



Gas Range

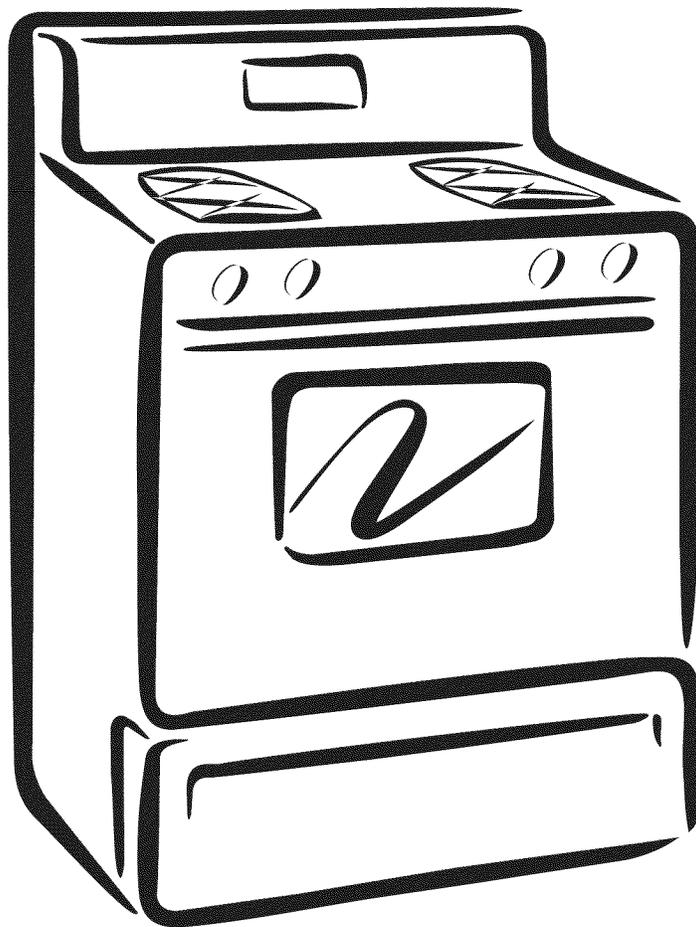
Use & Care Guide

Estufa de gas

Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos **790.7115***, **7116***

*= color number, número de color



ESPAÑOL

Tabla de Materias

Garantía de la estufa autoestable	2
Registro del producto	2
Ubicación de la placa de serie	2
Instrucciones importantes de seguridad	3-4
Conversion a gas licuado de petróleo	5
Ajuste de los controles de superficie	6
Antes de ajustar los controles del horno	7
Funciones de los controles del horno	7
Ajuste de los controles del horno	8-9
Ajuste de la temperatura del horno (algunos modelos)	10
Limpieza y Mantenimiento	11-13
Antes de Solicitar Servicio	14
Contratos de Protección	15
Servicio Sears	Contraportada

Registro del producto

En el espacio provisto a continuación, registre la fecha de compra, el número de modelo y el número de serie de su producto. El número de modelo y de serie se encuentran en una placa de identificación. Esta placa con el número de serie se encuentra en el costado derecho del marco delantero del horno en la gaveta de almacenamiento o gaveta calentadora. **Véa el pie de la pagina** para la ubicación de la placa con el número de serie.

No. de Modelo **790.** _____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

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

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Garantía limitada de un año

Si este producto falla debido a un defecto de material o mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra cuando se instala, utiliza y mantiene de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto, llame al **1-888-SU-HOGARSM** para hacerlo reparar de manera gratuita. Si este electrodoméstico se usa para fines que no sean privados de familia, esta garantía es válida únicamente por 90 días a partir de la fecha de compra.

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

1. Artículos desechables que se desgasten por uso normal, incluyendo sin limitarse a los filtros, correas, bombillas y bolsas.
2. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
3. Técnicos de servicio que limpien o realicen mantenimiento al producto.
4. 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.
5. Daños o fallas de este producto por accidente, abuso o mal uso del producto o uso para fines para los cuales no fue diseñado.
6. Daños o fallas de este producto por el uso de detergentes, limpiadores, químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas de piezas o sistemas por modificaciones al producto que no hayan sido autorizadas.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación del producto según se indica. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o aptitud del producto para un propósito específico, están limitadas a un año o al período mínimo permitido por ley. Sears no será responsable por daños consecuentes o incidentales. 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 electrodoméstico esté en uso 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.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179

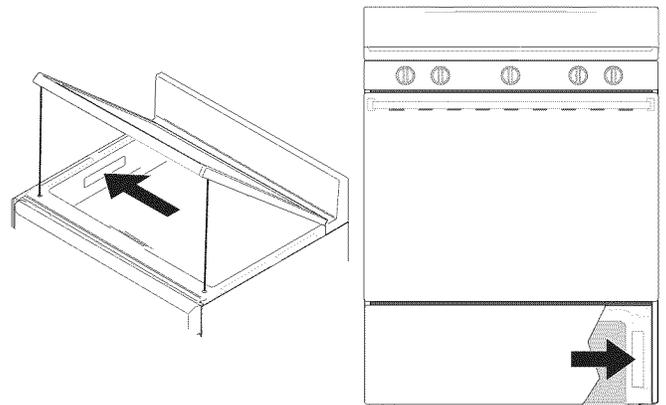
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

UBICACION DE LA PLACA DE SERIE

Encontrará el número de modelo y número de serie impresos en la placa del número de serie.

Por favor observe la(s) ilustración(es) de la derecha para localizar la placa del número de serie en su estufa.

Recuerde registrar el número de serie en la sección Registro del Producto en esta página para referencias futuras.



Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
Conserve estas instrucciones para referencia futura.

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

⚠ ADVERTENCIA Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

⚠ ATENCION Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA Si no se sigue estrictamente la información de este manual, se puede producir un incendio o una explosión causando daños materiales, lesiones corporales o fatales.

PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.
- SI SIENTE OLOR A GAS:
 - No trate de encender el electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde un teléfono vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
 - Si no puede comunicarse con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio técnico deben ser efectuados por un instalador o técnico calificado o por el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcarse.
- Se pueden causar lesiones.
- Instale el dispositivo antivuelco incluido con la estufa.
- Consulte las instrucciones de instalación.



⚠ ADVERTENCIA Para reducir el riesgo de vuelco, la estufa se debe asegurar instalando adecuadamente el soporte antivuelco provisto con la estufa. Para verificar si el soporte ha sido instalado correctamente, verifique visualmente que la pata niveladora esté insertada y completamente asegurada por el soporte del dispositivo antivuelco, sacando el panel inferior o la gaveta de almacenamiento. Para los modelos con gaveta calentadora, sujete el borde trasero superior de la estufa y trate cuidadosamente de inclinarla hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalación para instalar correctamente el soporte antivuelco.



- Retire todas las cintas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales 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 Z223 del Código Nacional de Gas - última edición o en Canadá con las normas CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2 y la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional - última edición o en Canadá la norma C22.1 de la CSA, Parte 1 del Código Eléctrico Canadiense y con los requisitos de los códigos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de emergencia.
- Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño a la estufa.
- Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando las patas niveladoras, paneles, protectores de cables, tornillos o soportes antivuelco o cualquiera otra pieza de la estufa.
- No se deben usar las 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.

⚠ ADVERTENCIA Nunca use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno y no cubra una rejilla completa con materiales como el papel de aluminio. Esto obstruye el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones corporales graves y puede también dañar la estufa. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta abierta puede volcar la estufa causando quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ATENCION No guarde artículos que 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 pueden sufrir lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA Nunca use este electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.

- Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los quemadores superiores o en la gaveta del asador. 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 sobre la estufa o cerca de ella.

Instrucciones importantes de seguridad

- **No deje a los niños solos—No debe dejarse a los niños solos en la zona donde se está utilizando el aparato.** No deje que se sienten o se pongan de pie sobre ninguna pieza del aparato.
- **NOTOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE, LAS ZONAS CERCA DE ELLOS, LOS QUEMADORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Tanto los quemadores de superficie como los quemadores del horno pueden estar calientes aunque las llamas no sean visibles. Las zonas cerca de los quemadores de superficie pueden calentarse lo bastante como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque estas zonas ni permita que prendas de vestir u otros materiales inflamables entren en contacto con ellas hasta que se hayan enfriado. Entre estas zonas se incluyen la tapa de la estufa, las superficies que la recubren, las aperturas del orificio de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aperturas, la puerta del horno y la ventana.
- **Vista la ropa adecuada—No debe llevarse nunca ropa muy amplia o accesorios colgantes mientras se utiliza este aparato.** No permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.
- **No vierta agua o harina sobre fuegos provocados por grasas—Apague el fuego con la tapa de una sartén, utilice bicarbonato o un matafuegos químico en seco o tipo espuma.**
- **Cuando caliente grasas, vigile atentamente.** Las grasas pueden arder fácilmente si se calientan demasiado.
- **Utilice solamente agarradores secos—Los agarradores húmedos sobre superficies calientes pueden causar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los agarradores entren en contacto con elementos calientes. No utilice toallas ni trapos grandes en lugar de agarradores.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir—La acumulación de presión puede provocar que estalle el recipiente causando heridas.**
- **Quite la puerta del horno de cualquier estufa sin estrenar si va a guardarse o a desecharse.**

IMPORTANTE—SÓLO EN MODELOS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO:

No intente hacer funcionar el horno durante una interrupción del suministro eléctrico. Si hay una interrupción del suministro eléctrico apague siempre el horno. Si el horno no está apagado y se restablece la energía, el horno empezará a funcionar de nuevo. Cuando se restablezca el suministro de energía, vuelva a ajustar el reloj y las funciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE LA ESTUFA

⚠️ ADVERTENCIA Utilice el tamaño de llama apropiado—Ajuste el tamaño de la llama para que no sobresalga del utensilio. Si utiliza utensilios demasiado pequeños expondrá una parte de la llama del quemador al contacto directo y puede provocar que ardan sus ropas. El rendimiento será mejor si utiliza utensilios en proporción con la llama.

- **Sepa que mando controla cada quemador de superficie.** Ponga una sartén en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de quitar la sartén.
- **Gire siempre el mando completamente hasta la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores.** Compruebe visualmente que el quemador se ha encendido. A continuación, ajuste la llama para que no sobresalga de los bordes del utensilio.
- **Los mangos de los utensilios deben estar girados hacia dentro y no extenderse por encima de los quemadores de superficie adyacentes—**Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derramamiento debido a contactos no intencionados con el utensilio, el mango de éste debe colocarse de modo que esté girado hacia dentro y que no se extienda sobre los quemadores de superficie adyacentes.

- **No deje nunca los quemadores de superficie sin vigilancia con ajustes de temperatura muy altos—**Los rebosamientos provocan humo y hacen que se desborde grasa que podría arder o una sartén que se haya calentado hasta secarse podría derretirse.
- **Revestimientos de protección—**No utilice papel de aluminio para revestir las bandejas de los quemadores de superficie o el fondo del horno, excepto como se sugiere en este manual. La instalación inapropiada de estos protectores puede provocar riesgo de descarga eléctrica o fuego.
- **Utensilios de estufa de vidrio—**Sólo ciertos tipos de vidrio como el vidrio cerámico, alfarería u otros utensilios vidriados son adecuados para funcionar en la estufa sin que se rompan debido a un cambio súbito de temperatura. Compruebe las recomendaciones del fabricante para el uso de la estufa.

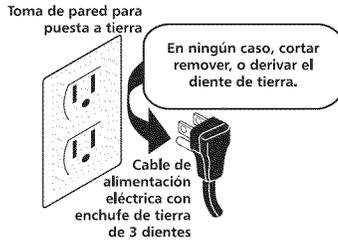
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Tenga cuidado al abrir la puerta del horno o el cajón—**Póngase en un lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o poner otros alimentos en el interior.
- **Mantenga los conductos de ventilación del horno sin obstrucciones.** El orificio de ventilación del horno está situado debajo del protector de la parte posterior. Si toca las superficies de esta zona cuando el horno está en funcionamiento puede provocarse quemaduras graves. De igual modo, no coloque artículos de plástico o sensibles al calor encima o cerca del orificio de ventilación. Podrían derretirse o arder.
- **Colocación de las rejillas del horno.** Asegúrese de que el horno está frío siempre que coloque las rejillas en el sitio elegido. Si tiene que mover la rejilla cuando el horno está caliente tenga mucha precaución. Utilice agarradores y coja la rejilla con ambas manos para cambiarla de posición. No deje que los agarradores entren en contacto con los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la bandeja de la parrilla sin su enganche.** La bandeja de la parrilla y su enganche permiten que la grasa que gotea se seque y se mantenga alejada de la alta temperatura de la parrilla.
- **No cubra el enganche de la parrilla con papel de aluminio. La grasa podría arder.**
- **Unas temperaturas muy bajas pueden dañar el control electrónico.** Cuando utilice esta aplicación por primera vez o cuando no se haya utilizado durante un largo período de tiempo, deberá asegurarse de que la unidad se haya mantenido a una temperatura superior a 0°C durante al menos las tres horas anteriores a su puesta en marcha.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE LA LIMPIEZA DE LA ESTUFA

- **Limpie la estufa regularmente para mantener todas las piezas sin grasa que podría arder.** Preste atención especial a la zona de debajo de cada elemento de la superficie. No deje que se acumule la grasa. Consulte las instrucciones del fabricante de la estufa para la limpieza.
- **Limpiadores de estufa y aerosoles—**Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante. Tenga en cuenta que un residuo excesivo de limpiadores y aerosoles podría arder y provocar daños o heridas.

Instrucciones importantes de seguridad



INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

(sólo para los modelos con encendido eléctrico)

⚠ ADVERTENCIA Evitar riesgos de incendios y choques eléctricos. No utilizar un adaptador, una alargadera y no remover el diente de tierra del cable de alimentación eléctrica. La falta de observancia de este aviso puede causar serias lesiones, fuego o muerte.

⚠ ADVERTENCIA Este aparato está equipado con un enchufe de tierra de 3 dientes para su protección contra peligros de choques eléctricos y tiene que ser conectado directamente en una toma de tierra adecuada. **NO** cortar o remover el diente de tierra de este enchufe. Para la seguridad persona, hay que conectar a tierra esta estufa. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación tiene que ser conectado en una salida eléctrica correctamente polarizada y con una puesta a tierra adecuada. Si se dispone sólo de una toma de corriente con 2 dientes, es responsabilidad del usuario sustituirla con una de 3 dientes instalada por un electricista calificado.

Véanse las **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN** incluidas en la estufa para la instalación completa y la puesta a tierra.

Conversion a gas licuado de petróleo

La estufa a gas natural ha sido diseñada de modo que pueda ser convertida en una estufa a gas licuado de petróleo. Póngase en contacto con su **Centro de Servicio Sears (1-888-su-hogar)** para obtener ayuda. El juego de conversión a gas licuado se proporciona con esta estufa y está ubicado en el panel izquierdo inferior TRASERO (lado posterior) de la estufa. Antes de instalar el juego asegúrese de seguir cuidadosamente las instrucciones para la instalación a gas licuado.

⚠ ADVERTENCIA Se puede ocasionar una lesión personal o fatal a causa de choque eléctrico si la estufa no es instalada por un electricista o técnico calificado.

⚠ ATENCION Cualquier agregado, cambio o conversión necesaria para que este artefacto cumpla satisfactoriamente las necesidades de su aplicación deben ser hechas por un Centro de Servicio Sears autorizado, un distribuidor o una agencia calificada.

Aviso importante sobre seguridad

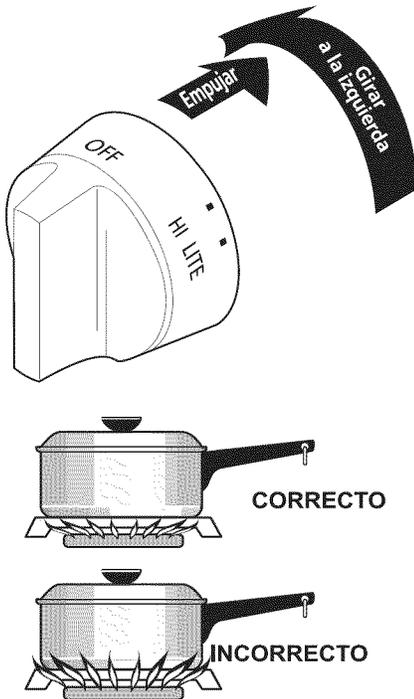
La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema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

Ajuste de los controles de superficie

ADVERTENCIA No coloque artículos de plástico tales como saleros o pimenteros o envolturas de plástico en la parte superior de la cocina cuando esté en uso. Estos artículos podrían derretirse o arder. Los agarradores, toallas o cucharas de madera podrían arder si se colocan demasiado cerca de una llama.

Sólo PARA MODELOS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO

En caso de interrupción del suministro eléctrico, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Para encender un quemador de superficie, acerque una cerilla encendida al cabezal del quemador, a continuación, gire el mando de control de superficie hasta **LITE**. Cuando el quemador se encienda empuje el mando hacia dentro y gírelo hasta el ajuste que desee. Tenga PRECAUCIÓN al encender quemadores de superficie manualmente.



No deje nunca que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio. Si esto ocurre sólo desperdiciará calor y energía y aumentará el riesgo de quemaduras.

Seleccione siempre utensilios de cocina adecuados a la cantidad y tipo de alimentos que va a preparar. Seleccione un quemador y un tamaño de llama apropiado para la sartén. No deje nunca que las llamas se extiendan más allá del borde exterior de la sartén.

Cada quemador se enciende automáticamente desde un interruptor de encendido eléctrico o desde un piloto fijo, dependiendo del modelo. Los pilotos fijos deben encenderse al principio. Consulte el libro de instrucciones de instalación para ver las instrucciones de encendido del piloto fijo. Los pilotos fijos permanecerán encendidos cuando los quemadores se apaguen. Los modelos con interruptores de encendido eléctrico se encienden automáticamente cada vez que un mando de control se gira a la posición **LITE**.

Funcionamiento de los quemadores de superficie

1. Coloque el utensilio de cocina en el quemador de superficie.
2. Presione el mando de control de superficie y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **OFF**.
3. Suelte el mando y gírelo hasta la posición **LITE**. Si la cocina está equipada con interruptores de encendido eléctrico, los cuatro interruptores echarán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo se encenderá el quemador que usted está girando.
4. Compruebe visualmente que el quemador se ha encendido.
5. Presione el mando de control y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta lograr el tamaño de llama que desee. Los mandos de control no tienen que ajustarse en una posición específica. Siga las instrucciones y ajuste la llama según la necesite. **NO** cocine con el mando de control de superficie en la posición **LITE**. (El interruptor de encendido eléctrico continuará echando chispas si el mando se deja en la posición **LITE**).

Ajuste correcto del tamaño de llama del quemador de superficie

Para la mayoría de comidas, empiece en el ajuste de control más alto y, a continuación, gire hasta uno inferior para completar el proceso. Utilice las siguientes recomendaciones como una guía para determinar el tamaño de llama adecuado a diferentes tipos de comidas. El tamaño y tipo de utensilio utilizado y la cantidad de comida que se cocina influye en el ajuste que se necesita para cocinar.

Para freír con mucha grasa, utilice un termómetro y ajuste el mando de control de superficie correctamente. Si la grasa está demasiado fría, el alimento la absorberá y resultará grasiento. Si la grasa está demasiado caliente, el alimento se dorará tan rápidamente que el centro se quedará crudo. No intente freír demasiados alimentos al mismo tiempo porque no se dorarán ni se cocinarán adecuadamente.

*Tamaño de la llama

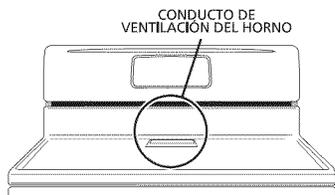
Llama alta
Llama media
Llama baja

Tipo de comida

Inicia la mayoría de comidas, hierva el agua, asados.
Mantiene una cocción suave, espesa salsas, salsas hechas con el jugo de la carne asada, cocción al vapor.
Mantiene las comidas, escalfados, estofados.

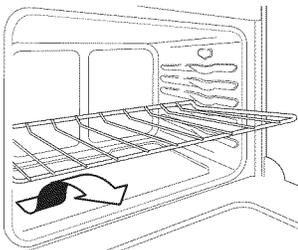
*Estos ajustes se realizan basados en la utilización de utensilios de peso medio de metal o aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar si utiliza otro tipo de utensilios. El color de la llama es la clave para ajustar el quemador correctamente. Una buena llama es clara, azul y apenas visible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser uniforme y definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo-naranja.

Antes de ajustar los controles de superficie



Ubicación del orificio de ventilación del horno

El orificio de ventilación del horno está situado **debajo del protector de la parte posterior**. Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de este orificio. Esta ventilación es necesaria para que el aire circule correctamente en el horno y se puedan obtener buenos resultados en la cocción de alimentos. **NO BLOQUEE EL ORIFICIO DE VENTILACIÓN.**



Colocación de las rejillas del horno

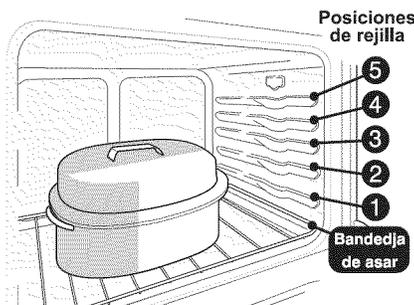
ORGANICE SIEMPRE LAS REJILLAS CUANDO EL HORNO ESTÉ FRÍO (ANTES DE HACERLO FUNCIONAR). Utilice siempre manoplas cuando use el horno.

Retirada y sustitución de las rejillas del horno

Para quitarlas, tire de la rejilla hacia delante hasta que se pare. Eleve la parte delantera de la rejilla y deslícela hacia fuera. **Para sustituirlas**, ajuste la rejilla sobre las guías en las paredes del horno. Incline la parte delantera hacia arriba y vuelva a deslizarla en su sitio.

Organización de las rejillas del horno con 6 posiciones de rejilla

Para hornear en una única rejilla, colóquela en la posición 2 o 3. Para hornear en 2 rejillas, colóquelas en las posiciones 1 y 3.



