

Use & Care Guide

Guía de uso y cuidado

English / Español

Models / Modelos: 790.31113211, 31123211

# Kenmore Elite<sup>®</sup>

## Gas Cooktop

## Estufa de gas

P/N 316902921 (1206)

Sears Brands Management Corporation

Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

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

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



## Índice

Garantía de Kenmore Elite .....	2	Instrucciones de limpieza de las superficies de laca porcelanizada de la estufa.....	11
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD ....	3-4	Limpieza de las rejillas de los quemadores.....	12
Registro del producto.....	5	Limpieza de las tapas de los quemadores.....	12
Ubicación del número de serie.....	5	Limpieza de los cabezales de los quemadores.....	12
Instrucciones para la conexión a tierra.....	5	Limpieza de la rejilla de ventilación.....	13
Conversión a gas licuado de petróleo (propano).....	5	Limpieza de la bandeja de la rejilla de ventilación.....	13
Ajuste de los controles de los quemadores de superficie ....	6-7	Limpieza del filtro de grasa .....	13
Cocción con los quemadores de superficie .....	8	Limpieza de la cámara de ventilación .....	13
Ajuste del sistema de ventilación de tiro descendente.....	9	Antes de solicitar servicio técnico.....	14
Ajuste de los controles de los quemadores de superficie ...	9-10	Acuerdos de protección.....	15
Cuidado y limpieza generales.....	11-13	Servicio de Sears .....	Contratapa
Limpieza de diversas piezas de su estufa .....	11		

## Garantía de Kenmore Elite

Si este artefacto, habiendo sido instalado, operado y mantenido siguiendo todas las instrucciones suministradas con el producto, falla debido a un defecto en el material o en la mano de obra dentro de un año a partir de la fecha de compra, llame al teléfono 1-800-4-MY-HOME® para acordar una reparación gratuita.

Esta cobertura rige durante un lapso de 90 días a partir de la fecha de compra si este electrodoméstico se utiliza alguna vez para otros fines que no sean de uso doméstico.

### Esta garantía cubre solamente defectos de materiales y de mano de obra. Sears NO pagará por:

1. Grietas en estufas de vidrio de material cerámico que no sean el resultado de impactos térmicos.
2. Manchas y arañazos en estufas de vidrio de material cerámico causadas por accidentes o por la operación y el mantenimiento incorrectos de la estufa.
3. Elementos desechables que pudieran desgastarse en uso normal, incluyendo -sin limitaciones- los filtros, las bombillas de luz y las bolsas.
4. Un técnico de servicio para instruir al usuario en la instalación, operación y mantenimiento correctos del producto.
5. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este producto.
6. Todo daño o falla que se produzca en este producto si no se instala, opera o mantiene de acuerdo a todas las instrucciones suministradas con el producto.
7. Todo daño o falla que se produzca en este producto debido a accidentes, abuso o mal uso, y a usos distintos de aquellos para los que fue diseñado.
8. Todo daño o falla que se produzca en este producto a causa del uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios diferentes a aquellos recomendados en alguna de las instrucciones suministradas con el producto.
9. Todo daño o falla que se produzca en las piezas o sistemas debida a modificaciones no autorizadas realizadas en este producto.

### Cláusula de exención de responsabilidad de garantías implícitas; limitación de compensaciones

La única y exclusiva compensación del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto en las condiciones indicadas aquí. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de mercantilidad y de idoneidad para un propósito en particular se limitan a un año o al período más corto permitido por ley. Sears no será responsable por daños consecuenciales ni incidentales. Algunos estados y provincias **NO** permiten la exclusión o limitación de daños consecuenciales o incidentales, ni limitaciones de la duración de garantías implícitas de mercantilidad o de idoneidad; por lo tanto, dichas exclusiones o limitaciones podrían no estar vigentes en su caso.

Esta garantía es válida únicamente mientras este artefacto se utilice en Estados Unidos o Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el electrodoméstico, lea detenidamente las instrucciones de este manual y guárdelas como referencia para el futuro. Este manual incluye símbolos e instrucciones importantes relativas a la seguridad. Le rogamos que preste atención a dichos símbolos y que cumpla todas las instrucciones indicadas.

**⚠ ADVERTENCIA** Este símbolo contribuye a poner en alerta a usted acerca de situaciones que podrían causar lesiones personales graves, la muerte y daños a bienes.

**⚠ PRECAUCIÓN** Este símbolo contribuye a poner en alerta a usted acerca de situaciones que podrían causar lesiones personales y daños a bienes.

**⚠ ADVERTENCIA** Si no se cumplen estrictamente las instrucciones y los avisos informativos contenidos en este manual, podrían producirse incendios y explosiones que causen daños a bienes, lesiones personales y hasta la muerte.

## PARA SU SEGURIDAD:

- NO almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos inflamables (y los vapores de dichos materiales) en las cercanías de este ni de ningún otro electrodoméstico.
- **QUÉ DEBE HACER SI HAY OLOR A GAS:**
  - NO utilice ningún electrodoméstico.
  - NO toque ningún interruptor eléctrico; NO utilice ningún teléfono en ningún lugar de la edificación.
  - Comuníquese de inmediato con su proveedor de gas desde la casa de un vecino. Siga las instrucciones que le dé el proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio de este electrodoméstico debe ser realizada por un instalador/representante calificado de servicio, que pudiera ser un representante de la compañía proveedora de gas.

- Quite todas las cintas y el envoltorio de embalaje antes de utilizar la estufa. Destruya la caja y las bolsas de plástico después de desembalar la estufa. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje. NO retire la placa de modelo/número de serie que está fija a la estufa.
- **Instalación correcta**—Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra correctamente el electrodoméstico, en conformidad con la más reciente edición del Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1, con la norma CAN/CGA B149.2 y con la más reciente edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA N.º 70 de los Estados Unidos, además de en conformidad con los requisitos de los códigos locales. Instale y/o ajuste sólo según las instrucciones de instalación indicadas en el paquete de publicaciones impresas suministrado junto con esta estufa.

El proveedor recomendado de servicio para este electrodoméstico es Sears Parts & Repair (Piezas y Reparaciones de Sears). Conozca la manera de desconectar la alimentación de electricidad del electrodoméstico en el disyuntor o caja de fusibles, en caso de una emergencia.

- **Reparaciones realizadas por el usuario**—NO repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que dicho reemplazo esté específicamente indicado en los manuales. Toda otra tarea de mantenimiento y/o reparación del electrodoméstico o de reemplazo de piezas debe ser realizado sólo por personal técnico calificado, a fin de reducir el riesgo de lesiones personales y de daños al electrodoméstico.

- Nunca modifique ni altere la construcción de la estufa, al retirar paneles, cubiertas de cables ni ninguna otra pieza de la estufa.
- Las campanas extractoras de cortina de aire o de instalación sobre la cabeza, que soplan una corriente descendente de aire sobre la estufa, no se deben utilizar en conjunto con estufas de gas a menos que el funcionamiento en conjunto de la campana extractora y de la estufa haya sido diseñado, probado y certificado por un laboratorio independiente de pruebas.

**⚠ ADVERTENCIA** Pisar y apoyarse sobre esta estufa puede acarrear lesiones personales graves, y también podría causar daños a la estufa. NO permita que los niños se trepen o jueguen cerca de la estufa.

- **Almacenamiento en el electrodoméstico**—No se debe almacenar ni colocar materiales inflamables en la estufa, cerca de los quemadores de superficie. Dichos materiales incluyen artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, recipientes de plástico y paños, al igual que líquidos inflamables. NO almacene en la estufa materiales potencialmente explosivos, como latas de aerosol. Los materiales inflamables podrían explotar y causar incendios y daños a bienes.

**⚠ PRECAUCIÓN** NO almacene artículos que llamen la atención de los niños en gabinetes que se encuentren encima de la estufa.

- **NO deje solos a los niños**—Los niños deben estar siempre acompañados y bajo la observación de un adulto cuando haya algún electrodoméstico en uso. Nunca se les debe permitir sentarse ni pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **NO TOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE, LAS REJILLAS NI LAS ZONAS CIRCUNDANTES DE LOS QUEMADORES.** Los quemadores de superficies podrían estar calientes aunque no haya llama visible. Las zonas cercanas a los quemadores de superficie podrían calentarse lo suficiente para causar quemaduras en la piel. Durante y después del uso de la estufa, NO toque ni deje que su ropa ni otros materiales inflamables hagan contacto con dichas zonas, hasta después de que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Las zonas cercanas a los quemadores mencionadas anteriormente incluyen, entre otras, la parte superior de la estufa y las superficies orientadas hacia la estufa.
- **Lleve prendas de vestir adecuadas**—Nunca se debe llevar puesta ropa holgada ni colgante (incluyendo accesorios) al hacer uso de este electrodoméstico. EVITE que su vestimenta y todo otro material inflamable entre en contacto con superficies calientes.

