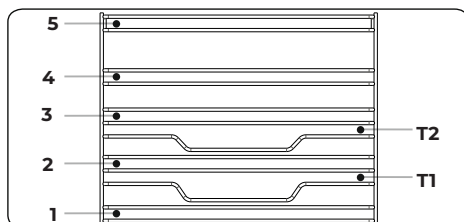
Sound Adjustment

Press and hold the "-" sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the "-" button is pressed, a different "beep" tone will sound. There are four different types of signal sounds. If "off" is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds press any buttons. After a short time the selected beep will be recorded.

4.5 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



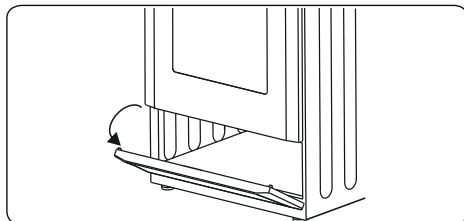
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Flap Drawer

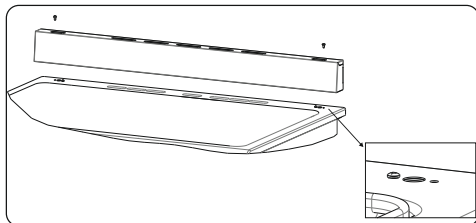
Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans.

WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



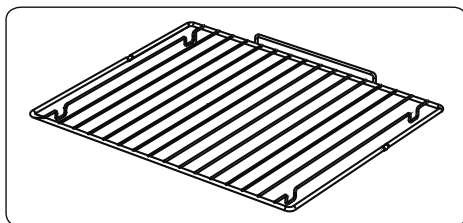
The Splashback

The splashback is attached to the cooktop with two screws.



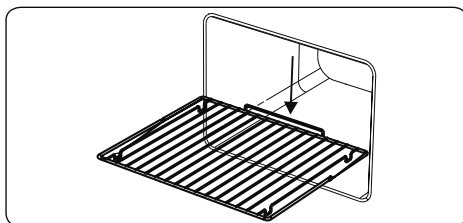
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

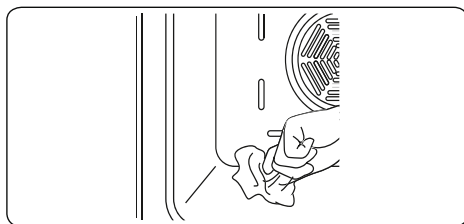
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.



Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.



Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

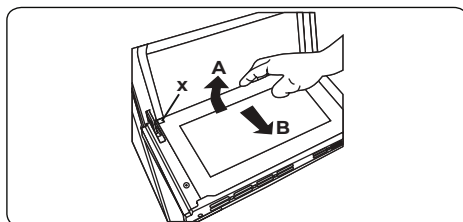
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

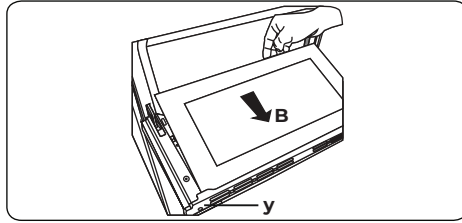
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

- 1.** Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

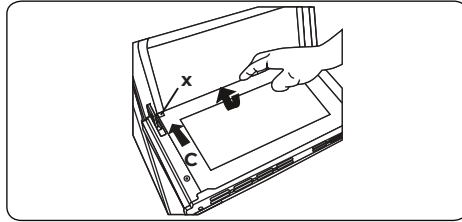


To replace the inner glass:

- 2.** Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



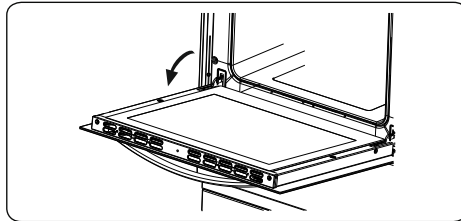
3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.



If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

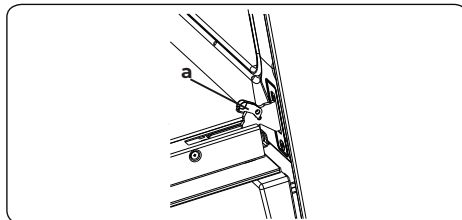
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

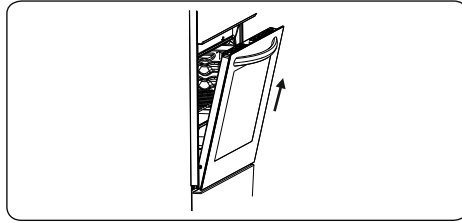


1. Open the oven door.

2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

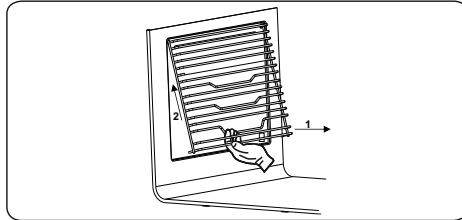


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull it in direction 1 as shown in the figure. After releasing it from the clips, lift it up in direction 2.



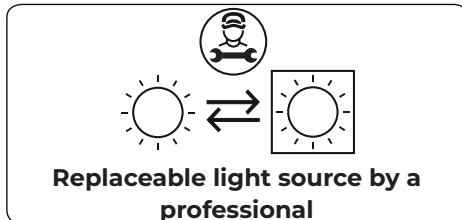
5.2 MAINTENANCE

! WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before changing the oven lamp.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 572 °F - 300 °C) to replace the bulb that you removed (110 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! HAND The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

5.3 MAINTENANCE



WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven and/or grill (if available) do not work.	The oven and/or grill may be in the off position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is turned off. The feet have not been assembled. The battery (if the appliance equipped with battery) may be depleted.	Check the position of the control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. Make sure that there is no block at the bottom of the appliance. The battery may need replacing.
Oven is not cooking evenly.	Wrong shelf position being used. Your appliance has been installed by an unauthorised technician. Fan (if applicable) may be in the off position.	Check the shelf positions, cooking period and heat values according to the manual. Check that the appliance is correctly installed. Ensure that the fan is working.
Oven temperature is too high or too low.	Wrong shelf position or wrong heat setting being used. Supply gas pressure may not be correct.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Be prepared to adjust the temperature up or down slightly to achieve the results you want. Check the gas supply and gas pressure.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off. The battery (if applicable) may be depleted.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working. The battery may need replacing.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

GENERAL	
Voltage / Frequency	110 - 120 V ~ 60 Hz
Cable Type / Section / Length	DTR 3x18 AWG / 5.25 ft
Fuse Protection	Min. 9A
Gas Type / Pressure	Natural Gas 5" / LP Gas 10"
BURNERS	
Front Left	Rapid Buner
Power	11000 Btu/h - 11000 Btu/h
Injector	1.55 mm - 0.96 mm
Rear Left	Semi Rapid Burner
Power	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Injector	1.18 mm - 0.82 mm
Rear Right	Semi Rapid Burner
Power	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Injector	1.18 mm - 0.82 mm
Front Right	Auxiliary Burner
Power	3500 Btu/h - 3500 Btu/h
Injector	0.90 mm - 0.55 mm
Oven Burner	Gas Thermostat Oven Burner
Power	10000 Btu/h - 8500 Btu/h
Injector	1.55 mm - 0.76 mm
Total Power Consumption	40500 Btu/h - 39000 Btu/h
Broil	Electric Broiler
Power	1000 W
Inner Lamp	25 W

Kenmore®

For Customer Care go to:

www.kenmore.com/contact-us/

**to select your local area or retailer where this appliance
was purchased for contact information on scheduling in-
home repair service or ordering replacement parts.**



Manual de Uso y Cuidado

Kenmore®

Cocina a Gas

Modelo: 7194#

Transform SR Brands Management LLC
Hoffman Estates, IL, U.S.A. 60179 U.S.A
www.kenmore.com



Gracias por elegir este producto.

El presente Manual de usuario contiene información importante de seguridad e instrucciones sobre el funcionamiento y el mantenimiento del aparato.

Le rogamos lea con atención este Manual de usuario antes de usar su aparato y guarde este libro para futuras referencias.

Guarde una copia de su factura de compra, es importante. Si es necesaria una revisión, la duración de la garantía vendrá determinada por la fecha de la factura. Le conviene obtener y conservar todos los recibos si se presta el servicio.



ADVERTENCIA: Si no se sigue al pie de la letra la información contenida en estas instrucciones, puede producirse un incendio o una explosión que provoque daños materiales, lesiones físicas o incluso la muerte.

- No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

- QUÉ HACER SI HUELE A GAS

- **No intente encender ningún aparato.**
- **No toque ningún teléfono de su edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede contactar con su proveedor de gas, llame a los bomberos.**

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.



ADVERTENCIA:

No utilice nunca la sección de cocción de superficie superior de este aparato sin vigilancia.

El incumplimiento de esta advertencia puede provocar un incendio, una explosión o un riesgo de quemaduras que podrían causar daños materiales, lesiones físicas o la muerte.

En caso de incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN INCENDIO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio siguiente, registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una etiqueta de identificación ubicada en el borde interior derecho de la cavidad del horno. Tenga esta información disponible siempre que se comunique con Sears acerca de su producto.