Posiciones de rejilla recomendados para grill, cocido y asado

Alimentos	Posición de rejilla
Asado de carnes, pollo, o pescado	vea la sección sobre el asado
Galletas, pasteles, dulces, biscochos, bollos	3
Pasteles congelados, tortas de ángel, levaduras, caserolas, cortes pequeño carne, pollo	1
Pavo, asado o jamon	1 o bandeja de asar

Nota: Siempre utilice precauciones al retirar alimentos de las parrillas de la parte inferior.

Funciones de los controles del horno

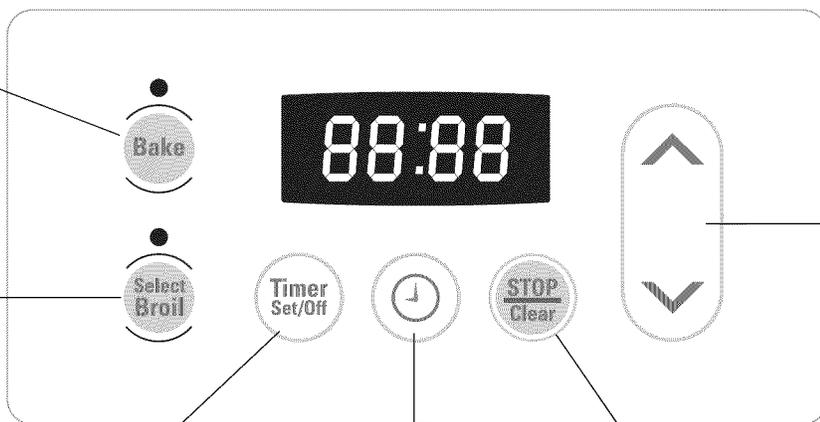
ANTES DE COMENZAR A UTILIZAR EL HORNO, LEA CON DETENIMIENTO LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO.

Para que el horno funcione del modo correcto, deberá familiarizarse con las distintas funciones del horno que se describen a continuación.

TECLA DE HORNEADO—Se utiliza para seleccionar la función de horneado.

TECLA PARA ASAR—Se utiliza para seleccionar la función regulable para asar.

TECLA DE CONEXIÓN/DESCONEXIÓN DE TEMPORIZADOR—Se utiliza para determinar o cancelar el temporizador. El temporizador no inicia, ni detiene el proceso de cocción.



TECLA PARA AJUSTE DE RELOJ—Se utiliza para fijar la hora del día.

DESCONEXIÓN/CANCELAR—Se utiliza para borrar cualquier función que se haya introducido anteriormente excepto la hora y el temporizador. Pulse esta tecla para detener el proceso de cocción.

TECLAS ARRIBA y ABAJO—Se utilizan con el resto de las teclas de función para seleccionar la temperatura del horno, la hora del día y para borrar la hora y minutos que se hayan programado en el temporizador.

Ajuste de los controles del horno

Nota: Para que el horno funcione del modo correcto será necesario que ajuste la hora del día en primer lugar.

Para ajustar el reloj

Cuando se conecta por primera vez la cocina o cuando se ha interrumpido el suministro de energía en la ventana de mensajes aparecerá parpadeando el mensaje "12:00".

1. Pulse .
2. Durante los 5 segundos siguientes, pulse y mantenga pulsada la tecla    hasta que se muestre la hora correcta en la pantalla.

Para ajustar el temporizador:

1. Pulse .
2. Pulse la tecla  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Pulse y mantenga pulsada la tecla  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador puede ajustarse para que funcione desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

Nota: Si pulsa la tecla  en primer lugar, el temporizador quedará fijado en 11 horas y 59 minutos.

3. En la pantalla se mostrará la cuenta atrás del temporizador hasta que solo quede un minuto. A continuación, la cuenta atrás se realizará en segundos.
4. Cuando el tiempo haya pasado, en el control aparecerá "0:00" y emitirá tres señales acústica. El temporizador continuará pitando hasta que se pulse .

Nota: Cuando el temporizador esté realizando la cuenta atrás, en la pantalla no dejará de parpadear ":". El temporizador no inicia, ni detiene el proceso de cocción. Sirve para avisarle de que el tiempo de cocinado introducido ha finalizado. El temporizador puede utilizarse solo o junto con otras funciones del horno. Cuando el temporizador se utiliza junto con cualquier otra función, éste se mostrará en la pantalla. Para visualizar otras funciones, sólo tendrá que pulsar la tecla de dicha función.

Para cambiar el temporizador cuando está en uso:

Cuando el temporizador está activo y se muestre en la pantalla, pulse y mantenga pulsada la tecla    para aumentar o disminuir el tiempo.

Para cancelar el funcionamiento del temporizador antes de que haya finalizado la cuenta atrás: Pulse la tecla .

Cambio del modo de despliegue de temperatura (algunos modelos)

El modo de despliegue de temperatura del control electrónico del horno fue ajustado en la fábrica para mostrar la temperatura en °F (grados Fahrenheit). Nota: Las temperaturas de cocción en el horno pueden ser ajustadas entre 170°F y 500°F (entre 77°C y 260°C).

Para cambiar el modo de despliegue de temperatura a °C (grados Celsius) o de °C a °F (no use las funciones de horneado o asado mientras cambia el modo de despliegue de temperatura):

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  durante 6 a 8 segundos hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
Nota: En ese momento la pantalla mostrará el modo de despliegue de temperatura actual bien sea que esté en el ajuste **F** o **C**.
2. Oprima la tecla  una vez para elegir el modo °F (grados Fahrenheit). Presione la tecla  una vez para elegir el modo °C (grados Celsius).
3. Después de 5 segundos, la pantalla destellará. Para aceptar el cambio, espere 5 segundos más hasta que el control del horno emita una señal sonora. Para completar el cambio, vaya al paso 4 más abajo; **O**
4. Si en cualquier momento durante el proceso de ajuste del modo de despliegue de temperatura (**F** o **C**) decide que no desea realizar el cambio, oprima la tecla  antes de que el control del horno emita una señal sonora para **anular** el proceso.
5. El control emitirá una señal sonora. La pantalla regresará a la hora del día con cualquier cambio de modo de despliegue de temperatura que haya seleccionado.

Para ajustar o cambiar la temperatura de horneado

La temperatura del horno puede programarse para cocinar a cualquier temperatura entre 76°C y 260°C.

Para ajustar los controles de horneado:

1. Pulse la tecla  y se mostrará "— — —" en la pantalla.
2. Durante los 5 segundos siguientes, pulse la tecla   . En la pantalla se mostrará "350°F." (176°C). Si pulsa la tecla    y la mantiene pulsada, la temperatura podrá ajustarse en incrementos de 5°F.
3. Al soltar la tecla   , el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura seleccionada. Cuando se alcance la temperatura que se muestra en la pantalla, el control emitirá 3 señales acústicas.
4. Para cancelar esta función, pulse .

Para cambiar la temperatura del horno cuando ya ha comenzado a hornear:

1. Pulse la tecla  y asegúrese de que se muestra la temperatura de horneado.
2. Pulse la tecla    para aumentar o disminuir la temperatura programada.

Ajuste de los controles del horno (cont.)

Cocinar a la parrilla:

1. Deslice el cajón de la parrilla hacia fuera a la posición de parada.
2. Quite la bandeja de la parrilla y el enganche (consulte la fig. 1).
3. Coloque siempre la rejilla antes de ajustar el control, mientras la cocina esté fría.
4. Coloque la rejilla inclinando la parte delantera hacia arriba y sacándola de los agujeros de ubicación de la parte de atrás del cajón de la parrilla. Vuelva a poner la parte de atrás de la rejilla en su sitio en los agujeros de ubicación deseados y deje que la parte delantera se deslice hacia abajo en las ranuras correspondientes delante del cajón de la parrilla (consulte la fig. 2).

Para cocinar carnes poco hechas, coloque la rejilla muy cerca del quemador (posición superior). Para cocinar en un punto medio utilice la posición media. Para cocinar comidas muy hechas, como pollo, colas de langosta o filetes muy gruesos, coloque la rejilla alejada del quemador (posición inferior).

Coloque la parrilla del horno cuando el horno aún esté frío. Coloque la parrilla y programe los ajustes de asado a la parrilla como se sugiere en la tabla a continuación:

Posición de la Parrilla	Alimento	Nivel de Cocción
Alto	Filetes	Medio-Raros/Hamburguesas
Medio	Filetes	Medios/Pescado/Tajadas De Cerdo
Bajo	Pollo	Langosta

5. Coloque la bandeja en la rejilla, asegúrese de que tanto ésta como el enganche están colocados correctamente tal como se muestra en la fig. 1. Asegúrese de que la parte delantera de la bandeja está situada correctamente en la rejilla.
6. Deslice el cajón hacia la estufa.

7. Oprima la tecla **Select Broil** (Selección de Asado). “-” se desplegará en el indicador visual.
8. Oprima la tecla \wedge o \vee una vez para asar a la parrilla en el ajuste normal (“nor” se desplegará en el indicador visual).
9. Para asar a la parrilla en el ajuste alto, oprima la tecla \wedge dos veces (“hi” se desplegará en el indicador visual). Para asar a la parrilla en el ajuste bajo, oprima la tecla \vee dos veces (“lo” se desplegará en el indicador visual).
10. El horno estará ajustado adecuadamente para asar a la parrilla cuando la luz indicadora sobre la tecla **Select Broil** deja de destellar y permanece encendida. Puede cancelar el asado a la parrilla en cualquier momento oprimiendo la tecla **STOP Clear**.
11. Cocine a la parrilla hasta que se haya dorado uno de los lados del alimento, gírelo y deje que se dore el otro lado. Sazone y sirva el plato. **Nota:** Saque el cajón de la parrilla hasta la posición de parada antes de dar la vuelta o quitar los alimentos.
12. Cuando haya finalizado, pulse la tecla **STOP Clear**.
13. Utilice siempre agarradores cuando quite la bandeja de la parrilla del cajón.

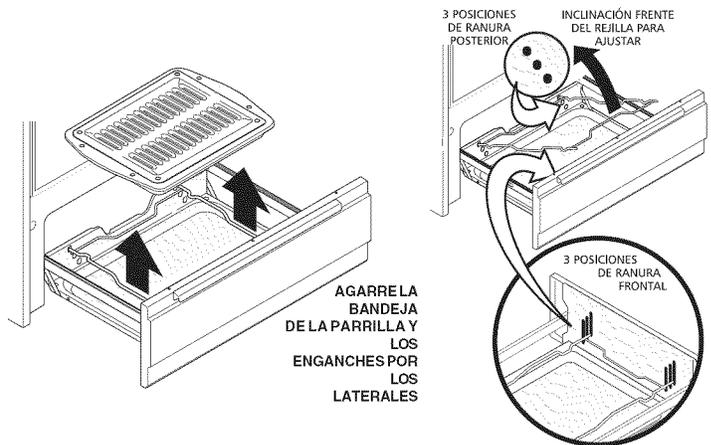


Fig. 2

Nota: El ajuste del nivel de asado a la parrilla se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción. Para cambiar el nivel

de cocción, oprima la tecla **Select Broil** (Selección de Asado) y oprima la tecla \wedge una vez para cada incremento hacia un nivel superior o la tecla \vee para cada nivel inferior.

Nota: La bandeja para asar y el enganche permiten que la grasa se vaya vaciando y se no se acumule cerca de la parrilla (vea la ilustración fig. 3). **NO** utilice la bandeja sin el enganche. **NO** cubra el enganche con ningún tipo de papel ya que la grasa que se acumula podría arder.

ADVERTENCIA **NO** utilice el cajón de la parrilla para almacenar cosas. Los artículos que se ponen en este cajón podrían arder.

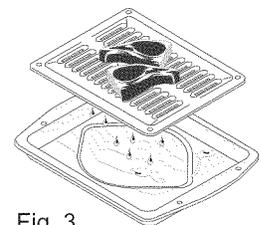


Fig. 3

ATENCION Si esto ocurriera, deje el cajón cerrado y apague el horno. Si el fuego continuara, eche bicarbonato o utilice un matafuegos. **NO** eche agua o harina al fuego. La harina podría producir una explosión.

Ajuste de la temperatura del horno (algunos modelos)

Su horno nuevo ha sido calibrado en la fábrica y ha sido probado para asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas cuidadosamente. Si siente que su horno está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente de acuerdo con su experiencia, usted puede ajustar la temperatura de horneado a su gusto.

Nota: **NO** ajuste la temperatura de su horno en base a termómetros para hornos como los vendidos en los supermercados. Es posible que estos termómetros no sean precisos.

Para ajustar la temperatura del horno no use las funciones de horneado o asado mientras ajusta la temperatura del horno):

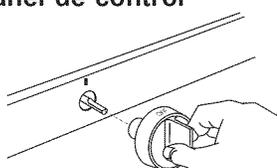
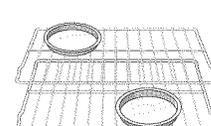
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla  y libérela después de que la pantalla comience a destellar el ajuste de la temperatura de fábrica (00).
Nota: Si la temperatura de fábrica del horno ha sido ajustada anteriormente, el ajuste actual destellará en la pantalla.
2. Puede aumentar la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla  hasta un máximo de +35°F. También reducir la temperatura del horno en incrementos de 5°F cada vez que oprima la tecla  para un rango total desde -35 hasta +35. **Nota:** El control de su horno fue programado en la fábrica para mostrar la temperatura en °F (grados Fahrenheit). Para cambiar el despliegue a °C (grados Celsius), vea el apartado “cambio del modo de despliegue de temperatura” en la sección de funciones del control del horno en este manual de uso y cuidado.
3. Si no oprime ninguna otra tecla después de 5 segundos, la pantalla comenzará a destellar.
4. **Si usted no desea** guardar el ajuste de pantalla realizado, oprima la tecla  antes de que el control del horno emita una señal sonora. Esto anulará el procedimiento de ajuste de temperatura. Para comenzar este procedimiento de nuevo, vaya al paso 1 arriba; **O**
5. **Si desea** guardar el ajuste, espere a que la pantalla deje de destellar y el horno emita una señal sonora.
6. Esto indica que el ajuste de la temperatura del horno ha sido aceptado y la pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Notas: 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). En este caso, cada vez que oprima la tecla  o , el control aumentará la temperatura en incrementos de 1°C hasta un máximo de +18°C y la disminuirá hasta un máximo de -18°C, dependiendo de cuál tecla se oprima.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de las distintas partes de la cocina

Antes de limpiar cualquier parte de la cocina deberá asegurarse de que todos los controles estén APAGADOS y la cocina FRÍA. LIMPIE SIEMPRE LO ANTES POSIBLE CUALQUIER DERRAMAMIENTO DE COMIDA O ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD. SI LIMPIA LA COCINA CON REGULARIDAD, LE COSTARÁ MENOS ESFUERZO LIMPIARLA CUANDO LO HAGA EN PROFUNDIDAD.

Superficies	Modo de limpieza
Aluminio (bordes) y vinilo.	Utilice un paño y agua caliente con jabón. Seque con un paño seco.
Cristal, piezas del cuerpo de plástico o pintadas, mandos y las cenefas decorativas.	<i>Para la limpieza general</i> , utilice un paño y agua caliente con jabón. Para suciedad más difícil de eliminar o acumulada, aplique detergente líquido directamente sobre la mancha. Deje el producto sobre la suciedad durante unos 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO utilice limpiadores abrasivos sobre ninguno de estos materiales ya que podrían dañar la superficie.
Panel de control 	<i>Antes de limpiar el panel de control</i> , coloque todos los controles en la posición OFF de apagado y retire los mismos. Para quitarlos tire de cada mando hacia afuera hasta sacarlos de su eje. Límpielos del modo que se ha descrito anteriormente. Antes de pasar el paño por el panel, escúrralo bien, especialmente cuando lo pase alrededor de los controles. Un exceso de agua en o alrededor de los controles puede dañar la cocina. Para cambiar los mandos después de su limpieza, alinee los lados planos del mando y del eje del mando y, a continuación, empuje el/los mando/s haya colocarlos en su sitio.
Parrillas de quemadores esmaltadas de porcelana, superficie de la cocina, parte inferior de la superficie de la cocina, bandeja de la parrilla, cajón de la parrilla y enganche, revestimiento de puerta y fondo del horno.	Limpie las parrillas de los quemadores, la bandeja de la parrilla y el enganche en el lavavajillas y séquelos bien. Si la suciedad permanece, siga los pasos que se describen a continuación para limpiar la cocina. Frotando suavemente con un estropajo húmedo con agua y jabón eliminará la mayor parte de la suciedad que pueda haber. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas más difíciles con papel de cocina impregnado en amoníaco durante unos 30 o 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo limpio y, a continuación, vuelva a utilizar el estropajo para terminar de limpiarlo. Enjuague con agua limpia y un trapo. Enjuague bien todos los limpiadores ya que si no lo hace el esmalte de porcelana podría dañarse cuando vuelva a utilizar la cocina. NO utilice limpiadores en spray sobre la parte superior de la cocina.
Piezas cromadas, de acero inoxidable y bandejas de goteo.	Utilice un paño y agua caliente con jabón. Seque con una bayeta y agua. Cubra las manchas más difíciles con papel de cocina impregnado en amoníaco durante unos 30 o 40 minutos. Enjuague. Se recomienda el uso de limpiadores específicos para acero inoxidable. Asegúrese de enjuagar bien todos los limpiadores ya que si no lo hace podrían aparecer manchas azuladas por efecto del calentamiento de los limpiadores al volver a utilizar la cocina y estas manchas no se pueden eliminar.
Rejillas del horno. 	Quite las rejillas. Consulte la sección "Retirada y sustitución de las rejillas del horno" en Antes de ajustar los controles del horno. Utilice un limpiador suave, no abrasivo, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque. Después de limpiar las rejillas, frote los laterales de las mismas con papel encerado o bien, con un paño impregnado en una pequeña cantidad de aceite para niños o aceite para ensaladas (de este modo las rejillas se deslizarán con más facilidad en su sitio).
Quemadores	Los agujeros de los quemadores de la cocina siempre deben estar limpios para que se enciendan del modo correcto y la llama sea uniforme. Limpie los agujeros regularmente con un hilo de cable o una aguja y especialmente cuando se haya producido un derramamiento de comida que pudiera taponar estos agujeros. Para retirar y colocar los quemadores según el modelo de cocina, consulte "Retirada y colocación de quemadores" en Limpieza general. Para limpiarlos, introduzca los quemadores en una solución 1:1 de agua limpia y amoníaco durante unos 30 o 40 minutos. Si hubiera manchas difíciles, utilice un paño húmedo con un limpiador suave no abrasivo o con jabón. Seque los quemadores cuidadosamente en el horno caliente durante unos 30 minutos. Vuelva a colocarlos y asegúrese de que están correctamente ajustados y nivelados. NO lave los quemadores en el lavavajillas.
Puerta del horno	Para limpiar la puerta del horno, utilice un paño mojado con agua y jabón. NO introduzca la puerta entera en agua. NO limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es de goma de silicona. Extreme las precauciones par no tocar, dañar o sacar la junta de su sitio.

Limpieza y mantenimiento

Siga estas precauciones de limpieza:

- Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Lleve guantes de goma cuando limpie el aparato manualmente.

⚠ ADVERTENCIA El amoníaco debe enjuagarse antes de hacer funcionar el horno. Procure que haya ventilación adecuada.

⚠ ADVERTENCIA **NO** cubra las paredes del horno, el fondo, las rejillas o cualquier otra parte del aparato con papel de aluminio. Si lo hace destruirá la distribución del calor, tendrá malos resultados de cocción y causará un daño permanente en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).

QUITE LO QUE SE HAYA DERRAMADO Y LIMPIE LA SUCIEDAD ACUMULADA LO MÁS PRONTO POSIBLE. LA LIMPIEZA REGULAR EVITARÁ LIMPIEZAS MÁS PROFUNDAS POSTERIORMENTE.

Cajón de la parrilla y horno esmaltado de porcelana

El interior del horno es de acero esmaltado de porcelana y se limpia con facilidad con limpiadores usuales para hornos.

Limpieza general

Retire cualquier acumulación de suciedad con agua caliente y jabón. No permita que alimentos que se hayan derramado y que posean un alto contenido en ácidos o azúcar como, por ejemplo, leche, tomate, chucrut, zumos de frutas o rellenos de pastel, estén mucho tiempo en contacto con la superficie ya que al limpiarlos dejarán un cerco mate, aunque se esfuerce en limpiarlos.

Para eliminar restos de suciedad difíciles

1. Deje un plato de amoníaco dentro del horno durante una noche entera o bien, durante unas horas con la puerta cerrada. Limpie los restos de suciedad reblandecida con un paño suave, agua y jabón. Enjuague bien con agua y seque con un paño limpio.
2. Si la suciedad no se elimina, utilice un estropajo con agua y jabón o bien, un limpiador no abrasivo. Si fuera necesario, utilice un limpiador siguiendo las instrucciones del fabricante **NO** mezcle amoníaco con otros limpiadores.
3. Limpie cualquier resto de suciedad del armario del horno, del revestimiento de la puerta por la parte exterior de la junta de plástico de la puerta y de la zona más pequeña en la parte central inferior del frontal del horno. Utilice agua caliente y jabón para limpiar. Enjuague bien con agua y un paño limpio.

Al utilizar limpiadores de hornos no se olvide que:

1. **NO** debe rociar con spray limpiador los controles eléctricos, ni los interruptores ya que podría causar un cortocircuito o bien, que salten chispas y se produzca un incendio.
2. **NO** deje restos del limpiador sobre el bulbo de detección de temperatura ya que podría hacer que el horno no caliente del modo correcto (el bulbo se encuentra en la parte posterior del horno). Limpie con cuidado el bulbo después de cada limpieza de horno y tenga cuidado al hacerlo ya que no debe moverlo. Un cambio en la posición del bulbo podría afectar al funcionamiento del horno. Evite doblar el bulbo y su tubo.
3. **NO** debe rociar con spray limpiador la junta, ni el reborde la puerta, las guías del cajón de la parrilla, los tiradores o cualquier otro tipo de superficie exterior de la cocina bien sea de plástico o superficies pintadas. El limpiador puede dañar estas superficies.

Para limpiar el fondo del horno

El fondo del horno es de esmalte de porcelana y puede desmontarse para limpiarlo con más facilidad. Consulte "Retirada y sustitución de las rejillas del horno" en Limpieza general.

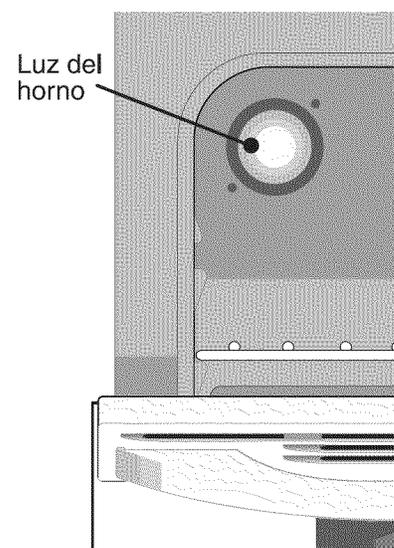
Utilice agua caliente con jabón y un limpiador no abrasivo para limpiar y un estropajo con jabón o con un limpiador de hornos siguiendo las instrucciones del fabricante.

Cambio de la luz del horno (algunos modelos)

En algunos modelos la luz del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta. Otros modelos poseen un interruptor en el panel de control que sirve para encender la luz del horno. La luz del horno se encuentra en la parte posterior del horno y está protegida por una pantalla de cristal sujeta con un casquillo. La protección de cristal siempre debe estar colocado cuando el horno esté en funcionamiento.

Para cambiar la luz del horno:

1. Desconecte el suministro de energía eléctrica de la cocina o bien desenchúfela.
2. Presione uno de los lados del casquillo para soltar la pantalla de cristal.
3. Cambie la bombilla por una nueva de 40 vatios.
4. Vuelva a conectar el suministro de energía eléctrica o bien, vuelva a enchufar la cocina.
5. Será necesario volver a poner en hora el reloj. Para hacerlo, consulte "Ajuste del reloj" y "Ajuste del temporizador de minutos" en la sección **Ajuste de los controles del horno** de este Manual de uso y mantenimiento.



⚠ ATENCION Asegúrese de que la cocina esté desenchufada y de que todas las piezas estén **FRÍAS** antes de cambiar la luz del horno. Utilice un guante de cuero para que no se corte en caso de que la bombilla esté rota.

Limpieza y mantenimiento

Elevación y descenso de la encimera para su limpieza

1. Retire las parrillas de los quemadores y los platos. Colóquelos a un lado.
2. Agarre los laterales de la encimera y, a continuación, comience a elevarla por la parte frontal.
3. Eleve la encimera lo suficiente para permitir que las barras de soporte se encajen en su sitio. Las barras de elevación soportarán la encimera cuando ya esté elevada.
4. Limpie la parte de debajo con un paño mojado en agua caliente y jabón y, a continuación, seque.
5. Para bajar la encimera, agarre por la esquina frontal de cada lado mientras al mismo tiempo empuja hacia atrás cada barra con la base de la mano. De este modo se soltará el soporte ranurado. Sujete con cuidado la encimera y deslícela suavemente hacia abajo hasta su sitio.

Retirada y colocación de los quemadores para su limpieza

Retirada de los quemadores

1. Quite los tornillos de envío con un destornillador de cabeza Phillips. En la ilustración se muestra la ubicación de los tornillos.
2. Inclíne el quemador por el extremo más cercano a la barra de soporte hasta que se suelte la pestaña de sujeción (los quemadores del frente se inclinan hacia la derecha y los traseros, hacia la izquierda). Mueva el quemador hacia la parte posterior de la cocina. De este modo se separará de la válvula de gas de la parte delantera de la cocina.

Para colocar los quemadores

1. Deslice el tubo del quemador sobre la válvula del gas en la parte delantera de la cocina (los quemadores de delante se ajustan sobre la válvula de la derecha y los de atrás, sobre la válvula izquierda a cada lado de la cocina).
2. Inclíne el quemador de tal modo que la pestaña se deslice dentro de la ranura de la barra de soporte. Asegúrese de que los quemadores quedan correctamente asentados y nivelados sobre la barra de soporte.
3. Vuelva a colocar los tornillos de envío si lo desea.

PRECAUCIÓN NO encienda los quemadores cuando haya elevado la encimera de la cocina para limpiarla. Asegúrese de que la encimera queda completamente bajada y encajada en su sitio antes de encender los quemadores.

PRECAUCIÓN Cuando vaya a elevar la encimera, agarre de los laterales de la misma con las puntas de los dedos. Tenga cuidado de no pincharse un dedo y, NO deje caer o permita que se doble la encimera de la cocina cuando la eleve o baje ya que la superficie podría dañarse.

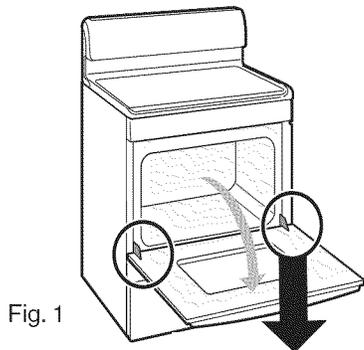
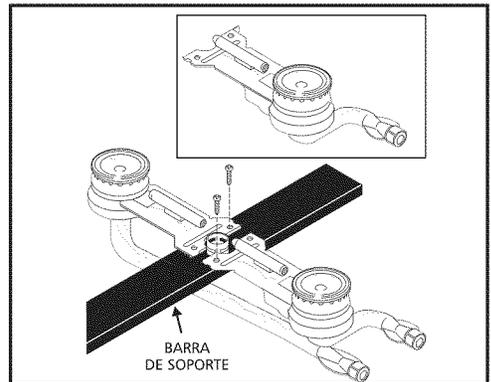
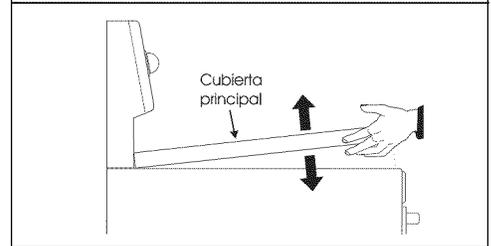


Fig. 1

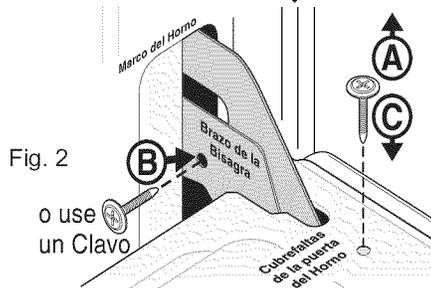


Fig. 2



Fig. 3

Como Sacar y Volver a Colocar la Puerta del Horno

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

Para Remover la Puerta del Horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (paralela con el piso – Ver fig. 1)
2. Remueva los 2 tornillos localizados en la parte interior del cubrefaltas de la puerta del horno (Ver "A" en la fig. 2)
3. Introduzca los dos tornillos en los hoyos de las bisagras de la puerta, localizados en el lado del brazo de la bisagra, un tornillo en cada bisagra (Ver "B" en la fig. 2)
4. Cierre la puerta del horno hasta que se detenga. (No force la puerta mas alla). La colocacion de estos tornillos debe mantener la puerta abierta en una posicion de aproximadamente 45 grados.
5. Agarre la puerta del horno firmemente a ambos lados y deslice la puerta hacia arriba y fuera de las bisagras en el mismo angulo. (Ver fig. 3)
6. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones provistas en la "Tabla de Limpieza y Cuidado General".

Para Reinstalar la puerta del horno:

1. Asegurese de que los brazos de las bisagras siguen en un angulo de 45 grados. Asegurese de que los tornillos aun evitan que los brazos de las bisagras se muevan. Si los tornillos se salieron de los hoyos de las bisagras, las bisagras podrian golpear el marco de la puerta y podrian pellizcar o astillar el terminado de porcelana en el marco frontal del horno.
2. Sostenga la puerta por los lados, cerca del borde superior, mientras descansa el borde inferior del frente de la puerta sobre su rodilla. Introduzca las bisagras en los canales de la parte inferior de la puerta (Ver fig. 3).
3. Permita que la puerta se deslice hacia abajo en las bisagras de forma pareja y al mismo angulo de 45. Los brazos de las bisagras se deben insertar dentro de las esquinas del borde inferior tan lejos como se pueda.
4. Abra la puerta completamente (paralela con el piso) y remueva ambos tornillos de los hoyos en las bisagras de la puerta.
5. Re-instale ambos tornillos en el cubrefaltas de la puerta (ver "C" en la fig. 2)
6. Si la puerta no esta alineada con el marco de la puerta, remueva la puerta y repita los pasos anteriores.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

Antes de llamar al servicio técnico, revise la lista que se describe a continuación, ya que de este modo es posible que se ahorre tiempo y dinero en reparaciones. En la lista se han incluido las averías más comunes que no son resultado de una mano de obra o materiales defectuosos.

La estufa no está nivelada – (1) Instalación incorrecta. Coloque la rejilla del horno en el centro. Coloque un nivel sobre la rejilla. Ajuste las patas de nivelación de la base de la cocina hasta que ésta quede nivelada. Cuando haya nivelado la cocina, es posible que la encimera parezca que no está nivelada ya que la tapa de la misma también se debe nivelar. (2) Suelo frágil, inestable. Asegúrese de que el suelo esté nivelado y pueda soportar el peso de la cocina. Póngase en contacto con un carpintero para corregir el suelo. (3) Es posible que la cocina parezca que no está nivelada si los armarios de la cocina lo están. Por este motivo, asegúrese de que todos los armarios de la cocina estén correctamente nivelados y que hay el espacio suficiente para colocar la cocina.

La aplicación no se puede mover con facilidad. La aplicación debe poder moverse para poder acceder a las partes del armario en caso de reparación - (1) Los armarios de la cocina no están nivelados o se han colocado demasiado pegados a la cocina. Para corregir el problema, póngase en contacto con un experto en fabricación de armarios de cocina. (2) Póngase en contacto con el instalador o con quien haya construido la cocina para hacer al aplicación accesible. (3) Las alfombras entorpecen el acceso a la cocina. Cuando coloque la cocina asegúrese de que queda el espacio suficiente para poder elevar la cocina sobre la alfombra. (4) La línea de gas está fabricada con plomo. Coloque un conector de metal flexible para la aplicación que cuente con aprobación DE **C.S.A. International**.

Los quemadores superiores no encienden - (1) La perilla de control no se ha girado completamente a la posición 'LITE' (Encender). Oprima la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de llama deseado. (2) Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador apagado, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar los orificios. Vea el apartado "Quemadores superiores" en la tabla de Cuidado y limpieza para obtener instrucciones de limpieza adicionales. (3) El cordón eléctrico está desenchufado (modelos de encendido eléctrico solamente). Asegúrese de que el cordón esté conectado firmemente en el tomacorriente. (4) Falla eléctrica (modelos de encendido eléctrico solamente). Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores.

La llama del quemador superior solo cubre la mitad de los orificios - (1) Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador apagado, limpie los orificios usando un cable de bajo calibre o una aguja. (2) 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. Seque bien los quemadores siguiendo las instrucciones de la sección Cuidado y limpieza.

La llama del quemador superior es anaranjada - (1) Hay partículas de polvo en la tubería principal. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. (2) En las áreas costeras es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire.

El horno no funciona - (1) Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea la sección Ajuste de los controles del horno o el apartado La estufa no funciona por completo (abajo). (2) Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación.

El horno no funciona - (1) Verifique los disyuntores del hogar. Se debe programar la hora del día para que el horno funcione. (2) Asegúrese de que el cordón eléctrico o enchufe esté firmemente conectado en el tomacorriente (modelos de encendido eléctrico solamente). (3) El cableado de servicio está incompleto. Llame al **1-800-4-MY-HOME®** para obtener asistencia (vea la contraportada). (4) Falla eléctrica (modelos de encendido eléctrico solamente). Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local. Los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores. (5) Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto.

La luz del horno (solo en algunos modelos) no se enciende - Cambie o apriete la bombilla. Consulte **Cambio de la luz del horno** (en algunos modelos) de esta Guía de uso y mantenimiento.

El horno expelle gran cantidad de humo al utilizar la parrilla - (1) Es posible que la carne esté demasiado cerca de la parrilla. Coloque de nuevo al parrilla para que el espacio entre la carne y la misma sea mayor. (2) La carne no se ha preparado del modo correcto. Retire el exceso de grasa de la misma. Recorte los bordes con grasa teniendo cuidado de no cortar la parte magra. (3) La bandeja de la parrilla se utiliza sin rejilla o se utiliza una rejilla cubierta con una lámina. **NO** utilice la bandeja de la parrilla sin la parrilla, ni cubra la misma con ningún tipo de papel. (4) Es necesario limpiar el cajón de la parrilla. El humo lo causan las acumulaciones excesivas de grasa o restos de alimentos. Si se utiliza con frecuencia, deberá limpiarla regularmente. (5) El cajón de la parrilla está abierto. La puerta debe estar cerrada al utilizarla.

No se puede limpiar por completo toda la suciedad - (1) No se ha limpiado el frontal inferior, la parte superior del horno o zonas de la puerta por la parte exterior de la junta de sellado. Limpie estas zonas. Los restos de productos quemados deberán limpiarse con un cepillo de nilón o con un rascador de nilón y agua. Tenga cuidado de no deteriorar la junta de sellado del horno. (2) Exceso de productos derramados en el horno. Active el programa de auto-limpieza del horno para prolongar el ciclo de limpieza.

Al cocer en el horno los resultados no son los esperados - Existen gran cantidad de factores que pueden afectar a los resultados de la cocción. Asegúrese de que la parrilla se encuentra en la posición adecuada. Coloque la comida en el centro y espacie las bandejas para que circule el aire. Deje que el horno se precaliente hasta la temperatura de cocción antes de colocar alimentos en el interior del horno. Intente ajustar la temperatura del horno a la temperatura recomendada o al tiempo de cocción indicado en la receta.

El control del horno emite un sonido y se muestra F1 o F3 en la pantalla - (Algunos Modelos) El control electrónico ha detectado una condición de error. Presione **STOP/CLEAR** para borrar la pantalla y detener la señal acústica. Vuelva a programar el horno. Si se vuelve a producir el fallo, registre el número. Presione **STOP/CLEAR**. Llame al **1-800-4-MY-HOME®** para la ayuda.

El control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" (por ejemplo, "F11") - (Algunos Modelos) El control electrónico ha detectado una condición de falla. Oprima la tecla "**STOP/CLEAR**" (anular/apagar) para despejar la pantalla y detener las señales sonoras. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla aparece nuevamente, anote el número de falla, oprima "**STOP/CLEAR**" (anular/apagar) y póngase en contacto con un agente de servicio autorizado.

Horneado deficiente - (Algunos Modelos) Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que está usando la parrilla 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.

Horneado deficiente - (Algunos Modelos) Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que está usando la parrilla 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. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección **Ajuste de la Temperatura del Horno** en este Manual del Usuario.

Protection Agreements

Acuerdos de protección

Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

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

Acuerdos maestros de protección

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

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

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

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

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For 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

For expert home solutions advice: www.managemyhome.com

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

Call anytime, day or night

www.sears.com 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)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is displayed in a large, bold, serif font. The word "Sears" is written in a dark color, with a light-colored underline beneath the letters. The logo is centered at the bottom of the page.