**⚠ ADVERTENCIA** NUNCA utilice este electrodoméstico como calentador de ambientes para calentar recintos. Si lo hace, el resultado podría ser el envenenamiento por monóxido de carbono.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

- **NO utilice agua ni arena para extinguir incendios a causa de grasa**—Cubra el utensilio en llamas con una tapa para sofocar las llamas, o utilice polvo para hornear o un extinguidor de incendios de compuesto químico seco o de espuma.
  - **Al calentar grasa animal o vegetal, preste mucha atención.** Las grasas podrían incendiarse si se calientan en exceso.
  - **Utilice agarraderas que estén bien secas**—Las agarraderas húmedas o mojadas podrían generar vapor al entrar en contacto con superficies calientes, y causar quemaduras en las manos. **EVITE** que las agarraderas hagan contacto con los quemadores y las llamas de los quemadores. **NO** utilice trapos ni otras telas abultadas en vez de agarraderas.
  - **NO caliente contenedores deomidaccerrados**—Podría acumularse presión y causarelestallidodelcontenedor loquepodríaacarrearlesionespersonales.
  - **Sepa qué perilla controla cada uno de los quemadores de superficie.** Al encender los quemadores, lleve siempre la perilla a la posición LITE (encender). Compruebe visualmente que se haya encendido el quemador. Después ajuste la llama hasta que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- ⚠ ADVERTENCIA** Ajuste la llama al tamaño del utensilio—Ajuste el tamaño de la llama hasta que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará la llama parcialmente al descubierto, lo que podría causar que tomen fuego las prendas de vestir. La buena correspondencia entre el tamaño de la llama y el tamaño del utensilio también mejora la eficiencia.
- ⚠ ADVERTENCIA** **NO** coloque asadores sobre los quemadores sellados de gas de la estufa. Si se colocan asadores sobre quemadores sellados de gas, la combustión del gas será incompleta y pudiera causar que los niveles de monóxido de carbono en el recinto excedan los estándares actualmente permisibles. El contacto con dichos altos niveles de monóxido de carbono puede ser peligroso para su salud.
- ⚠ ADVERTENCIA** **Utilice utensilios de cocina del tamaño adecuado.**—Este electrodoméstico está provisto de uno o más quemadores de superficie (de distintos tamaños). Seleccione utensilios cuya sección plana del fondo sea lo suficientemente grande para cubrir el quemador. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará el quemador parcialmente al descubierto, lo que podría causar que tomen fuego las prendas de vestir. La buena correspondencia entre el tamaño del utensilio y el tamaño del quemador también mejora la eficiencia.
- **Limpie el electrodoméstico periódicamente, a fin de evitar las acumulaciones de grasa que pudieran tomar fuego.** Se debe mantener limpias las campanas extractoras dotadas de ventilador, así como sus filtros de grasa. **EVITE** las acumulaciones de grasa en el filtro. Los depósitos grasosos en el ventilador pudieran tomar fuego.
- **Las asas de los utensilios se deben orientar hacia adentro, alejadas de los bordes de la estufa, y no deben extenderse sobre ninguno de los quemadores adyacentes.**—A fin de reducir el riesgo de quemaduras, de la ignición de materiales inflamables y de derrames debidos al contacto accidental con los utensilios, las asas de los utensilios se deben colocar de modo que queden orientadas hacia adentro, y no deben extenderse sobre ninguno de los quemadores adyacentes.
  - **Preste atención constante a todo quemador en uso que esté en posición de alto calor**—Los rebosamientos por ebullición causan humo y derrames grasosos que pueden tomar fuego; también podrían fundirse los utensilios que ya no contengan ningún líquido debido a la ebullición o a derrames.
  - **Revestimientos de protección**—**NO** utilice papel de aluminio para revestir las bandejas inferiores de los quemadores. Los revestimientos de protección y el papel de aluminio podrían interferir con la distribución del calor y del aire, y afectar negativamente la combustión. Podrían producirse daños a la estufa y lesiones personales.
  - **Utensilios de cocina vidriados**—Sólo algunos tipos de utensilios de cocina hechos de vidrio, de vidrio y materiales cerámicos, de materiales cerámicos, de arcilla y también otros tipos de utensilios vidriados son adecuados para ser utilizados en estufas sin sufrir daños debidos a cambios súbitos en la temperatura. Estudie las indicaciones del fabricante del utensilio respecto al uso en estufas.
  - **NO utilice cubiertas decorativas de quemadores de superficie.** Si llegara a encenderse accidentalmente un quemador, se calentará la cubierta decorativa y podría fundirse. No será evidente que el quemador está encendido. Si alguna persona toca la cubierta decorativa del quemador que está encendido, dicha persona sufrirá una quemadura. El quemador o la estufa también podrían sufrir daños debido al recalentamiento de las cubiertas. La circulación normal de aire al quemador se verá afectada y la combustión presentará fallas.

## AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LA SEGURIDAD

La Ley de Agua Potable Segura y de Tóxicos del estado de California (Estados Unidos) establece que la gobernación de dicho estado debe publicar una lista de sustancias de las que dicha gobernación tenga conocimiento de que causen cáncer, defectos congénitos y todo otro efecto negativo en el sistema reproductivo; también exige que las empresas adviertan a sus clientes del contacto potencial con dichas sustancias.

---

## Lea cuidadosamente y guarde estas instrucciones

Este manual de uso y cuidado contiene instrucciones de funcionamiento general de su electrodoméstico y también información de funciones correspondiente a varios modelos distintos. Su electrodoméstico **podría no** tener todas las funciones y características descritas. Las imágenes que se muestran son representativas. Su electrodoméstico podría no tener exactamente la misma apariencia que los que se muestran. Debe aplicarse el sentido común y la precaución al momento de instalar, operar y mantener todo electrodoméstico.

---

## Registro del producto

En el espacio a continuación, anote la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará la información de modelo y de número de serie impresa en la placa del número de serie en el producto. Dicha placa del número de serie se encuentra en la parte inferior de la estufa. **Vea la parte inferior** de esta página para conocer la ubicación de la placa del número de serie.

No. del modelo 790.

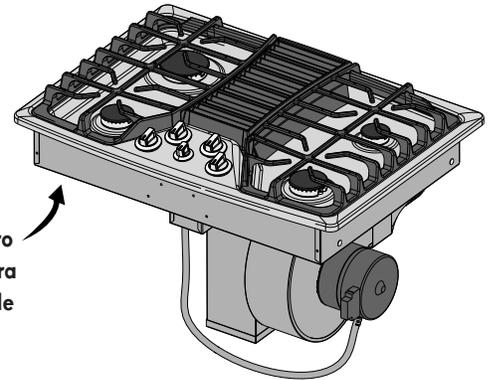
No. de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Guarde estas instrucciones y el recibo de venta para referencia en el futuro.

## Ubicación del número de serie

Consulte la ilustración para conocer la ubicación exacta. Recuerde tomar nota del número de serie para referencia en el futuro.



La placa del número de serie se encuentra debajo de la caja de quemadores

## Conversión a gas licuado de petróleo (LPG)

Este electrodoméstico fue diseñado y construido para utilizar gas natural, y se puede adaptar para utilizar gas licuado de petróleo (LPG).

La conversión a LPG sólo debe ser realizada por un agente calificado de servicio. Comuníquese con la empresa local proveedora de gas a efectos de la conversión. Con esta unidad se suministra un kit de conversión a LPG, que se encuentra en el paquete de materiales impresos. Dicho kit incluye instrucciones de

instalación que se deben estudiar a fondo, comprender cabalmente y cumplir estrictamente a efectos de la instalación del kit.

**⚠ ADVERTENCIA** A fin de evitar lesiones personales que pudieran ser graves, toda adición, modificación y conversión que sea necesaria a efectos de que este electrodoméstico satisfaga las necesidades de la aplicación correspondiente deben ser realizadas por un agente calificado de servicio.

## Instrucciones para la conexión a tierra

A efectos de la seguridad de las personas, la estufa se debe conectar correctamente a tierra. Para máxima seguridad, el enchufe del cable de alimentación de electricidad se debe conectar a un tomacorriente que tenga la polarización correcta y que esté conectado correctamente a tierra.

**NO** ponga en uso la estufa con el uso de un adaptador de 2 patas en el enchufe del cable de alimentación de electricidad, ni con el uso de un cable de extensión. Si el único tomacorriente disponible es de 2 patas, el consumidor es personalmente responsable de que un electricista calificado reemplace dicho tomacorriente por uno de 3 patas, que tenga la polarización correcta y que esté conectado correctamente a tierra.

