Kenmore®

ELECTRIC COOKTOP

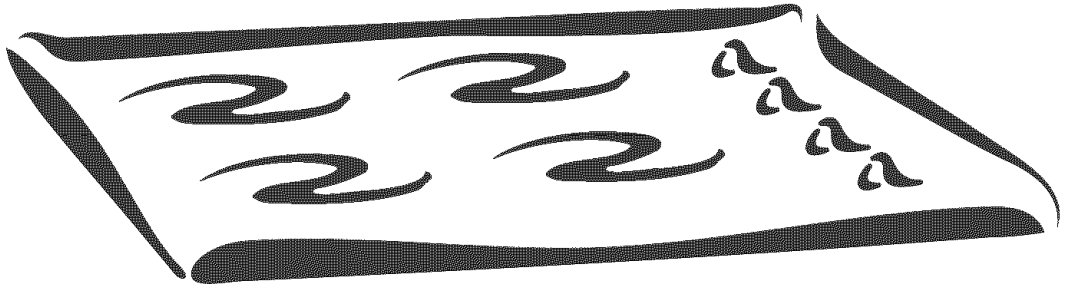
Use & Care Guide

PARRILLA DE COCINAR ELÉCTRICA

Manual del Usuario

Models, Modelos 790.4249*, 4349*

* = Color number, número de color



ENGLISH ESPAÑOL

Sears Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.sears.com

P/N 318200618 Rev. A (0404)

Table of Contents

Cooktop Warranty 2
Product Record 2
Serial Plate Location 2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3-4
Protection Agreements 5
Surface Cooking 6-7
Setting Surface Controls 7
General Care & Cleaning 8-10
Before You Call 11
Sears Service 12

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on the serial plate. This serial plate is located under the cooktop. **See bottom** of this page for the serial plate location.

Model No. **790.** _____

Serial No. _____

Date of purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Cooktop Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

If, within one year from the date of installation, any part fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge.

If the product is subjected to other than private residential use, the above warranty is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING SEARS AT **1-800-4-MY-HOME®.**

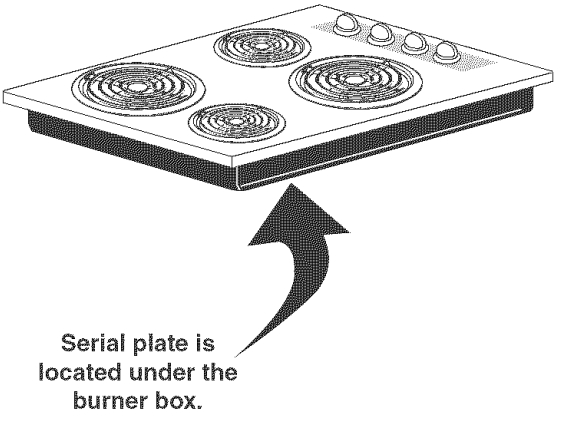
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located under the cooktop.

Please see the illustration for exact location. Remember to record the serial number for future reference (See Product Record above).



Serial plate is located under the burner box.

Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.
Save these instructions for future reference.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging before using the appliance.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the model/ serial plate attached to the cooktop.

- **Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with National Electrical Code ANSI/NFPA No.70-latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your Sears dealer to recommend a qualified technician and an authorized Sears repair service. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.

- **Never modify or alter the construction of an appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.**

⚠ WARNING Stepping or leaning on this cooktop can result in serious injuries and may also cause damage to the cooktop. Do not allow children to climb or play around the cooktop.

- **Storage on Appliance. Flammable materials should not be stored near surface units.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance.

- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR THESE SURFACES.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

- **Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ WARNING Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

- **Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch hot heating surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

- **Do Not Heat Unopened Food Containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

IMPORTANT. Do not attempt to operate the cooktop during a power failure. If the power fails, always turn off the cooktop. If the cooktop is not turned off and the power resumes, the cooktop will begin to operate again. Food left unattended could catch fire or spoil.

ENGLISH

Important Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which touch pad controls each surface unit.**

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When flaming food under the hood, turn fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.

⚠ WARNING **Use Proper Pan Size**. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.

- **Utensil Handles Should Be Turned Inward from Edges of Cooktop and Should Not Extend Over Adjacent Surface Units**. To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.

- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.

- **Protective Liners**. Do not use aluminum foil to line any part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.

- **Glazed Cooking Utensils**. Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.

- **Ventilating hood.** The ventilating hood above your cooking surface should be cleaned frequently, so the grease from cooking vapors does not accumulate on the hood or filter.

- **Do Not Use Decorative Surface Element Covers.** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the appliance.

FOR COOKTOPS WITH COIL ELEMENTS ONLY

- **Do Not Immerse or Soak Removable Surface Heating Elements.** Surface heating elements should never be immersed in water. Heating elements clean themselves during normal operation.

- **Make Sure Drip Pans or Drip Bowls Are in Place.** Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other productive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

PROTECTION AGREEMENTS

In the U.S.A.

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.

Purchase a Master Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense.

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

- ☑ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ☑ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ☑ **"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** – phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair, plus convenient repair scheduling
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

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.

Sears has over 12,000 professional repair specialists, who have access to over 4.5 million quality parts and accessories. That's the kind of professionalism you can count on to help prolong the life of your new purchase for years to come. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply.
For prices and additional information call
1-800-827-6655.

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. call **1-800-4-MY-HOME®**

In Canada

Maintenance Agreements

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 2400 Service Technicians and more than a million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Your Kenmore® product is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. But like all products, it may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

The Sears Maintenance Agreement:

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your product is in proper running condition.

Some limitations apply. For more information about Sears Canada Maintenance Agreements, call 1-800-361-6665

ENGLISH

REV. 030509

Surface Cooking

Use Proper Cookware

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Figure 2). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 1.

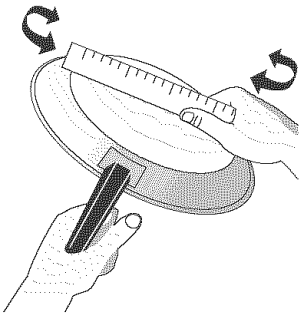
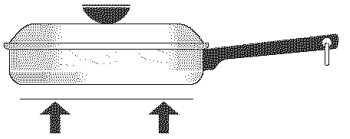


Figure 2

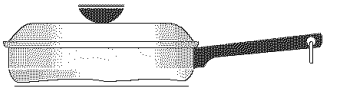
Note: The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

CORRECT

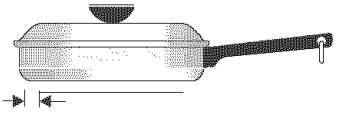


- **Flat bottom** and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

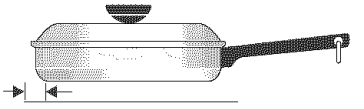
INCORRECT



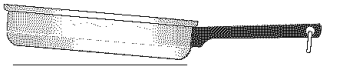
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one-half inch.



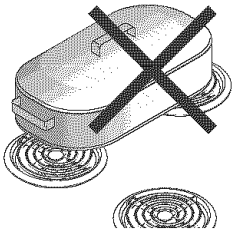
- Pan is smaller than the element.



- Heavy handle tilts pan.

Figure 1

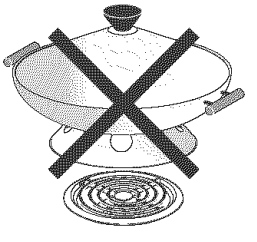
Using Woks



Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores.

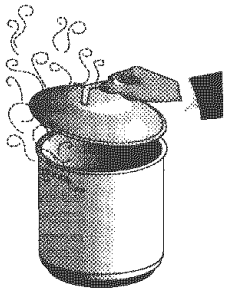
Wire trivets : Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the surface cooking areas.

DO NOT use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the surface element. Because this ring traps heat, the surface element and cooktop surface could be damaged.



⚠ CAUTION **DO NOT use** two surface cooking areas to heat one large pan such as a roaster or griddle. If the pan boils dry, the bottom surface of the pan could cause discoloring or crazing of the porcelain enamel surface, and damage surface heating elements and drip pans.

Surface Cooking



⚠ CAUTION Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time. When canning with a pressure canner, the pressure must be maintained continuously for the required time.

Canning Tips & Information

⚠ CAUTION Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you.

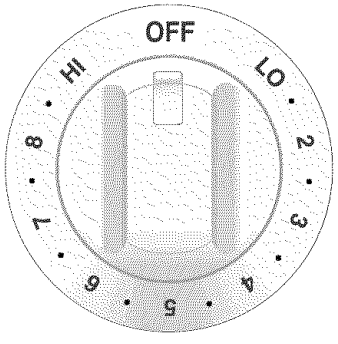
1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the surface element.
4. Start with hot water and a high heat setting to reduce the time it takes to bring the water to a boil ; then reduce the heat setting as low as possible to maintain a constant boil.
5. It is best to can small amounts and light loads.

⚠ CAUTION Prevent damage to cooktop :

1. Do not use water bath or pressure canners that extend more than one inch (2,5 cm) beyond the edge of the surface element.
2. Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
3. Alternate surface elements between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same surface cooking area all day.

ENGLISH

Setting Surface Controls



NOTE: Control knob shown is representational.

1. Place cooking utensil on the surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to desired setting. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. The control knobs do not have to be set exactly on a particular setting. Use the settings as a guide and adjust the control knob as needed.
3. **When cooking is completed, turn the surface element off before removing the pan. Note**: The surface "**Element On**" indicator light will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at these indicator light(s) when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off.

The suggested settings found in this table are based on cooking in medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.

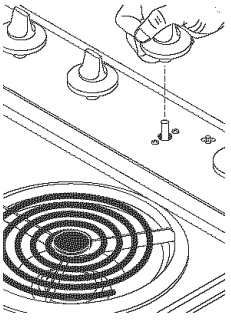
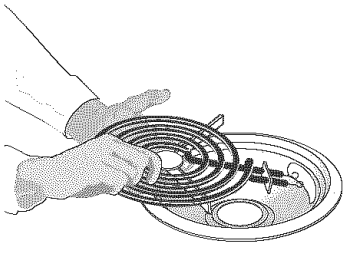
⚠ CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the element.

Setting	Type of Cooking
HI (MAX)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
5 (MED)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
2-4 (MED-LOW)	Keep foods cooking, poach, stew.
LO (MIN)	Keep warm, melt, simmer.

General Care & Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Cooktop

Before cleaning any part of the cooktop, be sure all controls are turned OFF and the cooktop is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE DIFFICULTY AND EXTENT OF A MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
Aluminum (Trim Pieces)	Use hot, soapy water and a cloth or paper towel. Dry with a clean cloth.
Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	*For general cleaning,* use hot soapy water and a cloth. *For more difficult soils and built-up grease,* apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch or dull the finish.
Control Panel 	*Wipe the control panel clean after each use. Before cleaning the control panel,* turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Surface Elements and Drip Bowls 	Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip bowls easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cool element can be cleaned with a damp cloth—any remaining soil will burn off the next time the element is used. **NEVER IMMERSE A SURFACE ELEMENT IN WATER.** To remove surface elements and drip bowls, follow the instructions under **General Cleaning**. To clean drip bowls, wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard-to-remove, burned-on soils can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minutes in a slightly diluted liquid cleanser or a solution made of equal parts ammonia and water. A nylon scrubber may be used after soaking. **DO NOT** use abrasive cleansers or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish, and dry with a soft cloth or paper towel. To replace drip bowls and surface elements, follow the instructions under **General Cleaning**.
Porcelain Enamel Cooktop	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. *If necessary,* cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.
Stainless Steel, Chrome parts, Decorative Trim Cooktop	Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and cloth. **Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.** Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners off from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.

General Care & Cleaning

Porcelain enamel cooktop cleaning instructions

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your porcelain enamel cooktop. If food spills and grease spatters are not removed, they may burn onto the surface of the cooktop and cause permanent discoloration.

Daily Cleaning

For normal soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Wipe off spills and spatters using a clean paper towel or a clean cloth with warm, soapy water.
3. If needed, use mild household cleaners or a soap-filled steel wool pad.
4. Be sure to rinse off all cleaning solutions or the porcelain may become damaged during future heating.

For heavy, burned-on soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Use a soap filled scouring pad with warm water or cover heavily soiled spots with a solution of clear water and ammonia. Scour gently. Rinse and wipe dry with a clean cloth.

SURFACES	CLEANING AGENTS	INSTRUCTIONS
Porcelain enamel (cooktop, surface under cooktop)	Mild cleaners or soap-filled steel wool pads.	Use a damp sponge or dampened soap pad, rinse and dry.
Broil Insert Control Panel	Hot, soapy water or cleaner cream.	Use a clean soapy, dampened cloth or paper towel, remove soil and dry. Do not use abrasive products.

WARNING **Do not** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the cooking surface.

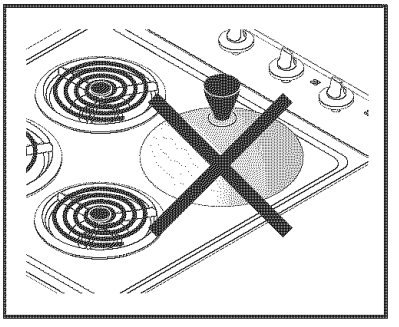
CAUTION Before cleaning the surface cooktop, be sure the controls are turned to OFF and the cooktop is cool.

CAUTION **DO NOT use commercial oven cleaners** on the **exterior** surfaces including rangetop and door frame.

ENGLISH

General Care & Cleaning

To Remove and Replace Surface Elements and Drip Bowls

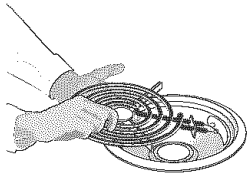


CAUTION Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is COOL.

CAUTION **Never immerse the coil elements in water.**

WARNING Never leave cooking utensil covers on the coil elements as they could be permanently damaged if turned on by accident.

CAUTION Be careful not to bend terminal ends when replacing elements after cleaning.



To Remove

1. Lift up edge of surface element across from terminal end just enough to clear the edge of the drip bowl.
2. Gently slide the surface element out of the terminal plug.
3. Lift the drip bowl up and out.

To Replace

1. Line up the opening of the drip bowl with the terminal plug.
2. Hold the surface element as level as possible and slide the terminal end through the opening and into the terminal plug.
3. Be sure the surface element is level to reduce the hazard of pans sliding off the element.

To Raise the Top for Cleaning

1. Grasp the sides and lift from the front. Some models may have a lift-up rod to support the top in its raised position. Lift the top only high enough to allow the support rod to fit into place, then gently lower the cooktop onto the raised rod.
2. Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy water.
3. Gently lower the cooktop into the frame. If your model has a support rod, lower the support rod, then gently lower the cooktop into the frame.

CAUTION When lowering the lift-up cooktop, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. **DO NOT** drop or bend the cooktop when raising or lowering. This could damage the surface.

Before You Call

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Entire cooktop does not operate.	House fuse has blown or circuit breaker has tripped. Check/reset breaker or replace fuse. If the problem is a circuit overload, have this situation corrected by a qualified electrician. Wiring connection is not complete. Call **1-800-4-MY-HOME®** for service (see back cover). Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.
Surface element does not heat.	No power to the appliance. Check steps under "Entire Cooktop Does Not Operate" in this **Before You Call** checklist. Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on. Incorrect control is on. Be sure to use correct control for the element to be used.
Surface element too hot or not hot enough.	Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained. Dial markings are an indicator of relative heat settings and will vary slightly. Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source. If you are not sure about this requirement call **1-800-4-MY-HOME®** for service (see back cover). Lightweight or warped pans were used. Be sure to use proper cookware. Use only flat bottom, evenly balanced medium or heavyweight cookware. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Food not heating evenly.	Lightweight or warped pans were used. Be sure to use proper cookware. Use only flat bottom, evenly balanced medium or heavyweight cookware. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily. Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.
Drip bowls are pitting or rusting.	Foods with acids, such as tomatoes, if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. Remove and wash drip bowls as soon as possible after a spillover. Normal environment. Houses along sea coast are exposed to salt air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.
Drip bowls turning color or distorted out of shape.	Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. **DO NOT** use cookware of this type. Pan sizes should be matched to the size of the element. Replacement drip bowls may be purchased from your dealer. Surface elements not seated properly in terminal. Turn control to OFF. Be sure surface element is COOL. Lift out surface element. Position element properly, following instructions under **General Cleaning**.

ENGLISH

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**

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 Center.**

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) 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-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.

Kenmore®

ELECTRIC COOKTOP

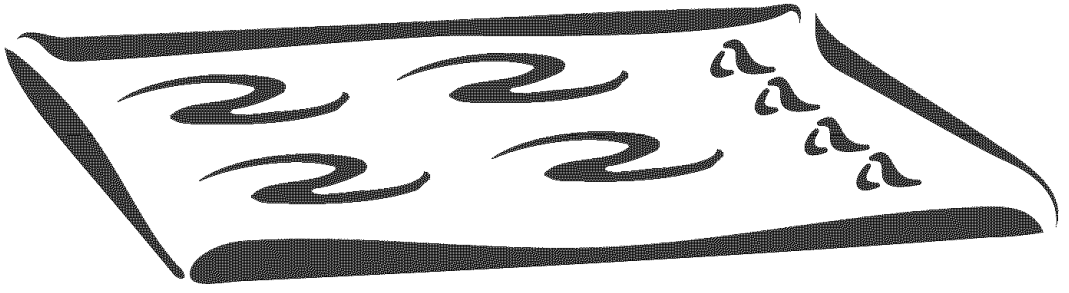
Use & Care Guide

PARRILLA DE COCINAR ELÉCTRICA

Manual del Usuario

Models, Modelos 790.4249*, 4349*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Sears Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.sears.com

P/N 318200618 Rev. A (0404)

Tabla de materias

Garantía de la plancha de cocina 14
Registro del Producto 14
Ubicación de la placa de serie 14
IMPORTANTES INSTRUCCIONES
DE SEGURIDAD 15-16
Acuerdos de protección 17
Cocinando en la Plancha de Cocina 18-19
Ajuste de los Controles de Superficie 19
Cuidado y Limpieza General 20-22
Antes de Llamar 23
Servicio Sears ..... Cubierta trasera

Registro del Producto

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

No. de Modelo **790.**_____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

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

Garantía de la Plancha de Cocinar

GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

Si dentro de un año desde la fecha de instalación, alguna de las piezas no funciona en forma adecuada debido a un defecto de material o fabricación, Sears la reemplazará o reparará, a nuestra opción, gratuitamente.

Si este producto se usa para otros propósitos que no sean los normales del hogar, la garantía anterior es sólo válida durante 90 días.

EL SERVICIO BAJO LA GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO SEARS AL **1-888-SU-HOGAR**SM.

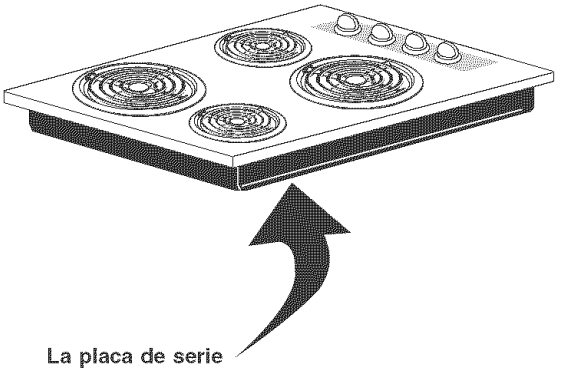
Esta garantía le otorga ciertos derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

Ubicación de la placa de serie.

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

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



La placa de serie está ubicada bajo la hornilla.

Importantes Instrucciones de Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato
Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Simpre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

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

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

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa.** No permita que los niños juegen con el material de empaquetado. No quite la placa que indica el modelo y el número de serie.

- **Instalación apropiada- Asegúrese que su aparato esté bien instaladado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el Natioal Electrical Code ANSI/NFPA No 70- última** edicición y los requisitos locales. Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la plancha de cocina.

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado Sears. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.

- **Servicio al usuario. No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente**. Culaquier typo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.

- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado u otra parte del aparato.**

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

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

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

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

- **NO TOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE O LAS AREAS CERCANAS A ESOS QUEMADORES.** Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las areas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables esten en contacto con estas areas hasta que hallan enfriado. Estas areas son: la plancha de cocinar, las areas frente a la plancha de cocinar.

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

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

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**

- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado**. Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.

- **Utilice unicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados puden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.

- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

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

ESPAÑOL

Importantes Instrucciones de Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**

- **Limpie la plancha de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

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

- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad.

- **Nunca deje los quemadoreas con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasosos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.