Número de modelo: _____ Fecha de Compra: _____

N.º de Serie: _____

Guarde estas instrucciones y adjunte su recibo de venta para referencia futura.

Garantía Limitada de Kenmore

Los productos Kenmore® son vendidos y distribuidos por Kenmore y difusores autorizados y licenciarios de Kenmore en varios países.

Para obtener información sobre la garantía limitada y el proveedor autorizado aplicable a su producto y país, visite: <https://www.kenmore.com/warranty-information/>

Para obtener una copia impresa, contáctenos al 1-844-553-6667 o en la siguiente dirección:

*ATENCIÓN: Solicitud de Garantía Kenmore
5407 Trillium Suite B120
Hoffman Estates, IL 60192*

Icono	Tipo	Significado
	Certificación	Consulte la placa de serie para conocer las certificaciones de las agencias aplicables.
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesiones graves o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	FUEGO	Advertencia; Riesgo de incendio/materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños a la propiedad
	IMPORTANTE/NOTA	Funcionamiento correcto del sistema

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	7
1.1. Advertencias generales de seguridad.....	7
1.2. Advertencias de instalación.....	13
1.3. Durante el uso.....	14
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....	16
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO	17
2.1. Instrucciones para el instalador	17
2.2. Instalación de la cocina.....	19
2.3. Conexión del gas.....	20
2.4. Conversión a gas (si está disponible).....	23
2.5. Conexión eléctrica y seguridad.....	26
2.6. Kit antivuelco	27
2.7. Regulación de las patas	28
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	29
4.USO DEL PRODUCTO	30
4.1. Uso de los quemadores de gas	30
4.2. Controles de la placa	31
4.3. Controles del horno.....	33
4.4. Uso del temporizador digital táctil.....	35
4.5. Accesorios	37
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	39
5.1. Limpieza	39
5.2. Mantenimiento	42
5.3. Mantenimiento	43
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE.....	44
6.1. Solución de problemas.....	44
6.2. Transporte	45
7.Tabla de inyectores.....	46

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones dadas.
- No intente instalar ni poner en funcionamiento el aparato hasta que no haya leído las precauciones de seguridad de este manual. Los elementos de seguridad de este manual están etiquetados con una ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN en función del tipo de riesgo.
- Las advertencias e instrucciones importantes que aparecen en esta guía no pretenden cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden darse. El sentido común, la precaución y el cuidado deben ejercerse al poner en marcha, mantener o hacer funcionar su aparato.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Cuando se instale en los Estados Unidos, esta cocina debe instalarse de acuerdo con la normativa local o, en ausencia de códigos locales, la versión más reciente del National Fuel Gas Code (ANSI Z223.1).
- Underwriters Laboratories ha aprobado el diseño de esta serie. Hay varias medidas de seguridad que debe tomar, al igual que con cualquier equipo que funcione con gas y produzca calor. La Guía de Uso y Cuidado las contiene; asegúrese de leerla detenidamente.

- Esta cocina debe estar conectada eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de tales códigos, con el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No.70-última edición cuando se instala en los Estados Unidos.
- Asegúrese de que su cocina ha sido instalada y conectada a tierra correctamente por un instalador o técnico de servicio cualificado.
- No restrinja el paso del aire de combustión en la rejilla de ventilación del horno ni en la base o debajo del panel frontal inferior de la cocina.
- Asegúrese de que los revestimientos de las paredes que rodean la cocina puedan resistir el calor producido por la cocina. Cuando el horno esté en funcionamiento, evite tocar los orificios de ventilación o cualquier superficie circundante, ya que pueden calentarse.
- Las campanas de cortina de aire u otras campanas de cocina elevadas, que funcionan soplando un flujo de aire descendente sobre una cocina, no se utilizarán junto con cocinas de gas a menos que la campana y la cocina hayan sido diseñadas, probadas y homologadas para su uso combinado por un laboratorio de pruebas independiente. Esta cocina necesita aire fresco para la correcta combustión del quemador.
- Este aparato puede utilizarse por niños a partir de 8 años de edad y por adultos con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o tras haber recibido

instrucciones de uso del aparato de manera segura y que comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben realizarse por niños sin supervisión.

 **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles pueden levantar temperatura durante su utilización. Se deberá tener cuidado de evitar tocar los elementos calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años de edad a menos que sean supervisados continuamente.

  **ADVERTENCIA:** Dejar desatendida una cocción en grasa o aceite puede ser peligroso y acabar provocando un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua, pero apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta contra incendios.

 **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque los artículos sobre las superficies de cocción.

  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

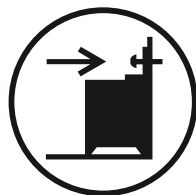
- Para los modelos que incorporan una tapa de cocción, limpie cualquier derrame de la tapa antes de usarla y deje que la estufa se enfríe antes de cerrar la tapa.
- No utilice el aparato con un temporizador

externo o un sistema de control remoto independiente.

⚠️ ADVERTENCIA:

Peligro de vuelco

- Un niño o un adulto pueden inclinar la cocina y morir.
- Compruebe que el dispositivo antivuelco se ha instalado en el suelo o en la pared.



Asegúrese de que el dispositivo antivuelco x vuelve a engancharse al suelo o a la pared cuando se desplace la cocina.

No utilice la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y acoplado.

El incumplimiento de estas instrucciones puede causar la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.

Para comprobar si el soporte antivuelco está bien instalado, sujete con ambos brazos el borde trasero del respaldo de la cocina. Intente inclinar con cuidado la cocina hacia delante. Cuando se instala correctamente, la cocina no debe inclinarse hacia delante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco suministradas con su cocina para una correcta instalación.

⚡️ ⚠️ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la bombilla de luz para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.

⚠️ PRECAUCIÓN: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está utilizando la

parte de cocción o de parrilla. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté en uso.

- Su aparato está fabricado de conformidad con todas las normas y regulaciones locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben realizarse por técnicos de servicio autorizados. La instalación y los trabajos de reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados puede resultar peligroso. No altere o modifique las especificaciones del aparato en ningún caso. Una protección inadecuada de la placa de cocción puede provocar accidentes.
- Antes de conectar su aparato, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión del gas y del gas o voltaje y frecuencia de la electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato está diseñado sólo para cocinar alimentos y está destinado únicamente para uso doméstico en interiores. No debe utilizarse para ningún otro fin ni en ninguna otra aplicación, como por ejemplo para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice las asas de la puerta del horno para levantar o mover el aparato.
- Este aparato no está conectado a un dispositivo de ventilación. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Deberá prestarse

especial atención a los requisitos relativos a la ventilación.

- Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, deje de operar el dispositivo y abra la puerta del compartimento. Espere al menos 1 minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.
- Estas instrucciones sólo son válidas si en el aparato aparece el símbolo del país correcto. Si el símbolo no aparece en el aparato, consulte las instrucciones técnicas que describen cómo modificar el aparato para adaptarlo a las condiciones de uso del país.
- -Se han tomado todas las medidas posibles para garantizar su seguridad. Puesto que el cristal puede romperse, hay que tener cuidado al limpiarlo para evitar arañazos. Evite golpear el vidrio con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas similarmente calificadas para evitar un riesgo.
- No deje que los niños se suban a la puerta del horno ni se sienten sobre ella mientras esté abierta.
- Si su aparato está provisto de una placa de cocción de vidrio o de vitrocerámica:
 **PRECAUCIÓN:** "En caso de rotura del vidrio de la placa caliente":
 - apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento de calefacción eléctrica y aisle el aparato de la

- fuente de alimentación,
 - no toque la superficie del aparato,
 - no utilice el aparato.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN

- No ponga en funcionamiento el aparato antes de que se encuentre completamente instalado.
- La instalación del aparato debe ser realizada por un técnico autorizado. El fabricante no se hace responsable de ningún daño resultante de una ubicación e instalación incorrectas realizadas por personas no autorizadas.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se haya dañado durante el transporte. En caso de cualquier defecto, no utilice el aparato y póngase en contacto con un agente de servicio técnico cualificado de inmediato. Los materiales utilizados para el embalaje (nylon, grapadoras, espuma de poliestireno, etc.) pueden ser perjudiciales para los niños y deben ser recogidos y retirados inmediatamente.
- Proteja su aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, lluvia, nieve, polvo o humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (es decir, los armarios) deben poder soportar una temperatura mínima de 212 °F.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.

1.3. DURANTE EL USO

- Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que note un ligero olor. Esto es perfectamente normal y está causado por los materiales aislantes de los elementos calefactores. Le aconsejamos que, antes de utilizar el horno por primera vez, lo deje vacío y lo ponga a la temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que se instala el producto está bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o después de la cocción. El vapor caliente del horno puede provocar quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro del aparato o cerca del mismo cuando esté en funcionamiento.
- No rocíe aerosoles cerca de este aparato mientras esté en funcionamiento.
- Siempre utilice agarraderas para sacar del horno la comida y volver a colocarla en él.
- En ningún caso se debe cubrir el horno con papel de aluminio, ya que existe la posibilidad de que se produzca un sobrecalentamiento.
- No coloque platos o bandejas de horno directamente sobre la base del horno mientras se esté cocinando. La base se calienta mucho y se puede dañar el aparato.