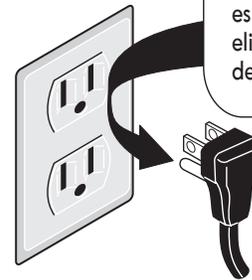
Consulte las **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN** suministradas con la estufa, a fin de conocer las instrucciones completas de instalación y de conexión a tierra.

**⚠ ADVERTENCIA** Este electrodoméstico incluye un cable de alimentación de electricidad provisto de un enchufe con pata de conexión a tierra, a efectos de la protección contra peligros de descargas eléctricas; dicho enchufe se debe conectar directamente a un tomacorriente provisto de una correcta conexión a tierra. **NO** corte ni elimine del enchufe la pata de conexión a tierra.

**⚠ ADVERTENCIA** Evite todo peligro de incendios y de descargas eléctricas. **NO** utilice adaptadores de enchufes ni cables de extensión, ni tampoco elimine la pata de conexión a tierra del enchufe de alimentación de electricidad de la estufa. El incumplimiento de lo anterior pudiera causar incendios, lesiones personales graves y hasta la muerte.

Tomacorriente de pared con conexión a tierra

**BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA** es permisible cortar, eliminar o anular la pata de conexión a tierra.



Cable de suministro de electricidad con enchufe de 3 patas con conexión a tierra

## Ajuste de los controles de los quemadores de superficie

### Ubicaciones de los controles de los quemadores de superficie (de gas)

Su estufa está provista de quemadores de superficie de gas de distintas capacidades térmicas (BTU). La capacidad para calentar con mayor rapidez los alimentos y calentar mayores cantidades de alimentos aumentan con el tamaño del quemador.

- El quemador pequeño **SIMMER** es ideal para cocinar salsas delicadas y otros alimentos similares a fuego lento.
- Los quemadores **REGULAR** se pueden utilizar para la mayoría de las necesidades de cocción con quemadores de superficie.
- El quemador **TURBO BOIL** de gran tamaño es óptimo para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido, y también cuando se preparan grandes cantidades de alimentos.
- La función de los quemadores **DE PUENTE** es ideal cuando se utilizan utensilios rectangulares y/o largos. Se combinan los quemadores trasero y central, y ambos se controlan con una misma perilla. También se puede incorporar el quemador delantero para un total de 3 quemadores.
- El quemador **POWER** es ideal cuando se preparan grandes cantidades de alimentos, y también cuando se quiere llevar líquidos rápidamente a ebullición.

Sin importar el tamaño, seleccione el utensilio de cocina que sea adecuado para la cantidad y el tipo de alimentos que se estén preparando. Seleccione un quemador y ajuste el tamaño de la llama en función de tamaño y la forma del utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

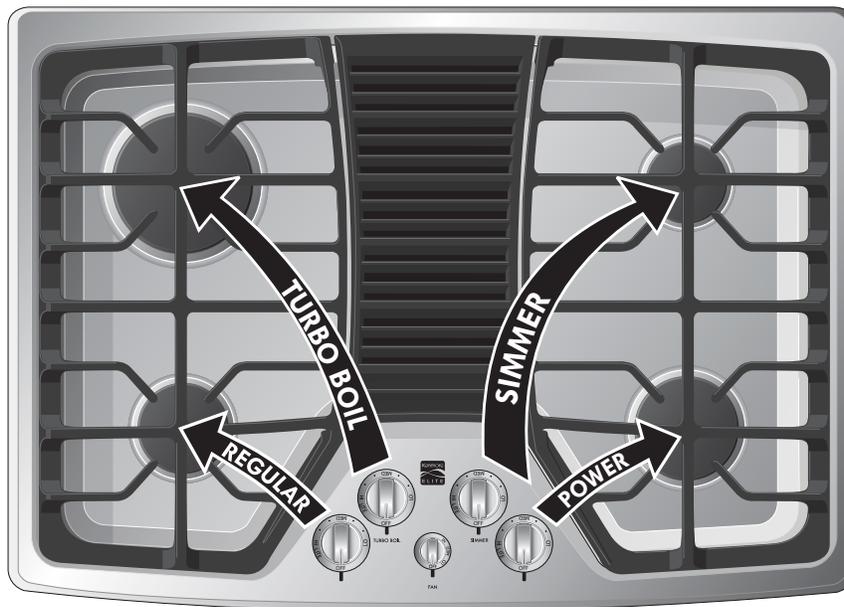


Figura 1 - Modelo 790.31113

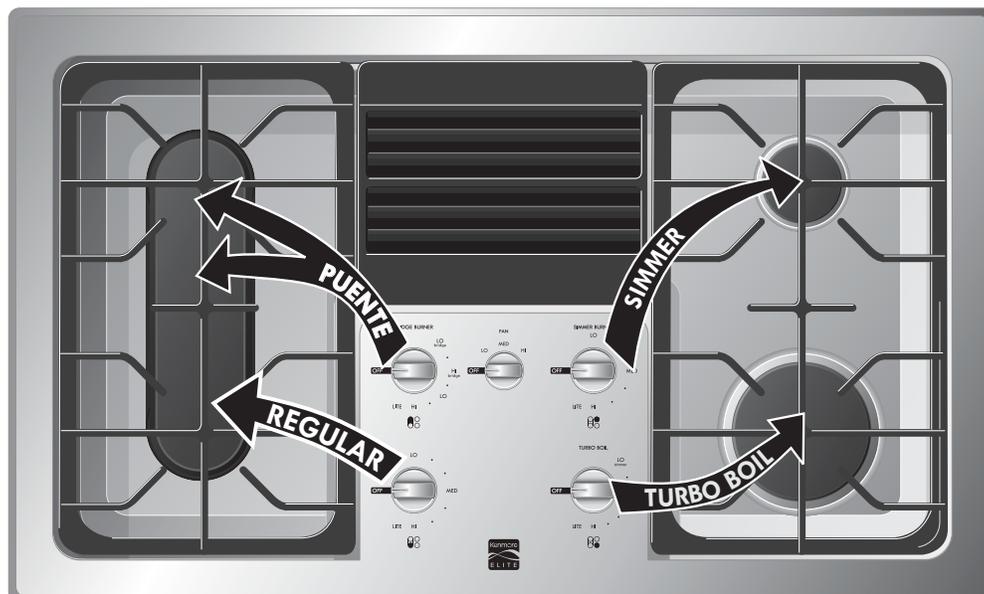


Figura 2 - Modelo 790.31123

# Ajuste de los controles de los quemadores de superficie

## Inspeccione la colocación de la tapa del quemador de superficie antes de utilizar el quemador

A fin de evitar encendidos violentos y evitar la formación de subproductos nocivos, **NO** utilice la estufa si no están colocadas correctamente todas las tapas de los quemadores, a fin de garantizar el encendido y el tamaño correctos de las llamas.

**Es muy importante** comprobar que estén presentes y bien colocadas todas las tapas y rejillas de los quemadores **ANTES** de utilizar los quemadores de la estufa.

### Recuerde:

- mantenga siempre las tapas de los quemadores de superficie en su lugar en toda oportunidad de que se esté utilizando algún quemador.
- Al colocar las tapas de los quemadores, asegúrese de que queden **firmemente asentadas y se apoyen a nivel sobre la parte superior de los cabezales de los quemadores.**
- A fin de mantener un flujo y un encendido correcto de los quemadores **EVITE** derrames y la caída/entrada de alimentos, agentes limpiadores y de todo otro material en los orificios de los puertos del gas.

### Quemadores de diseño circular

El saliente de la tapa del quemador (vea la figura 1) debe encajar estrechamente en el centro del cabezal del quemador, y quedar a nivel. Consulte las figuras 2 y 3 para ver la colocación correcta e incorrecta de las tapas de los quemadores. Una vez en su sitio, puede comprobar el buen ajuste de la tapa al deslizarla suavemente de un lado a otro (vea la figura 4), a fin de comprobar que esté centrada y firmemente asentada. Se escuchará un clic cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto con el interior del centro del cabezal del quemador. Tenga presente que la tapa del quemador **NO** se debe desplazar fuera del centro del cabezal del quemador cuando se desliza la tapa de un lado a otro.

### Quemadores de diseño en puente

Instalación de las tapas de los quemadores: aquí se incluye una tapa central de quemador en puente (de forma rectangular) y las dos tapas de extremo de quemador en puente (las tapas de extremo de los quemadores en puente encajan en el cabezal del quemador delantero o del quemador trasero de diseño en puente). Asegúrese de que los salientes que se encuentran debajo de las tapas de los quemadores en puente encajen en las ranuras que se encuentran en los cabezales de los quemadores en puente (vea las flechas en la figura 5), y de que todas las tapas estén a nivel y parejas sobre los cabezales.

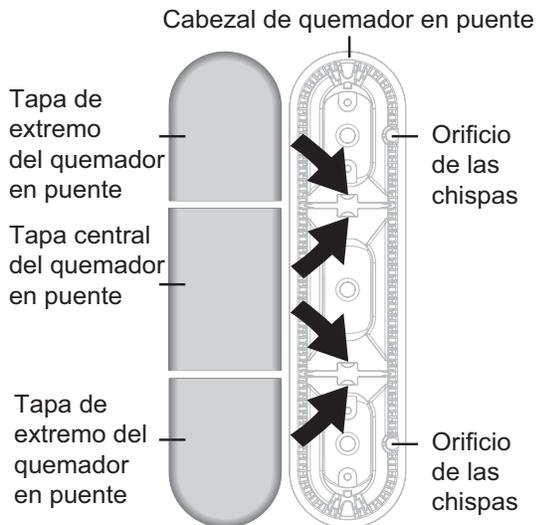
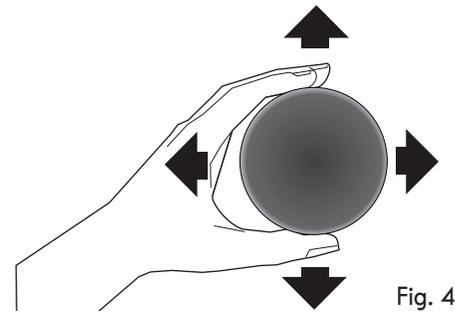
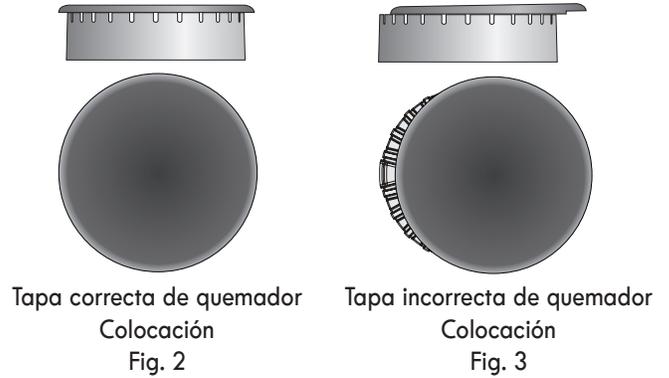
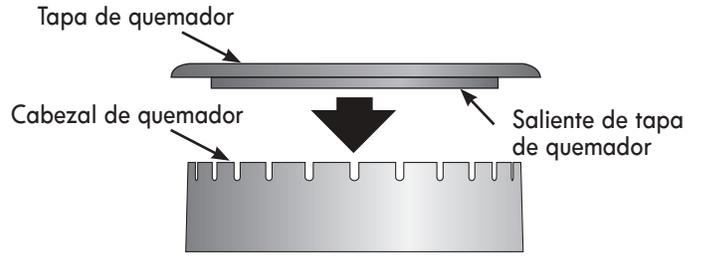


Fig. 5

## Cocción con los quemadores de superficie

### Utilice los utensilios de cocina adecuados

Los utensilios de cocina deben tener fondos planos, que haga buen contacto con toda la superficie del elemento calentador. Compruebe la planicidad del fondo de los utensilios con el uso de una regla, haciéndola girar en el fondo de los utensilios (vea la figura 1). Asegúrese de seguir las recomendaciones de uso de los utensilios que se indican en la figura 2.

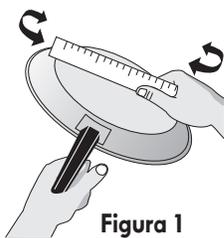


Figura 1

**Nota:** el tamaño y el tipo de los utensilios que se utilicen afectará el ajuste necesario de la llama que permita obtener los mejores resultados al cocinar.

**Nota:** utilice los utensilios exclusivamente para el propósito para el que fueron diseñados. Siga las instrucciones del fabricante. Algunos utensilios no fueron diseñados ni fabricados para ser utilizados en hornos o en estufas.

### CORRECTO



- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas de cierre estrecho.
- El peso del asa no incline el utensilio. El utensilio esté bien balanceado.
- El tamaño del utensilio coincida con la cantidad de alimentos que se va a preparar.
- Fabricado de materiales de buena conducción térmica.
- Fácil de limpiar.

### INCORRECTO

- Fondos redondeados y ondulados



- El utensilio sobresale de la unidad en más de 1 in (2,5 cm).



- Asa pesada que inclina el utensilio.



- La llama se extiende más allá de la unidad.



Figura 2

- \* Se puede utilizar en la estufa utensilios de cocina de diseño especial, como los que se utilizan para la cocción de langostas, planchas y ollas de presión, pero sus características deben cumplir con los requerimientos antes indicados.

## Cocción con woks

(no se suministra con la estufa)

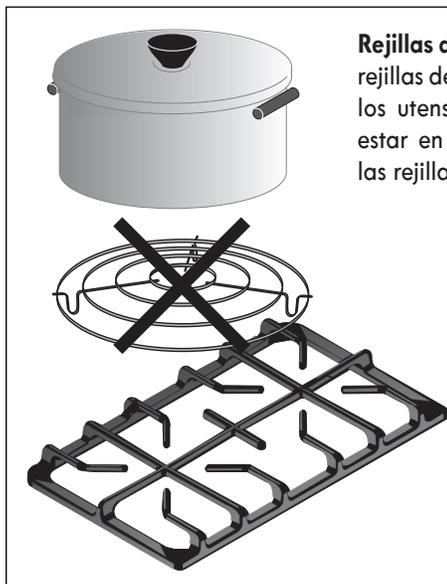


Los woks de fondo plano, adecuados para el uso en su estufa, están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en almacenes de artículos y herramientas para el hogar. También se puede utilizar woks de fondo redondeado si el anillo de apoyo del wok no se extiende más allá de la llama. Dichos anillos metálicos están diseñados para mantener apoyado el wok y evitar riesgos cuando se llena el wok de una gran cantidad de líquido (para hacer sopa) o de manteca (para freír).

Evite el uso de woks cuyo diseño incorpore un anillo de metal que se extienda más allá de la llama del quemador. Dado que dicho anillo atrapa el calor, la unidad de superficie y la estufa podrían sufrir daños.



**Rejillas de alambre:** NO utilice rejillas de alambre. El fondo de los utensilios de cocina debe estar en contacto directo con las rejillas.



## Ajuste del sistema de ventilación de tiro descendente

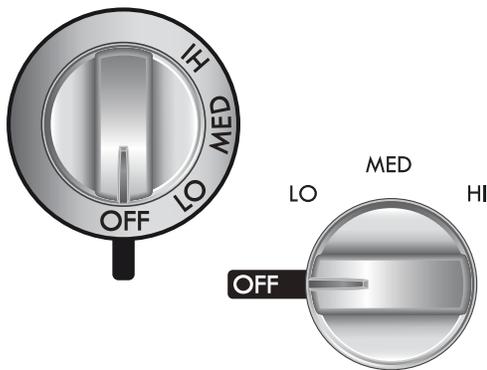


Figura 1

Su electrodoméstico está provisto de un sistema integrado de ventilación de tiro descendente, que se puede poner en uso en todo momento. Dicho sistema contribuye a eliminar el humo, los olores y los vapores que se producen durante la cocción de alimentos en su estufa.

Para activar el sistema de ventilación de tiro descendente, sólo tiene que hacer girar la perilla correspondiente a la posición deseada del ventilador.

Cuando ya no necesite que el sistema de ventilación de tiro descendente esté encendido, lleve la perilla de vuelta a la posición OFF.

**IMPORTANTE:** Para un mejor desempeño, se debe instalar el filtro de grasa y se debe limpiar frecuentemente el filtro. Consulte la sección "Cuidado y limpieza generales" para más información.

## Ajuste de los controles de los quemadores de superficie

**⚠ PRECAUCIÓN** NO coloque artículos de plástico como saleros y pimenteros, apoyos de cucharas ni envolturas plásticas en la parte superior de la estufa cuando esté en uso. Dichos artículos podrían fundirse y hasta tomar fuego. Las agarraderas, los trapos y las cucharas de madera podrían tomar fuego si se encuentra muy cerca de la llama.

### Encendido manual

Si se produce una interrupción del suministro de electricidad, se puede encender manualmente los quemadores de superficie. Para encender manualmente un quemador de superficie, acerque un fósforo encendido al cabezal del quemador y luego lleve lentamente la perilla de control a la posición **LITE**. Una vez que el quemador haya encendido, ajuste la perilla a la posición deseada. Sea cuidadoso al encender manualmente los quemadores de superficie.

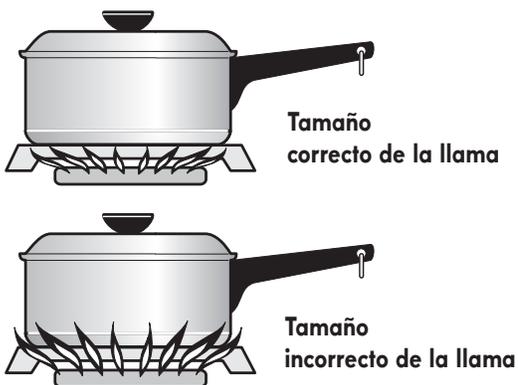


Figura 2

### Ajuste del tamaño correcto de la llama de los quemadores de superficie

En la mayoría de las tareas de cocina, comience con el ajuste de control más alto y luego llévelo a uno más bajo para finalizar la tarea. Utilice como guía las recomendaciones a continuación a fin de determinar el tamaño correcto de la llama para distintas tareas de cocina. El tamaño y el tipo del utensilio utilizado y la cantidad de alimentos que se esté cocinando afectarán el ajuste necesario para la cocción.

Tamaño de la llama*	Tipo de cocción
Llama alta	En la cocción inicial de la mayoría de los alimentos; para hervir agua rápidamente; para cocinar rápidamente alimentos en utensilios de cocina
Llama intermedia	Para mantener una cocción lenta; para reducir salsas; para cocinar al vapor
Llama baja	Para mantener la cocción de los alimentos; para calentar; para guisar

\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso intermedio hechos de metal o de aluminio, provistos de tapas. Los ajustes podrían variar cuando se utilice otros tipos de utensilios. El color de la llama es la clave para el ajuste correcto de los quemadores. Una buena llama es transparente, de color azul y casi invisible si el recinto está bien iluminado. Todos los conos de la llama deben ser constantes y puntiagudos. Limpie el quemador si el color de la llama es amarillento o anaranjado. Sin importar el tamaño, seleccione el utensilio de cocina que sea adecuado para la cantidad y el tipo de alimentos que se esté preparando. Seleccione un quemador y ajuste el tamaño de la llama en función de tamaño y la forma del utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

**⚠ ADVERTENCIA** NUNCA ajuste la llama para que se extienda más allá del borde exterior del utensilio. Las llamas excesivas desperdician calor y energía, y aumentan el riesgo de sufrir quemaduras por la llama (figura 2).

**Al freír en manteca caliente con los alimentos sumergidos,** utilice un termómetro y ajuste la perilla de control del quemador de superficie según sea necesario. Si la manteca está demasiado fría, los alimentos la absorberán y quedarán grasosos. Si la manteca está demasiado caliente, el exterior de los alimentos se cocinará (color marrón) demasiado rápido y quedarán crudos en su interior. **NO** cocine una cantidad excesiva de alimentos a la vez sumergidos en manteca caliente, dado que no se cocinarán correctamente, ni en su exterior ni en su interior.

## Ajuste de los controles de los quemadores de superficie

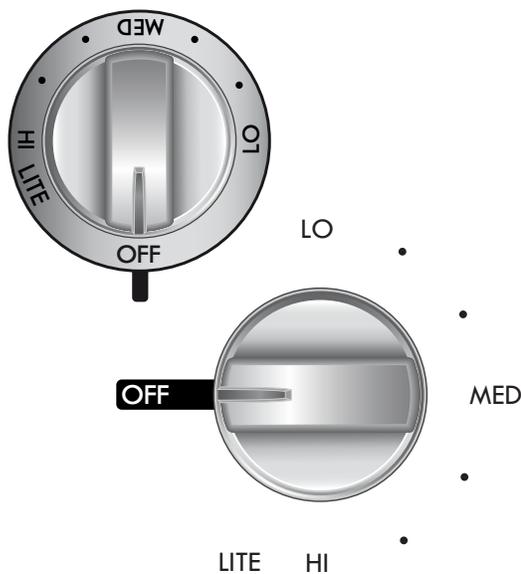


Figura 1 - Perillas normales de quemadores

## Ajuste de los quemadores en puente

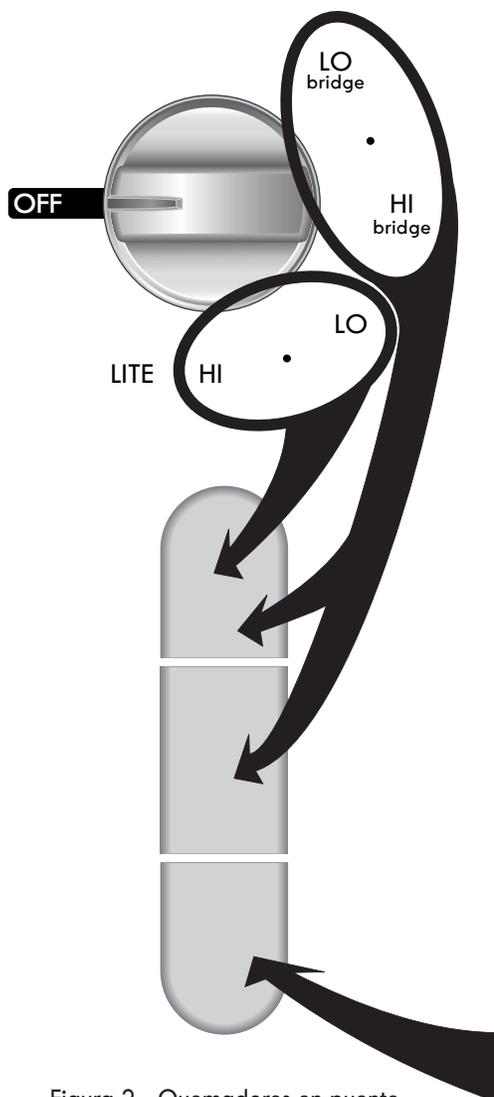
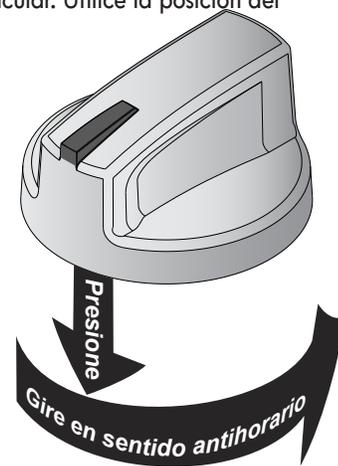


Figura 2 - Quemadores en puente

## Ajuste y operación de los quemadores (fuego lento, normal, fuerte y turbo)

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador de superficie.
2. Haga presión sobre la perilla de control del quemador y gírela **hacia la izquierda** para sacarla fuera de la posición OFF (apagado) (vea la figura 1).
3. Libere la perilla y llévela hasta la posición LITE (encender).  
Nota: la chispa se producirá en todos los quemadores (cuatro o cinco) simultáneamente. No obstante, sólo se encenderá el quemador que se está ajustando.
4. **Compruebe visualmente que haya llama en el quemador.**
5. Una vez que se haya encendido el quemador, siga girando la perilla **hacia la izquierda** hasta obtener el tamaño deseado de la llama. La posición de la perilla de control **NO** tiene que estar en un punto en particular. Utilice la posición del indicador de la perilla para ajustar la llama según sea necesario.

**⚠ PRECAUCIÓN** NO cocine estando la perilla de control del quemador en la posición LITE (el sistema electrónico de ignición continuará produciendo chispas si se deja la perilla en la posición LITE).



## Ajuste de los quemadores en puente

Los quemadores en puente se deben utilizar con utensilios de forma rectangular. Las planchas de acero fundido están diseñadas específicamente para proporcionar los mejores resultados al utilizar los quemadores en puente.

La función de quemadores en puente se puede utilizar para combinar la potencia de cocción de 2 y de ser necesario de 3 quemadores de superficie, de los que se encuentran a lo largo del lado izquierdo de la estufa. Los quemadores trasero izquierdo y central izquierdo se controlan mediante la perilla de control del quemador trasero izquierdo. Además, se puede incorporar el quemador delantero izquierdo a la función de quemadores en puente; el quemador delantero izquierdo se controla con la perilla de control del quemador delantero izquierdo.

## Uso de los quemadores en puente

1. Haga presión sobre la perilla de control del quemador trasero izquierdo y gírela **hacia la izquierda** para sacarla fuera de la posición OFF (apagado) (vea la figura 2).
2. Libere la perilla y llévela hasta la posición LITE (vea la figura 2). Nota: la chispa se producirá en todos los quemadores simultáneamente. No obstante, sólo se encenderá el quemador seleccionado.
3. **Compruebe visualmente que se haya encendido el quemador trasero.**
4. Siga girando hacia la izquierda la perilla de control del quemador y llévela más allá del primer punto LO.
5. Compruebe visualmente que se hayan encendido el quemador trasero y el quemador central.
6. Una vez que se hayan encendido ambos quemadores, siga girando **hacia la izquierda** la perilla de control a fin de ajustar el tamaño de la llama de ambos quemadores a la vez. Nota: Las marcas entre las posiciones **de puente HI** y **de puente LO** en la perilla de control se utilizan para ajustar el tamaño de la llama de ambos quemadores.
7. Incorpore el quemador delantero de ser necesario. Una vez encendido, ajuste visualmente el tamaño de la llama del quemador delantero de modo que coincida con el tamaño de las llamas de los quemadores central y trasero.

**⚠ PRECAUCIÓN** NO cocine estando ninguna de las perillas de control de quemadores en la posición LITE (el sistema electrónico de ignición continuará produciendo chispas si se deja alguna perilla en la posición LITE).

**Nota:** si sólo se necesita el quemador trasero, ajuste la perilla entre la primera posición HI y LO.

**Nota:** se puede incorporar el quemador delantero a la función de quemadores en puente; el quemador delantero se controla con la perilla de control del quemador delantero izquierdo.

## Cuidado y limpieza generales

### Limpieza de diversas piezas de su estufa

Antes de limpiar cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y de que la estufa esté FRÍA. LIMPIE LOS DERRAMES Y LAS GRANDES ACUMULACIONES DE SUCIEDAD TAN PRONTO COMO SEA POSIBLE. LAS LIMPIEZAS PERIÓDICAS HECHAS EN EL MOMENTO REDUCIRÁN LA DIFICULTAD DE LAS LIMPIEZAS MÁS INTENSAS EN EL FUTURO.

Superficies	Limpieza de las superficies
Perillas de control	Utilice agua jabonosa y un trapo para la limpieza general de la estufa. Para la limpieza de manchas y depósitos más difíciles, y para limpiar las acumulaciones de grasa, utilice un detergente líquido aplicado directamente sobre la suciedad. Deje que el detergente actúe sobre la suciedad entre 30 y 60 minutos. Enjuague con un trapo húmedo y después seque la superficie. <b>NO</b> utilice limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales, dado que pueden causar arañazos y afectar negativamente el acabado.
Panel de control	Limpie con un trapo el panel de control cada vez que utilice la estufa, al terminar de utilizarla. Antes de limpiar el panel de control, lleve todos los controles a la posición OFF (apagado) y desmonte las perillas de control. Para desmontar las perillas, hálelas en línea recta para separarlas de sus ejes. Limpie el panel de control con un trapo humedecido con agua jabonosa caliente. Asegúrese de exprimir el trapo a fin de eliminar el exceso de agua antes de pasarlo sobre el panel; lo anterior es particularmente importante cuando se va a pasar el trapo por los alrededores de los controles. El agua en exceso en los controles y en sus cercanías podría causar daños permanentes al electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de limpiar el panel de control, alinee las caras planas de la perilla y de los ejes y haga presión sobre las perillas para colocarlas en su lugar.
Acero inoxidable	Limpie las superficies de acero inoxidable con un trapo humedecido con agua jabonosa caliente. Enjuague con un trapo humedecido con agua limpia. <b>NO utilice detergentes con altas concentraciones de cloro ni de cloruros.</b> <b>NO</b> utilice detergentes abrasivos. Utilice exclusivamente detergentes de cocina fabricados especialmente para la limpieza de superficies de acero inoxidable. Asegúrese siempre de enjuagar los residuos de detergente de las superficies, dado que podrían producirse manchas azuladas permanentes debido al calentamiento.
Laca porcelanizada Rejillas de los quemadores, superficie de la estufa	La mayoría de las manchas se pueden eliminar mediante el restriegue suave con una esponja jabonosa de restregar. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amoníaco. De ser necesario, recubra las manchas difíciles con una toallita de papel humedecida en amoníaco durante un lapso entre 30 y 40 minutos. Enjuague con un trapo humedecido con agua limpia, y luego restriegue con una esponja jabonosa de restregar. Enjuague y seque con un trapo o una toallita de papel. Quite de la porcelana todo residuo de detergente dado que la porcelana podría sufrir daños al volver a calentarse. <b>NO</b> rocíe sobre la estufa limpiadores de hornos en aerosol.
Filtro de grasa	Se puede lavar el filtro de grasa en el lavavajillas automático a efectos de la limpieza general del filtro.
Bandeja de la rejilla	Limpie la bandeja con una solución suave de jabón y agua tibia. Utilice un trapo para enjuagar y secar la bandeja antes de volver a utilizar la estufa. La bandeja de la rejilla se puede limpiar en el lavavajillas automático; <b>COLOQUELA SOLAMENTE EN EL ESTANTE SUPERIOR.</b>

### Instrucciones de limpieza de las superficies de laca porcelanizada de la estufa (algunos modelos)

La estufa está diseñada para que sea fácil su limpieza. Debido a que los quemadores de gas son del tipo sellado, es fácil limpiarlos cuando se producen derrames, si la limpieza se hace de inmediato. La limpieza correcta y consistente es esencial para la buena conservación de su estufa de laca porcelanizada. Si no se limpian los derrames de alimentos y las salpicaduras de manteca, podrían quemarse sobre la superficie de la estufa y causar descoloramientos permanentes.

**⚠ PRECAUCIÓN** **NO** retire ninguna pieza de la estufa antes de que la estufa se haya enfriado por completo y no haya riesgos al manipularla.

#### Limpieza diaria Suciedad normal:

1. Espere a que se enfríe la superficie de la estufa.
2. Limpie con una toallita de papel limpia (o con un trapo limpio) y agua jabonosa tibia todo derrame y salpicadura.
3. De ser necesario, utilice un detergente suave de uso doméstico o una esponja jabonosa de lana de acero.
4. Asegúrese de limpiar todo residuo de solución de limpieza dado que la porcelana podría sufrir daños al volver a calentarse.

#### Suciedad fuerte y/o quemada sobre la superficie:

1. Espere a que se enfríe la superficie de la estufa.
2. Utilice agua tibia y una esponja jabonosa de restregar, o recubra las manchas de suciedad fuerte con una solución de agua limpia y amoníaco. Restriegue suavemente. Enjuague y seque con un trapo limpio.

**NO utilice limpiadores abrasivos en la estufa. Pueden causar arañazos a las superficies de acero inoxidable y de porcelana.**

**⚠ ADVERTENCIA** **NO** utilice limpiadores de estufas estando caliente la estufa. Los vapores del limpiador pueden ser nocivos para su salud, y pudieran reaccionar químicamente con las superficies de cocción.

**⚠ PRECAUCIÓN** Antes de limpiar la estufa de quemadores de superficie, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y de que la estufa esté FRÍA.

**⚠ ADVERTENCIA** **NO** utilice limpiadores comerciales de hornos en la estufa

## Cuidado y limpieza generales

### Limpieza de las rejillas de los quemadores

Las rejillas de los quemadores se pueden lavar sin riesgos en lavavajillas automáticos. Retire todo exceso de suciedad antes de introducir las rejillas en el lavavajillas automático.

#### IMPORTANTE

- A fin de mantener un flujo y un encendido correcto del gas en los quemadores — **EVITE** derrames y la caída/entrada de alimentos, agentes limpiadores y de todo otro material en los orificios de salida del gas.
- La estufa no se puede desmontar. **NO** intente desmontarla ni elevarla.

**⚠ PRECAUCIÓN** A fin de evitar el riesgo de quemaduras, tenga mucho cuidado a limpiar la estufa. **NO** intente limpiar la estufa si alguno de los quemadores o la estufa misma todavía está caliente.

**⚠ PRECAUCIÓN** A fin de evitar el riesgo de quemaduras, **NO** proceda a realizar ninguna de las instrucciones de limpieza a continuación antes de haber apagado (posición OFF) todos los quemadores de superficie y haber esperado a que se enfríen.

**⚠ PRECAUCIÓN** A fin de evitar el riesgo de quemaduras, **NO** ponga en funcionamiento los quemadores de superficie si las tapas de los quemadores no están en su lugar.

Antes de utilizar su electrodoméstico de gas, asegúrese de:

- Seguir las instrucciones de instalación antes de ponerlo en uso.
- Retirar toda cinta de embalaje de la zona de la estufa.
- Instalar correctamente los quemadores en puente y las tapas de los quemadores (vea la página 7).