- **Delineadores protectores.** No utilice película de aluminium a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilizela para cubrir la comida cuando esté cociéndola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.

- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del quemador de su plancha de cocinar. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las planchas de cocinar.

- **Cubierta de ventilación.** La cubierta de ventilación sobre el área de cocción debe ser limpiada frecuentemente, de manera que la grasa de la cocción no se acumule en la cubierta o en el filtro.

- **No use cubiertas decorativas para los quemadores de superficie.** Si se enciende un quemador accidentalmente, la cubierta decorativa se calentará y puede derretirse. Usted no podrá ver que el quemador está encendido. Se quemará si toca las cubiertas calientes.

PARA PLANCHAS DE COCINAR Y RESISTENCIAS ESPIRALES SOLAMENTE

- **No Isumerja ni remoje elementos de quemador separables-** Los quemadores nunca se deben sumergir en agua. Los quemadores se autolimpian durante el functionamiento normal.

- **Asegúrese de que los recipientes de goteo están bien ubicados-** La ausencia de estos recipienes durante la cocción pueden causar daños al alabrado o a los componenes que están debajo.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

En los EU.

Acuerdos Maestro de Protección

Felicitaciones por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® es diseñado y manufacturado para muchos años de servicio confiable. Pero como todo producto, podría requerir mantenimiento preventivo o reparación entre tiempo. Ahí es cuando el tener un Acuerdo Maestro de Protección le podría ahorrar dinero y molestias.

Compre ya un Acuerdo Maestro de Protección y pretéjase de gastos y frustraciones inesperadas.

El Acuerdo Maestro de Protección también ayuda a extender la vida de su nuevo producto. Esto es lo que se incluye en el Acuerdo.

- ☑ **Servicio Profesional** por nuestros 12,000 especialistas profesionales en reparación.
- ☑ **Servicio ilimitado sin cargo** por piezas y servicio en toda reparación cubierta
- ☑ **Garantía de "No-limón"**– reemplaza su producto cubierto si ocurren cuatro o más desperfectos dentro de doce meses.
- ☑ **Reemplazo de Producto** si el producto cubierto no puede ser reparado.
- ☑ **Verificación de Mantenimiento Preventivo Anual** a su petición sin cargos adicionales.
- ☑ **Pronta ayuda por teléfono** – apoyo por teléfono por un técnico de Sears en los productos que requieran reparación en casa, más la conveniencia de hacer cita para reparación.
- ☑ **Protección contra picos de energía** o daños eléctricos causados por fluctuaciones en energía.
- ☑ **Reembolso de alquiler** si la reparación de su producto cubierto toma más tiempo de lo prometido.

Una vez compres el Acuerdo, una simple llamada telefónica es todo lo que necesitas para hacer cita para su servicio. Puedes llamar a cualquier hora, día o noche o concertar una cita para servicio vía computadora.

Sears tiene sobre 12,000 especialistas profesionales de reparación, con acceso a sobre 4.5 millones de piezas y accesorios de calidad. Esa es la clase de profesionalismo con la que puedes contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra por muchos años. ¡Compre su Acuerdo Maestro de Protección hoy!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicar. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de Instalación Sears

Para instalación profesional de Sears en enseres del hogar, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos mayores del hogar, en EU. llame al **1-800-4-MY-HOME®**

En Canada

Acuerdos de Mantenimiento

Su compra tiene valor mayor porque puedes depender de Sears HomeCentral® para servicio. Con sobre 2,400 Técnicos de Servicios y más de un millón de piezas y accesorios, tenemos las herramientas, piezas, conocimiento y destrezas para asegurar nuestro compromiso: Le damos servicio a lo que vendemos.

Su producto Kenmore® es diseñado y puesto a prueba para proveer muchos años de operación confiable. Pero como todo producto, podría requerir servicio entre tiempo. El Acuerdo de Mantenimiento Sears le ofrece un programa de servicio incomparable a un precio módico.

El Acuerdo de Mantenimiento Sears:

- Es su manera de comprar servicio para el mañana a precio de hoy
- Elimina facturas por reparación como resultado de uso y desgaste normal
- Provee apoyo vía teléfono de un técnico de Sears en productos que requieran reparación en casa
- Aunque no necesite reparación, provee Verificación de Mantenimiento Preventivo anual, a su petición, para asegurar que su producto está en condiciones apropiadas.

Algunas limitaciones podrían aplicar. Para más información sobre el Acuerdo de Mantenimiento de Sears Canada,

llame al 1-800-361-6665.

ESPAÑOL

Cocinando en la plancha de cocina

Use el utensilio correcto

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

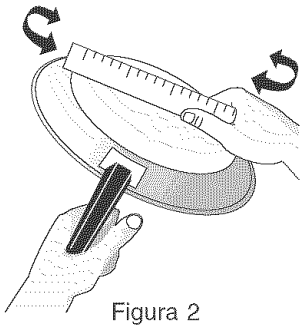
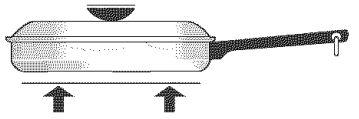


Figura 2

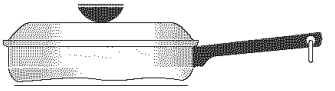
Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

BUENO

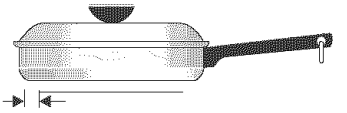


- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y par a el tamaño del elemento superior.
- Fabricado de un material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

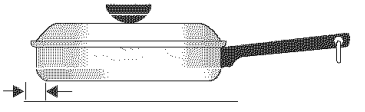
POBRE



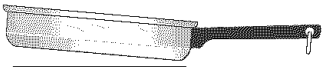
- Fondos curvos y combados de los utensilios



- El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.



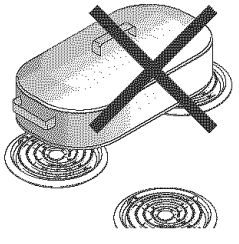
- El utensilio es más pequeño que el elemento.



- El mango pesado hace volcar el utensilio.

Figura 1

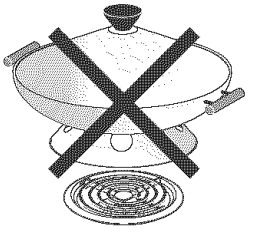
Cacerolas y soportes especiales



Los ***Woks*** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías.

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

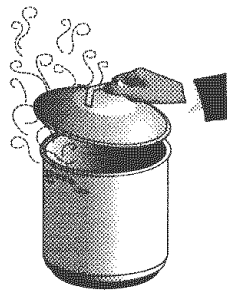
NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.



ATENCION **NO use** dos elementos calentar una cacerola grande como una rustidera o una plancha, ni deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido. El fondo de la cacerola en cualquiera de estos casos puede decolorar o cuartear la superficie de porcelana esmaltada de la cocina, y dañar los elementos de superficie y/o dañar las bandejas recolectoras (si está equipada).

Cocinando en la plancha de cocina

Trucos para el cierre de cacerolas e Información



ATENCION Para utilizar cacerolas se requiere que microorganismos sean destruidos y que las jarras sean selladas completamente. Cuando se usan cacerolas al baño María, un ligero hervor debe ser mantenido durante el tiempo necesario. Cuando utilice una cacerola a presión, ésta debe mantenerse continua por el tiempo necesario.

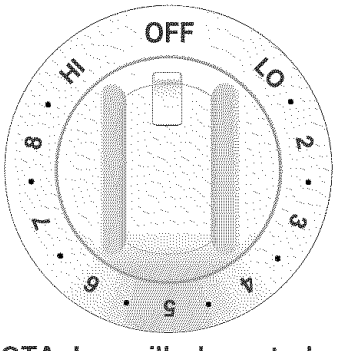
ATENCION La utilización de cacerolas con tapa podría ocasionar una gran cantidad de vapor. Sea precavido para evitar quemaduras. Tome la habitud de levantar la tapa en la dirección opuesta a Usted y así dirigir el vapor del otro lado.

1. Utilice recetas conocidas y siga las instrucciones con cuidado. Verifique con el fabricante de jarras en vidrio sobre las últimas informaciones respecto al cierre de cacerolas.
2. Utilice únicamente cacerolas a base plana. El calor se reparte uniformemente cuando la base es plana.
3. Coloque las cacerolas en el centro del elemento de superficie.
4. Comience con agua caliente y a alta intensidad para hervir el agua más rápido. Luego, disminuya la intensidad del fuego y mantener un hervor constante.
5. Es mejor mantener cerrado pequeñas y ligeras cantidades.

ATENCION Evite de dañar la plancha de cocina:

1. No utilice baños de agua o cacerolas a presión que sean más anchas que el borde del elemento de superficie (2,5 cm).
2. No deje baños de agua o cacerolas a presión a alta intensidad y por mucho tiempo.
3. Alterne los elementos de superficie cada vez para permitir que las unidades y sus alrededores se enfríen. No use la misma área de la superficie para cocinar todo el día.

Ajuste de los controles de la superficie



NOTA: La perilla de control que se muestra es representativa.

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. Empuje la perilla de control y déle vuelta hasta el puesto deseado. Comience la mayoría de las operaciones de cocina con un reglaje más alto y luego cambie a un reglaje más bajo para terminar la cocción. Las perrillas de control no tinene que ponerse exactamente en un punto particular. Utilice los indicios como guía y ajuste los controles según sea necesario.
3. **Cuando la cocción se haya terminado, apague el elemento de superficie antes de quitar el utensilio de cocina. Nota:** La luz indicadora de la **superficie brillará** cuando uno o más de los elementos están encendidos. Un vistazo rápido es una manera fácil de asegurarse de que todos los controles están apagados.

ESPAÑOL

Los reglajes sugeridos en el cuadro abajo están basados en cocciones usando cazuelas de aluminio de peso mediano con tapas. Los reglajes pueden variar al usar otro tipo de utensilio. **Nota: El reglaje necesario para los mejores resultados de coccción será influido por el tamaño y tipo de utensilio que se emplea y por la cantidad y tipo de alimento que se cocina.**

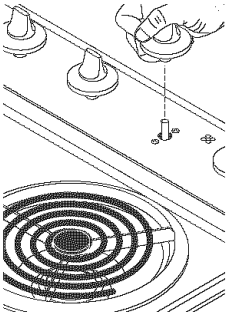
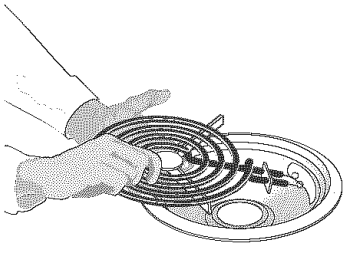
Reglaje	Tipo de cocción
ALTO (HI)	Para comenzar la mayoría de alimentos, hervir agua, asar en cazuela
MEDIO ALTO (5)	Para continuar una ebullición rápida, freír, freír en aceite abundante
MEDIO BAJO (2-4)	Para mantener la cocción, escalfar, guisar
FUEGO LENTO (LO)	Para mantener la comida caliente, derritir, cocer a fuego lento

ATENCION No coloque encima de una estufa encendida artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, sujeta-cucharas o envolturas de plástico. Estos artículos pueden derretirse o encenderse. Las agarraderas, las toallas o las cucharas de madera pueden encenderse si se las coloca demasiado cerca de los quemadores.

Cuidado y Limpieza General

Limpieza de diferentes partes de la plancha de cocinar

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.

Surfaces	Como limpiarlas
Piezas de aluminio	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.
Perillas de control, pintadas o de plástico y piezas decorativas.	Para limpieza general, use agua jabonosa y caliente con un paño. Para manchas más difíciles y de grasa, aplique un poco de detergente directamente sobre las manchas. Dejelo por unos 30 a 60 minutos. Enjuage con un paño mojado y deje secar. **NO USE** limpiadores abrasivos sobre estos materiales pues pueden raspar.
Panel de control 	*Limpie el panel de control después de cada uso. Antes de limpiar el panel de control*, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el eléctrodomestico. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
Resistencias y bandejas 	Se pueden desenchufar y retirar las resistencias para facilitar la limpieza de las bandejas. Estas resistencias se limpian solas cuando están funcionando. La comida que caiga sobre una resistencia caliente se quemará; la que caiga sobre una resistencia fría puede limpiarse con un paño húmedo; cualquier suciedad sobrante se quemará la próxima vez que se use una resistencia. **NUNCA SUMERJA LA RESISTENCIA EN AGUA**. Para retirar las resistencias y sus bandejas, siga las instrucciones del capítulo **Limpieza general.** Para limpiar las bandejas, lávelas en agua caliente y jabonosa o en el lavaplatos. Enjuague y seque mientras aín estén calientes. Las manchas quemadas y difíciles de quitar pueden eliminarse remojando las bandejas durante aproximadamente 20 minutos en un limpiador líquido algo diluido o con una solución que contenga partes iguales de amoniaco y agua. Después de haberlas remojado, se puede usar un cepillo de nilón. **NO** use limpiadores abrasivos ni almohadillas de lana de acero ya que podrían rayar las superficies. Enjuague usando siempre agua limpia y pula después. Luego, seque con un paño suave y seco. Para reemplazar las bandejas y las resistencias, siga las instrucciones que se dan en la sección intitulada **Limpieza general**.
Esmalte de porcelana Plancha de cocinar	Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoria de las manchas. Enjuage con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario , cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuage con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuage y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. **NO** use los limpiadores con vaporisador sobre la plancha de cocinar.
Acero inoxidable, partes de cromo	Limpie con agua limpia con jabón y una tela para platos. Enjuague con agua limpia y una tela. **No use limpiadores con una alta concentración de cloruros o cloro.** No use limpiadores de refregado duros. Use sólo limpiadores de cocina que están especialmente diseñados para la limpieza de acero. Siempre asegúrese de eliminar los limpiadores de la superficie pues se puede producir manchas de bluish durante la calefacción, que no puede ser eliminada.

Cuidado y Limpieza General

Instrucciones para limpiar la cocina en porcelana

Una limpieza adecuada y regular es importante para mantener la porcelana de su cocina. Si comida o grasa no son rapidamente retirados, estos pueden quemar la cocina y causar permanente descoloración.

Limpieza Cotidiana

Para manchas normales:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Retire las manchas con un papel o con un paño jabonoso.
3. Si es necesario, use un paño jabonoso en metal u otro limpiador casero.
4. Asegúrese de bien retirar los limpiadores o la porcelana podría dañarse al momento del calentamiento.

Para manchas difíciles:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Use un paño enjuagado con agua tibia o cubra las manchas con una solución de agua y amoníaco. Frote delicadamente. Enjuague y seque con un paño limpio.

SUPERFICIES	AGENTES LIMPIADORES	INSTRUCCIONES
Esmalte de porcelana (cocina, superficie debajo de la cocina)	Limpiadores suaves o paños de acero y lana con jabón.	Utilice una esponja o un paño húmedo con jabón, enjuague y seque.
Quemador **Panel de Control**	Agua caliente con jabón o limpiador en crema.	Utilice un paño húmedo con jabón o una toalla de papel, quite el polvo y seque. No use limpiadores abrasivos.

⚠ ADVERTENCIA No utilize ningún tipo de limpiador en una cocina caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas para la salud o pueden dañar la superficie de la cocina.

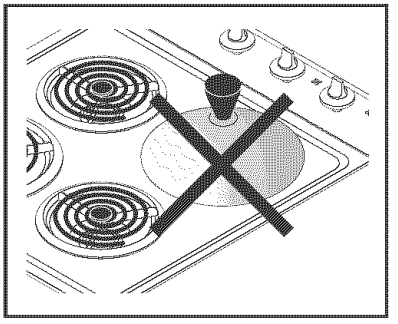
⚠ ATENCION Antes de limpiar la cocina, asegúrese que todos los controles están apagados y que la cocina ha enfriado.

⚠ ATENCION **NO utilize limpiadores de horno comerciales** en la parte **exterior** incluyendo la superficie o el marco de la puerta.

ESPAÑOL

Cuidado y Limpieza General

Para retirar y remplazar las hornillas y los recipientes

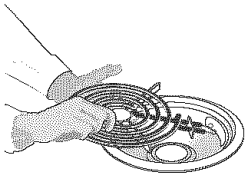


ATENCION Antes de limpiar las hornillas, asegúrese que estén frías y que las perillas de control están en posición off (APAGADO).

ATENCION **Nunca ponga la hornilla completamente en el agua.**

ADVERTENCIA Nunca deja tapas sobre las hornillas porque puede ser dañadas si las hornillas se encienden por accidente.

ATENCION **Tenga cuidado de no doblar las extremidades cuando coloque las hornillas luego de limpiarlas.**



Para retirar

1. Levante el borde de la superficie al otro lado del extremo de la terminal justo lo suficiente para dejar visible el borde del bowl de drenaje.
2. Deslice suavemente la superficie fuera del toma de la terminal.
3. Levante el bowl de drenaje y retírelo.

Para cambiar

1. Alinee la abertura del bowl de drenaje con el toma de la terminal.
2. Sostenga la superficie a nivel lo más posible y deslice el extremo de la terminal a través de la abertura y dentro del toma de la terminal.
3. Asegúrese de que el elemento de superficie esté a nivel para reducir el peligro de que las ollas se deslicen y caigan fuera de la superficie.

Levantar la tapa para hacer la limpieza

1. Tome los lados y levante desde el frente. Algunos modelos pueden tener una varilla para levantar para apoyar la cocina en su posición vertical. Levante la tapa sólo lo suficiente para permitir que la varilla de apoyo quede en su lugar, luego baje lentamente la cocina sobre la varilla elevada.
2. Limpie la superficie de abajo con un paño limpio y agua jabonosa caliente.
3. Baje suavemente la cocina y colóquela dentro del marco. Si su modelo tiene una varilla de apoyo, baje la varilla de apoyo y luego baje suavemente la cocina y colóquela dentro del marco.

ATENCION Al bajar la tapa de la estufa, hay que sostener sus bordes con las puntas de los dedos solamente. Tener mucho cuidado de no machucarse los dedos. **NO** se debe soltar ni doblar la tapa de la estufa al levantarla o bajarla. esto podría dañar la superficie.

Antes de llamar

Soluciones a problemas comunes

Antes de llamar al servicio, revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.

SITUACIONES	CAUSAS POSIBLES/SOLUCIÓN
La plancha de cocina no funciona.	Las fusibles da la casa han fundido o el cortacircuitos del horno ha saltado o abierto inmediatamente después de la instalación. Los fusibles de la casa no están completamente encajados o engranados. Revise los fusibles o encienda el cortacircuitos con cuidado. Llama a su representante o agente de servicio autorizado. La instalación de cables no está terminada. Llame al **1-800-4-MY-HOME** para obtener servicio (Ver la cobertura posterior). Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.
Los elementos de superficie no calientan.	No hay corriente eléctrica hacia el artefacto. Verifique las etapas en "**La plancha de cocina no funciona**". Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on. El control el correcto eatá puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.
Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente.	Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada. Los puntos de indicio en las perillas indican reglajes de calor relativos y variarán ligeramente. El voltaje es inapropiado. Asegúrese que el aparato esté bien conectado al suministro de energía especificado. Si no está seguro de esto, llame al **1-800-4-SU-HOGAR**℠ para obtener ayuda (Vea la cobertura). Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.
Los alimentos no se calientan uniformemente.	Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente. Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada.
Se forman hoyos en los recipientes para goteos o se están oxidando.	Los alimentos acídos tales como los tomates, sise dejan permanecer dentro o encima de los recipientes, causarán la corrosión. Quite y lave los recipientes para goteos tan pronto como sea posible después de un derrame. El medio ambiente normal. Los hogares en la costa del mar están expuestos al aire salado. Proteja los recipientes tanto como sea posible evitando una exposición directa al aire salado.
Los recipientes para goteos están descolorándose o deformándose.	El fondo el utensilio se extiende más allá de los elementos de superficie y da con la superficie de la plancha de cocinar. Esto puede causar temperaturas tan altas que los recipientes para goteos se decoloran. NO utilicie utensilios de este tipo. El tamaño del utensilio debe coincidir con el tamaño del elemento. Los repuestos para los recipientes para goteos se pueden comprar a su representante. Los elementos de superficie no están bien encajados en los terminales. Gire la perilla de control a la posición OFF. Asegúrese de que el elemento de superficie esté frío. Levante el elemento de superficie. Coloque bien el elemento siguiendo las instrucciones en la sección **Cuidado y limpieza general**.

ESPAÑOL

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**

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 Center.**

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) 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-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.
© Sears, Roebuck and Co.