No deje la cocina desatendida en funcionamiento con aceites sólidos o líquidos. Pueden incendiarse en condiciones extremas de calefacción. Nunca vierta agua sobre las llamas causadas por el aceite, en su lugar apague la cocina y cubra la olla con su tapa o

con una manta contra incendios.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción, y gire las asas hasta colocarlas en una posición segura, en la que no puedan recibir golpes.
- Si el producto no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, apague el interruptor de control principal. Cierre la válvula de gas cuando no utilice aparatos de gas.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando el aparato no esté en uso.
- Las bandejas se inclinan cuando se tiran hacia afuera. Tenga cuidado de no derramar ni dejar caer alimentos calientes al sacarlos del horno.

 **PRECAUCIÓN:** El uso de un aparato de cocina a gas da como resultado la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado.

Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso, mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

- El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, como abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica cuando exista.
- Cuando utilice el quemador de la parrilla, mantenga la puerta del horno abierta y utilice siempre el escudo deflector de la parrilla suministrado con el producto. No utilice

nunca el quemador de la parrilla con la puerta del horno cerrada.

- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando esté abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No coloque objetos pesados o inflamables (por ejemplo, nailon, bolsas de plástico, papel, tela, etc.) en el cajón. Esto incluye utensilios de cocina con accesorios plásticos (por ejemplo, asas).

 **PRECAUCIÓN:** La superficie interior del compartimento de almacenamiento puede calentarse cuando el aparato está en uso. Evite tocar la superficie interior.

- No cuelgue toallas, lienzos o paños del aparato o de sus asas.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que su aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- No quite las perillas de control para limpiar el panel de control.
- Para mantener la eficiencia y seguridad de su aparato, le recomendamos que utilice siempre piezas de repuesto originales y que llame a nuestros agentes de servicio autorizados cuando sea necesario.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA EL USO

 **ADVERTENCIA :** Este aparato debe instalarse por una persona de servicio autorizada o por un técnico cualificado, de acuerdo con las instrucciones de esta guía y en cumplimiento de la normativa local vigente.

- Una instalación incorrecta puede causar daños y perjuicios, de los que el fabricante no se hace responsable y la garantía no será válida.
- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (voltaje y frecuencia de la electricidad y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Es preciso obedecer las leyes, ordenanzas, directivas y normas vigentes en el país de uso (normativas de seguridad, reciclaje pertinente de acuerdo con las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de estantes extraíbles ("parrillas metálicas") y el manual del usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción del estante metálico se incluye en la sección LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Requisitos de ventilación

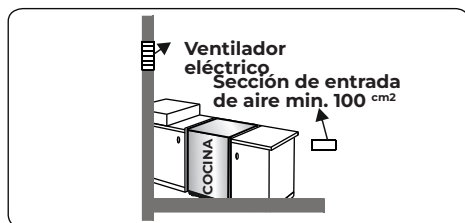
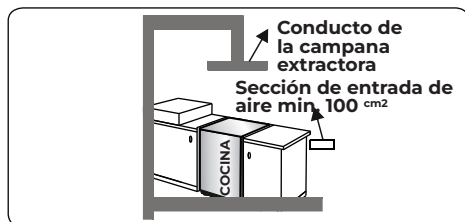
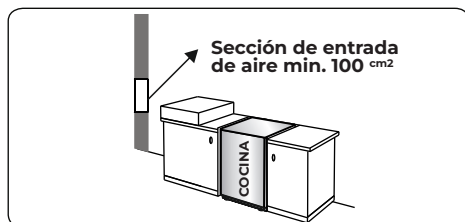
- Para salas con un volumen inferior a 5 m^3 (175 ft^3), se requiere una ventilación permanente de 100 cm^2 ($15,5 \text{ inch}^2$) de superficie libre.
- Para locales con un volumen comprendido entre 5 m^3 (175 ft^3) y 10 m^3 (350 ft^3), se requerirá una ventilación permanente de 50 cm^2 ($7,75 \text{ inch}^2$) de superficie libre, a menos que el local tenga una puerta que dé directamente al aire exterior, en cuyo caso no se requerirá ventilación permanente.
- Para salas con un volumen superior a 350 ft^3 (10 m^3), no se requiere ventilación permanente.



Importante: Independientemente del tamaño de la habitación, todas las habitaciones que contengan el aparato deben tener acceso directo al aire exterior a través de una ventana practicable o equivalente.

Vaciado de gases quemados del medio ambiente

Los aparatos de gas expulsan los residuos de gas quemado al aire exterior, ya sea directamente o a través de una campana extractora con chimenea. Si no es posible instalar una campana extractora, instale un ventilador en la ventana o pared que tenga acceso al aire fresco. El ventilador debe tener capacidad para cambiar el volumen de aire de la cocina un mínimo de 4-5 veces por hora.



Instrucciones generales

- Una vez retirado el material de embalaje y los accesorios del aparato, compruebe que el aparato no presente daños. Si sospecha que está dañado, no lo utilice y póngase en contacto inmediatamente con un servicio técnico autorizado o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles en las proximidades, como cortinas, aceite, telas, etc., que puedan incendiarse.
- La encimera y los muebles que rodean el aparato deben ser de materiales resistentes a temperaturas superiores a 212 °F.
- El aparato no debe instalarse junto a un lavavajillas, una nevera, un congelador, una lavadora o una secadora.
- El aparato puede colocarse cerca de otros muebles con la condición de que en la zona donde se instale el aparato, la altura de los muebles no supere la altura de la placa de cocción.

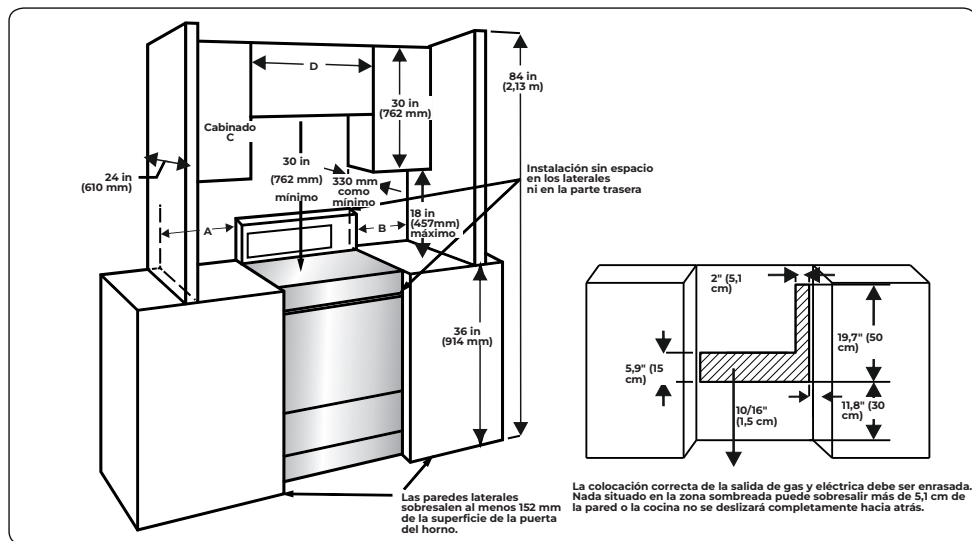
2.2. INSTALACIÓN DE LA COCINA

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado.
- **Importante:** Guárdelo para que lo utilice el inspector eléctrico del barrio.
- Lea y guarde estas directrices para consultarlas más adelante.

Dimensiones y espacios libres

- Asegúrese de que hay suficiente espacio entre la cocina y cualquier material inflamable cercano.
- Ubicación-Confirme el lugar de instalación de la cocina. Verifique la estabilidad del suelo y la idoneidad del suministro eléctrico.
- Deben utilizarse las dimensiones especificadas. Las dimensiones indicadas proporcionan un espacio libre mínimo. Se requiere una superficie de contacto estable y plana.
- Evite los armarios situados por encima de las unidades de superficie para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios por alcanzar las unidades de superficie calientes. El riesgo puede reducirse instalando una campana extractora que sobresalga horizontalmente un mínimo de 127 mm (5") más allá de la parte inferior de los armarios si se va a proporcionar almacenamiento en los armarios.
- Si los muebles de cocina son más altos que la placa de cocción, los muebles de cocina deben estar a una distancia mínima de 10 cm (4 inches) de los lados del aparato para que circule el aire.
- Si se va a instalar una campana extractora o cualquier armario encima del aparato, la distancia de seguridad entre la placa de cocción y cualquier armario/campana extractora debe ser la que se muestra a continuación.

A (min)	20"
B (min)	17"
D	Anchura del producto



2.3. CONEXIÓN DEL GAS

Montaje del suministro de gas y comprobación de fugas

Conecte el aparato de acuerdo con las normas y reglamentos locales e internacionales aplicables. En primer lugar, compruebe qué tipo de gas está instalado en la cocina. Esta información está disponible en una pegatina en la parte posterior de la cocina. Puede encontrar la información relacionada con los tipos de gas y los inyectores de gas adecuados en la tabla de datos técnicos. Compruebe que la presión del gas de alimentación coincide con los valores de la tabla de datos técnicos, para poder obtener el uso más eficiente y asegurar el mínimo consumo de gas. Si la presión del gas utilizado es diferente de los valores indicados o no es estable en su zona, puede ser necesario montar un regulador de presión disponible en la entrada de gas. Debe ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado para realizar estos ajustes.

Los puntos que deben comprobarse durante el montaje de la manguera flexible

- Si la conexión de gas se realiza mediante una manguera flexible fijada en la entrada de gas de la placa de cocción, ésta debe fijarse mediante un collarín para tuberías.

- Conecte el aparato con una manguera corta y duradera tan cerca como sea posible al suministro de gas.
- La longitud máxima permitida de la manguera es de 36 inches (90 cm).
- El dispositivo debe conectarse de acuerdo con la correspondiente normativa local sobre gases.
- La manguera debe mantenerse alejada de zonas que puedan calentarse a temperaturas superiores a 194 °F (90 °C).
- La manguera no debe estar agrietada, rasgada, doblada ni plegada.
- Mantenga la manguera alejada de esquinas afiladas y objetos que puedan moverse.
- Antes de montar la conexión, debe asegurarse de que la manguera no esté dañada. Utilice agua con burbujas o líquidos de fugas para realizar la comprobación. No utilice llamas abiertas para comprobar si hay fugas de gas.
- Todos los elementos metálicos que se utilicen durante la conexión del gas deben estar libres de óxido. Compruebe la fecha de caducidad de los componentes utilizados para la conexión.

Los puntos que deben comprobarse durante el montaje de la conexión de gas fija

Este aparato ha sido probado de acuerdo con las siguientes normas :

- ANS Z21.1 : Electrodomésticos de cocina
- CSA 1.1 : Electrodomésticos de cocina
- CAN / CSA-C 22.2 No 61-M89 Cocinas domésticas
- En Canadá : La instalación debe realizarse de acuerdo con los códigos de instalación de aparatos de gas CAN 1-B149.1 y CAN 1-B149.2 y los códigos locales.
- Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si se aplican requisitos adicionales, como códigos y/o normas locales, a instalaciones específicas. La instalación deberá ajustarse a los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, al Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 o, en Canadá, al Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1.

El método utilizado para montar una conexión de gas fija (conexión de gas realizada mediante roscas, por ejemplo, una tuerca) varía según el país en el que te encuentres. Las piezas más comunes para su país se suministrarán con su aparato. Cualquier otra parte necesaria puede suministrarse como pieza de repuesto.

Durante la conexión, mantenga siempre la tuerca en el colector de gas fijado, mientras gira la contrapieza. Utilice llaves de tamaño adecuado para una conexión segura. Para las superficies entre diferentes componentes, use siempre los sellados incluidos en el kit de conversión de gas.

Los sellados usados durante la conexión deberán ser también homologados para usarse en conexiones de gas. No use sellados para tuberías para las conexiones de gas.

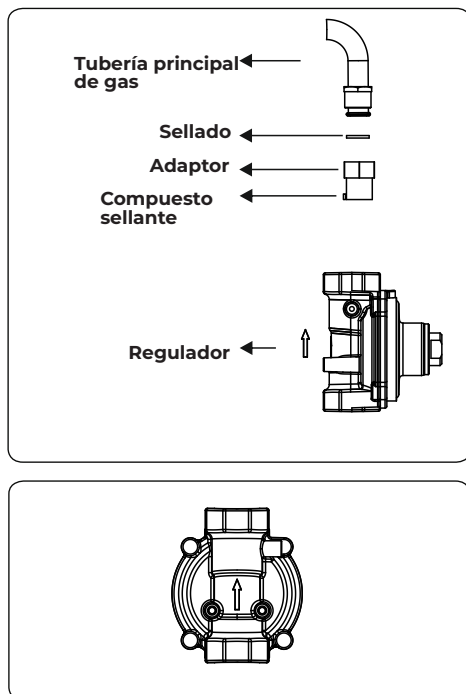
Recuerde que este aparato está preparado para conectarse al suministro de gas en el país para el cual se ha producido. El país de destino principal está marcado en la cubierta posterior del aparato. Si necesita usarlo en otro país, cualquiera de las conexiones de la siguiente imagen pueden ser necesarias. En tal caso, contacte con las autoridades locales para saber cuál es la conexión de gas correcta.

Nota: Utilice sellador de juntas de tuberías en todas las roscas macho (exteriores) de las tuberías para evitar fugas. Al apretar los racores, evite que el regulador de presión de gas gire sobre la tubería.

a. Construya un lugar accesible fuera de la cocina y conecte una válvula de cierre de gas manual externa a la línea de suministro de gas.

Asegúrese de saber dónde y cómo cerrar el suministro de gas de la cocina.

b. Fije el adaptador de unión abocardado de 1/2" al regulador de presión de gas con un par de apriete máximo de 15 ft-lbs.



⚠ ADVERTENCIA: Monte el regulador en el aparato en la dirección de la flecha indicada en el regulador.

La cocina debe ser instalada y mantenida por un técnico debidamente cualificado y registrado en conformidad con la legislación vigente en materia de seguridad.

! ADVERTENCIA: No utilice llamas abiertas para comprobar si hay fugas de gas.

Regulador de presión de gas

Debe utilizarse el regulador de presión de gas que se suministra con este aparato. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para un funcionamiento correcto :

Gas natural (GN - metano) :

Presión mínima: 5" W.C.

Presión máxima: 13" W.C.

Gas propano (LP) :

Presión mínima : 12" W.C.

Presión máxima: 13" W.C.

2.4. CONVERSIÓN A GAS (SI ESTÁ DISPONIBLE)

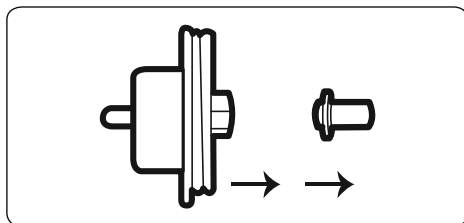
Su aparato está diseñado para funcionar con gas LP/NG. Los quemadores de gas pueden adaptarse a los diferentes tipos de gas mediante la sustitución de los inyectores correspondientes ajustando la altura mínima de la llama correspondiente al gas en uso. Para esta finalidad, se realizarán los pasos siguientes:

Cambio del ajuste de presión del regulador

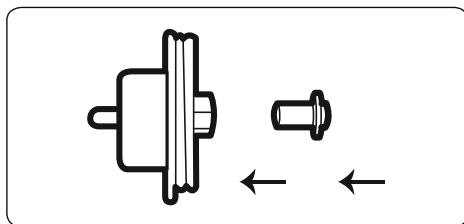
El regulador del aparato se suministra para funcionar con gas natural. La presión de entrada del suministro de gas será conforme a la presión nominal de entrada del regulador utilizado en la cocina o 13" C.A. como máximo.

1. ADVERTENCIA : Antes de realizar la conversión, asegúrese de cortar la alimentación eléctrica y de gas del aparato.

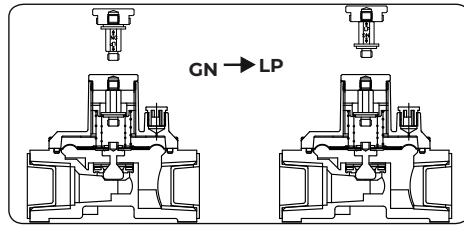
2. Gire la tapa para sacar la varilla de ajuste. Cuando la letra "NG" de la varilla de ajuste mira hacia arriba. La presión de salida del regulador está ajustada a NG.



3. Para convertirlo de GN a LP, cambie la dirección de la varilla de ajuste. Cuando la letra "LP" de la varilla de ajuste mira hacia arriba. La presión de salida del regulador está ajustada a LP.



4. Vuelva a colocar la tapa en el regulador.

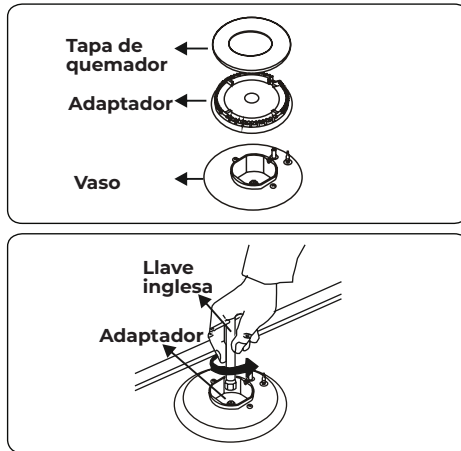


Cambio de inyectores

Quemadores de la placa

- Corte el suministro principal de gas y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Retire las tapas de los quemadores y los adaptadores.
- Utilice una llave de 7 mm para desenroscar los inyectores.

Sustituya el inyector por los del kit de conversión de gas, con los diámetros correctos para el tipo de gas que se va a utilizar, según la tabla de inyectores de



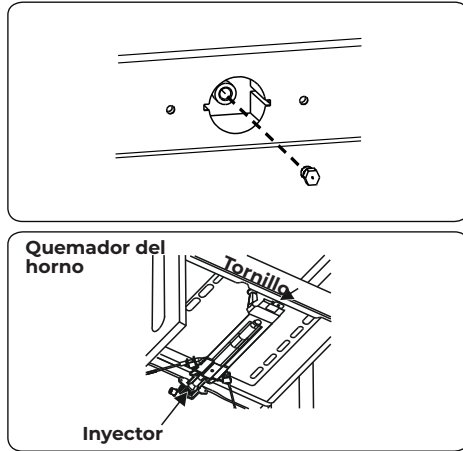
gas.

Inyectores de horno/parrilla (si están disponibles)

Los inyectores del horno y de la parrilla se mantienen en su posición mediante un único tornillo situado en la punta del quemador.

Para los quemadores del horno, abra el compartimento del cajón y localice el tornillo de montaje debajo del quemador. Retire el tornillo, mueva el quemador en diagonal y el inyector quedará al descubierto en la parte trasera de la caja del quemador.

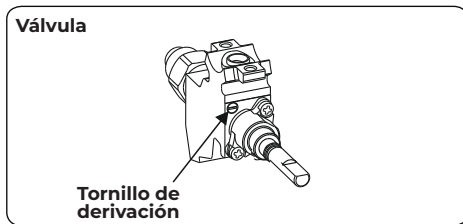
En los quemadores de parrilla, el tornillo ya es visible. Retire el tornillo, tire del quemador de la parrilla hacia usted y el inyector quedará visible en la superficie posterior de la cavidad del horno.



Desmonte los inyectores con una llave de $9/32$ " (7 mm) y sustitúyalos por los del juego de repuesto. Asegúrese de utilizar los diámetros correspondientes adecuados al tipo de gas que se va a utilizar, de acuerdo con la tabla de información (que también se suministra en el kit de conversión de gas).

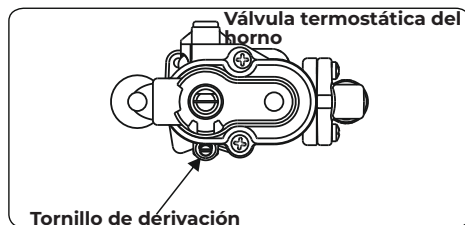
Ajuste de la posición mínima de la llama

En primer lugar, asegúrese de que el aparato está desenchufado de la red eléctrica y de que la alimentación de gas está abierta. La posición de llama mínima se ajusta con un tornillo plano situado en la válvula. Como se muestra en las figuras siguientes; para las válvulas con dispositivo de seguridad contra fallo de llama, el tornillo está situado en el lateral del vástago de la válvula y para las válvulas sin dispositivo de seguridad contra fallo de llama, el tornillo está situado en el interior del vástago de la válvula. Para facilitar el ajuste de la posición de la llama, le recomendamos que retire el panel de control (y el microinterruptor si su modelo dispone de él) durante la modificación. El tornillo de derivación debe aflojarse para la conversión de gas LP a gas natural. Para la conversión de gas natural a LP, se debe apretar el tornillo de derivación.



Determinación de la posición mínima de la llama

Para determinar la posición mínima, encienda los quemadores y póngalos en la posición mínima. Retire los pomos para acceder a los tornillos. Con la ayuda de un destornillador pequeño, apriete o afloje el tornillo de derivación unos 90 grados. Cuando la llama tenga una longitud de al menos $5/32$ " (4 mm), la distribución del gas será correcta. Asegúrese de que la llama no se extinga al pasar de la posición máxima a la mínima. Cree viento artificial con la mano hacia la llama para ver si las llamas son estables. Para el quemador del horno, haga funcionar el quemador del horno en la posición mínima durante 5 minutos y, a continuación, abra y cierre la puerta del horno 2-3 veces para comprobar la estabilidad de la llama del quemador.



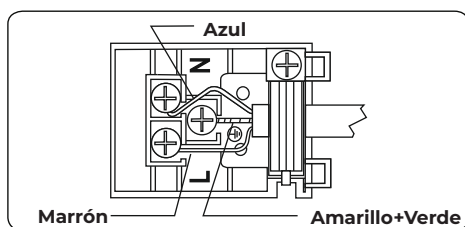
2.5. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe ser realizada por un técnico autorizado o un electricista cualificado, de acuerdo con las instrucciones de esta guía y respetando la normativa local vigente.

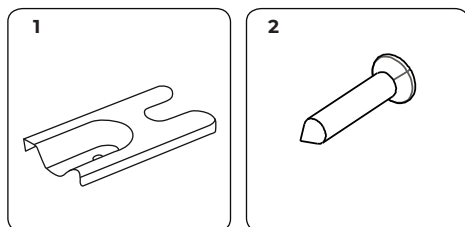
⚠ ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A UNA TOMA DE CORRIENTE QUE DISPONGA DE TOMA DE TIERRA.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, debe comprobarse la correspondencia entre el voltaje nominal del aparato (estampado en la placa de identificación del aparato) y el voltaje disponible en la red, y el cableado eléctrico de la red debe ser capaz de soportar la potencia nominal del aparato (también indicada en la placa de identificación).
- Durante la instalación, asegúrese de utilizar cables aislados. Una conexión eléctrica incorrecta puede dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y es necesario sustituirlo, deberá hacerlo una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, ladrones y/o cables de extensión.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, puede que el cable se dañe y se produzca un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red eléctrica con un enchufe, debe utilizarse un seccionador omnipolar (con una separación entre contactos de al menos 3 mm) para cumplir las normas de seguridad.

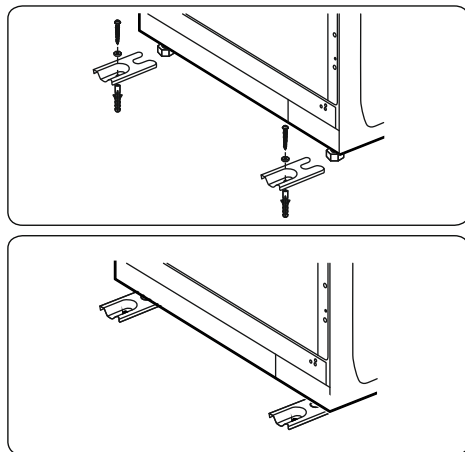
- El aparato está diseñado para una alimentación de 110-120 V. Si su suministro es diferente, póngase en contacto con el personal de servicio autorizado o con un electricista cualificado.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para conectarse al aparato.
- El interruptor con fusible debe ser fácilmente accesible una vez instalado el aparato.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén bien apretadas.
- Fije el cable de alimentación en la abrazadera y cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se coloca en la caja de terminales.
- **PRECAUCIÓN:** Riesgo de descarga eléctrica. Si se daña el cable o el enchufe, desconecte el aparato de la red eléctrica y sustitúyalo únicamente por un cable o enchufe del mismo tipo.



2.6. KIT ANTIVUELCO



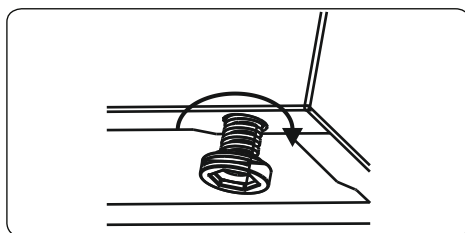
La bolsa de documentos incluye un kit antivuelco. Fije sin apretar el soporte antivuelco (1) al suelo con el tornillo (2) y el taco (3) como se ilustra en la imagen. Empuje el electrodoméstico hacia el soporte asegurándose de que el dispositivo antivuelco está insertado en la pata del electrodoméstico.



2.7. REGULACIÓN DE LAS PATAS

Este producto se apoya sobre cuatro patas regulables. Para un funcionamiento seguro es importante que el aparato esté bien nivelado. Asegúrese de que el aparato esté nivelado antes de cocinar. Para aumentar la altura del aparato, gire las patas en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Para reducir la altura del aparato, gire las patas en el sentido de las agujas del reloj.

Mediante la regulación de las patas se puede aumentar la altura del aparato un máximo de 30 mm. El aparato es pesado, por lo que recomendamos que para levantarlo, se empleen como mínimo dos personas. Nunca debe arrastrarse el aparato.

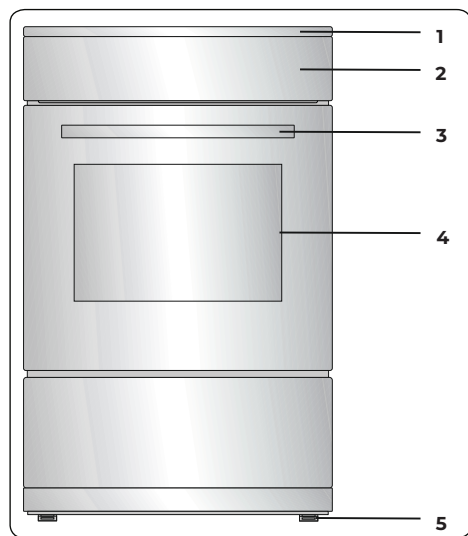


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



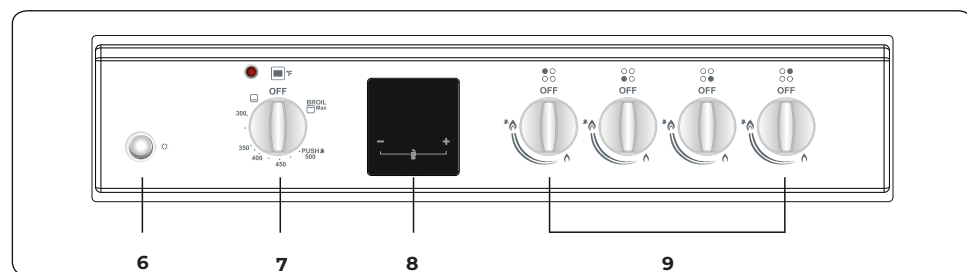
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Encimera
2. Panel de mando
3. Tirador de puerta de horno
4. Puerta de horno
5. Patas regulables

Panel de mando



6. Botón (Lámpara de horno)
7. Mando de control de horno
8. Temporizador
9. Mando de control de encimera

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Encendido de los quemadores

El símbolo de posición que se muestra encima de cada mando de control indica el quemador que controla cada mando.

Encendido manual de los quemadores de gas

Si su aparato no está equipado con una ayuda para el encendido o si hay un fallo en la red eléctrica, siga los procedimientos descritos debajo.

Para quemadores de encimera: Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Siga pulsando el mando y mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto a la circunferencia superior del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido del quemador.

Para el quemador del horno: Empuje hacia dentro el mando de control del horno y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición "maximum" (máximo). Mantenga una cerilla o una vela encendida u otro tipo de ayuda manual junto al orificio de encendido que se encuentra en la esquina frontal izquierda del quemador. Desde que vea que la llama es estable, aleje la fuente de encendido.

Encendido eléctrico mediante el mando de control

Empuje hacia dentro el mando del quemador que desee encender y manténgalo pulsado al mismo tiempo que lo gira en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mando se encuentre en la posición de 90 grados. El microconmutador que se encuentra bajo el mando creará chispas mediante la bujía de encendido mientras se mantenga pulsado el mando de control. Mantenga pulsado el mando hasta que vea que la llama del quemador es estable.

Dispositivo de seguridad contra llamas

Quemadores

Las cocinas equipadas con un dispositivo de fallo de llama proporcionan seguridad en caso de que la llama se apague por accidente. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando hasta que observe que las llamas se mantienen encendidas de forma estable.

Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si algo así ocurre, el dispositivo bloqueará los conductos de gas de los quemadores y evitará la acumulación de gas sin quemar. Espere 90 segundos antes de volver a encender un quemador de gas que se ha apagado.

Quemadores de horno/grill (si están disponibles)

Con independencia del modelo de electrodoméstico, todos los quemadores de horno incorporan un dispositivo de seguridad de gas. Por este motivo, durante la ignición, mantenga pulsado el mando del horno hasta que observe que las llamas se mantienen estables.

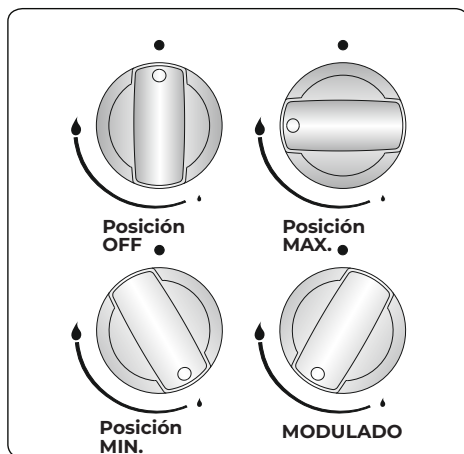
Mantenga pulsado el control durante aproximadamente 10 a 15 segundos una vez encendido el quemador. Si se suelta demasiado pronto la llama se extinguirá.

Si las llamas se cortan tras soltar el mando, repita el proceso de ignición. Si el quemador del horno no se enciende tras mantener el mando del quemador pulsado durante 30 segundos, abra la puerta del horno y no intente encenderlo de nuevo durante al menos 90 segundos. Si las llamas del horno se apagan accidentalmente, repita el mismo proceso.

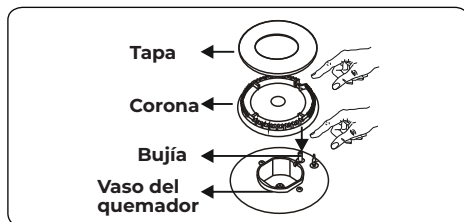
4.2. CONTROLES DE LA PLACA

Quemador de la placa

El mando tiene 3 posiciones: apagado (0), máximo (símbolo de llama grande) y mínimo (símbolo de llama pequeña). Encienda el quemador con el botón en la posición 'máxima'; entonces podrá ajustar la longitud de la llama entre las posiciones 'máxima' y 'mínima'. No utilice los quemadores cuando el mando esté entre las posiciones 'máxima' y 'desconectada'.



Después de la ignición, compruebe visualmente las llamas. Si ve una punta amarilla, una llama alta o inestable, apague el flujo de gas y compruebe el montaje de las tapas y coronas del quemador una vez que se hayan enfriado. Asegúrese de que no haya líquido en las tapas del quemador. Si las llamas del quemador se apagan accidentalmente, apague los quemadores, ventile la cocina con aire fresco y espere al menos 90 segundos antes de intentar volver a encenderla.



Para desconectar los quemadores de la placa de cocción, gire el botón del quemador de la placa de cocción en el sentido de las agujas del reloj a la posición '0' o de forma que la marca del botón del quemador de la placa de cocción apunte hacia arriba.

La placa tiene quemadores de diferentes diámetros. Comprobará que la forma más económica de utilizar el gas es elegir el quemador de gas del tamaño correcto para el tamaño de su olla y llevar la llama a la posición "mínima" una vez que se alcance el punto de ebullición. Recomendamos que siempre cubra su sartén de cocina para evitar la pérdida de calor.

Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores principales, le sugerimos que utilice ollas que tengan los siguientes diámetros de fondo plano. El uso de ollas más pequeñas que las dimensiones mínimas que se muestran a continuación puede causar pérdidas de energía.

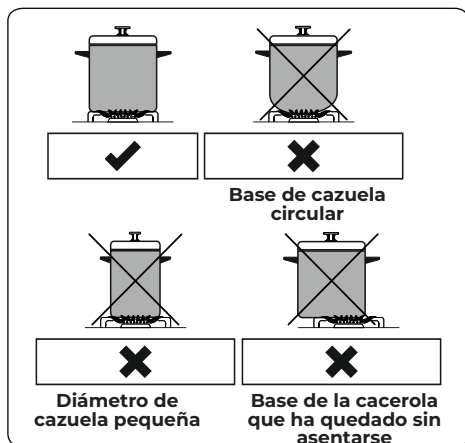
Quemador rápido / wok	8,66" - 10,24" (22-26 cm)
Quemador Semi Rápido	5,51(8,66): (14-22 cm)
Quemador auxiliar	4,72" - 7,09" (12-18 cm)

Asegúrese de que las puntas de las llamas no se extiendan desde la circunferencia exterior del recipiente, ya que esto podría dañar los accesorios de plástico, como los mangos.

Desconecte la válvula de control de gas principal cuando los quemadores no se utilicen durante períodos prolongados de tiempo.

ADVERTENCIA:

- Utilice únicamente bandejas de fondo plano con bases gruesas.
- Asegúrese de que el fondo de la olla esté seco antes de colocarla en el quemador.
- La temperatura de las partes accesibles puede ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento. Se debe mantener a los niños y a los animales alejados de los quemadores durante y después de cocinar.
- Después de su uso, la placa de cocción permanece muy caliente durante un período de tiempo prolongado. No lo toque y no coloque ningún objeto encima de él.
- Nunca coloque cuchillos, tenedores, cucharas y tapas en la placa, dado que se calentarán y podrían causar graves quemaduras.
- No permita que las asas de las sartenes u otros utensilios de cocina sobresalgan por encima del borde de la superficie de la cocina.



4.3. CONTROLES DEL HORNO

Quemador del Horno CONTROLES

Después de encender el quemador del horno, puede ajustar la temperatura en el interior del horno, según sea necesario, utilizando los números del panel de control o el mando. Los números más altos proporcionan temperaturas más altas, mientras que los números más pequeños proporcionan temperaturas más bajas.

Descripción de la función	
 300-500 Max PUSH	Gire el mando en sentido antihorario para ajustarlo a la marca de gas deseada.
	Gire el mando en sentido horario para ajustar la Parrilla Eléctrica.

No haga funcionar el aparato entre la posición "**Apagado**" y el primer marcador de temperatura en sentido antihorario. Utilice siempre el horno entre los ajustes máximo y mínimo. Al apagar el horno, gire el mando en sentido horario hasta la posición "**0**".

Precalentamiento

Le recomendamos que precaliente el horno durante 10 minutos. Para las recetas que necesitan temperaturas elevadas, como el pan, los pasteles, los bollos o los suflés, los mejores resultados se obtienen si se precalienta primero el horno. Para obtener los mejores resultados al cocinar a partir de alimentos congelados o platos preparados refrigerados, precaliente siempre primero el horno.