### Limpieza de las tapas de los quemadores

Si por alguna razón necesita desmontar de los quemadores las tapas para limpiarlas, eleve la tapa para separarla del cabezal del quemador. Limpie toda acumulación grande de suciedad con un trapo absorbente. Enjuague la tapa con un trapo limpio y húmedo y séquela de inmediato a fondo, sin olvidar el fondo y el interior de la tapa. **NO** utilice detergentes abrasivos. Pueden causar arañazos a la porcelana de la tapa. **NO** limpie las tapas de los quemadores en el lavavajillas automático.

**IMPORTANTE** - Al volver a colocar las tapas de los quemadores en la estufa, asegúrese de que queden firmemente asentadas sobre la parte superior de los cabezales de los quemadores. Si la tapa de un quemador no está correctamente asentada, al utilizar dicho quemador el tamaño de la llama no será el correcto y el calentamiento será disparejo.

### Limpieza de los cabezales de los quemadores

Quite del cabezal del quemador la tapa del quemador. Los cabezales de los quemadores de superficies están unidos a la estufa, y no se pueden desmontar para limpiarlos (excepto el quemador en puente que sí es desmontable). Vea la sección de los quemadores de diseño en puente para conocer la información acerca de su correcta instalación.

Para mantener un flujo correcto del gas, es necesario limpiar los cabezales y las ranuras de los quemadores. Como paso inicial de la limpieza, utilice un trapo **HÚMEDO** para limpiar todo derrame. Quite todo residuo de comida que pudiera haber entre las ranuras del quemador, con el uso de un cepillo no abrasivo (p.ej., un cepillo de dientes) y después limpie con un trapo húmedo. Si hay suciedad difícil de quitar en las ranuras, utilice un alambre o una aguja delgados para limpiar las ranuras.

Si es difícil el encendido de algún quemador, es posible que el orificio del puerto de ignición esté bloqueado parcialmente debido a acumulaciones de suciedad (vea la figura 1).

Estando en su lugar el cabezal del quemador, utilice un alambre o una aguja delgados o la punta de un gancho de hojas de papel para limpiar el o los puertos de ignición.

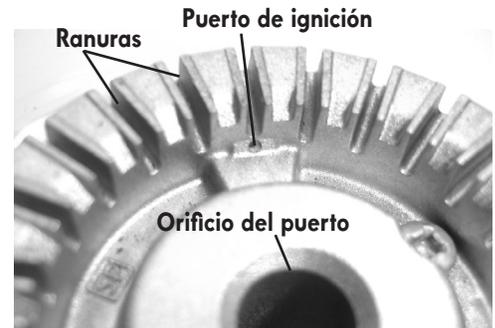


Figura 1- Cabezal normal de quemador de estufa

### Sistema de ventilación de tiro descendente

**⚠ PRECAUCIÓN** Asegúrese de apagar el sistema de ventilación de tiro descendente antes de proceder a limpiar cualquiera de sus partes.

**⚠ PRECAUCIÓN** A fin de evitar el riesgo de quemaduras, tenga mucho cuidado al limpiar el sistema de ventilación de tiro descendente. **NO** intente limpiar la estufa si alguna de las rejillas todavía está caliente.

### Limpieza de la rejilla de ventilación

Levante de la estufa la rejilla de ventilación (Fig. 2) para retirarla. La rejilla de ventilación se puede lavar sin riesgos en lavavajillas automáticos. Retire todo exceso de suciedad antes de introducir la rejilla en el lavavajillas automático. Utilice un detergente suave.

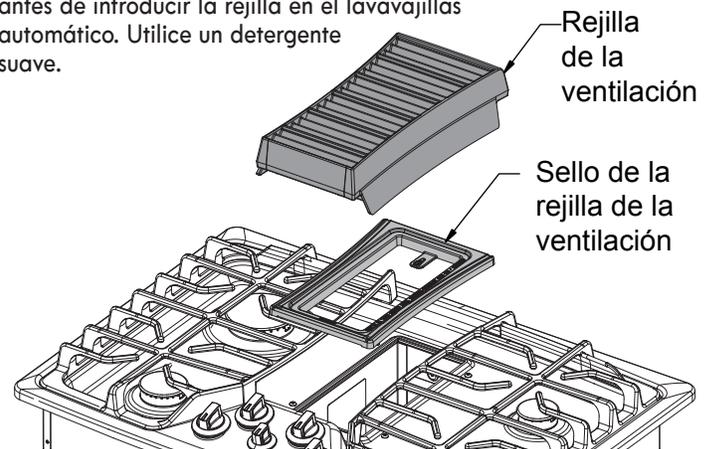


Figura 2A - Modelo de 30 in

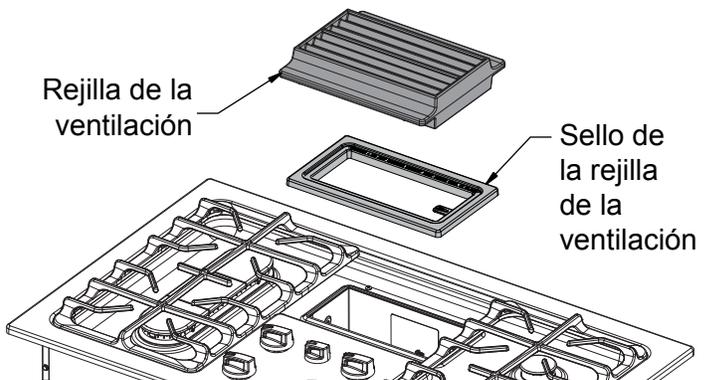


Figure 2B - Modelo de 36 in

## Cuidado y limpieza generales

### Limpieza de la bandeja de la rejilla de ventilación

Quite el tornillo de 1/4" de cabeza hexagonal que fija la bandeja al interior del sistema de ventilación (Fig. 1), y después eleve la bandeja para desmontarla de la estufa. Limpie la bandeja de la rejilla de ventilación con agua jabonosa caliente o introdúzcala en el lavavajillas, SÓLO EN LA BANDEJA SUPERIOR. Retire todo exceso de suciedad antes de introducir la bandeja en el lavavajillas. Utilice un detergente suave.

**⚠ PRECAUCIÓN** Después de limpiar la bandeja de la rejilla de ventilación, asegúrese de que se haya vuelto a instalar correctamente en la estufa el sello de la bandeja, como se muestra en las figuras 1A - 1B. Asegúrese de que el collarín esté totalmente insertado en la apertura de ventilación. Fije la pestaña del sello de la bandeja de ventilación al interior del sistema de ventilación con el uso del tornillo de 1/4" de cabeza hexagonal.

**NO** utilice el sistema de ventilación de tiro descendente sin haber colocado la bandeja de la rejilla de ventilación.

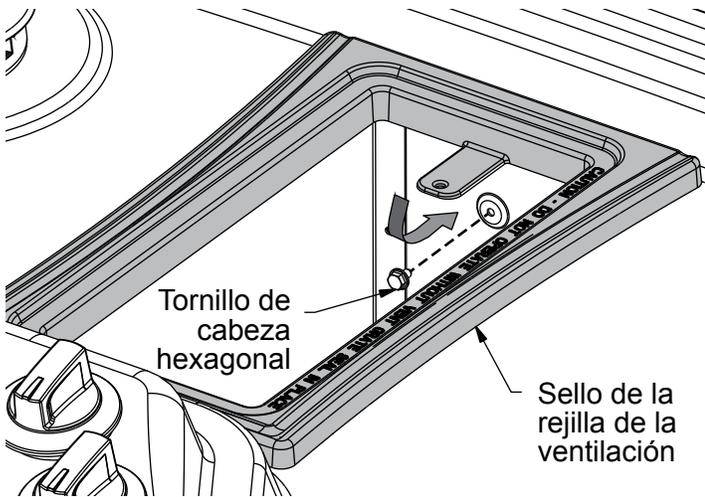


Figura 1A - Modelo de 30 in

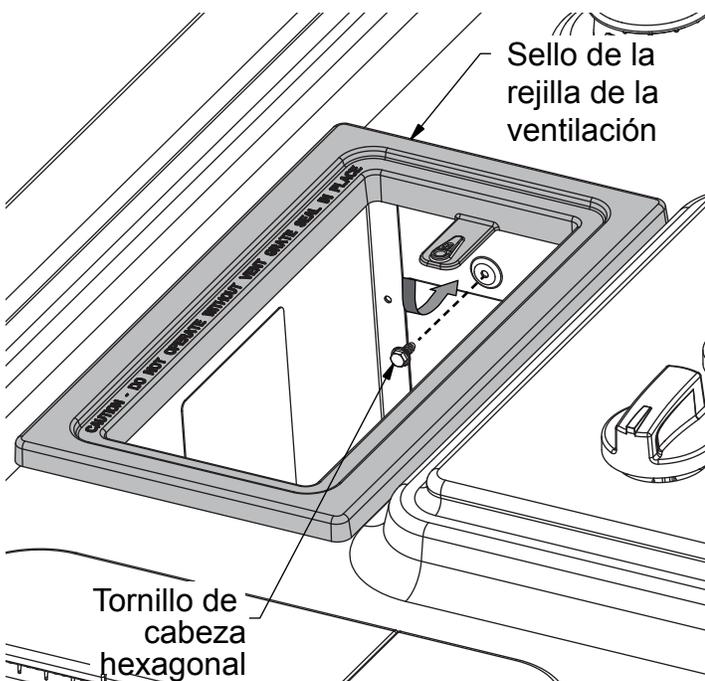


Figure 1B - Modelo de 36 in

### Limpieza del filtro de grasa

Eleve de la cámara de ventilación el filtro de grasa (Fig. 2) para extraerlo. El filtro de grasa se puede limpiar con el uso de agua jabonosa caliente. Enjuague el filtro con agua limpia y séquelo a fondo. El filtro de grasa se puede lavar sin riesgos en el lavavajillas automáticos. Una vez limpio, vuelva a colocar el filtro **en posición diagonal** en la cámara de ventilación, como se muestra en la figura 3. **⚠ PRECAUCIÓN** **NO** ponga en funcionamiento el sistema de ventilación si el filtro no está en su lugar.

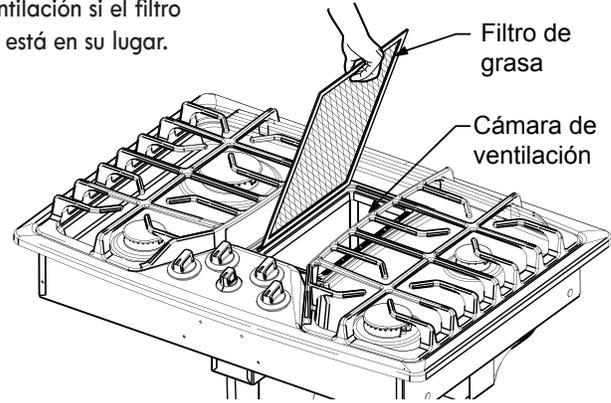


Figura 2A - Modelo de 30 in

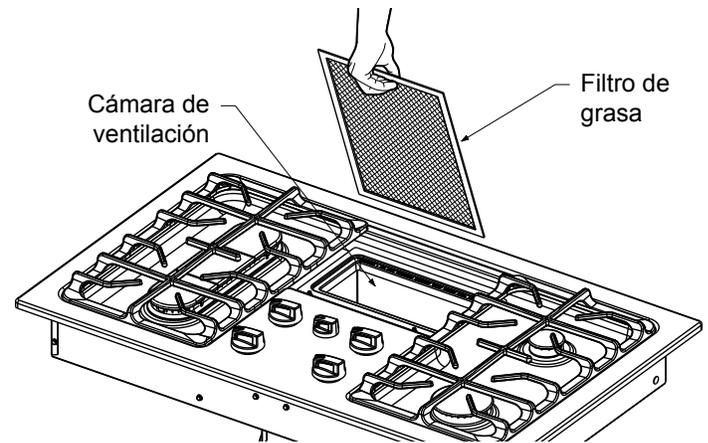


Figure 2B - Modelo de 36 in

### Limpieza de la cámara de ventilación

Utilice un trapo con agua jabonosa (detergente de baja intensidad) caliente para limpiar la cámara. Enjuague la cámara con agua limpia y séquela a fondo.

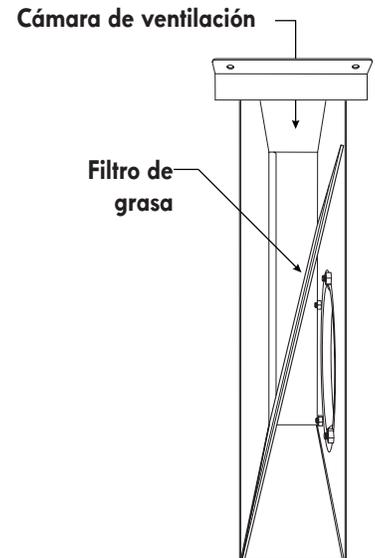


Figura 3

## Antes de solicitar servicio técnico

### Soluciones a problemas comunes

Antes de llamar al servicio técnico, revise esta lista. Podría ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes en este electrodoméstico que no son el resultado de mano de obra ni de materiales defectuosos.

SITUACIÓN	CAUSA Y SOLUCIONES POSIBLES
Los quemadores de superficie NO se encienden	<p>La perilla de control del quemador no está colocada correctamente en la posición LITE. Haga presión sobre la perilla de control del quemador y llévela a la posición LITE (encender) hasta que se encienda el quemador, y después ajuste la posición de la perilla a fin de obtener el tamaño deseado de la llama.</p> <p>Asegúrese de que la válvula de alimentación de gas esté abierta.</p> <p>Puertos o ranuras del quemador taponados. Estando apagado el quemador, utilice un alambre o una aguja delgados para limpiar los puertos o las ranuras.</p> <p>Cable de alimentación de electricidad desconectado del tomacorriente (en los modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable esté conectado firmemente al tomacorriente.</p> <p>Interrupción del suministro de electricidad (en los modelos de encendido eléctrico). Los quemadores se pueden encender manualmente. Consulte la sección <b>Ajuste de los controles de los quemadores de superficie</b> de esta guía de uso y cuidado.</p>
La llama del quemador de superficie no está presente en una sección de la periferia del quemador.	<p>Puertos o ranuras del quemador taponados. Estando apagado el quemador, limpie los puertos/ranuras con un alambre o una aguja delgados.</p> <p>Restos de humedad después de la limpieza del quemador Abanique levemente la llama y mantenga en funcionamiento el quemador hasta que la llama esté presente en toda la periferia del quemador. A fin de evitar esta situación, seque los quemadores a fondo siguiendo las instrucciones indicadas en la sección <b>Cuidado y limpieza generales</b>.</p>
La llama de los quemadores muestra un color anaranjado.	<p>Partículas de polvo en la alimentación de gas. Mantenga en funcionamiento el quemador durante varios minutos hasta que la llama sea de color azul.</p> <p>En las zonas costeras es inevitable que la llama tenga un color ligeramente anaranjado, debido al aire marino.</p>
La llama del quemador de superficie es demasiado alta o demasiado baja.	<p>Las válvulas del quemador de superficie no están correctamente ajustadas. Consulte las instrucciones de la conversión a LPG para conocer orientaciones respecto al ajuste de las válvulas.</p>
El motor del soplador no está en marcha	<p>El electrodoméstico no recibe electricidad Inspeccione los pasos indicados en la sección “La estufa no funciona en absoluto” en esta lista de comprobación “Antes de solicitar servicio técnico”</p>
Bajo desempeño del sistema de ventilación	<p>Compruebe que el filtro de grasa esté limpio y correctamente instalado.</p> <p>Inspeccione en busca de objetos extraños en la cámara de ventilación.</p> <p>Compruebe que esté seleccionada la configuración correcta de control que se adapte a las condiciones de uso de la estufa.</p>
Ruido de traqueteo al poner en marcha el ventilador	<p>Compruebe que las tuercas de sujeción del alojamiento del soplador estén correctamente apretadas.</p> <p>Compruebe que la ductería externa esté correctamente instalada y asegurada.</p> <p>Compruebe que no haya objetos extraños en la ductería externa.</p>
Bajo desempeño del sistema de ventilación.	<p>Compruebe que la rejilla de ventilación y la bandeja de la rejilla de ventilación estén correctamente instaladas en la estufa.</p>
La llama del quemador de superficie se apaga al encender (posición ON) el sistema de ventilación.	<p>Compruebe que la rejilla de ventilación y la bandeja de la rejilla de ventilación estén correctamente instaladas en la estufa.</p>
La estufa no funciona en absoluto	<p>El electrodoméstico no recibe electricidad Asegúrese de que el cable de alimentación de electricidad esté conectado firmemente al tomacorriente. Compruebe que el disyuntor o fusible del tomacorriente esté en buenas condiciones.</p>

# PROTECTION AGREEMENTS

## Master Protection Agreements

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

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement\* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.**

**\* Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

## Sears Installation Service

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

## Acuerdos maestros de protección

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente.* Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo\* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

**\* La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

## Servicio de instalación de Sears

*Para solicitar la instalación por profesionales de Sears* de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



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

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

**1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

[www.sears.com](http://www.sears.com)      [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.)

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

**1-800-469-4663** (Canada)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

**1-800-827-6655** (U.S.A.)

**1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

**1-888-SU-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

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

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, sans-serif font.

® Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC