

Use & Care Guide
Manual de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelo: 790.3260*

Kenmore®

Slide-in Gas Range

Estufa a gas

*** = color number, número de color**

P/N 139901305 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada, Inc.
Toronto, Ontario, Canadá M5B 2C3
www.sears.ca



Índice

Garantía limitada Kenmore	2	Antes de ajustar los controles del horno.....	11
Antes de ajustar los controles superiores.....	8	Controles del horno	12
Ajuste de los quemadores superiores.....	10	Autolimpieza	18
		Cuidado y limpieza	20
		Antes de solicitar servicio técnico.....	23

Garantía limitada Kenmore

Si esta cubierta, instalada y utilizada de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada (o reemplazada si no se puede reparar) gratuitamente. Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de mano de obra. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos o Canadá.*

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra.

* En Canadá, el servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas, así como tampoco está cubierto el viaje del usuario o del técnico y los gastos de transporte por esta garantía si este producto está ubicado en un área remota (como está definido por Sears Canada Inc.) en donde no está disponible el técnico de reparaciones autorizado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU. y Canadá.

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

 Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

 **ADVERTENCIA** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

 **PRECAUCIÓN** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

Nota importante: indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

Nota importante:

Aviso importante sobre seguridad: La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

 **ADVERTENCIA** Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

 **ADVERTENCIA** Si no se sigue al pie de la letra la información de esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, lo cual causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD: no almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o de cualquier otro electrodoméstico.

¿QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS?:

- No intente encender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en la vivienda.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador o técnico de servicio calificado o por el proveedor de gas.

 **ADVERTENCIA** No deje a los niños desatendidos: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

 **ADVERTENCIA** No guarde artículos que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno ni cerca de los elementos superiores. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca del horno o sobre este.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de vuelco

- Un niño o adulto puede volcar el electrodoméstico y acabar muerto.
- Verifique que el dispositivo

esté conectado con los mostradores o que se haya instalado el dispositivo a las paredes del gabinete, a la pared o al piso según las instrucciones de instalación.

- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacomplado al mostrador, las paredes del gabinete, la pared o el piso según las instrucciones de instalación cuando mueva el electrodoméstico.
- No utilice el electrodoméstico sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, use ambos brazos para sostener el

borde trasero de la parte trasera del electrodoméstico. Intente inclinar el electrodoméstico hacia adelante con cuidado. Si está instalado correctamente, el electrodoméstico no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

⚠ ADVERTENCIA

Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de un horno puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede volcar el horno, lo que podría devenir en quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN

Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ PRECAUCIÓN

No caliente envases de alimentos cerrados. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ PRECAUCIÓN

Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ PRECAUCIÓN

No use agua ni harina en incendios de grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice tomaoallas (textiles) secos. Los tomaoallas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los tomaoallas toquen las áreas calientes de la superficie. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ PRECAUCIÓN

Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar el horno. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el horno. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.º 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Si se instala en Canadá, este artefacto debe instalarse según la norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al horno.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de un horno a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del horno.
- No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Apague el horno siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, el horno comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- No se deben usar cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.
- Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Colocación de las parrillas del horno: coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- Forros protectores: no use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o el fondo del horno, excepto cuando y como se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.
- No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden encenderse.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

⚠️ ADVERTENCIA Use el tamaño de llama adecuado: ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte de la llama del quemador y se podría quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama también mejorará la eficacia de la cocción.

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores. Coloque un utensilio con alimentos en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- Siempre gire la perilla completamente a la posición "Lite" (encendido) cuando encienda los quemadores superiores. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos: al hervir se derrama el contenido, produciendo derrames de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- Utensilios de cerámica: solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU HORNO

⚠️ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. La limpieza del horno en caliente puede ocasionar quemaduras. Limpie regularmente el horno para mantener sin grasa todas las piezas que puedan incendiarse. No deje que se acumule grasa. Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones. Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie solo las piezas que se indican en esta guía. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠️ PRECAUCIÓN No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno. Dichos elementos pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

⚠️ PRECAUCIÓN No deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores o las superficies interiores del horno hasta que estos se hayan enfriado.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre ellas, por ejemplo, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

Instrucciones de puesta a tierra

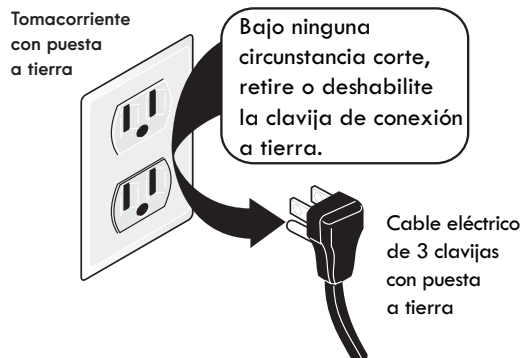
⚠ ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de puesta a tierra de 3 clavijas. Para su protección contra choques eléctricos, debe ser conectado directamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la espiga de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para una máxima seguridad, el cable eléctrico debe ser enchufado a un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra.

Si sólo cuenta con un tomacorriente para enchufes de 2 clavijas, es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace con un tomacorriente para enchufes de tres clavijas debidamente puesto a tierra.

Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.



Este electrodoméstico permite la conversión a gas licuado de petróleo (Gas L.P.).

Conversión a gas L.P.

⚠ ADVERTENCIA Si la conversión a gas L.P. no la efectúa un instalador o electricista calificado, pueden causarse lesiones personales o la muerte por choque eléctrico.

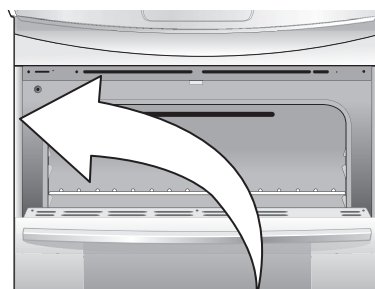
⚠ ADVERTENCIA Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por un técnico calificado.

Si necesita realizar una conversión a gas L.P., llame a su distribuidor local de gas L.P. para obtener asistencia. El kit de conversión a gas L.P. se incluye con este electrodoméstico y se encuentra en el panel inferior trasero (parte trasera) de la estufa. Antes de instalar el kit, lea las instrucciones de instalación del gas L.P. y sígalas cuidadosamente cuando realice la instalación.

Registro del producto: puede encontrar el número de modelo y de serie impreso en una etiqueta de identificación. Esta etiqueta está ubicada en el costado izquierdo del marco del horno. Abra la puerta del horno para ver la etiqueta de serie.

Ubicación de la placa de serie

Para ubicar la placa de serie, abra la puerta del horno. La placa de serie está instalada en el lado izquierdo del marco del horno.



Registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto en el espacio correspondiente a continuación.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Antes de ajustar los controles superiores

Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar llamaradas y la generación de vapores nocivos, no use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegurará el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador (figura 1) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte la figura 2 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador. Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizándola suavemente de lado a lado (figura 3) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado. Verifique que todas las tapas de los quemadores ovalados (algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores.

Es muy importante asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas antes de utilizar los quemadores superiores. Recuerde:

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Instalación de las rejillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN No use los quemadores de la superficie sin que las tapas y las rejillas estén instaladas correctamente. Si faltan piezas o si la instalación es incorrecta, puede haber derrames, quemaduras o daños en su estufa y utensilios de cocina.

Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie. Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas con el hueco de la superficie de cocción. Las rejillas deben quedar acopladas al ras una contra otra y contra los lados del hueco.

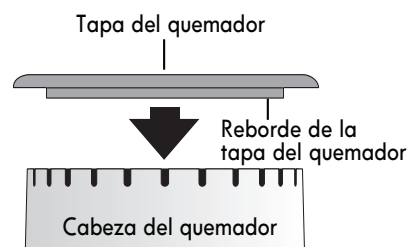
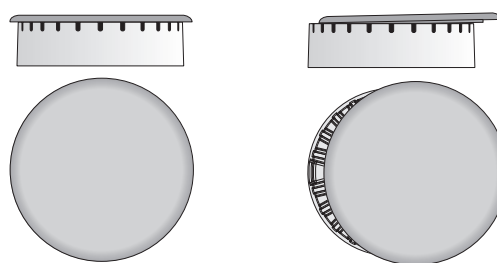


Figura 1: tapa del quemador sobre la cabeza del quemador



Colocación correcta de la tapa del quemador

Colocación incorrecta de la tapa del quemador

Figura 2: ubicación correcta (izq.) y ubicación incorrecta (der.)

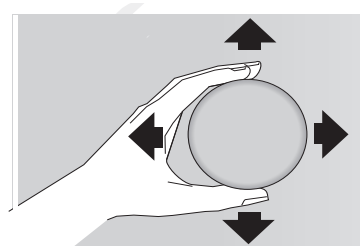


Figura 3: desplazamiento ligero de la tapa hasta que quede correctamente asentada

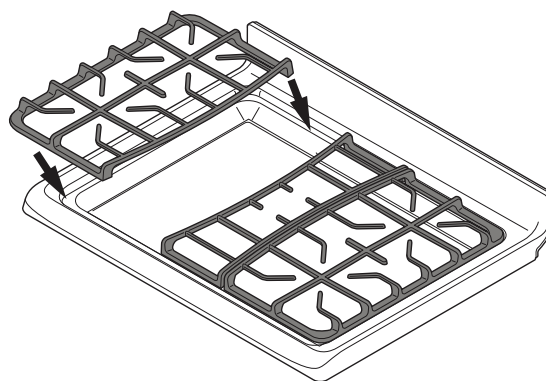


Figura 4: cómo colocar las rejillas de los quemadores correctamente

Uso de los utensilios correctos

⚠ PRECAUCIÓN No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

Importante: no coloque papel de aluminio ni ningún otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.

Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (figura 5).



Figura 5: verificación del utensilio de fondo plano

Tenga en cuenta lo siguiente: el tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario de la llama para obtener los mejores resultados.

Tipos de materiales de los utensilios

Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

- **Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).
- **Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente.
- **Acero inoxidable:** conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido:** conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- **Porcelana esmaltada sobre metal:** las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.
- **Vidrio:** conductor lento de calor.

Ajuste del tamaño de llama adecuado para los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador.

Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (tabla 1).

Para freír en aceite, use un termómetro apropiado y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que el mismo no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tabla 1: ajustes sugeridos de la llama

Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne, o cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

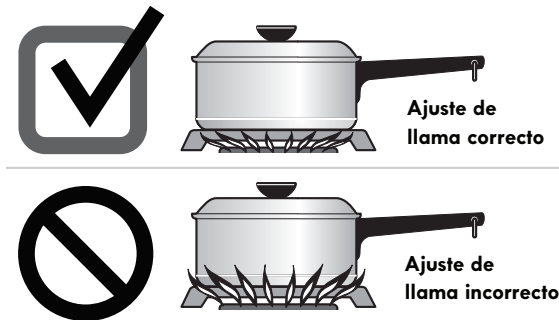


Figura 6: cómo ajustar la llama para una cocción eficiente

Ajuste de los quemadores superiores

Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

- El quemador más pequeño para cocinar a fuego lento (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc.
- Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Algunos modelos vienen equipados con un quemador central.
- Se recomienda utilizar los quemadores potentes más grandes (algunos modelos) o el quemador TURBO BOIL (hervor rápido) (algunos modelos) para hacer hervir grandes cantidades de líquido y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

Para ajustar los quemadores superiores:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control del quemador que desea utilizar hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición "OFF" (apagado) (figura 7) hasta a la posición "Lite" (encendido). Mientras el quemador está en la posición "Lite" (encendido), escuchará el chasquido del encendedor. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
3. Una vez que el quemador esté encendido, presione la perilla de control y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

Notas importantes:

- No cocine con la perilla de control en la posición "Lite" (encendido). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición "Lite" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la misma vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activado se encenderá.
- Nunca coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento desigual.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "Lite" (encendido). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.
- Cuando utilice el horno, es posible que el calor residual se acumule y se transfiera a las perillas de control ubicadas directamente sobre la puerta del horno. Las perillas pueden estar muy calientes al tacto.



Figura 7: forma adecuada de encender los quemadores de la cubierta

PRECAUCIÓN No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

PRECAUCIÓN No coloque papel de aluminio o ningún otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Solo utilice un utensilio de enlatado de fondo completamente plano.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno. Es posible que aparezca vapor o humedad alrededor del respiradero del horno durante el proceso de cocción. Esto es normal. **No bloquee el respiradero del horno:**

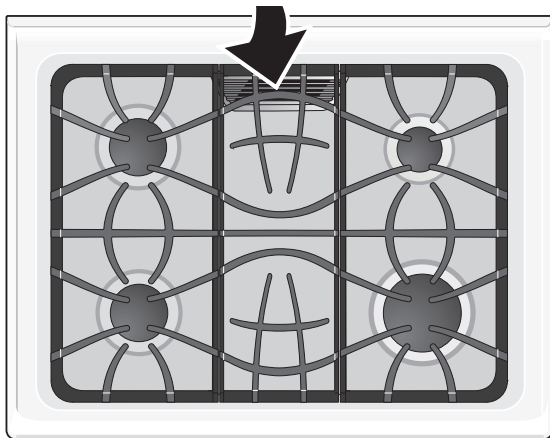


Figura 8: respiradero del horno en la parte trasera de la cubierta de la estufa

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y el exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

⚠ PRECAUCIÓN Retire todas las parrillas y los accesorios del horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza.

Desinstalación, reinstalación y organización en las posiciones plana o irregular de las parrillas del horno

- **Para organizar las parrillas:** siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).
- **Para desinstalar la parrilla:** tire de ella en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.
- **Para reinstalar la parrilla:** acóplela en las hendiduras a ambos costados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

Tipos de parrillas del horno

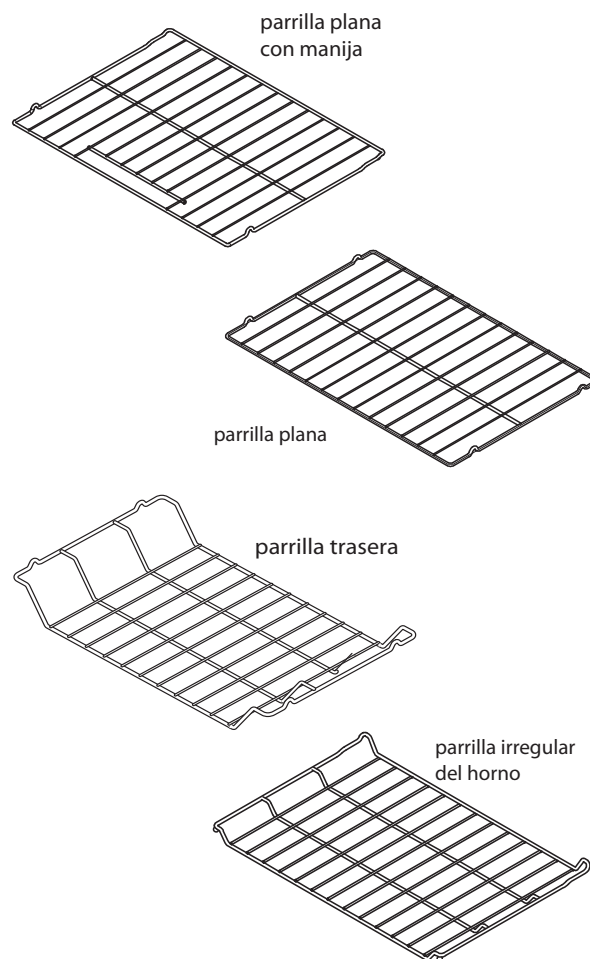


Figura 9: variedad de parrillas y sus usos

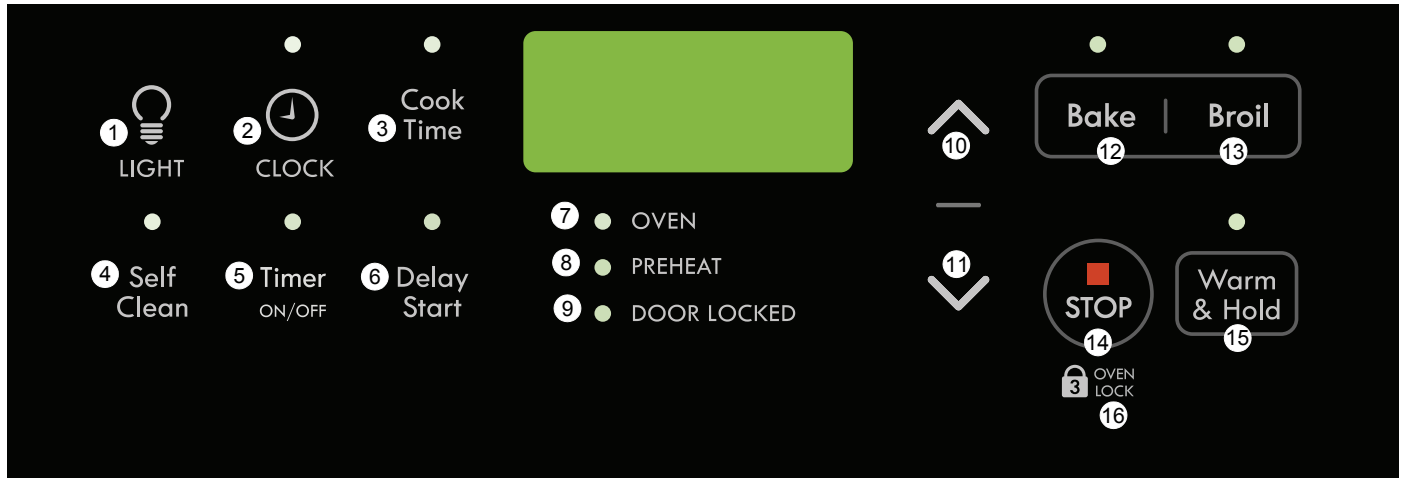
- La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.
- La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas. Este diseño de parrilla permite varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.

Circulación del aire en el horno

Para una mejor circulación del aire durante el horneado, deje 2" (5 cm) alrededor de los utensilios. Asegúrese de que las bandejas y los utensilios no se toquen entre sí ni toquen la puerta, los costados o la pared trasera del horno.

El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios para que el calor se distribuya uniformemente.

Controles del horno



1. **"LIGHT"** (luz): se usa para encender y apagar la luz interna del horno.
2. **"CLOCK"** (reloj): se usa con las teclas de flecha para configurar la hora del día.
3. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
4. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
5. **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar y anular el temporizador y para configurar la función de horneado continuo.
6. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
7. Luz indicadora **"OVEN ON"** (horno encendido): se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
8. Luz indicadora **"PREHEAT"** (precalentamiento): se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
9. Luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno): se enciende cuando la puerta se bloquea y desbloquea, y cuando se activa el bloqueo de la puerta.
10. **Flecha hacia arriba**: utilízela con las teclas de función para aceptar la configuración y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
11. **Flecha hacia abajo**: utilízela con las teclas de función para aceptar la configuración y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
12. **"Bake"** (hornear): selecciona la función de horneado.
13. **"Broil"** (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla.
14. **"STOP"** (apagado): anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
15. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
16. **"OVEN LOCKOUT"** (bloqueo del horno): use la tecla **"STOP"** (apagado) para activar el bloqueo del horno.

Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones de cocción indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Un tono de error de entrada (3 señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para la función de cocción.

Tabla 2: ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
"Bake" (hornear)	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
"Broil" (asado a la parrilla)	"LO" (bajo) (400 °F/205 °C)	"Hi" (alto) (550 °F/288 °C)
"Timer" (temporizador)	1 min	11 h 59 min
"Self Clean" (autolimpieza)	2 horas	4 horas
"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)	170 °F (77 °C)	3 horas
"Cook Time" (tiempo de cocción)	1 min	11:59
"Delay Time" (inicio diferido)	1:00	12:59
"Clock" (reloj)	1:00	12:59

Ajuste del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, **12:00** destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Ajuste del reloj

1. Oprima **"CLOCK"** (reloj) una vez. **"CLO"** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima  o . La hora del día aparece en la pantalla. Mantenga la tecla presionada hasta que aparezca la hora del día correcta.
3. Suelte la tecla de flecha para aceptar la hora del día.

Nota importante: no se puede cambiar la hora del día una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Modo de control silencioso o sonoro

El control del horno está programado de fábrica con las señales sonoras activas. Puede programarse el control para una operación silenciosa.

Para evitar que el control emita señales sonoras cuando oprima una tecla, mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos).

Para regresar al modo de control con señales sonoras, mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos).

Cambio del formato de temperatura del horno (°F o °C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en grados Fahrenheit o °C (Celsius).

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla).
2. Oprima .
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
4. Presione  o  para cambiar las unidades entre **F** o **C** y suelte la tecla de flecha.
5. La pantalla emitirá una señal sonora y regresará a la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

"Oven Lock" (bloqueo del horno)

Esta función le permite bloquear la sección del horno cuando no está en uso.

Para activar la función de "OVEN LOCK" (bloqueo del horno):

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga presionado **"STOP"** (apagado) durante 3 segundos. **Loc** aparecerá en la pantalla.
3. La luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) destellará mientras el mecanismo motorizado de cierre de la puerta comience a bloquear la puerta del horno. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.
4. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Para anular la función de "OVEN LOCK" (bloqueo del horno):

Nota importante: la cancelación de la función **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) no funciona mientras el horno está en la modalidad de autolimpieza.

1. Mantenga presionado **"STOP"** (apagado) durante 3 segundos. La luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) destellará y el cierre de la puerta motorizado comenzará a desbloquear la puerta. No abra la puerta

del horno en este momento. La puerta se desbloqueará completamente en unos 15 segundos.

2. Las teclas de control del horno estarán disponibles y podrá abrir la puerta del horno.

Notas importantes:

- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras la luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) esté destellando. Si oprime una tecla de control cuando el **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activo, **"Loc"** aparecerá en la pantalla como recordatorio de que las teclas del horno no están activas cuando la función de **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activada.

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague automáticamente si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar al modo de horneado continuo:

Mantenga presionada la tecla **Timer ON/OFF** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **"- - hr"** se desplegará en la pantalla. El control está programado para horneado continuo.

Para cambiar al modo de ahorro de energía después de 12 horas:

Mantenga presionada la tecla **Timer ON/OFF** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **"12 hr"** se desplegará ahora en la pantalla. La función de ahorro de energía después de 12 horas ha sido programada.

Nota importante:

El cambio entre el horneado continuo y el modo de ahorro de energía después de 12 horas no cambia la manera en la que funcionan los controles del horno.

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla  para encender y apagar las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la pared trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar las luces interiores del horno, vea ["Reinstalación de la luz del horno"](#) en la [página 21](#). La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

Controles del horno

Ajuste del temporizador

Para programar el temporizador

1. Oprima **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Mantenga oprimida la tecla  para aumentar el tiempo. Libere la tecla  cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Suéltela y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá 3 señales sonoras y seguirá emitiendo 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador).

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador, mantenga oprimida la tecla  o  para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) una vez.

Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla **"Timer ON/OFF"** (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos. El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura de horneado programada y la luz indicadora **"PREHEAT"** (precalentamiento) se apagará. La luz indicadora **"OVEN"** (horno) pasará por un ciclo de encendido y apagado mientras el horno mantiene la temperatura programada.

El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350 °F (177 °C).

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Nota importante:

Si desea hornear durante más de 12 horas, vea el modo **"Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas"** para obtener información detallada en la [página 13](#).

Para programar el horneado

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). La pantalla desplegará **350°**.
3. Para programar la temperatura, presione  o . Si oprime  o , la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
4. **Suelte la tecla de flecha** cuando aparezca la temperatura deseada.
5. Cuando el horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de **"PREHEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima .

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). La temperatura programada actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla  o  para aumentar o reducir la temperatura programada actual hasta alcanzar la nueva temperatura.
3. Cuando aparezca la nueva temperatura del horno, suelte la tecla de flecha. El control aceptará automáticamente el cambio.

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes. Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener mejores resultados al hornear tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios como se muestra en la [figura 10](#) y ubique las parrillas en las posiciones 2 y 4. Deje al menos 2" (5 cm) de espacio entre los utensilios para una mejor circulación de aire.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de cocción.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles; se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

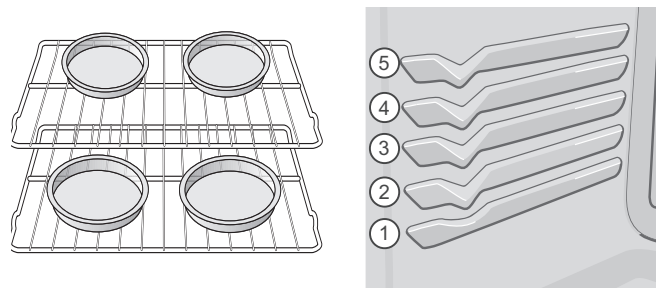


Figura 10: posiciones de las parrillas y espacio adecuado entre los utensilios

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). La pantalla mostrará **350 °**.
4. Si oprime  o , la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Suelte la tecla cuando vea en la pantalla la temperatura deseada.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). La pantalla mostrará **00**.
6. Oprima  o  para alcanzar el tiempo de cocción deseado y suelte la tecla de flecha para que el control del horno acepte el tiempo de cocción.
7. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de **"PREHEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá una señal sonora.
8. Para anular en cualquier momento, oprima .

Cuando el tiempo de cocción termine **"End"** (Fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá 3 señales sonoras cada minuto a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"STOP"** (apagado).

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (hornear) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción, oprima  o  y suelte la tecla de flecha cuando aparezca la temperatura o el tiempo de cocción deseados en la pantalla.

Importante:

- **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) pueden programarse con **"Bake"** (hornear) pero no están disponibles para usar con **"Broil"** (asado a la parrilla).
- Mientras cocina con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido le permite programar una hora de encendido diferido para las funciones de horneado o de limpieza.

ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.

No deje reposar el alimento por más de una hora antes ni después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

 **PRECAUCIÓN** Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). La pantalla desplegará **350 °**.
4. Oprima  o  para ajustar la temperatura deseada (la temperatura del horno puede ajustarse en incrementos de 5 °F [1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius]). Cuando se alcance la temperatura deseada, suelte la tecla de flecha para que el control la acepte.
5. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción). La pantalla mostrará **00**.
6. Oprima  o  para programar el tiempo de cocción deseado. Libere la tecla de flecha cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
7. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla  o  hasta que la hora de inicio deseada aparezca en la pantalla y libérela.
8. El horno se encenderá a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular en cualquier momento, oprima .

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (hornear) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla  o  y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla .

Controles del horno

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. La función **"Broil"** (asado a la parrilla) utiliza una temperatura predeterminada **HI** (alta) (550 °F/288 °C).

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. No use la asadera sin el inserto. No cubra el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

Si no se incluyen la asadera y el inserto, puede comprarlos. Llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1.º lado	2.º lado	
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5*	"Hi" (alto)	8	6	Medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5*	"Hi" (alto)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4 o 5*	"Hi" (alto)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	4	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	4	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	4	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	3	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	4 o 5	"Hi" (alto)	12	10	Término medio

***Use la parrilla irregular solo en la posición 5.**

Para ajustar el asado a la parrilla

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. **Cierre la puerta del horno** cuando ase.
3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). **"HI"** (alto) se desplegará en la pantalla.
4. Oprima  o  hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima  para un ajuste de asado a la parrilla **HI** (alto) o  para un ajuste de asado a la parrilla **LO** (bajo) (400 °F/204 °C) y suelte la tecla de flecha.
5. Voltéelo y áselo en el segundo lado. No abra la puerta mientras asa a la parrilla.
6. Cuando termine de asar o para anular en cualquier momento, oprima .

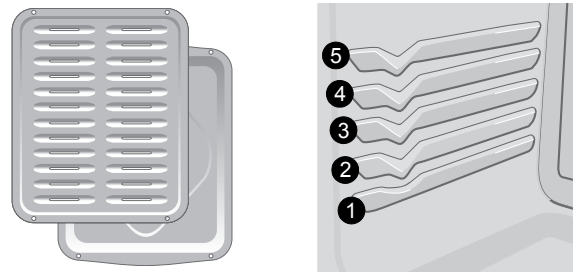


Figura 11: asadera e inserto (izq.) y posiciones de la parrilla (der.)

Warm & Hold™

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente.

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función de calentar y mantener caliente mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Por ejemplo, para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):

- De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
- Oprima "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente). "HLd" (mantener caliente) aparecerá en la pantalla.
- Presione la tecla de flecha hacia arriba para aceptar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente). El control del horno emitirá una señal sonora cuando acepte "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente).
- Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla .

Para ajustar Warm & Hold para que se encienda automáticamente después del tiempo de horneado:

1. Oprima la tecla "Bake" (hornear). Oprima  o  para programar la temperatura y suelte la tecla de flecha para que el horno acepte la temperatura programada.
2. Oprima la tecla "Cook Time" (tiempo de cocción).
3. Oprima  o  para ajustar el tiempo. Libere la tecla de flecha cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
4. Oprima "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente). El control del horno emitirá una señal sonora cuando acepte "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente).
5. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) está programada para encenderse automáticamente después de que un ciclo de horneado programado o de horneado diferido haya terminado. La luz indicadora de la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) se mantendrá iluminada para indicar que esta función está ajustada para encenderse cuando el tiempo de horneado haya terminado.

Ajuste de la temperatura del horno

El electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar la **Diferencia de temperatura programable por el usuario** ("UPO") para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar la temperatura normal del horno hasta en +35 °F (+19 °C) o reducirla en -35 °F (-19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima la tecla "Bake" (hornear).
2. Mantenga presionada la tecla  hasta que aparezca **550** en la pantalla.
3. Mantenga presionada "Bake" (hornear) hasta que aparezca **0** (si el control del horno tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará **0**).
4. Puede ajustar la temperatura hasta en 35 °F (19 °C) en incrementos de 1 °F oprimiendo y manteniendo oprimidas las teclas  o .
5. Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en la pantalla y **suelte la tecla de flecha** para que el control acepte el cambio.
6. Si la tecla "STOP" (apagado) se oprime durante el modo de programación, el valor de UPO permanecerá sin cambios.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 a 40 °F con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de (±) 19 °C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de 1 °C cada vez que se opriman las teclas

 o .

Controles del horno

Autolimpieza

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función "Self Clean" (autolimpieza) le permite seleccionar 3 duraciones diferentes: 2, 3 o 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza:

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

⚠ ADVERTENCIA No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes al interior del horno y destruirá la distribución del calor; además, se derretirá en el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el vapor o aire caliente escape.

Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (figura 12). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno (figura 12). El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

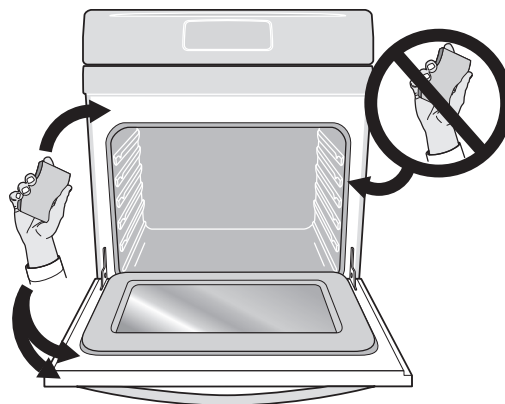


Figura 12: tome nota de las áreas que debe limpiar y las que debe evitar

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora "OVEN LOCK" (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función "Self Clean" (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior ENCENDIDO o si el bloqueo del horno está activo.

Ajuste de la autolimpieza

Para ajustar un ciclo de limpieza "Self Clean" (autolimpieza) para que comience inmediatamente:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los elementos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** se desplegará en la pantalla.
3. Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla  (**2:00** aparecerá en la pantalla). Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima : la pantalla mostrará **4:00**.
4. Luego de seleccionar el tiempo de limpieza, suelte la tecla de flecha para que el control del horno active la autolimpieza. La luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) se encenderá y **"CLn"** aparecerá en la pantalla.
5. Cuando se inicie el ciclo de autolimpieza, el mecanismo motorizado de la cerradura de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta del horno y la luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) destellará. No abra la puerta del horno cuando la luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, la luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) permanecerá encendida. Cuando **"CLn"** aparezca en la pantalla, la función **"Self Clean"** (autolimpieza) estará activa.



PRECAUCIÓN Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. La estufa puede estar aún **MUY CALIENTE** y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día aparecerá en la pantalla y las luces indicadoras **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) seguirán destellando.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) y que se haya apagado la luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada).
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

"Self Clean" (autolimpieza) diferida:

Para encender un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los elementos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
4. Mantenga presionado  para programar la hora deseada de inicio del ciclo de autolimpieza y suelte la tecla de flecha cuando la pantalla muestre la hora de inicio deseada.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza).  aparece en la pantalla.
6. Oprima  si desea un tiempo de limpieza de 3 horas. Para seleccionar un tiempo de limpieza de 2 horas, oprima , y la pantalla mostrará **2:00**. Para seleccionar un tiempo de limpieza de 4 horas, oprima  hasta que aparezca **4:00** en la pantalla.
7. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza deseado, suelte la tecla de flecha. La autolimpieza está ajustada para activarse. La luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, **"CLn"** (limpieza) aparecerá en la pantalla.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima .
2. Si la función **"Self Clean"** (autolimpieza) calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe y hasta que la luz indicadora **"DOOR LOCKED"** (puerta bloqueada) se apague. Cuando esta luz indicadora se apague, la puerta podrá ser abierta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

Notas importantes:

Si la función de autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no haya quedado bien limpio. Esto dependerá de cuánto tiempo de limpieza haya transcurrido antes de la falla eléctrica. Si es necesario, después de que se haya restablecido el suministro eléctrico, vuelva a iniciar la autolimpieza.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diferentes piezas de su horno

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

Tipo de superficie	Recomendación
Perillas de control Piezas pintadas del armazón Moldura decorativa pintada Moldura de aluminio, plástico o vinilo	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado). Sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, y luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Piezas de porcelana esmaltada y forro de la puerta	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Interior del horno	Para el interior del horno, limpie los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para conocer precauciones muy importantes para la limpieza, asegúrese de leer todas las instrucciones de la sección "Ajuste de la autolimpieza" en la página 19 .
Parrillas del horno	Retire las parrillas de la cavidad del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y luego vuelva a colocarlas en el horno.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
Superficie de cocción Quemadores superiores Rejillas de los quemadores	No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta. Vea las instrucciones de la sección "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la página 21 .
Acero inoxidable (algunos modelos)	Solo utilice limpiadores y cremas para pulir fabricados especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula la superficie con un paño libre de pelusas. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles quemaduras, no intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen.

⚠ PRECAUCIÓN Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

Para limpiar las rejillas de los quemadores

- Limpie las rejillas cuando estén frías. Use una esponja de restregar plástica no abrasiva y un limpiador levemente abrasivo.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas. Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

Para limpiar las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado. Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente. Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas.

Para limpiar las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Use primero un paño limpio y húmedo para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Se debe limpiar el electrodo con cuidado. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido pequeño (vea la [figura 13](#)). Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, use una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el orificio de encendido.



Figura 13: cabeza del quemador de la cubierta

Importante: siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.

Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar, para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores.

No permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Reinstalación de la luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno.

La luz interior del horno se encuentra en la parte trasera en el interior del horno (consulte la [figura 14](#)).

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

Nota importante:

Use una toalla de papel o un guante de algodón para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Desatornille la cubierta de vidrio girándola hacia la izquierda. Reemplace la bombilla por una bombilla halógena nueva.
3. Atornille la cubierta de vidrio hacia la derecha. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
4. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

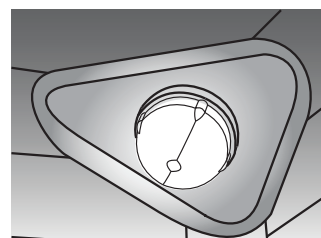


Figura 14: reemplazo de la luz del horno

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (vea la [figura 15](#)).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la [figura 16](#)). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la [figura 17](#)).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta del horno.
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la [figura 17](#)).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la [figura 17](#)).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la [figura 17](#)), coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la [figura 18](#)). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (vea la [figura 15](#)).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada ([figura 16](#)).
5. Cierre la puerta del horno.

Importante: instrucciones especiales de cuidado de la puerta

- La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

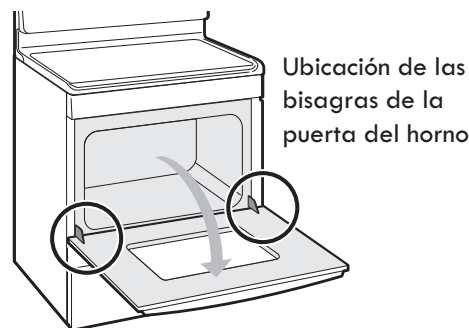


Figura 15: ubicación de las bisagras de la puerta

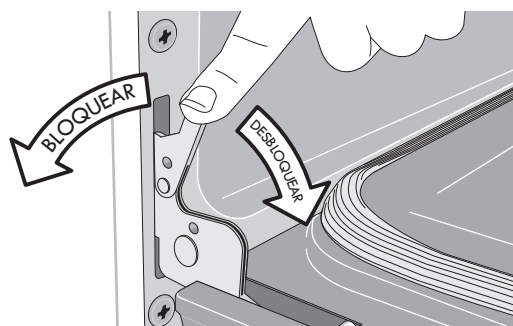


Figura 16: seguros de las bisagras de la puerta



Figura 17: cómo sujetar la puerta para su extracción

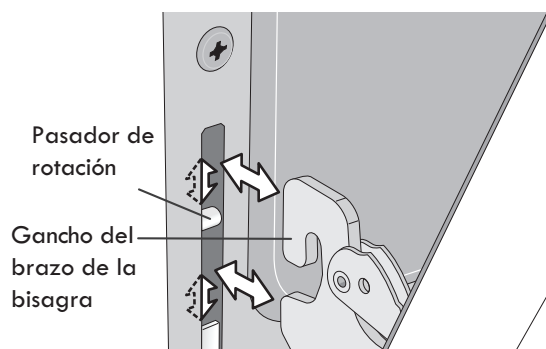


Figura 18: ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	- Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. - La parrilla está demasiado llena. - Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	- Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. - Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. - Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	- Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. - La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. - El horno está demasiado caliente.	- Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. - Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. - Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/13 °C por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	- El horno está demasiado caliente. - Tamaño de bandeja incorrecto. - La bandeja no está centrada en el horno.	- Ajuste la temperatura del horno a 25 °F/13 °C por debajo de lo recomendado. - Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. - Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	- El horno no está nivelado. - La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. - La bandeja está deformada.	- Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. - Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. - No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	- El horno está demasiado frío. - El horno está demasiado lleno. - Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	- Ajuste el horno a 25 °F/13 °C por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. - Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. - Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea “Ajuste de la temperatura del horno” en la página 17 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El electrodoméstico está desnivelado.	- Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. - Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. - Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. - Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	- Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. - La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. - La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la CSA International.
La estufa completa no funciona.	- Asegúrese de que el cordón eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. - Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. - El cableado de servicio está incompleto. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
La sección del horno no funciona.	- Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación. - La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea “Ajuste del reloj” en la página 12. - Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea el capítulo “Controles del horno” que comienza en la página 12 o lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea “Reinstalación de la luz del horno” en la página 21.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	- Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones en “Ajuste para asar a la parrilla” de la página 16. - La puerta del horno debe estar cerrada durante el asado. - La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien. - La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra. - Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.

Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga las instrucciones en "Ajuste para asar a la parrilla" de la página 16.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función "Bake" (hornear) o "Broil" (asado a la parrilla). Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla "STOP" (apagado) para anular la falla y llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Vea las instrucciones de "Ajuste de la autolimpieza" de la página 19.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	- Se interrumpió la autolimpieza. Vea las instrucciones de "Ajuste de la autolimpieza" de la página 19. - Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza. - No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Las parrillas del horno se decoloraron.	Se dejaron las parrillas en la cavidad del horno durante la autolimpieza. Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
El ventilador de convección no gira.	- Espere 6 minutos hasta que se encienda el ventilador de convección después de activar la función de convección. - La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno.
Los quemadores superiores no encienden.	- La perilla de control no se colocó completamente en la posición "Lite" (encendido). Oprima la perilla y gírela a la posición de encender hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado. - Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Vea "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección Cuidado y limpieza en la página 21 para consultar instrucciones adicionales de limpieza. - El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente. - Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea "Ajuste de los quemadores superiores" en la página 10.
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	- Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior APAGADO, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja. - Hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. - Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección Cuidado y limpieza en la página 21 para consultar instrucciones adicionales de limpieza.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	- La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. - Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea "Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección Cuidado y limpieza en la página 21 para consultar instrucciones adicionales de limpieza. - Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para solucionar el problema.

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.
- ☑ **25% 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.
- ☑ **25% 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

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[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com

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

1-800-469-4663 (Canada)

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[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

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

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

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC