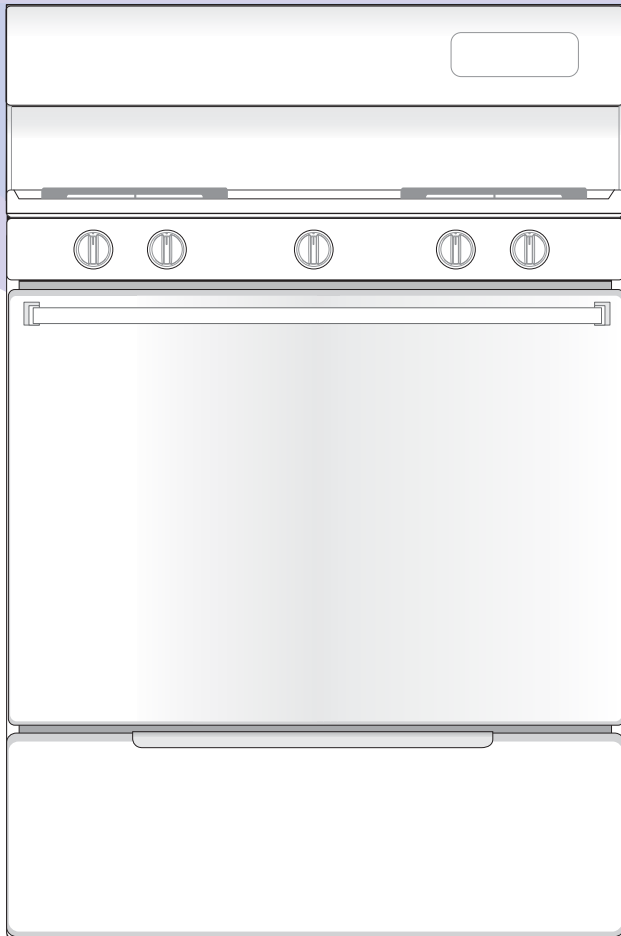


# Guía de Uso y Cuidado

## Estufa

### a Gas

*Encendido eléctrico o con piloto,  
con o sin reloj*



**Bienvenido** ..... 2



**Instrucciones Importantes de Seguridad** ..... 3-5



**Antes de Ajustar los Controles del Horno** ..... 5-6



**Programación del Reloj y del Temporizador** ..... 6-7



**Ajuste de los Controles Superiores y del Horno** ..... 7-9



**Cuidado y Limpieza** ..... 10-13



**Antes de Solicitar Servicio**  
Soluciones de Problemas Comunes ..... 14-15



**Garantía** ..... **Contraportada**



Visite el sitio Web de Frigidaire en:  
<http://www.frigidaire.com>



# Bienvenido y Felicidades

## ¿Consultas?

**1-800-944-9044**

(Estados Unidos)

**1-866-729-5199**

(Canadá)

Adjunte aquí el recibo de compra para referencia futura.

¡Felicitaciones por la compra de una nueva estufa! Nosotros en **Electrolux Home Products** nos sentimos muy orgullosos de nuestro producto y nos comprometemos a ofrecerle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra primera prioridad.

Sabemos que disfrutará su estufa y **le agradecemos** por haber seleccionado nuestro producto. Esperamos que también nos prefiera en sus compras futuras.

### **POR FAVOR LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

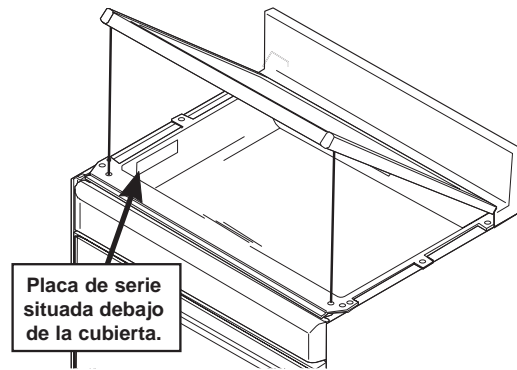
Esta Guía de Uso y Cuidado le proporciona instrucciones de funcionamiento específicas para su modelo. Use su estufa solamente como se indica en esta guía. Estas instrucciones no tienen por objeto cubrir todas las posibles situaciones que se puedan presentar. Se debe ejercer sentido común y precaución cuando se instala, se usa y se presta servicio a cualquier electrodoméstico.

**Por favor anote el número de modelo y de serie en el espacio provisto a continuación para referencia futura.**

No. de Modelo: \_\_\_\_\_

No. de Serie: \_\_\_\_\_

Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

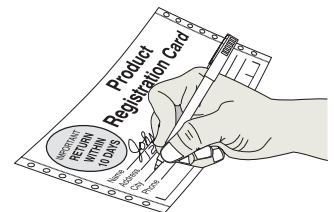


Esta Guía de Uso y Cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento para su estufa e información sobre las características de varios modelos. Puede que su estufa no tenga todas las características descritas. Las ilustraciones son representativas. Los gráficos de su estufa pueden no ser exactamente como los aquí mostrados.

## Registro del Producto

### Registre su producto

La **TARJETA DE REGISTRO DEL PRODUCTO**, dirigida a sí mismo, debe ser llenada en su totalidad, firmada y enviada a Electrolux Home Products.



# Instrucciones Importantes de Seguridad



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

Esta Guía 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, mortales 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 o lesiones corporales o mortales.

#### 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 ningún 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 personales.
- 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 el cajón de almacenamiento. Para los modelos con cajón calentador, 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 sea 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 con 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 obtener información sobre un técnico calificado y un centro de servicio de reparación 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 cualquier otra pieza de la estufa.**

**⚠️ ADVERTENCIA** Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o cajones 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.

**⚠️ ADVERTENCIA** No use el horno ni el cajón de asar a la parrilla para almacenamiento.

**⚠️ 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 el cajón de asar a la parrilla.** 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 se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca debe permitírseles que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NO TOQUE LOS QUEMADORES SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES, LOS QUEMADORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Tanto los quemadores superiores como los quemadores del horno pueden estar calientes aún cuando las llamas no sean visibles. Las áreas cercanas a los quemadores superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después que use la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la cubierta, las superficies orientadas hacia la cubierta, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.
- **Vista ropa adecuada—No use nunca prendas de vestir holgadas o sueltas cuando esté usando este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No use agua ni harina para apagar un incendio causado por frituras—Apague el fuego con la tapa de una sartén o bien utilice bicarbonato de soda o un extinguidor de espuma o de producto químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, debe vigilar atentamente la estufa.** La grasa o el aceite se pueden inflamar si se calientan demasiado.
- **Use sólo tomaollas secos—Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor.** No permita que los tomaollas toquen los elementos que están calientes. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de tomaollas.
- **No caliente envases de alimentos cerrados—La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**

**IMPORTANTE—MODELOS CON ENCENDIDO ELECTRICO SOLAMENTE:** No trate de usar el horno durante una interrupción del suministro eléctrico. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre el horno. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, puede comenzar a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a ajustar la función del reloj y del horno.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

**⚠ ADVERTENCIA** Use la llama de tamaño adecuado — Ajuste el tamaño de la llama de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta parte de la llama y se puede quemar la ropa. Debe existir una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama y de tal modo también se mejorará la eficiencia.

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimento en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla a la posición 'LITE' cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente si el quemador se ha encendido. Luego ajuste la llama de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.

- **Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no sobre los quemadores contiguos—** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames debido a contacto accidental con el utensilio, el mango debe colocarse hacia adentro y no sobre los quemadores superiores contiguos.
- **Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos—** Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden incendiar o bien se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **Revestimientos protectores—** No use papel de aluminio para forrar la superficie de los platillos de los quemadores o el panel inferior del horno, excepto como sea sugerido en este manual. Cualquier otro uso de revestimientos protectores o del papel de aluminio puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **Utensilios de cocina de cerámica—** Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio resultan adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la cubierta de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

- **Abra con cuidado la puerta del horno —** Manténgase al costado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire o el vapor caliente antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno.** El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, se pueden ocasionar quemaduras graves. Además, no coloque objetos de plástico o termosensibles en el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la parrilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen la llama del elemento en el horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. La grasa y el aceite así expuestos pueden inflamarse.**

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

- **Limpie regularmente la estufa para mantener sin grasa todas las piezas que puedan incendiarse.** Preste atención especial al área debajo de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa. Para la limpieza, consulte las instrucciones del fabricante de la estufa.
- **Aerosoles y agentes de limpieza para estufas—** Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden inflamarse causando daño y lesiones.

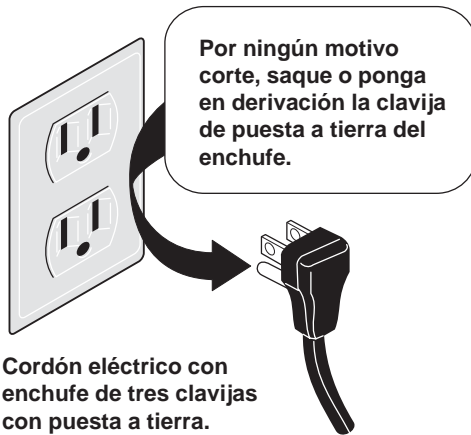
### AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

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

# Instrucciones Importantes de Seguridad



Tomacorriente mural con conexión a tierra



Cordón eléctrico con enchufe de tres clavijas con puesta a tierra.

Consulte las **INSTRUCCIONES DE INSTALACION** incluidas con esta estufa para información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

## INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA (modelos con encendido eléctrico solamente)

**ADVERTENCIA** Evite el riesgo de un incendio o de choque eléctrico. No use un enchufe adaptador, un cordón de extensión ni saque la clavija de puesta a tierra del cordón eléctrico. De lo contrario se puede causar una lesión grave, un incendio o la muerte.

**ADVERTENCIA** Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con puesta a tierra para su protección contra choques eléctricos y se debe enchufar directamente en un tomacorriente debidamente puesto a tierra. **NO** corte o quite la clavija de puesta a tierra de este enchufe.

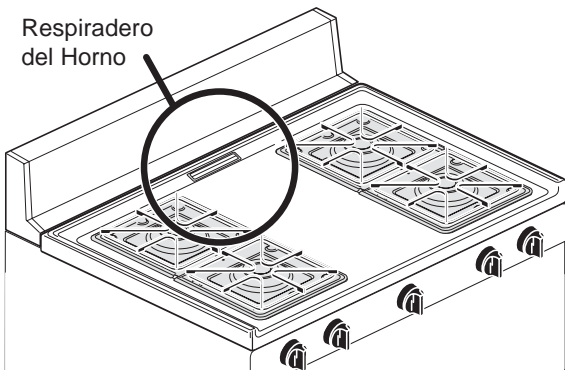
Para su seguridad personal, la estufa debe estar puesta a tierra en forma correcta. Para una máxima seguridad, el cordón eléctrico debe enchufarse en un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra.

Si sólo posee un tomacorriente de dos clavijas, es responsabilidad del consumidor reemplazarlo por un tomacorriente mural de tres clavijas con puesta a tierra instalado por un electricista calificado.

# Antes de Ajustar los Controles del Horno



Respiradero del Horno



## Ubicación del Respiradero del Horno

El respiradero del horno se encuentra **debajo del protector trasero**. Cuando el horno está encendido sale aire tibio a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire en el horno y para obtener buenos resultados del horneado. **NO BLOQUEE EL RESPIRADERO DEL HORNO.**

## Disposición de las Parrillas del Horno

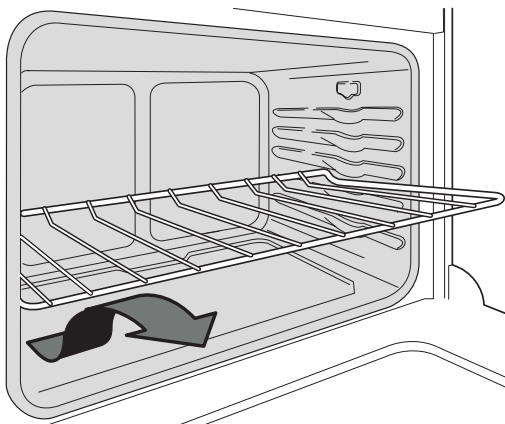
**COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (ANTES DE ENCENDERLO).** Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

## Para Quitar y Colocar las Parrillas del Horno

**Para quitar**, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera. **Para colocar**, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.

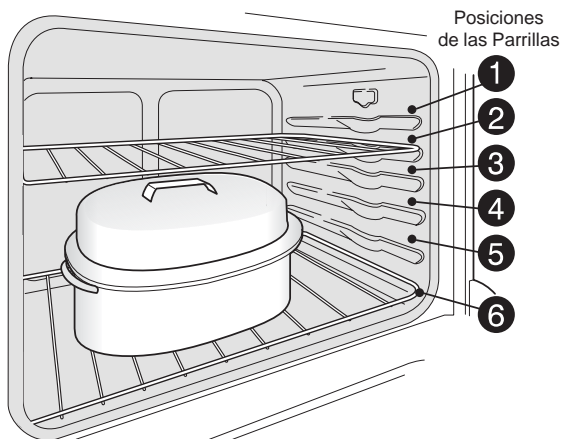
## Disposición de las parrillas del horno en 6 posiciones

**Para hornear en una parrilla**, colóquela en las posiciones 3 o 4.  
**Para hornear en dos parrillas**, colóquelas en las posiciones 3 y 5.





## Antes de Ajustar los Controles del Horno



### POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS PARRILLAS PARA ASAR A LA PARRILLA, HORNEAR Y ASAR

Alimento	Posición de la Parrilla
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado	1 o 2
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y panecitos	3 o 4
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, cacerolas, trozos de carne pequeños o pollo	5
Pavo, asado o jamón	5 o 6

Nota: Siempre tenga cuidado cuando retire alimentos que estén en las parrillas inferiores.



## Programación del Reloj y del Temporizador (algunos modelos)

### Modelos sin Reloj (algunos modelos)

Si su modelo no tiene reloj ni temporizador, los ajustes del reloj no son necesarios para que la estufa funcione. Por favor continúe con la sección **Ajuste de los Controles Superiores y del Horno** de esta Guía de Uso y Cuidado.



Nota: La ilustración del reloj de 3 botones variará de acuerdo con el modelo.

### Programación del Reloj de 3 Botones (algunos modelos)

Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, "12:00" destellará en el indicador visual.

1. Deslice el interruptor **C** ('CLOCK/TIMER') a la posición 'CLOCK' (Reloj).
2. Oprima y mantenga oprimido el botón **A** ('HOUR') hasta que la hora correcta aparezca en el indicador visual. (Los números solamente contarán hacia adelante.)
3. Oprima y mantenga oprimido el botón **B** ('MINUTE') hasta que aparezcan los minutos correctos en el indicador visual.

### Programación del Temporizador de 3 Botones (algunos modelos)

1. Deslice el interruptor **C** ('CLOCK/TIMER') a la posición 'TIMER' (Temporizador), en el indicador visual se desplegará "0:59" (59 MINUTOS). El temporizador puede ser programado para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 1 hora y 59 minutos.
2.
  - Para programar un período de tiempo superior a 59 minutos, oprima y suelte el botón **A** ('HOUR'). El indicador visual mostrará el tiempo máximo de 1 hora y 59 minutos. Ahora el tiempo puede ser disminuido oprimiendo y manteniendo oprimido el botón **B** ('MINUTE') hasta que en el indicador visual aparezca el tiempo correcto.
  - Para programar un período de tiempo inferior a 59 minutos, oprima y mantenga oprimido el botón **B** ('MINUTE') hasta que los minutos correctos aparezcan en el indicador visual. (El temporizador se activará automáticamente cuando se suelte el botón.)
3. Cuando haya pasado el tiempo programado, el control desplegará "0:00" y emitirá una señal sonora en forma continua. Deslice el interruptor **C** ('CLOCK/TIMER') a la posición 'CLOCK' (Reloj) para cancelar el temporizador y volver al modo reloj.

# Programación del Reloj y del Temporizador (algunos modelos)








Nota: La ilustración del reloj electrónico que muestra la hora del día varía de acuerdo con el modelo.









Si ":" destella el Temporizador está activado

## Programación del Reloj de la Hora del Día de 4 Botones (algunos modelos)

Cuando la estufa se enchufa por primera vez o cuando se ha interrumpido el suministro eléctrico, "12:00" destellará en el indicador visual.

1. Oprima .
2. Oprima y mantenga oprimida  o  hasta que aparezca en el indicador visual la hora correcta.  aumenta la hora y  retrocede la hora.

## Programación del Temporizador de 4 Botones

1. Oprima . "0:00" aparecerá en el indicador visual. El temporizador puede ser programado para cualquier cantidad de tiempo desde 00:01 minuto hasta 12:00 horas.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla  hasta que aparezca la cantidad de tiempo correcta en el indicador.  aumenta la hora y  retrocede la hora. El temporizador comenzará automáticamente cuando se suelte la tecla. ":" destellará para indicar que el Temporizador está activado.
3. Cuando el tiempo programado haya expirado, el control desplegará "0:00" y emitirá tres señales sonoras. El temporizador continuará emitiendo una señal sonora hasta que se oprima  o  en cuyo momento el temporizador volverá la modo reloj.

Nota: Oprima  en cualquier momento para cancelar el temporizador y volver al funcionamiento del reloj.

## Ajuste de los Controles Superiores y del Horno



Siempre seleccione utensilios que sean adecuados para la cantidad y tipo de alimento que esté preparando. Seleccione un quemador y el tamaño de la llama que sean apropiados para el utensilio. Nunca aumente la llama más allá del borde exterior del utensilio.

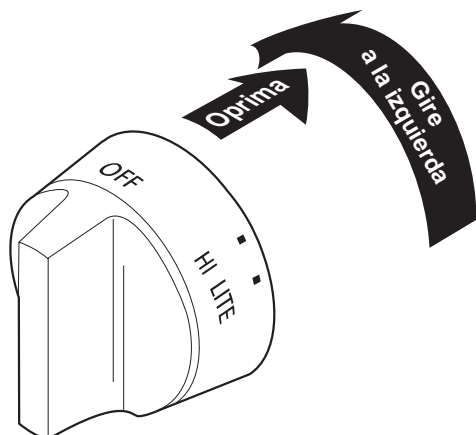
Cada quemador se enciende ya sea de un encendedor eléctrico o de un piloto permanente, dependiendo de su modelo. Los pilotos permanentes deben ser encendidos inicialmente. Consulte sus instrucciones de instalación para obtener las instrucciones como encender el piloto permanente. El piloto permanente permanecerá encendido cuando los quemadores estén apagados. Los modelos con encendedor eléctrico se encienden automáticamente cada vez que la perilla de control se coloca en la posición 'LITE' (Encendido).

**⚠ ATENCION** No coloque objetos de plástico tales como saleros y pimenteros, apoyacucharas o envoltorios de plástico sobre la estufa cuando la esté usando. Estos objetos se pueden derretir o encender. Los tomaollas, las toallas o las cucharas de madera se pueden incendiar si se colocan muy cerca de la llama.

**MODELOS CON ENCENDIDO ELECTRICO SOLAMENTE** En caso de interrupción del suministro eléctrico, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador, luego gire lentamente la perilla de control hasta llegar a 'LITE'. Una vez que el quemador se haya encendido, oprima y gire la perilla al ajuste deseado. Tenga mucho CUIDADO cuando encienda manualmente los quemadores superiores.



## Ajuste de los Controles Superiores y del Horno



### Funcionamiento de los Quemadores Superiores

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control superior y gírela **a la izquierda** para sacarla de la posición 'OFF'.
3. Suelte la perilla y gírela a la posición '**LITE**'. Si su estufa está equipada con encendedores electrónicos, los cuatro encendedores superiores emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que usted está activando se encenderá.
4. Verifique visualmente si se encendió el quemador.
5. Oprima la perilla de control y gírela **a la izquierda** al tamaño deseado de la llama. No es necesario colocar las perillas de control en una marca particular. Use las guías y ajuste la llama según sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición 'LITE'. (El encendedor electrónico continuará emitiendo chispas si la perilla se deja en la posición 'LITE'.)



### Ajuste del Tamaño Correcto de la Llama de los Quemadores Superiores

**Para la mayoría de los tipos de cocción**, comience con el ajuste de control más alto y luego disminuya a uno más bajo para terminar la cocción. Use las recomendaciones que se incluyen como guía para determinar el tamaño correcto de la llama para los distintos tipos de cocción. El tamaño y tipo de utensilio usado, así como la cantidad de alimento que se va a cocinar, influyen para determinar el ajuste necesario para la cocción.

**Para freír en grasa**, use un termómetro y ajuste la perilla de control como corresponda. Si la grasa está muy fría, el alimento absorberá la grasa y quedará grasiento. Si la grasa está muy caliente, el alimento se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No trate de freír demasiados alimentos de una sola vez, pues no se dorarán ni se cocinarán adecuadamente.

Nunca aumente la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más grande sólo desperdicia calor y energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

#### \*Tamaño de la Llama

Llama Alta

Llama Mediana

Llama Baja

#### Tipo de Cocción

Para comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos; hervir agua; asar a la sartén

Para mantener un hervor lento; espesar salsas, jugos de carne; cocer al vapor

Para seguir cocinando las comidas; cocer a fuego lento; estofados.

\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de aluminio o de metal de peso mediano con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se usa otro tipo de utensilios. El color de la llama es la clave para la regulación correcta del quemador. Una buena llama debe ser transparente, azul y apenas visible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser constante y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo anaranjado.



# Ajuste de los Controles Superiores y del Horno

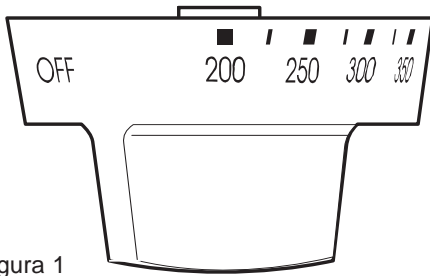


Figura 1

## Hornear ('Bake')

1. Coloque las parrillas del horno cuando el horno aún esté frío. Ver "Disposición de las Parrillas del Horno" en la sección **Antes de Ajustar los Controles del Horno**.
2. Oprima y gire la perilla de control de la temperatura a la temperatura deseada.
3. Precaliente el horno de 10 a 12 minutos antes de hornear. El precalentamiento no es necesario al asar, hacer guisos o asar a la parrilla la mayoría de los alimentos.
4. Cuando termine la cocción, gire la perilla de control de temperatura a 'OFF' (Apagado).

Nota: La ilustración que muestra la perilla de control del horno puede que sea diferente a la perilla que tiene su estufa. La ilustración es representativa solamente (Figura 1).

## Asar a la Parrilla ('Broil')

1. Deslice hacia afuera el cajón de asar a la parrilla hasta la posición tope.
2. Retire la asadera y el inserto (Figura 2).
3. Siempre coloque la parrilla antes de ajustar el control cuando la estufa esté fría.
4. Coloque la parrilla levantando hacia arriba la parte delantera de la parrilla y tirándola fuera de los agujeros localizadores situados en la parte trasera del cajón de asar a la parrilla. Vuelva a colocar la parrilla en los agujeros localizadores deseados y deje que la parte delantera de la parrilla se deslice hacia abajo hacia la ranura correspondiente situada en la parte delantera del cajón de asar a la parrilla (Figura 3).

Para carnes semicrudas, coloque la parrilla más cerca del quemador (posición superior).

Para alimentos medio asados, use la posición del medio.

Para los alimentos bien asados tales como pollo, colas de langosta o cortes gruesos de carne, coloque la parrilla más alejada del quemador (posición inferior).

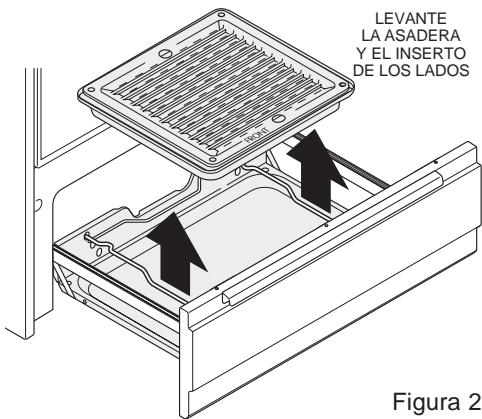


Figura 2

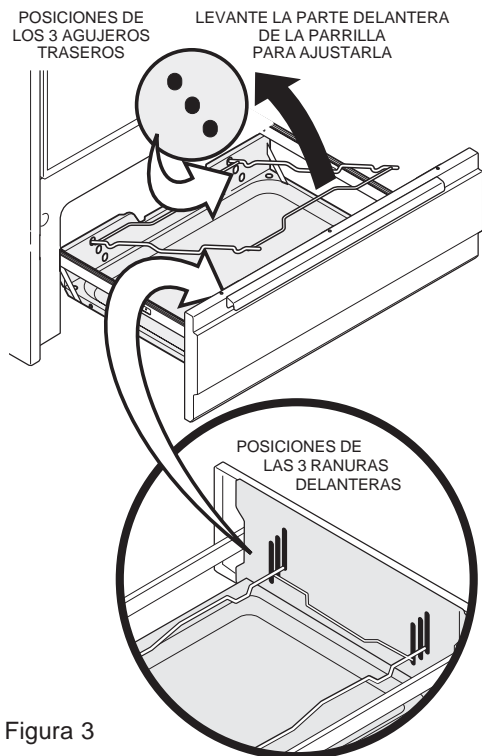


Figura 3

5. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la carne sobre el inserto. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta se puede incendiar.
6. Coloque la asadera en la parrilla; asegúrese de que la asadera y el inserto estén colocados como se muestra en la Figura 2. Asegúrese de que la parte delantera de la asadera sea puesta correctamente en la parrilla.
7. Deslice el cajón de asar a la parrilla completamente hacia dentro de la estufa.
8. Oprima y gire la perilla de Control de la Temperatura a la posición '**BROIL**' (Asar a la Parrilla).
9. Ase por un lado hasta que el alimento esté dorado; gire y ase el otro lado. Sazone y sirva. **SIEMPRE** tire del cajón de asar a la parrilla hasta la posición tope antes de dar vuelta o retirar el alimento.
10. Cuando haya terminado de asar, gire la perilla de Control de la Temperatura a la posición 'OFF' (Apagado).
11. Cuando saque la asadera del cajón de asar a la parrilla siempre use tomaollas.

**⚠ ADVERTENCIA** **NO** use el cajón de asar para guardar utensilios. Los artículos que se guarden en el cajón de asar pueden encenderse.

**⚠ ATENCION** En caso de que se produzca un incendio al asar, deje cerrado el cajón de asar a la parrilla y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda al fuego o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua ni harina al fuego. La harina puede producir una explosión.



## Cuidado y Limpieza

**⚠ ATENCION** Antes de limpiar cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS ('OFF') y que la estufa esté FRIA. LIMPIE LOS DERRAMES Y LA SUCIEDAD ABUNDANTE TAN PRONTO COMO SEA POSIBLE. LA LIMPIEZA FRECUENTE REDUCIRA LA NECESIDAD DE HACER LIMPIEZAS A FONDO EN EL FUTURO (Ver las recomendaciones para la limpieza en la página 11).

**⚠ ATENCION** NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el panel inferior o en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

**⚠ ATENCION** Hay que enjuagar el amoníaco antes de hacer funcionar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

**No olvide el cumplimiento de estas precauciones de limpieza:**

- Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Use guantes de goma cuando limpie el horno a mano.

### Horno de Porcelana Esmaltada y Cajón de Asar a la Parrilla

El interior del horno es de porcelana sobre acero y se puede limpiar sin problemas usando limpiadores de horno.

#### Limpieza general

Quite las manchas con agua jabonosa caliente. No permita que los derrames de alimentos con un gran contenido de azúcar o de ácido (tales como la leche, los tomates, el chucrut, los jugos de fruta o los rellenos para torta) permanezcan en la superficie ya que podrían causar la formación de manchas opacas, incluso después de que se limpien.

#### Para quitar suciedad abundante

1. Coloque un plato con amoníaco en el horno y déjelo durante toda la noche o por varias horas con la puerta del horno cerrada. Limpie las manchas con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
2. Si las manchas permanecen, use una esponja de restregar con jabón o un limpiador que no contenga abrasivos. De ser necesario, use un limpiador de hornos y siga las instrucciones del fabricante. **NO** mezcle el amoníaco con otros limpiadores.
3. Limpie toda la suciedad que se acumule en el marco del horno, el revestimiento fuera de la junta de la puerta y el área pequeña que se encuentra en la parte delantera central del panel inferior del horno. Limpie con agua caliente y jabón. Enjuague bien con agua limpia y un paño.

#### Observe las siguientes precauciones cuando use limpiadores de hornos:

1. **NO** rocíe limpiador sobre los controles ni los interruptores eléctricos porque podría causar un cortocircuito y producir chispas o fuego.
2. **NO** permita que se forme una película de limpiador sobre el foco sensor de la temperatura; ello podría provocar que el horno se caliente inadecuadamente. (El foco se encuentra en la pared interior izquierda del horno.) Limpie cuidadosamente el foco cada vez que limpie el horno, teniendo cuidado de no moverlo. Cualquier cambio en su posición podría afectar el horneado. Evite doblar el foco y el tubo capilar.
3. **NO** use ningún limpiador en la moldura ni en la junta de la puerta del horno, en los rieles del compartimiento del asador, en las manijas o en cualquier superficie exterior de la estufa o en las superficies pintadas o de plástico. El limpiador puede dañar estas superficies.

### Limpieza del Panel Inferior del Horno

El panel inferior del horno es de porcelana esmaltada y puede retirarse para facilitar su limpieza.

Limpie usando agua caliente con jabón, un limpiador abrasivo suave, una esponja abrasiva impregnada con jabón o un limpiador de horno siguiendo las instrucciones del fabricante.

# Cuidado y Limpieza

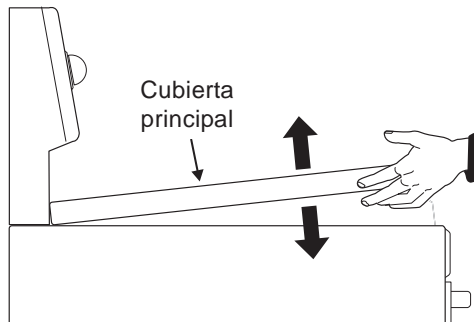
(Tabla de Limpieza)



Superficies	Como Limpiar
Aluminio (Molduras) y Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Piezas del Cuerpo de Vidrio, Pintadas y Plásticas, Perillas de Control y Molduras Decorativas	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>NO</b> use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar estas superficies.
Panel de Control	Antes de limpiar el panel de control, coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie como se indicó anteriormente. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte las perillas en sus lugares.
Rejillas de los Quemadores de Porcelana Esmaltada, Cubierta de la Estufa, Debajo de la Cubierta, Asadera e Inserto, Cajón de Asar a la Parrilla, Revestimiento de la Puerta y Panel Inferior del Horno	Limpie las rejillas de los quemadores, la asadera y el inserto en el lavavajillas y seque cuando las retire. Si la suciedad no ha desaparecido, siga las instrucciones siguientes para limpiar la cubierta de la estufa.  Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución de 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. <b>NO</b> use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Piezas de Cromo, Platillos Protectores	Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada con amoníaco durante 30-40 minutos. Enjuague. Asegúrese de quitar todos los residuos de los agentes de limpieza de lo contrario se pueden producir manchas azuladas cuando se calientan y éstas no pueden ser quitadas.
Parrillas del Horno	Retire las parrillas. Ver "Para Quitar y Colocar las Parrillas del Horno" en la sección <b>Antes de Ajustar los Controles del Horno</b> . Use un agente de limpieza abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque. Después de limpiar las parrillas, frote los lados de las parrillas con papel encerado o con un paño impregnado con un poco de aceite para bebé o aceite de cocinar (esto ayudará a que las parrillas se deslicen con mayor facilidad a sus posiciones).
Quemadores Superiores	Los orificios de los quemadores de la estufa se deben mantener siempre limpios para que haya una combustión correcta y una llama completa pareja. Limpie los orificios de los quemadores periódicamente con un alambre delgado o con una aguja, especialmente después de que se hayan producido derrames excesivos que pueden obturar estos orificios.  Para retirar y volver a colocar los quemadores de gas, ver "Para quitar y reinstalar los quemadores para su limpieza" en la sección <b>Cuidado y Limpieza</b> . Para limpiar, remoje los quemadores en una solución de 1:1 de amoníaco y agua durante 30 a 40 minutos. Para manchas rebeldes, restriegue con agua y jabón o con un limpiador abrasivo suave y un paño húmedo. Seque bien los quemadores en un horno tibio durante 30 minutos. Luego reinstálelos, asegurándose de que queden bien asentados y nivelados. <b>NO</b> lave los quemadores en el lavavajillas.
Puerta del Horno	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. <b>NO</b> sumerja la puerta en agua.  <b>NO</b> limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de goma de silicona, que es esencial para un buen sellado. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.



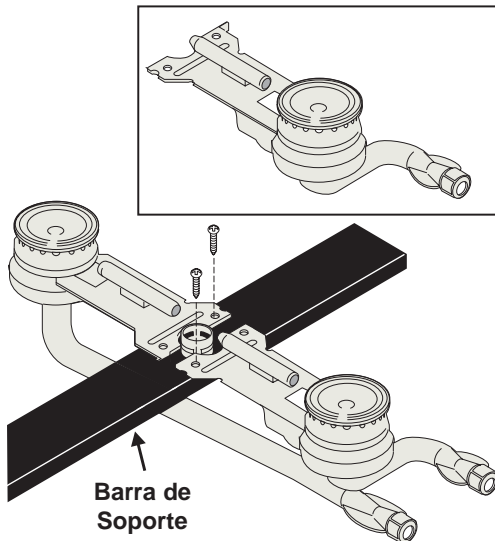
## Cuidado y Limpieza



### Para Levantar y Bajar la Cubierta para su Limpieza

1. Retire las parrillas de los quemadores y los platillos protectores. Colóquelos a un lado.
2. Sujete los lados de la cubierta y luego levante desde la parte delantera.
3. Levante la cubierta lo suficiente para que las varillas de soporte entren en sus lugares con un chasquido. Las **varillas de soporte** sujetarán la cubierta en su posición elevada.
4. Limpie debajo de la cubierta usando agua caliente con jabón y un paño limpio; luego seque.
5. Para bajar la cubierta de la estufa, sujete la esquina delantera de ambos lados de la cubierta a la vez que empuja hacia atrás cada varilla de soporte con la parte trasera de su mano. Esto desenganchará los soportes muescados. Sostenga la cubierta de la estufa y bájela lentamente hasta dejarla sobre la estufa.

**⚠ ATENCION** Cuando baje la cubierta de la estufa sujétela de los lados con la punta de los dedos solamente. Tenga cuidado de no apretarse los dedos. **NO** deje caer ni doble la cubierta de la estufa cuando la esté levantando o bajando. Esto puede dañar la superficie.



### Para Quitar y Reinstalar los Quemadores para su Limpieza

#### Para Quitar los Quemadores

1. Retire los tornillos de embarque con un destornillador Phillips. Ver en la ilustración la ubicación de los tornillos.
2. Incline el quemador en el extremo más cercano a la barra de soporte hasta que la lengüeta localizadora se desenganche (los quemadores delanteros se inclinan a la derecha, los quemadores traseros se inclinan a la izquierda). Muévelo hacia la parte trasera de la estufa. Esto lo separará de la válvula de gas en la parte delantera de la estufa.

#### Para Reinstalar los Quemadores

1. Deslice el tubo del quemador sobre la válvula de gas en la parte delantera de la estufa (los quemadores delanteros calzan en la válvula derecha, los quemadores traseros calzan en la válvula izquierda en cada lado de la estufa).
2. Incline el quemador de modo que la lengüeta localizadora se deslice hacia dentro de la ranura en la barra de soporte. Asegúrese de que los quemadores estén debidamente asentados en la barra de soporte y que estén nivelados.
3. Vuelva a instalar los tornillos de embarque si lo desea.

**⚠ ATENCION** **NO** encienda los quemadores cuando la cubierta esté levantada para ser limpiada. Asegúrese de que la cubierta esté completamente bajada y firmemente en su lugar antes de encender los quemadores.

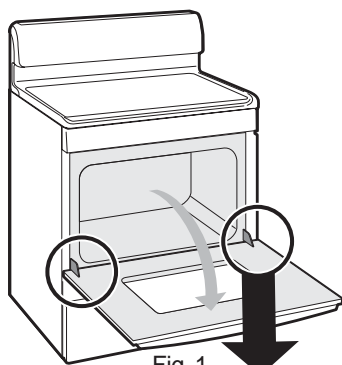


Fig. 1

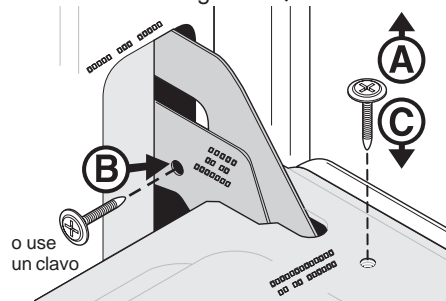


Fig. 2

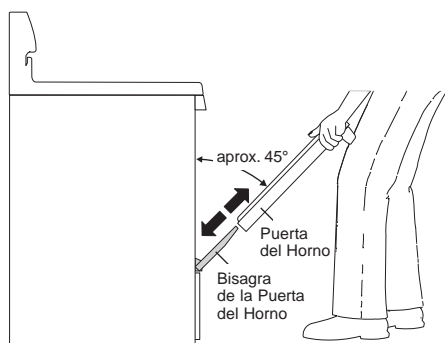
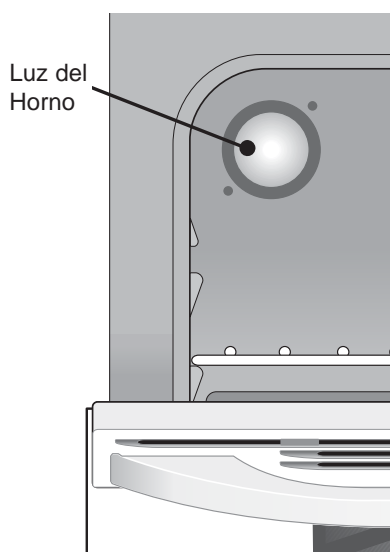


Fig. 3



## Desmontaje y Reinstalación de la Puerta del Horno (todos los modelos)

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

### Desmontaje de la Puerta del Horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal con el piso – Ver Fig. 1).
2. Retire los dos tornillos ubicados en el revestimiento interior de la puerta (Ver **A** Fig. 2).
3. Inserte los dos tornillos en los agujeros de la bisagra de la puerta ubicados en el lado del brazo de la bisagra, uno en cada bisagra (Ver **B** Fig. 2).
4. Cierre la puerta del horno hasta que la puerta se detenga, (no fuerce la puerta para que se cierre más). Al colocar estos tornillos la puerta se mantendrá abierta aproximadamente 45 grados.
5. Sujete firmemente la puerta en ambos lados y deslícela hacia arriba para sacarla de las bisagras en el mismo ángulo. (Ver Fig. 3).
6. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones provistas en la Tabla de Limpieza al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza** (Ver Revestimiento de la Puerta).

### Reinstalación de la Puerta del Horno:

1. Asegúrese de que los brazos de la bisagra permanecen en la posición de ángulo de 45 grados. Asegúrese de que los tornillos aún están evitando que se muevan los brazos de la bisagra. Si los tornillos se salen de los agujeros de la bisagra, la(s) bisagra(s) puede(n) retroceder por presión contra el marco del horno y pueden apretar los dedos o picar el acabado de porcelana del marco delantero del horno.
2. Sujete la puerta por los lados cerca de la parte superior a la vez que hace descansar la parte delantera inferior de la puerta sobre su rodilla. Inserte las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras de la puerta. (Ver Fig. 3).
3. Deje deslizar la puerta hacia abajo, hacia las bisagras uniformemente al mismo ángulo de 45 grados. Los brazos de la bisagra tienen que quedar insertados en las esquinas inferiores tanto como sea posible.
4. Abra completamente la puerta (horizontal con el piso) y retire los tornillos de los agujeros de las bisagras de la puerta.
5. Vuelva a instalar los dos tornillos en el revestimiento de la puerta (Ver **C** Fig. 2).
6. Si la puerta no está alineada con el marco del horno, retírela y repita los pasos anteriores.

## Cambio de la Luz del Horno (algunos modelos)

En algunos modelos, la luz se prende automáticamente cuando se abre la puerta. Algunos modelos tienen un interruptor en el panel de control para encender la luz. La luz del horno se encuentra en la parte trasera del horno.

### Cambio de la Luz del Horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Reemplace el foco por un foco nuevo para artefactos de 40 watts.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar la estufa).
4. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, ver la sección **Ajuste de los Controles Superiores y del Horno** en esta Guía de Uso y Cuidado.

**⚠ ATENCION** Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén FRIAS antes de reemplazar la luz del horno. Utilice un guante protegido con cuero en caso de que hayan vidrios rotos.



## Antes de Solicitar Servicio

### Soluciones de Problemas Comunes

Consulte la lista siguiente **antes de solicitar servicio**. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA/SOLUCION
<b>Estufa desnivelada.</b>	<p>Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que la parrilla quede nivelada. Cuando la estufa está nivelada, la cubierta puede parecer que está desnivelada si la mesada no está derecha.</p> <p>Piso inestable o débil. Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda sostener la estufa en forma adecuada. Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</p> <p>Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y la estufa.</p>
<b>Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.</b>	<p>Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un ebanista para corregir el problema.</p> <p>Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</p> <p>La alfombra interfiere con el funcionamiento de la estufa. Proporcione espacio suficiente para que la estufa pueda ser levantada sobre la alfombra.</p> <p>La tubería del gas tiene conexiones rígidas. Instale un conector flexible de metal aprobado por A.G.A. / C.G.A.</p>
<b>Los quemadores superiores no encienden.</b>	<p>La perilla de control de la cubierta no se ha girado completamente hasta 'LITE'. Oprima la perilla y gírela a la posición 'LITE' hasta que se encienda el quemador y luego gire la perilla de control a la regulación deseada de la llama.</p> <p>Orificios de los quemadores obstruidos. Con el quemador apagado, use un alambre delgado o una aguja para limpiar los orificios. Ver "Quemadores Superiores" en la tabla <b>Cuidado y Limpieza</b> para obtener instrucciones de limpieza adicionales.</p> <p>El cordón eléctrico de la estufa está desenchufado del tomacorriente (sólo modelos con encendido eléctrico). Asegúrese de que el cordón esté enchufado en forma segura en el tomacorriente. Modelos con encendido por piloto – ¿está encendido el piloto?</p> <p>Interrupción de la energía eléctrica (sólo modelos con encendido eléctrico). Los quemadores se pueden encender manualmente. Ver la sección <b>Ajuste de los Controles Superiores y del Horno</b>.</p>
<b>La llama no es completa alrededor del quemador superior.</b>	<p>Orificios de los quemadores obstruidos. Con el quemador apagado, use un alambre delgado o una aguja para limpiar los orificios.</p> <p>Hay humedad después de la limpieza. Sople suavemente la llama y haga funcionar el quemador hasta que la llama salga completa. Seque completamente los quemadores siguiendo las instrucciones de la sección <b>Cuidado y Limpieza</b>.</p>
<b>La llama del quemador superior es anaranjada.</b>	<p>Partículas de polvo en la tubería principal. Haga funcionar el quemador por algunos minutos hasta que la llama se torne azul.</p> <p>En áreas costeras, la llama de color anaranjado es inevitable debido al aire salado.</p>
<b>El horno no funciona.</b>	<p>Asegúrese de que los controles del horno estén programados correctamente para la función deseada. Ver la sección <b>Ajuste de los Controles Superiores y del Horno</b> o la sección <b>La Estufa no Funciona por Completo</b> (en esta tabla).</p> <p>Asegúrese de que la válvula reguladora del gas esté abierta ('ON'). Ver las instrucciones de instalación.</p>

# Antes de Solicitar Servicio

## Soluciones de Problemas Comunes (Continuación)



PROBLEMA	POSIBLE CAUSA/SOLUCION
<b>La estufa no funciona por completo.</b>	<p>Asegúrese de que el cordón eléctrico o el enchufe estén conectados firmemente en el tomacorriente (sólo modelos con encendido eléctrico).</p> <p>El cableado de servicio no está completo. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para obtener ayuda.</p> <p>Interrupción de la energía eléctrica (sólo para modelos de encendido eléctrico). Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame a la compañía de electricidad local para obtener servicio. Los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Ver la sección <b>Ajuste de los Controles Superiores y del Horno</b>.</p> <p>Verifique si el suministro de gas está conectado.</p>
<b>La luz del horno (algunos modelos) no funciona.</b>	<p>Foco fundido o suelto. Ver la sección <b>Cambio de la Luz del Horno</b> (algunos modelos) para reemplazar o apretar el foco.</p>
<b>Llamas dentro del horno o humo desde el respiradero.</b>	<p>Su horno probablemente echará humo después que ocurra un derrame ... esto es normal, especialmente con temperaturas altas, derrames de tartas o grandes cantidades de grasa en la parte inferior del horno. Limpie inmediatamente los derrames grandes. Para incendio en el horno, ver la sección <b>Ajuste de los Controles Superiores y del Horno</b> en esta Guía de Uso y Cuidado.</p>
<b>El horno desprende mucho humo cuando se asa a la parrilla.</b>	<p>La carne está muy cerca del quemador del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador.</p> <p>La carne no queda bien preparada. Saque el exceso de grasa de la carne. Haga un corte en ángulo recto en los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</p> <p>La asadera se usó sin inserto o se cubrió el inserto con papel de aluminio. <b>NO</b> use la asadera sin el inserto ni cubra el inserto con papel de aluminio.</p> <p>El cajón de asar a la parrilla necesita ser limpiado. El humo excesivo es causado por una acumulación de grasa o de salpicaduras de alimentos. Si el asador es usado a menudo, limpie periódicamente.</p> <p>El cajón de asar a la parrilla está abierto. El cajón/puerta debe cerrarse cuando se está asando.</p>
<b>Horneado deficiente.</b>	<p>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.</p>



# GARANTIA DE LA ESTUFA

## Su estufa está protegida por esta garantía

	PERIODO DE GARANTIA	LA RESPONSABILIDAD A TRAVES DE NUESTROS TECNICOS AUTORIZADOS SERA:	EL CONSUMIDOR SERA RESPONSABLE DE LO SIGUIENTE:
<b>GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO</b>	Un año desde la fecha original de compra.	Pagar todos los costos de reparación o reemplazo de cualquier pieza de este artefacto que tenga defectos de fabricación o de materiales.	Los costos de las llamadas de servicio que están enumeradas bajo <b>RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR.*</b>
<b>GARANTIA LIMITADA DEL 2º AL 5º AÑO (Cubierta Lisa de Vidrio, Junta y Elementos)</b>	Desde el segundo hasta el quinto año desde la fecha original de compra.	Reemplazar cualquier elemento calentador superior defectuoso, junta de silicona cauchotada (modelos con cubierta con bordes hacia arriba solamente) o cubierta de vidrio que se agriete debido a rotura térmica ( <b>no por abuso del cliente</b> ).	Los costos del diagnóstico y de cualquier transporte y mano de obra que se requiera para reparar el artefacto.
<b>GARANTIA LIMITADA (Aplicable al Estado de Alaska)</b>	Períodos de tiempo indicados anteriormente.	Se aplican todas las disposiciones de las garantías completas y limitadas indicadas anteriormente y las exclusiones que se indican a continuación.	Los costos del viaje del técnico al domicilio y cualquier costo incurrido para recoger y entregar el artefacto que debe ser reparado.

En EE.UU. su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. No autorizamos a ninguna persona para que cambie ninguna de nuestras obligaciones bajo esta garantía ni tampoco agregue ninguna otra. Nuestras obligaciones respecto a la reparación y repuestos bajo esta garantía deben ser efectuadas por nosotros o por un técnico autorizado de Electrolux Home Products North America. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por WCI Canada, Inc.

### \*RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR

**Esta garantía se aplica solamente a los productos que son usados para propósitos domésticos normales y el consumidor es responsable por lo que se indica a continuación:**

1. Uso correcto del artefacto de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto.
2. Instalación correcta por un técnico autorizado de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el artefacto y de acuerdo con todos los códigos locales de plomería, electricidad y/o gas.
3. Conexión correcta a una fuente de energía puesta a tierra de voltaje suficiente, reemplazo de fusibles quemados, reparación de conexiones sueltas o defectos en el alambrado del hogar.
4. Gastos para facilitar el acceso al artefacto para su reparación, tales como remoción de molduras, estantes, armarios, etc. que no eran parte del artefacto cuando fue enviado de la fábrica.
5. Daños al acabado después de la instalación.
6. Reemplazo de los focos y/o tubos fluorescentes (en los modelos con estas características).

### EXCLUSIONES

**Esta garantía no cubre lo siguiente :**

1. DAÑOS CONSECUTENTES O INCIDENTALES TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y GASTOS INCIDENTALES RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA U OTRA GARANTIA ESCRITA O IMPLICITA.  
**NOTA:** En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, por lo tanto puede que esta limitación o exclusión no se aplique en su caso.
2. Llamadas de servicio que no se relacionen con el mal funcionamiento o defectos de fabricación o de materiales o para artefactos que no sean usados en el hogar. El consumidor pagará por tales llamadas de servicio.
3. Daños causados por reparaciones realizadas por personas que no pertenezcan a Electrolux Home Products North America o que no sean sus técnicos autorizados; por el uso de piezas que no sean repuestos genuinos de Electrolux, que hayan sido obtenidos de personas que no sean técnicos autorizados, o por causas externas tales como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado o casos fortuitos.
4. Los productos con números de serie originales que han sido sacados o alterados y no pueden ser fácilmente determinados.

### SI USTED NECESITA SERVICIO

Conserve su boleta de compra, la boleta de entrega o algún otro registro apropiado de pago. La fecha en el recibo establece el período de garantía en caso de que necesite reparación. Si se efectúa la reparación, es para su propio beneficio obtener y conservar todos los recibos. Esta garantía escrita le otorga derechos legales específicos. Usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Los servicios de reparación bajo esta garantía pueden obtenerse poniéndose en contacto con Electrolux Home Products.

Esta garantía es válida solamente en los 50 estados de EE.UU., en Puerto Rico y en Canadá. Las especificaciones o características del producto según se describen o ilustran están sujetas a cambio sin aviso previo. Todas las garantías son ofrecidas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por WCI Canada, Inc.

03-U-RA-01 (rev. 01/2001)

### EE.UU.

800•944•9044

Electrolux Home Products North America

P.O. Box 212378

Augusta, GA 30917

### Canadá

866•213•9397 (Inglés)

866•294•9911 (Francés)

Electrolux Home Products North America

6150 McLaughlin Road

Mississauga, Ontario, Canada

L5R 4C2