	Dimensiones del producto (anchura x profundidad)
	Para electrodomésticos de 20" a 24"
Posición	Temperatura (°F)
300	300 °F
350	350 °F
400	400 °F
450	450 °F
500	500 °F

Cocción

- Asegúrese de que los alimentos se colocan en el centro del estante y de que hay espacio suficiente alrededor de la bandeja de horno/plato para permitir la máxima circulación.
- Coloque los platos sobre una bandeja de horno de tamaño adecuado en el estante para evitar que se derramen sobre la base del horno y ayudar a reducir la cantidad de limpieza necesaria.
- El material y el acabado de la bandeja de horno y los platos utilizados afectarán al dorado de la base. Los utensilios esmaltados, oscuros, pesados o antiadherentes aumentan el dorado de la base. Las bandejas de aluminio brillante o acero pulido reflejan el calor y hacen que la base se dore menos.
- Cuando cocine más de un plato en el horno, coloque los platos centrados en diferentes estantes en lugar de agrupar varios platos en un estante, esto permitirá que el calor circule libremente para obtener los mejores resultados de cocción.

- Si cocina más de una bandeja con alimentos similares, por ejemplo pasteles o galletas, intercambie las bandejas durante la cocción o retire la bandeja superior cuando los alimentos estén cocinados y desplace la bandeja inferior al estante superior para terminar la cocción.
- No coloque las bandejas de horno directamente sobre la base del horno, ya que interfiere en la circulación de aire del horno y puede provocar quemaduras en la base. Utilice la posición inferior del estante.

Parrilla eléctrica

Esta función se utiliza para asar alimentos. Funciona en un solo modo para crear una fuente de calor constante.

Gire el mando del calefactor de la parrilla en sentido horario hasta el símbolo designado para la parrilla.

Precaliente durante 5 minutos y, a continuación, coloque los alimentos en la rejilla metálica y en el estante superior del horno. Coloque una bandeja en el estante inferior para recoger la grasa o los aceites que puedan caer de los alimentos.

Una vez que haya terminado de asar, asegúrese de que el mando se gira a la posición "0".

Deje enfriar el horno y mantenga a los niños alejados durante ese tiempo.

La lámpara del panel de control se iluminará cuando el calentador de la parrilla esté encendido.

Cocción

- El quemador de la parrilla crea una fuente de calor constante y no puede ajustarse entre las posiciones máxima y mínima. Para apagar el quemador de la parrilla, gire el mando en sentido horario hasta la posición "0".
- Coloque una bandeja en el estante debajo de la rejilla para recoger la grasa o el aceite que gotee durante el asado.
- Coloque la rejilla metálica en el estante superior, siempre que los alimentos no toquen el quemador de la parrilla.
- Precaliente la parrilla al máximo durante unos minutos antes de marcar la carne o de tostar. Los alimentos deben girarse, según sea necesario, durante la cocción.
- Los alimentos se tienen que secar bien antes de asar para minimizar las salpicaduras. Unte ligeramente la carne magra y el pescado con un poco de aceite o con mantequilla derretida para mantener su humedad durante la cocción.
- Los alimentos deben colocarse en el centro de la rejilla para permitir la máxima circulación de aire.
- Si el horno incluye bandeja de parrilla y mangos como accesorios, consulte la correspondiente sección de accesorios para saber cómo usarlos correctamente.

Controles del ventilador (Modo de convección) (Si está disponible)

En el modo de convección, el ventilador situado en la parte posterior del compartimento del horno crea una circulación de aire horizontal y forzada. Una ventaja de la cocción por convección es la distribución uniforme del calor por toda la cavidad del horno (ya no es necesario girar la carne mientras se asa). Para activar el ventilador de convección, utilice el botón del panel de control. No es necesario precalentar el horno cuando se utiliza el modo de convección, aunque para la cocción de repostería delicada recomendamos calentar el horno antes de introducir las bandejas de repostería.

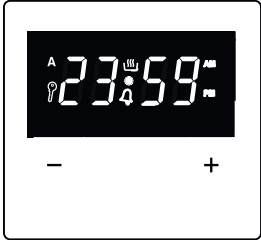
 **ADVERTENCIA:** En el modo de convección, las temperaturas pueden ser diferentes de los valores indicados en la sección "Controles de los quemadores del horno".

 **ADVERTENCIA:** No utilice el modo de convección cuando la parrilla esté en uso.

Lámpara del horno

En el interior del horno hay una lámpara que ilumina la zona de cocción. Pulse el botón de la lámpara para encenderla o apagarla.

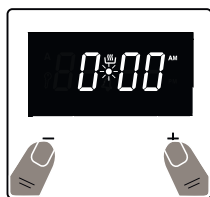
4.4. USO DEL TEMPORIZADOR DIGITAL TÁCTIL



Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Cocción manual
	Bloqueo de teclas
4	Temporizador
-	Disminuir el tiempo
+	Aumentar el tiempo
23 59	Pantalla del temporizador

Ajuste de tiempo

El tiempo se debe ajustar antes de empezar a utilizar el horno. Después de conectar la alimentación, el símbolo «A» y «00:00» o «12:00» parpadearán en la pantalla.



1. Pulse los botones "+" y "-" durante 2 segundos para desactivar el bloqueo de teclas y el punto del centro de la pantalla comenzará a parpadear.



2. Ajuste la hora mientras parpadea el punto con las teclas «+» and «-».



3. Tras unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá iluminado.



Bloqueo de teclas

El bloqueo de teclas se activa automáticamente si el temporizador no se utiliza durante 7 segundos. El símbolo «P» aparecerá y permanecerá iluminado. Para desbloquear los botones del temporizador, mantenga pulsado los botones "+" y "-" durante 2 segundos. De esta forma se podrá llevar a cabo la operación deseada.

Ajuste del tiempo de la señal acústica

La hora del aviso acústico puede ajustarse a cualquier hora entre "00:00" y "23:59" horas. El ajuste del tiempo de la señal acústica sirve únicamente para avisar. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse el botón "+". El símbolo «4» empezará a parpadear y se mostrará «000».



2. Seleccione el periodo de tiempo deseado mediante las teclas «+» y «-» mientras «4» esté parpadeando.



3. El símbolo «4» se quedará iluminado, se guardará la hora y se ajustará el aviso.

Cuando el temporizador llegue a cero, se escuchará una señal acústica de aviso y el símbolo «4» parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener la señal acústica de aviso. Pulse los botones «+» y «-» durante 2 segundos, el símbolo «4» desaparecerá y se mostrará el reloj.

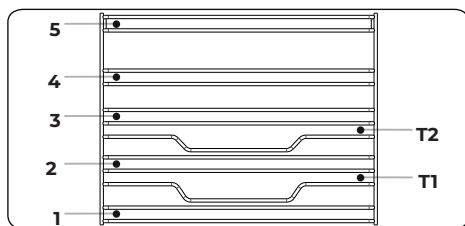
Ajuste de sonido

Mantenga pulsado el botón «-» del sensor hasta que oiga un **pitido**. Después, cada vez que se pulse el botón «-», sonará un «pitido» diferente. Existen cuatro tipos diferentes de sonidos de señal. Si se selecciona «**desactivado**», se desactivarán todos los sonidos excepto los de alarma y error pulse cualquier botón. Al cabo de unos instantes se grabará el pitido seleccionado.

4.5. ACCESORIOS

La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 5.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1, T2, 3, 4 y 5.

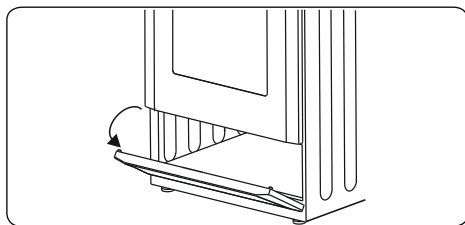
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

****Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido.

El cajón abatible

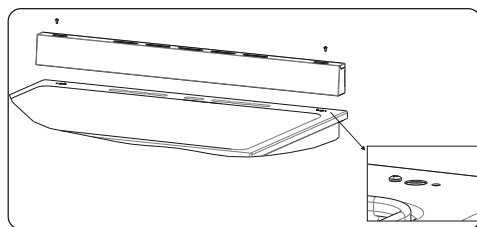
El aparato incluye un cajón para guardar los accesorios del tipo de bandejas, estantes, parrillas y pequeñas cacerolas y sartenes.

! **ADVERTENCIA:** La superficie interior del cajón se puede calentar durante el uso del aparato. No guarde alimentos, materiales inflamables o plásticos en el cajón.



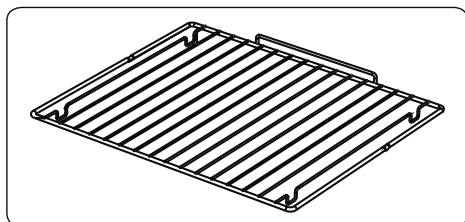
La placa para salpicaduras

La placa para salpicaduras se fija a la encimera mediante dos tornillos.



Parrilla

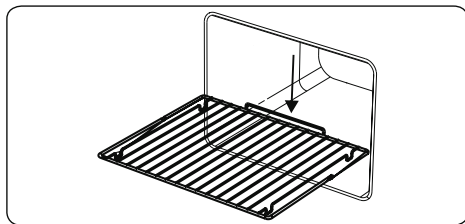
La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.





ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA



ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

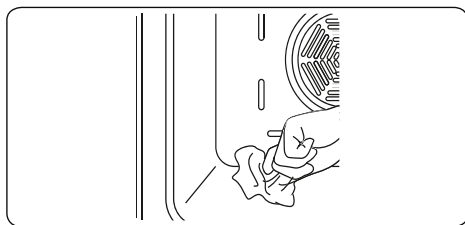
Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.
- No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.
- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.
- No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.



Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpieza de la encimera de gas

- Limpie la encimera de gas de manera periódica.
- Quite los soportes de cacerola, los casquetes y las coronas de los quemadores.
- Limpie la superficie de la encimera con un trapo suave empapado en agua

con jabón. A continuación, vuelva a limpiar la superficie de la encimera con un trapo húmedo y séquela.

- Lave y enjuague los casquetes de los quemadores. No los deje mojados. Séquelos inmediatamente con un trapo seco.
 - Tras la limpieza, asegúrese de volver a montar todas las partes correctamente.
 - Las superficies de los soportes de cacerola se pueden rayar con el tiempo debido al uso. Este no es un fallo de producción.
-  No utilice estropajos de aluminio para limpiar ninguna parte de la encimera.
-  Asegúrese de que no entre agua en los quemadores, ya que podrían bloquearse los inyectores.

Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes esmaltadas

- Limpie las partes esmaltadas del aparato de manera periódica.
 - Limpie las partes esmaltadas con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiarlas con un trapo húmedo y séquelas.
-  No limpie las partes esmaltadas si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el esmalte.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

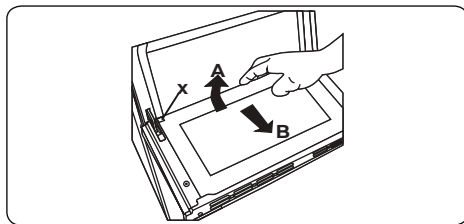
Limpieza de superficies pintadas (si existen)

- Las manchas de tomate, pasta de tomate, ketchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados.

Extracción del cristal interior

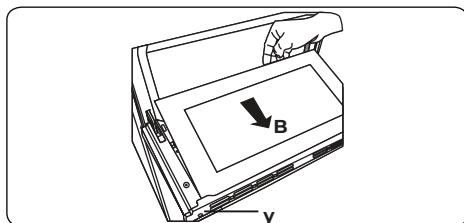
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérela del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.

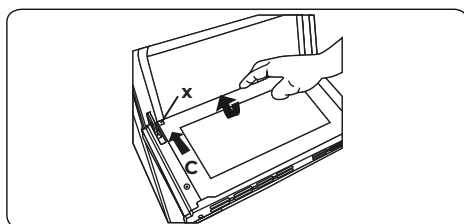


Para cambiar el cristal interior:

2. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (**y**), en la dirección de **B**.



3. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (**x**) en la dirección de **C**.

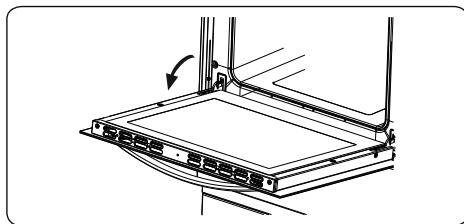


 Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

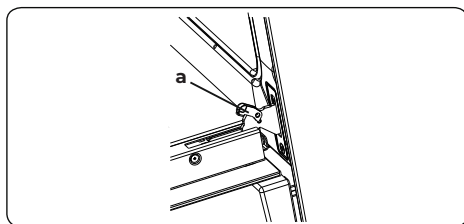
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

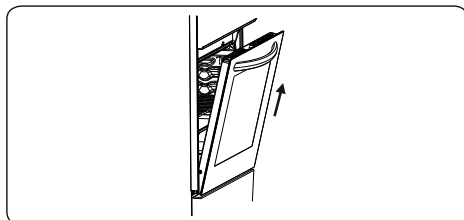
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (a) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

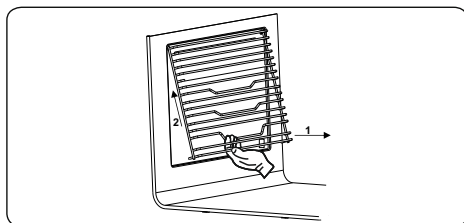


3. Cierre la puerta hasta que prácticamente alcance la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

Para retirar la parrilla, tire de ella en la dirección 1, tal y como se muestra en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips, levántela en la dirección 2.



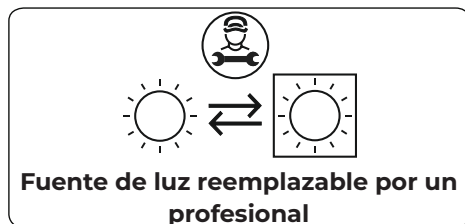
5.2. MANTENIMIENTO

! ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato debe ser efectuado exclusivamente por un servicio técnico autorizado o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

! ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de cambiar la lámpara del horno.

- Retire la lente de cristal y, a continuación, la bombilla.
- Inserte la nueva bombilla (resistente a 572 °F - 300 °C) para sustituir a la bombilla que retiró (110 V, 15-25 vatios, tipo E14).
- Vuelva a colocar la lente de cristal y su horno estará listo para funcionar.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para utilizarse en otras aplicaciones.



 La lámpara está diseñada específicamente para su uso en aparatos de cocina domésticos. No es adecuado para la iluminación de habitaciones domésticas.

5.3. MANTENIMIENTO

 **ADVERTENCIA:** El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Otros controles

- Revisa periódicamente la fecha de vencimiento del tubo de gas
- Compruebe periódicamente la tubería de conexión de gas. Si encuentra algún defecto, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado para que proceda a realizar el cambio.
- Si detecta algún defecto al manipular los mandos de control del aparato, póngase en contacto con un proveedor de servicios autorizado.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno y / o el grill (si lo hubiese) no funcionan.	Puede que el horno y / o el grill estén en la posición "off" (apagado). Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta. La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada. No se han montado las patas. Puede que se haya agotado la batería (si el aparato dispone de una).	Compruebe la posición del mando de control. Compruebe el suministro de gas y la presión del gas. Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina. Asegúrese de que no haya ningún bloqueo en la parte inferior del aparato. Puede que haga falta cambiar la pila.
El horno no cocina de forma homogénea.	El estante no se ha colocado correctamente. El aparato lo ha instalado un técnico no autorizado. El ventilador (si fuese aplicable) podría estar en la posición "off" (apagado).	Compruebe las posiciones de los estantes, el período de cocción y las temperaturas que se indican en el manual. Compruebe que el aparato se haya instalado correctamente. Compruebe que esté funcionando el ventilador.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja.	El estante no se ha colocado correctamente o se ha seleccionado una temperatura incorrecta. Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. Prepárese para aumentar o reducir ligeramente la temperatura para obtener los resultados que desee. Compruebe el suministro de gas y la presión del gas.
Los quemadores de la encimera no se encienden.	No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador. Puede que la presión del gas de suministro no sea correcta. Puede que esté vacía la bombona de LPG (si fuese aplicable). La alimentación (si el aparato tiene una conexión eléctrica) está desactivada. Puede que se haya agotado la pila (si fuese aplicable).	Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador. Compruebe el suministro de gas y la presión del gas. Puede que haga falta cambiar la bombona de LPG. Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina. Puede que haga falta cambiar la pila.
El color de la llama es naranja /amarilla.	No se han montado correctamente el casquete y la corona del quemador. Distintas composiciones de gas.	Asegúrese de que se hayan colocado correctamente las piezas del quemador. Debido al diseño del quemador, puede que la llama sea naranja/amarilla en determinadas áreas del quemador. Si usa gas natural de su ciudad para alimentar el aparato, este podría tener una composición diferente. No utilice el aparato durante un par de horas.
El quemador no se enciende o solo se enciende parcialmente.	Puede que haya piezas del quemador sucias o mojadas.	Asegúrese de que las piezas del aparato estén limpias y secas.

El quemador hace ruido.	-	Esto es normal. El ruido se podría reducir a medida que se calienten.
Ruido	-	Es normal que algunas piezas metálicas de la cocina hagan ruido durante su uso.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7. Tabla de inyectores

GENERAL	
Voltaje / Frecuencia	110 - 120 V ~ 60 Hz
Tipo de cable / Sección / Longitud	DTR 3x18 AWG / 5.25 ft
Protección por fusible	Mín. 9A
Tipo de gas / Presión	Gas natural 5" / Gas LP 10"
QUEMADORES	
Delantera Izquierda	Quemador rápido
Potencia	11000 Btu/h - 11000 Btu/h
Inyector	1,55 mm - 0,96 mm
Trasera Izquierda	Quemador Semi Rápido
Potencia	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Inyector	1,18 mm - 0,82 mm
Trasera Derecha	Quemador Semi Rápido
Potencia	8000 Btu/h - 8000 Btu/h
Inyector	1,18 mm - 0,82 mm
Delantera derecha	Quemador auxiliar
Potencia	3500 Btu/h - 3500 Btu/h
Inyector	0,90 mm - 0,55 mm
Quemador del horno	Termostato de gas Quemador del horno
Potencia	10000 Btu/h - 8500 Btu/h
Inyector	1,55 mm - 0,76 mm
Consumo total de energía	40500 Btu/h - 39000 Btu/h
Asar	Asador eléctrico
Potencia	1000 W
Lámpara interior	15-25 W

Kenmore®

Para Atención al Cliente, visita:

www.kenmore.com/contact-us/

Para seleccionar tu área local o minorista donde se compró este electrodoméstico y obtener información de contacto para programar el servicio de reparación en el hogar o solicitar repuestos.



52202020