

Manual de Uso y Cuidado
Use & Care Guide
Manuel d'utilisation et d'entretien
Español / English / Français

Modelos/Models: 790.4540*

Kenmore®

Parrilla de Cocinar Eléctrica

Electric Cooktop

Table de cuisson électrique

* = Número de color, color number, numéro de couleur

P/N 318205617A (1311)
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com



Tabla de materias

Garantía de la parrilla de cocina	2	• Mensajes de las pantallas	8
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..	3-4	• Ajuste de pantalla disponibles.....	8
Registro del Producto	4	• Indicadoras de superficie caliente.....	8
Ubicación de la placa de serie	4	• Ajustes recomendados para cocinar en la cubierta..	8
Características de la cubierta	5	• Bloqueando los controles	9
Cocinando en la estufa.....	6	• Elementos radiantes sencillos	9
Ajuste de los Controles Superiores	7-14	• Elemento radiante doble.....	10
• Generalidades sobre la cubierta de vidrio cerámico	7	• Elemento radiante puente.....	11
• Generalidades sobre los elementos radiantes superiores..	7	• Característica “Warm & Hold” (mantener caliente)	11
• Ubicación de los elementos superiores radiantes y de los	7	Cuidado y Limpieza General.....	12-13
controles	7	Antes de Llamar.....	14
• Uso del teclado de control.....	8	Acuerdos de protección.....	17
		Servicio Sears.....	18

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza 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 gratuitamente.

La garantía tiene una duración de cinco años a partir de la fecha de compra, solamente si la estufa es instalada, utilizada y conservada de acuerdo a todas las instrucciones que se proporcionan en el producto. Sears reemplazara sin costo alguno los elementos superiores que estén defectuosos, el vidrio de la parrilla, si y solo si la falla es causada debido a un choque térmico. Después del primer año, el cliente deberá pagar los gastos de mano de obra de la instalación.

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 fabricación. 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

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o 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 y Canadá.

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones para futura consultación. Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

⚠️ ADVERTENCIA Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

⚠️ ATENCION Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa.** No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado. No quite la placa que indica el modelo y el número de serie.
- **Instalación apropiada- Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el National Electrical Code ANSI/NFPA No 70- última edición y los requisitos locales.** Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la plancha de cocina.
- **Aprenda como desconectar la estufa del cortocircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.**
- **Servicio al usuario. No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato. Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado Sears.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado u otra parte del aparato.**

⚠️ ADVERTENCIA Pararse o acostarse sobre esta cocina puede provocar graves lesiones y también puede dañar la cocina. No permita que los niños se suban a la cocina ni que jueguen cerca de la cocina.

- **Almacenamiento sobre del aparato. Los materiales inflamables no deberían ser almacenados sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosol sobre del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠️ ATENCION No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina.

- **No deje a los niños solos. Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

- **NOTOQUELOSQUEMADORESDESUPERFICIEO LAS AREAS CERCANAS A ESOS QUEMADORES.**

Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las areas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas areas hasta que hallan enfriado. Estas areas son: la plancha de cocinar, las areas frente a la plancha de cocinar.

- **Use una vestimenta apropiada. No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las areas calientes.

⚠️ ADVERTENCIA Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosol.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados puede ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

IMPORTANTE- No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Limpie la plancha de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

⚠️ ADVERTENCIA Utilice una sartén de tamaño apropiado. Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.

- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado.** Los derrames ocasionan humo y derrames grasos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores.** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cocinándola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados.** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.
- **Cubierta de ventilación.** La cubierta de ventilación sobre el área de cocción debe ser limpiada frecuentemente, de manera que la grasa de la cocción no se acumule en la cubierta o en el filtro.

- **No use cubiertas decorativas para los quemadores de superficie.** Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y puede derretirse. Usted no podrá ver que el quemador está encendido. Se quemará si toca las cubiertas calientes.
- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota.** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado.** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio de la plancha de cocinar aún fría.** Esto podría causar la ruptura del vidrio.
- **No deslice utensilios sobre la superficie de la cocina.** Podrían rayar la superficie.
- **No deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido.** Esto podría causar daños permanentes como rupturas, fusiones o diseño que afecten la cocina de superficie en vidrio. (Estos tipos de daños no son cubiertos por la garantía).

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE
El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

Registro del Producto

En el espacio a continuación, ingrese la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Esta placa de serie está ubicada sobre la cocina. **Vea el pie de esta página** donde se describe la ubicación de la placa de serie.

No. de Modelo **790.** _____

No. de Serie _____

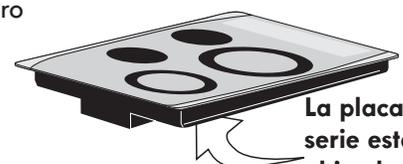
Fecha de Compra _____

Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el modelo y el número de serie imprimado en la placa de serie. La placa de serie está ubicada bajo la plancha de cocina.

Vea la ilustración para la ubicación exacta. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia (vea aquí arriba, Registro del Producto).



La placa de serie está ubicada bajo la hornilla.

Características de la cubierta

LEA CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA CUBIERTA.

⚠️ ADVERTENCIA Las zonas de cocción pueden parecer frías cuando están encendidas y después de haberse apagado. La superficie de vidrio cerámico puede estar CALIENTE debido al calor residual transferido por los utensilios y usted podría sufrir quemaduras.

1. Elemento localizado en la parte trasera izquierda.
2. Elemento doble localizado en la parte delantera izquierda.
3. Zona calentadora en la parte central trasera.
4. Elemento localizado en la parte trasera derecha.
5. Elemento doble localizado en la parte delantera derecha.
6. Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera derecha.
7. Teclas de control zona calentadora localizado en la parte central trasera.
8. Teclas de control del elemento localizado en la parte trasera izquierda.
9. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera izquierda.
10. Teclas de control del elemento localizado en la parte delantera derecha.
11. Controles principales de la cubierta

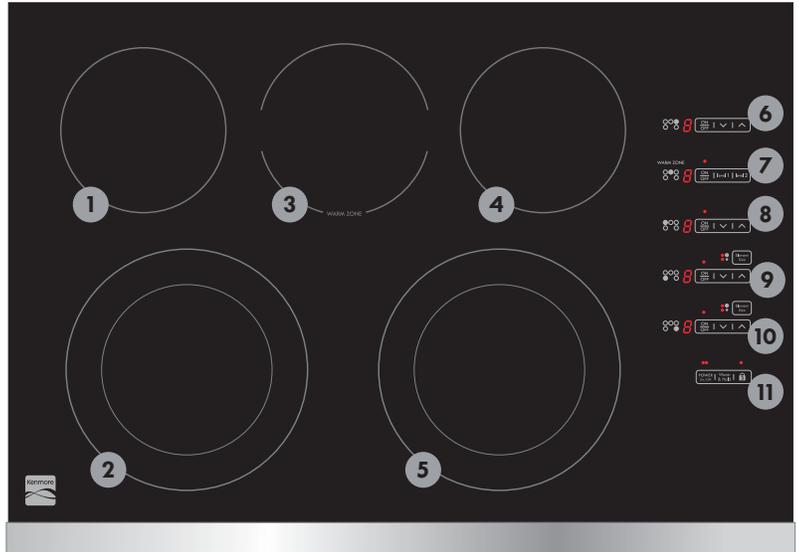
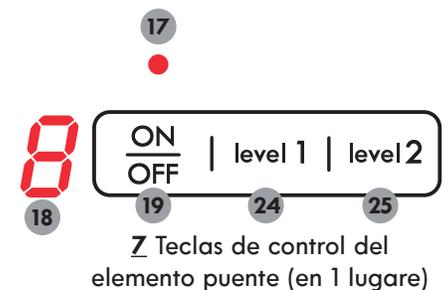
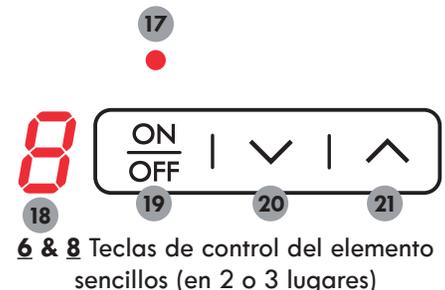
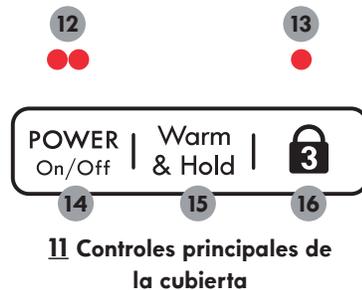


Fig. 1 - 30" Model

12. Luz indicadora de encendido de la cubierta
13. Luz indicadora de bloqueo de los controles
14. Tecla de encendido de la cubierta
15. Tecla de la función "Warm & Hold" (mantener caliente)
16. Tecla de bloqueo de los controles
17. Luz indicadora de encendido/apagado del elemento (para cada zona de cocción).
18. Pantalla del contador de minutos (muestra hasta 9 minutos)
19. Tecla de encendido/apagado del elemento (para cada zona de cocción).
20. Tecla de reducción de potencia del elemento (para cada elemento).
21. Tecla de aumento de potencia del elemento (para cada elemento).
22. Luz indicadora del tamaño del elemento (doble solamente).
23. Tecla para la selección del tamaño del elemento (doble y puente solamente).
24. Tecla de la zona calentadora 1.
25. Tecla de la zona calentadora 2.



Cocinando en la estufa

Use el utensilio correcto

Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Fig. 1). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Fig. 2.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

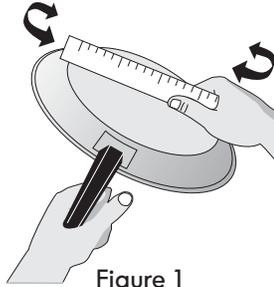
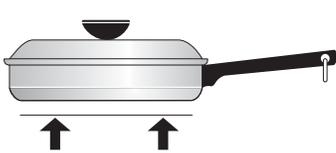


Figure 1

BUENO



- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y par a el tamaño del elemento superior.
- Fabricado de un material que sea buen conductor del calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre haga coincidir el diámetro del utensilio con el diámetro del elemento superior.

POBRE



- Fondos curvos y combados de los utensilios



- El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.



- El utensilio es más pequeño que el elemento.



- El mango pesado hace volcar el utensilio.

Figure 2

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. 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). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la cubierta de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

COBRE- Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio arriba).

ACERO INOXIDABLE- Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

HIERRO FUNDIDO- Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

PORCELANA ESMALTADA en METAL- Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las cubiertas de vidrio cerámico.

VIDRIO- Conductor de calor lento. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante

Favor de no colocar utensilios de vidrio o porcelanizados vacíos sobre los elementos de vidrio cerámico, ya que estos pueden alcanzar temperaturas muy altas y derretir los utensilios, estos elementos pueden alcanzar altas temperaturas rápidamente, especialmente si estos se encuentran vacíos, si esto ocurre puede fundirse con la cerámica de la tabla de cocina. Y dañar la unidad. Asegúrese de seguir las recomendaciones del fabricante cuando vaya a utilizar diferente tipo de utensilios de cocina en la estufa.

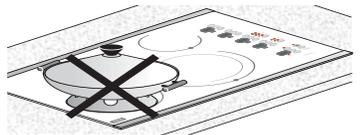
Cacerolas y soportes especiales

Para los modelos con elementos sólidos o cubierta lisa de vidrio, sólo pueden usarse woks con fondo plano (sin anillo de soporte).

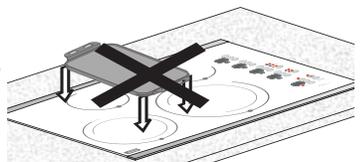
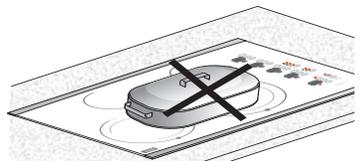


¡ATENCIÓN NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.

Soportes metálicos: No use soportes metálicos. El fondo de las cacerolas debe estar en contacto directo con los elementos de superficie.



¡ATENCIÓN No utilice dos elementos si su aparato no está equipado con un elemento de puente para calentar una cacerola grande como una rustidera o una plancha. No deje que los utensilios hierba hasta quedarse sin líquido. El fondo de la cacerola en cualquier de estos casos puede dañar la cerámica de la plancha.



Ajuste de los Controles Superiores

Generalidades sobre la Cubierta de Vidrio Cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la cubierta de vidrio cerámico delinea el contorno del elemento superior que está debajo. **Asegúrese** de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la cubierta.

El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la cubierta hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden **calentarse lo suficiente como para causar quemaduras**.

Generalidades sobre los Elementos Radiantes Superiores

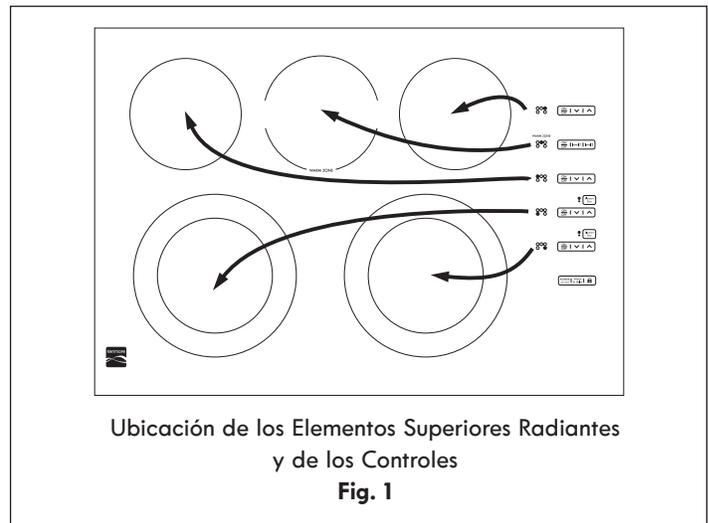
La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aísla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área calefactor. Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

Ubicación de los Elementos Superiores Radiantes y de los Controles

Su estufa está equipada con quemadores superiores radiantes con wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos radiantes están localizados en la parrilla de cocina de la siguiente manera (ver fig. 1):

- Dos elementos de **6 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y izquierda.
- Un elemento doble de **6/9 pulgadas** localizado en la parte delantera derecha y izquierda.
- Una zona calentadora localizado en la parte trasera central.



NOTA: Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

NOTA: Los elementos radiantes tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aún cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la cubierta de vidrio cerámico. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano (Consulte la página ó para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la cubierta).

NOTA: El vidrio volverá verde cuando los elementos de superficie están en la posición de apagado después de haber sido utilizados a agrande intensidad. Este fenómeno es normal y el vidrio volverá a su color blanco inicial después de haberse completamente enfriado (Vidrio blanco solamente).

Ajuste de los Controles Superiores

Uso del teclado de control

Asegúrese de que su dedo esté colocado en el centro de la tecla como se muestra. Si el dedo no está en el centro de la tecla, es posible que la cubierta no responda a la selección realizada.

Toque suavemente la tecla con la parte plana de la punta completa de su dedo. No use solamente el extremo estrecho del dedo.

Mensajes de las pantallas indicadores de luz desplegados por el control principal

BLOQUEO DE LOS CONTROLES- Esta característica permite que la unidad sea bloqueada cuando ninguna zona de cocinado esté activa. Si la unidad está en uso, no será posible bloquear los controles. Presione y sostenga el botón  por algunos segundos. Una señal sonora sonará y la luz indicadora brillará intensamente (Fig. 2). Una vez bloqueada, ninguna otra luz o pantalla se encenderá y ninguna zona de cocción se activará. Para apagar el bloqueo de los controles, oprima y mantenga oprimida la tecla  (bloqueo) durante algún segundos. Escuchará una señal sonora, la luz indicadora de bloqueo se apagará (Fig. 1) y la cubierta podrá ser utilizada normalmente.

ENCENDIDO DE LA CUBIERTA - La tecla "POWER" (encendido) activa la cubierta entera. Para encender la cubierta, oprima y mantenga oprimida la tecla "POWER" (encendido) durante algún segundos. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se activará (vea la Fig. 4). La cubierta estará lista para ser usada durante algún segundos. Si no se oprime ninguna otra tecla, la cubierta completa se apagará automáticamente. Para apagar la cubierta, oprima y mantenga oprimida la tecla "POWER" (encendido) durante algún segundo. Escuchará una señal sonora y la luz indicadora de encendido se apagará (vea la Fig. 3).

CÓDIGO DE ERROR "CX"- La pantalla de niveles de poder puede mostrar este código de error, cuando esto ocurra, las dos pantallas mostraran el error usando el siguiente formato "CX" donde "CX" indica el código de error (Fig. 5). Si esto pasa, favor de revisar la sección que se encuentra en el manual "Antes de llamar al centro de servicio)



Fig. 1



Fig. 2

POWER
On/Off

Fig. 3

POWER
On/Off

Fig. 4



Fig. 5

Mensajes de las pantallas o indicadores de la luz desplegados por los controles de los elementos

TECLA DE ENCENDIDO/APAGADO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN- Cada elemento tiene teclas "ON/OFF" (encendido/apagado) separadas. Una vez que se ha oprimido la tecla de encendido principal para activar la cubierta, oprima una vez la tecla "ON/OFF" (encendido/apagado) correspondiente a la zona de cocción que va a utilizar. "0" se desplegará en la pantalla y la luz indicadora de encendido/apagado de la zona de cocción se encenderá.

Si no se oprime la tecla correspondiente, la solicitud de encender la zona de cocción será cancelada y la cubierta se apagará completamente. Para programar un nivel de potencia para la zona de cocción, oprima una vez la tecla  o la tecla  correspondiente a la zona de cocción que va a utilizar. Para apagar una zona de cocción, oprima la tecla de encendido/apagado de la zona de cocción una vez. La luz indicadora de la zona de cocción se apagará.

Ajustes de pantalla disponibles

El control despliega en la pantalla los niveles de calor entre **9** (Alto) (Fig. 6) y **1** (Bajo) (Fig. 7), además de **OFF** (Apagado) (Fig. 9). Los ajustes entre **1** (Fig. 7) y **7** (Fig. 8) se alcanzan en incrementos de .5 para una mayor precisión en los ajustes de temperatura más bajos (Ejemplo 3.5; Fig. 10). Los ajustes entre **7** (Fig. 8) y **9** (Fig. 6) se alcanzan en incrementos de 1. Use la Tabla de recomendaciones para los ajustes de los elementos superiores para determinar el ajuste correcto para el tipo de alimento que esté preparando.

Indicadoras de superficie caliente

Después de usar cualquier elemento radiante, la cubierta se pondrá muy caliente. Después de APAGAR cualquier de estos elementos, la cubierta permanecerá CALIENTE durante algún tiempo. En la pantalla indicadora del nivel de potencia del elemento aparecerá la leyenda "H" cada vez que la posición de este elemento se haya calentado y se haya puesto en el nivel de potencia Apagado. El indicador HE permanecerá ENCENDIDO mientras esté caliente y se APAGARÁ una vez que la posición del elemento se haya enfriado lo suficiente (Fig. 11).



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9



Fig. 10



Fig. 11

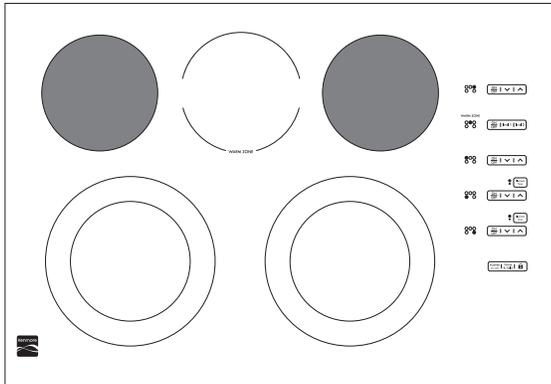
Ajustes Recomendados para Cocinar en la Cubierta

Ajustes Recomendados para los elementos Superiores Sencillos, Puente y Doble	
Ajuste	Tipo de Cocción
ALTO (8 - 9)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
MEDIANO ALTO (5 - 7)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén.
MEDIANO (5)	Mantiene un hervido lento, utilizado para salsa, gravies, vegetales al vapor
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.
BAJO (1 - 2)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Ajuste de los Controles Superiores

Elementos radiantes sencillos



La tabla de cocina contiene elementos radiantes simples localizados como se muestra en la imagen. Use las instrucciones para ver su utilización.

Funcionamiento de los elementos simples:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla $\frac{\text{POWER}}{\text{On/Off}}$ que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada se encenderá. **Nota:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla $\frac{\text{ON}}{\text{OFF}}$ para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La pantalla mostrará "0" **Nota:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
4. Si oprime la tecla \wedge , la zona de cocción se encenderá en el nivel 9 (Hi). Si oprime la tecla \vee una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel 1 (Lo).
5. Cada tecla \wedge o \vee disminuirá o incrementará el nivel de potencia de 1 hasta 9. Nivel de poder medio (se encuentra entre el 1 y el 7) son indicados mediante un punto que se resalta en la pantalla. **Nota:** La potencia del elemento puede ser ajustada en cualquier momento mientras el elemento este prendido.
6. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla $\frac{\text{ON}}{\text{OFF}}$ para apagar el elemento para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla $\frac{\text{POWER}}{\text{On/Off}}$ para apagar la tabla de cocinar. **Nota:** El mensaje H permanecerá encendida si la tabla de cocinar esta caliente y se mantendrá encendida hasta que la superficie(s) calefactora(s) se enfríen lo suficiente.

⚠ ATENCION Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

⚠ ATENCION No permita el uso de papel de aluminio, objeto como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento. Si estos materiales se derriten sobre la cocina, dañarán la tapa de cerámico. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

Notas importantes:

- Empiece la mayoría de las cocciones con un ajuste alto y después ajuste un nivel de potencia mas bajo para finalizar la cocción.
- Para una cocción eficiente, apague el elemento minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual que se encuentra en la cerámica termine el proceso de cocción.
- Si hay un área brillante roja alrededor de la base del utensilio de cocina esto indica que el utensilio es **muy pequeño** para la superficie calefactor.
- Los elementos radiales contienen un sistema de limitador de temperatura que permite que el elemento tenga ciclos de prendido y a pagado para controlar la temperatura indicada, esto también ayuda a prevenir daños en la cerámica de la tabla de cocina los ciclos son normales en el nivel 9 y son mas rápidos en los elementos de tamaño pequeño o si el utensilio no está completamente plano.

Ajuste de los Controles Superiores

Elemento radiante doble

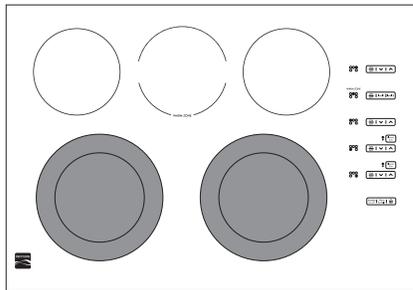


Fig. 1

La tabla de cocina contiene elementos radiantes dobles localizados como se muestra en la imagen. Use las instrucciones para ver su utilización.

Use el control de tamaño de elemento (figura 1) seleccione la porción que permite agrandar la superficie del calor si es necesario, la segunda superficie puede tener ciclos de apagado y prendido.

Para usar el elemento doble:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **POWER** _{On/Off} que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada se encenderá. **Nota:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **ON/OFF** para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La pantalla mostrará "0". **Nota:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
4. Oprima la tecla **ELEMENT SIZE** una o dos veces para seleccionar el elemento interno (Fig. 2) o completo (Fig. 3).
5. Si oprime la tecla **▲**, la zona de cocción se encenderá en el nivel **9 (Hi)**. Si oprime la tecla **▼** una vez, la zona de cocción se encenderá en el nivel **1 (Lo)**.
6. Cada tecla **▲** o **▼** disminuirá o incrementará el nivel de potencia de **1** hasta **9**. Nivel de poder medio (se encuentra entre el 1 y el 7) son indicados mediante un punto que se resalta en la pantalla. **Nota:** La potencia del elemento puede ser ajustada en cualquier momento mientras el elemento este prendido.
7. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla **ON/OFF** para apagar el elemento para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla **POWER** _{On/Off} para apagar la tabla de cocinar. **Nota:** El mensaje **H** permanecerá encendida si la tabla de cocinar esta caliente y se mantendrá encendida hasta que la superficie(s) calefactora(s) se enfríen lo suficiente.



Fig. 1



Fig. 2

Fig. 3

¡ATENCIÓN Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

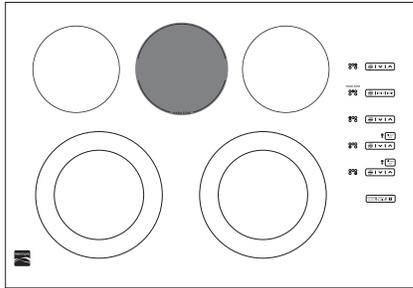
¡ATENCIÓN No permita el uso de **papel de aluminio, objeto como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento.** Si estos materiales se derriten sobre la cocina, dañarán la tapa de cerámico. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

Notas importantes:

- Empiece la mayoría de las cocciones con un ajuste alto y después ajuste un nivel de potencia mas bajo para finalizar la cocción.
- Para una cocción eficiente, apague el elemento minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual que se encuentra en la cerámica termine el proceso de cocción.
- Si hay un área brillante roja alrededor de la base del utensilio de cocina esto indica que el utensilio es **muy pequeño** para la superficie calefactor.
- Los elementos radiales contienen un sistema de limitador de temperatura que permite que el elemento tenga ciclos de prendido y a pagado para controlar la temperatura indicada, esto también ayuda a prevenir daños en la cerámica de la tabla de cocina los ciclos son normales en el nivel 9 y son mas rápidos en los elementos de tamaño pequeño o si el utensilio no está completamente plano.

Ajuste de los Controles Superiores (cont)

Área calentadora Warm & Ready^{MC}



La zona de calentamiento está ubicada en el elemento trasero central en la cubierta como se muestra. El propósito del área calentadora es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados.

Use la zona calentadora para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas para carne, cacerolas, sopas, guisos, panes, pasteles y platos que se puedan usar en hornos.

No caliente alimentos fríos usando la zona calentadora. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. Todos los utensilios que se coloquen en la zona calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento.

Para usar el área calentadora

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **POWER** On/Off que escuche una señal sonora. La luz indicadora de encendido ubicada se encenderá. **Nota:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido de la cubierta.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **ON**/**OFF** para la zona de cocción deseada hasta que escuche una señal sonora. La pantalla mostrará "0". **Nota:** Si no se oprime ninguna otra tecla durante los siguientes 10 segundos, se anulará la solicitud de encendido el elemento.
4. Para ajustar el nivel de calentamiento, oprima las teclas **Level 1** or **Level 2** hasta alcanzar el nivel de potencia deseado. Libere la tecla cuando el ajuste de temperatura deseado aparezca junto a las luces indicadoras.
5. Una vez que la cocción haya terminado, oprima la tecla **ON**/**OFF** para apagar el elemento para apagar el elemento y si ningún otro elemento esta en uso presione la tecla **POWER** On/Off para apagar la tabla de cocinar. **Nota:** El mensaje **H** permanecerá encendida si la tabla de cocinar esta caliente y se mantendrá encendida hasta que la superficie(s) calefactora(s) se enfrien lo suficiente.

¡ATENCIÓN A diferencia de los elementos radiantes superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté CALIENTE. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

¡ATENCIÓN Siempre use toalla o guantes para hornear para retirar el alimento del **área calentadora** ya que los utensilios o los platos **estarán calientes**.

¡ATENCIÓN **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 portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

Notas importantes:

- Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, cualquier tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora.
- El nivel de temperatura del área calentadora se puede ajustar en cualquier momento mientras la zona calentadora está ENCENDIDA.
- Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. **No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir el alimento.** El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la superficie de cocción.

Característica "Warm & Hold" (mantener caliente)

Esta característica puede ser usada en cualquiera zonas.

Para encender la característica "Warm & Hold":

1. Para activar la función "Warm & Hold" para cualquier zona de cocción, oprima **ON**/**OFF** para la zona correspondiente.
2. Oprima **Warm & Hold** ubicada en el área de control principal. La pantalla de la zona de cocción desplegará **L** indica que la zona de cocción ha sido correctamente programada para mantener los alimentos calientes. Si no se oprime ninguna otra tecla, el control activará la zona de cocción seleccionada en el ajuste "Warm & Hold".

Cuidado y Limpieza General

Limpieza de diferentes partes de su estufa

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. Retire los derrames y las manchas difíciles tan pronto como pueda. La limpieza constante disminuirá el esfuerzo de una limpieza a fondo.

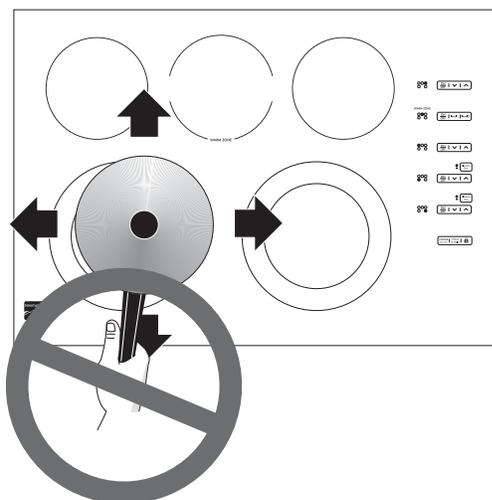
Superficies	Como limpiar
Aluminio	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Partes Esmaltadas y Plásticas	Para realizar una limpieza general, use agua jabonosa caliente y un paño. En el caso de haber suciedad más difícil de sacar o en el caso de la grasa acumulada, aplique un detergente líquido directamente sobre la suciedad. Déjelo actuar sobre la suciedad durante 30 ó 60 minutos. Enjuague con un paño mojado y seque. NO use limpiadores abrasivos sobre ninguno de estos materiales; podrían rayar u opacar el acabado.
Acero Inoxidable, Partes de Cromo Molduras Decorativas	Limpie con agua limpia con jabón y una tela para platos. Enjuague con agua limpia y una tela. No use limpiadores con una alta concentración de cloruros o cloro. No use limpiadores de refregado duros. Use sólo limpiadores de cocina que están especialmente diseñados para la limpieza de acero. Siempre asegúrese de eliminar los limpiadores de la superficie pues se puede producir manchas de bluish durante la calefacción, que no puede ser eliminada.
Cubierta de Vidrio Cerámico	Vea Cubierta de Vidrio Cerámico en este Manual del Usuario.

Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada (P/N 40079). Pule con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usándo la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.



Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

¡ATENCIÓN! Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición **'OFF'** y que la cubierta esté **FRÍA**.

¡ADVERTENCIA! **NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

Para suciedad leve y moderada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Cuidado y Limpieza General

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico

Para suciedad dura y quemada

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la cubierta. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirayaduras de plástico **no abrasiva** y aplique presión cuando sea necesario.

Si permanece suciedad, raspe cuidadosamente la suciedad con un raspador con hoja de afeitar, sosteniendo el raspador en un ángulo de 30 grados en relación con la cubierta. Retire la suciedad suelta con crema de limpieza y frote la superficie hasta que quede limpia.



NOTA IMPORTANTE: Si utiliza una esponja de limpieza abrasiva, la cubierta de vidrio cerámico puede sufrir daños. Sólo use productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la cubierta) si no se quitan **inmediatamente**. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra en la ilustración). Espere que la cubierta se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.



No use los siguientes productos en la cubierta de vidrio cerámico:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la cubierta, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la cubierta que pueden quemarse y causar decoloración.

Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

- **Hoja de aluminio**
La utilización de hojas de aluminio dañará la cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio**
Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no sólo en utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):

Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

Antes de llamar

SITUACIONES	CAUSAS POSIBLES/SOLUCIÓN
La plancha de cocina no funciona.	Las fusibles de la casa han fundido o el cortacircuitos del horno ha saltado o abierto inmediatamente después de la instalación. Los fusibles de la casa no están completamente encajados o engranados. Revise los fusibles o encienda el cortacircuitos con cuidado. Llame a su representante o agente de servicio autorizado.
	La instalación de cables no está terminada. Llame al 1-800-4-MY-HOME para obtener servicio (Ver la cobertura posterior).
	Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.
Un código de Error se muestra en la pantalla	Hay una interferencia física con el panel de control. Verifique que nada se encuentra en el panel de control. Limpie la superficie de la parrilla. Llame al 1-800-4-MY-HOME para más información (ver la parte de atrás de la cubierta).
Los elementos de superficie no calientan.	No hay corriente eléctrica hacia el artefacto. Verifique las etapas en “La plancha de cocina no funciona” .
	Emplazamiento de calor demasiado bajo. Colocar el control en un emplazamiento un poco más alto hasta que entre el elemento.
	El control el correcto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.
Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente.	Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada. Los puntos de indicio en las perillas indican reglajes de calor relativos y variarán ligeramente.
	El voltaje es inapropiado. Asegúrese que el aparato esté bien conectado al suministro de energía especificado. Si no está seguro de esto, llame al 1-800-4-MY-HOME para obtener ayuda (Vea la cobertura).
	Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.
Los alimentos no se calientan uniformemente.	Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.
	Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada.
Raspaduras o abrasiones en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la plancha de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la plancha de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.
	Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
	Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.
Marcas de metal en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie de la plancha de cocina. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
Rayaduras en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	Derramamiento de sustancias en la superficie. Utilice una lama de metal para retirar las manchas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
	Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
Áreas de decoloración sobre el vidrio de cerámica de la plancha de cocina	Depósitos minerales provenientes del agua o de los alimentos. Retírelos con ayuda de una crema limpiadora para vidrio de cerámica. Asegúrese de usar utensilios con bases limpias y secas.

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

The Sears logo, featuring the word "sears" in a lowercase, serif font.

© 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