



ELECTRIC COOKTOP

Use & Care Guide

PLANCHA DE COCINAR ELÉCTRICA

Manual del Usuario

Models, Modelos 790.4399*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Cooktop Warranty	2	General Care & Cleaning	12-13
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-4	• Cooktop Cleaning Maintenance	12
Product Record	4	• Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop	12
Serial Plate Location	4	• Do Not Use the Following on the Ceramic Glass Cooktop	13
Protection Agreements	5	• Special Caution for Aluminium Foil and Aluminium Cooking Utensils	13
Cooktop Control Functions	6-7	Using Woks	14
Surface Cooking	7	Canning Tips & Information	14
Setting Surface Controls	8-11	Before You Call	15
• General Cooktop Information	8-9	Español	17-32
• Operating Single Radiant Surface Elements	9	Sears Service	Back Cover
• Operating Dual Radiant Surface Element	10		
• Operating Bridge Element	10-11		
• Surface Controls Lock Feature	11		

Kenmore Elite Appliance Warranty

One Year Limited Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call **1-800-4-MY-HOME**® to arrange for free repair. If this appliance is used for other than private family purposes, this warranty applies for only 90 days from the date of purchase.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
2. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
3. A service technician to clean or maintain this product.
4. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to all instructions supplied with the product.
5. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
6. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

FIVE-YEAR LIMITED WARRANTY

For the second through the fifth year from the date of purchase, when installed and operated according to the Installation Instructions and Use & Care Guide, **Sears will supply the following range parts free of charge** if they fail for the reasons listed below. Customer must pay labor cost of installation.

- Cooktop glass if it fails due to thermal shock.
- Cooktop elements if they are defective.

What Sears will not cover:

- Failure of the product if it is abused, misused, or used for other than the intended purpose.
- Damage to the cooktop glass caused by the use of cleaners or utensils other than the recommended cleaning cream and tools.
- Damage to the cooktop glass caused by hardened spills of sugary materials (including starches from vegetables or pastas) or melted plastic that are not cleaned according to the directions in the Use & Care Guide.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitation may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States and Canada.

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



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 wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance.** Never allow children to play with packaging material.
- **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 dealer to recommend a qualified technician and an authorized 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.**
- **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.

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.

ENGLISH

Important Safety Instructions

⚠ 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 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.** 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.

FOR GLASS COOKTOP ONLY

- **Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop.** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop with Caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Do Not Place Hot Cookware on Cold Cooktop Glass.** This could cause glass to break.
- **Do not slide pans across the cooktop surface.** They may scratch the cooktop surface.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or making that can affect the ceramic-glass cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty).

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.

IMPORTANT INFORMATION FOR PROPER INFRARED TOUCH CONTROL FUNCTION

In order to prevent faulty adjustment of the controller sensors due to foreign light, the intensity of illumination at the first power on should not exceed 1000 lux. Direct irradiation of the touch panel with light from a spotlight should be avoided during the power process.

If the illumination exceeds 1000 lux, the control doesn't display the version and stop the automatic adjustment. In this case turn down the controls switch of the light till the illumination is lower than 1000 lux.

Product Record

(See Serial Plate Location below)

Model No. **790.** _____

Serial No. _____

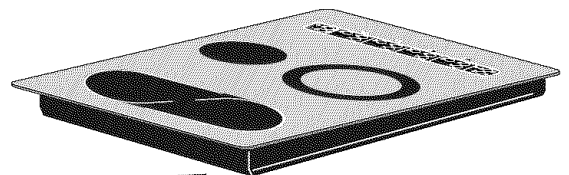
Date of Purchase _____

Save your sales receipt for future reference.

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.

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:

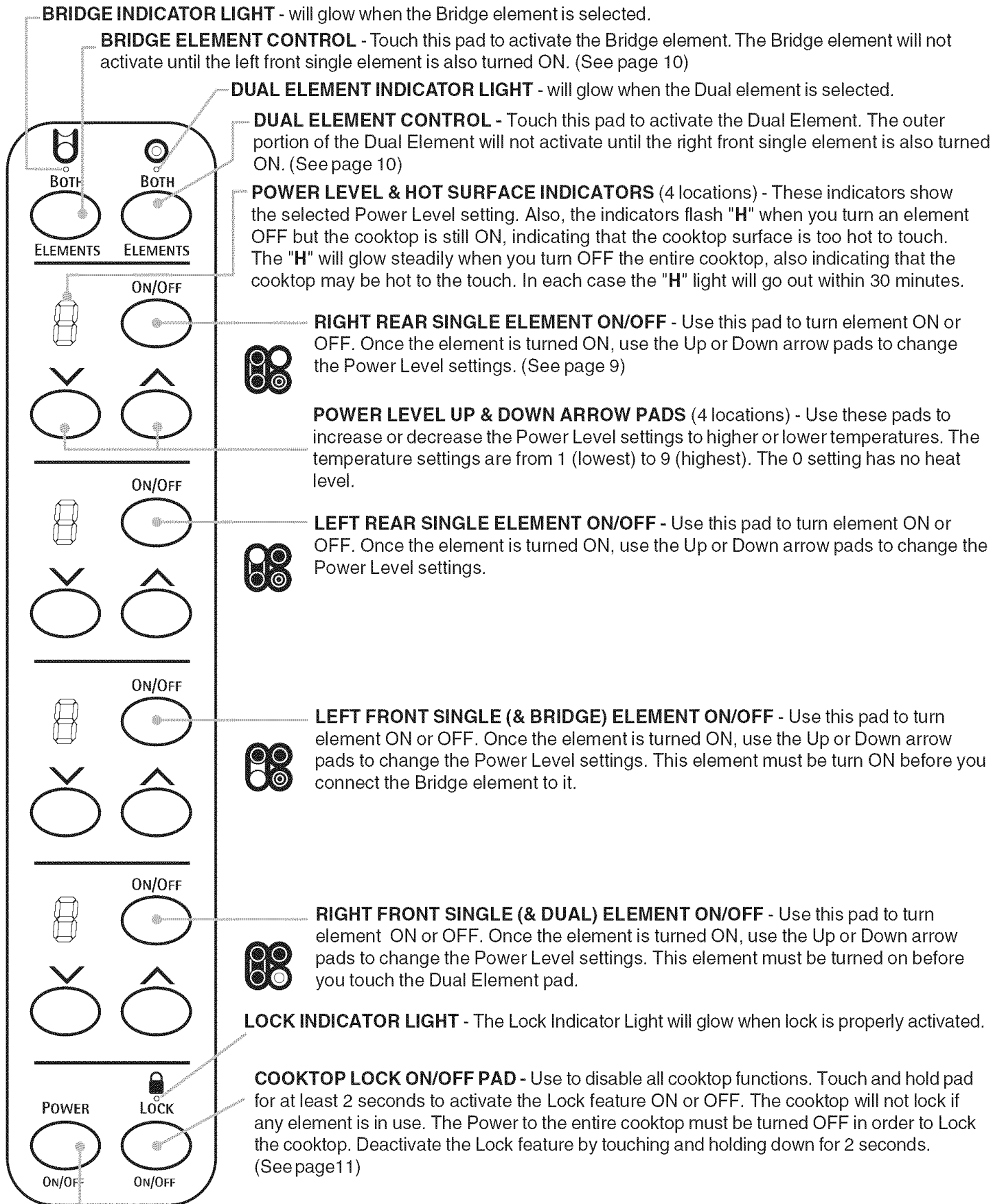
- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request,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

Cooktop Control Functions

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE COOKTOP



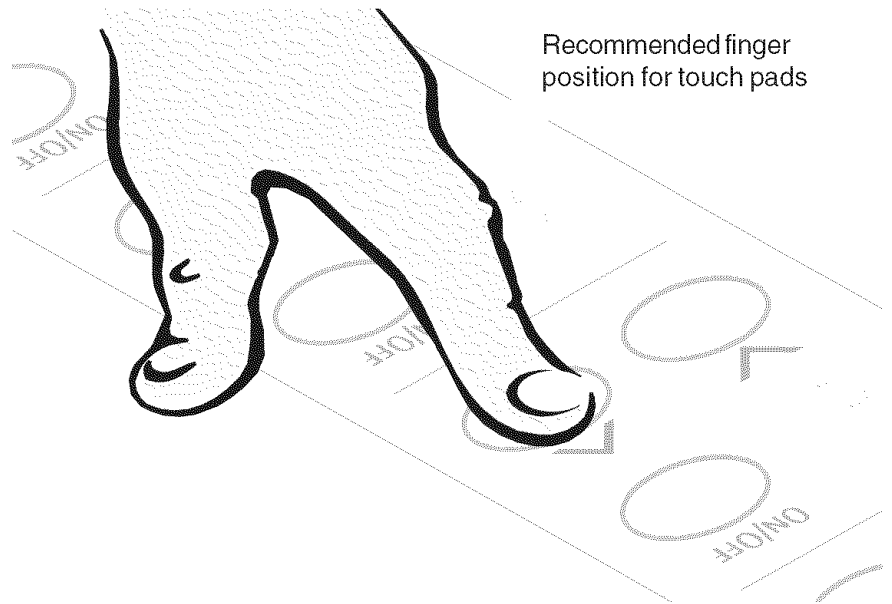
COOKTOP POWER ON/OFF PAD - Use this pad to turn power ON or OFF to the entire cooktop. IMPORTANT: You must power cooktop ON before any element may be used. To turn power ON you must press and hold the Power ON/OFF pad for at least 2 seconds.



Cooktop Control Functions Using the Touch Control

The recommended way to use the touch pads on the cooktop is shown in the illustration. Be sure that your finger is placed in the center of the touch pad as shown.

Contact the pad with the flat part of your fingertip. Do not just use the narrow end of your fingertip.



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.

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

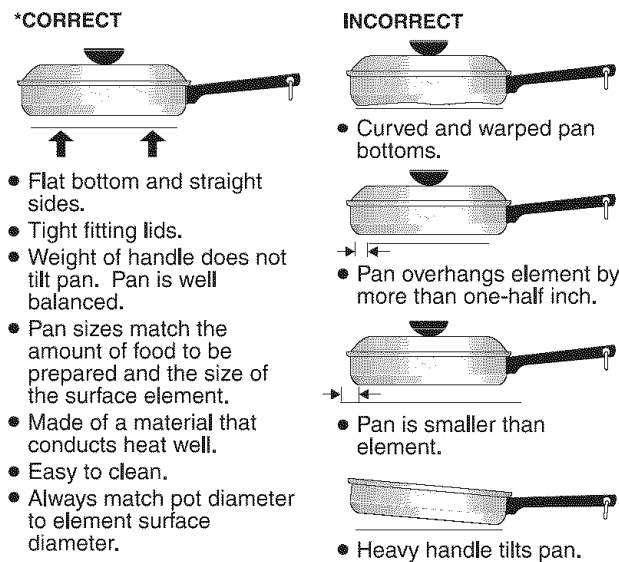


Figure 1

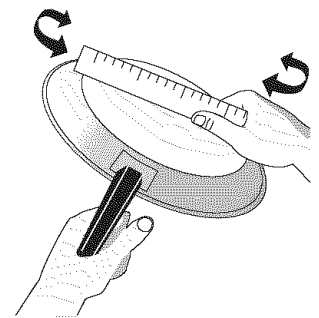


Figure 2

Setting Surface Controls

General Cooktop Information

About the Ceramic Glass Cooktop

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Make sure** the diameter of the pan matches the diameter of the element outline on the cooktop (See Figure 1).

Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. Only flat-bottom cookware should be used. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings, are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns**.

About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle on and off. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the off cycle. For efficient cooking, turn off the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

Locations of the Radiant Surface Elements and Controls

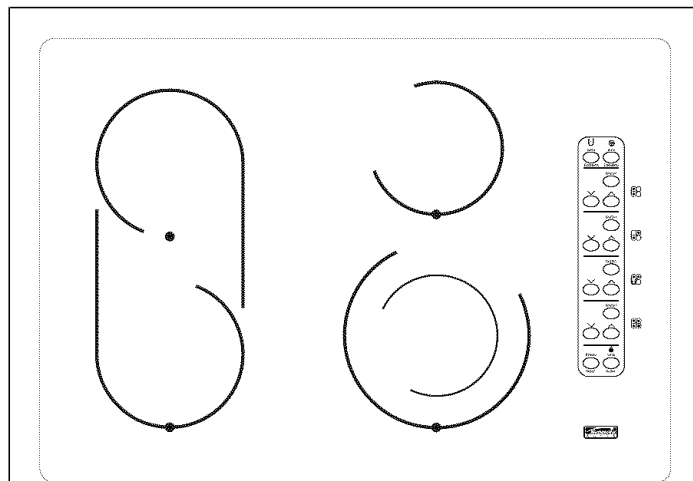
Your cooktop is equipped with radiant surface burners with 4 different wattage ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the element wattage increases.

The radiant surface elements are located on the cooktop as follows (See Figure 2):

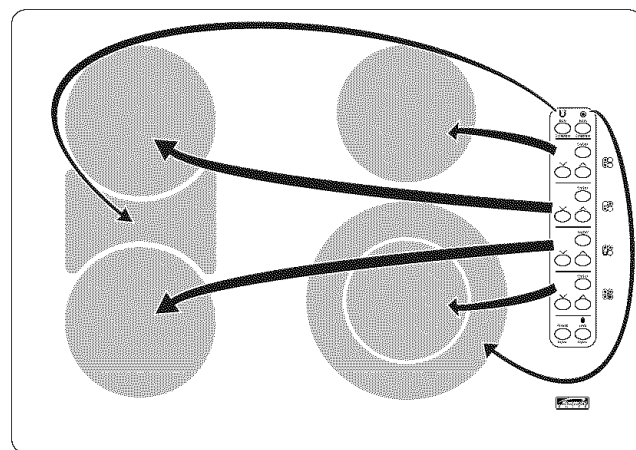
- One small **6 inch** radiant element located at the right rear position
- One **dual 6 or 9 inch** radiant element located at the right front position
- Two **8 inch** radiant elements located at both the left front and rear positions.
- One **Bridge** radiant element located between left front and rear elements.

See pages 10 and 11 for more information about using **Bridge** radiant element.

NOTE: (White glass cooktops only). Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element is turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down.



Cooktop Appearance
Figure 1



Cooktop radiant areas that heat
Figure 2

NOTE: Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** section and **Before You Call** checklist section of this Use and Care Guide.

NOTE: Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat (For information concerning cookware, refer to **use proper cookware** on page 7 of this Use and Care Guide)

Setting Surface Controls

General Cooktop Information

Use the chart below to determine the correct setting for the kind of food you are preparing. The Simmer settings are used to simmer and keep larger quantities of foods warm such as stews and soups. The lower Simmer settings are ideal for delicate foods and melting chocolate or butter.

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

Recommended Settings Table for Single, Dual and Bridge Surface Elements	
Setting	Type of Cooking
9 (High)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
5-8 (Medium high)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
5 (Medium)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
2-4 (Medium low)	Keep foods cooking, poach, stew
1-2 (Low)	Keep warm, melt, simmer

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. "H" will appear in the display and will continue to glow for 30 minutes or less. **The glass surface may still be hot and burns may occur.**

CAUTION Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range 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 surface elements.

Operating the Single Radiant Surface Elements

The cooktop has single radiant surface elements at 3 locations; right rear, left rear and left front element positions. There is also a Bridge element that can be connected to the left front element (See Bridge Element Operating Instructions on pages 10-11).

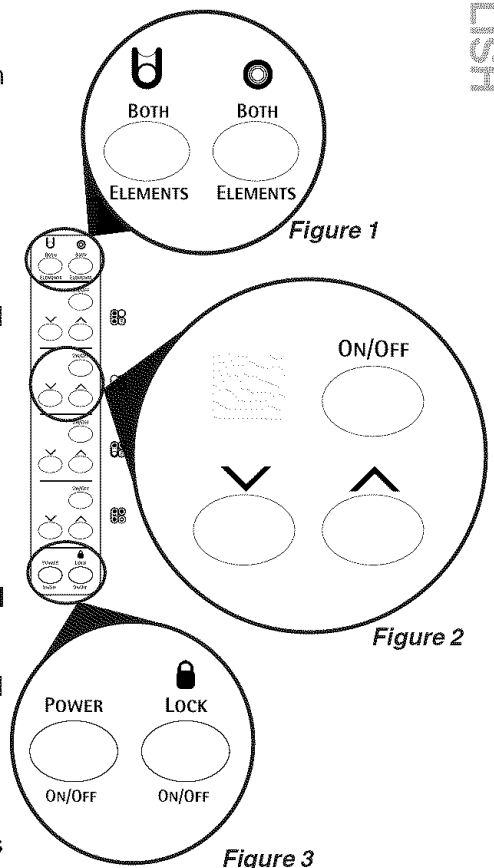
To Operate the Single Surface Elements:

- Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
- Touch **POWER ON/OFF** pad (See Figure 3) for 2 seconds, a beep will sound and steady "-" will appear in all displays. Touch **ON/OFF** pad (See Figure 2) of the selected cooking surface and "0" will appear in the display. Touch **▲** or **▼** pads (See Figure 2) to set the element at the temperature desired. To instantly reset temperature to "0" touch **▲** and **▼** simultaneously. A beep will be heard each time the pads are touched.
- Start most cooking operations on a higher setting and then decrease to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
- When cooking has finished on any of the surface elements, touch **ON/OFF** pad to turn OFF that element. The indicator(s) will flash "H" when the cooktop is ON but the element is turned OFF indicating that the surface may be hot to the touch. The flashing "H" indicator will turn OFF after 30 minutes or less.

To switch the entire cooktop OFF touch and hold the **POWER ON/OFF** pad for 2 seconds (a beep will sound) and release. When the cooktop is powered OFF the "H" will glow steadily indicating the cooktop may be hot to the touch. The "H" indicator will turn OFF after 30 minutes or less.

Note: The entire cooktop will automatically power OFF 10 seconds after all surface elements have been turned OFF.

Note: See Recommended Surface Element Settings Table above.



Setting Surface Controls

Operating the Dual Surface Radiant Element

The cooktop is equipped with a dual radiant surface element located at the right front position. (See Figures 1 and 2)

To Operate the Dual Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the dual surface element.
2. Touch **POWER ON/OFF** pad (See Figure 3, on page 9) for 2 seconds, a beep will sound and steady “-” will appear in all displays. Touch **ON/OFF** pad (See Figure 2, on page 9) of the selected cooking surface and “0” will appear in the display. For smaller cookware, touch **^** or **v** pads (See Figure 2, on page 9) to set the element at the temperature desired. If larger cookware is used, touch **BOTH ELEMENTS** pad (See Figure 1, on page 9) and then touch **^** or **v** pads to set the element at the temperature desired. You may switch from either of these settings at any time during cooking with the dual element by touching **BOTH ELEMENTS** pad. To instantly reset temperature to “0” touch **^** and **v** simultaneously. A beep will be heard each time the pads are touched.
3. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. When cooking has finished on any of the surface elements, touch **ON/OFF** pad to turn OFF that element. The indicator(s) will flash “H” when the cooktop is ON but the element is turned OFF indicating that the surface may be hot to the touch. The flashing “H” indicator will turn OFF after 30 minutes or less.

To switch the entire cooktop OFF touch and hold the **POWER ON/OFF** pad for 2 seconds (a beep will sound) and release. When the cooktop is powered OFF the “H” will glow steadily indicating the cooktop may be hot to the touch. The “H” indicator will turn OFF after 30 minutes or less.

Note: The entire cooktop will automatically power OFF 10 seconds after all surface elements have been turned OFF.

Note: See Recommended Surface Element Settings Table on page 9.

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. “H” will appear in the display and will continue to glow for 30 minutes or less. **The glass surface may still be hot** and burns may occur.

Operating the Bridge Element

The cooktop contains a Bridge element that you may connect with the left front element to allow for griddle-type cooking with suitably long rectangular or oval cookware. When the Bridge element is engaged, a single control maintains even temperature across both elements. See figure 3. For even longer cookware, turn on the left rear element. See figure 4. Since it has an independent control, you may set the rear element to the same cooking temperature as the Bridge, or to a cooler temperature to create an area on the cookware surface for keeping food warm.

To Operate the Bridge Element:

1. Place correctly sized cookware on the Bridge surface element.
2. Touch **POWER ON/OFF** pad (See Figure 3, on page 9) for 2 seconds, a beep will sound and steady “-” will appear in all displays. Touch **ON/OFF** pad (See Figure 2, on page 9) of the left front

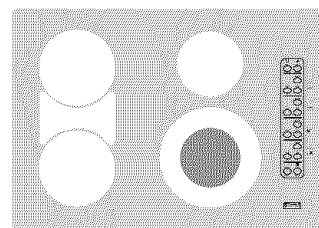


Figure 1

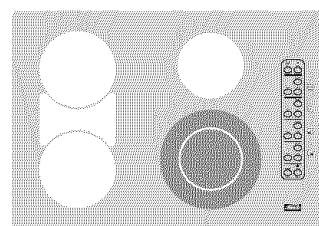


Figure 2

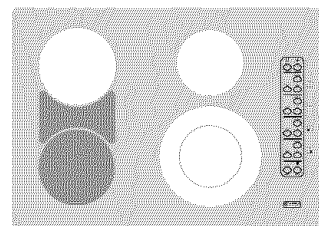


Figure 3

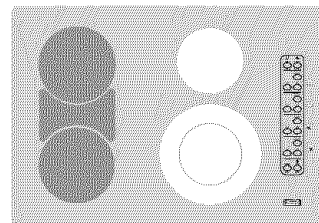









Figure 4

element and "0" will appear in the display. Touch  pad (See Figure 1, on page 9) to connect bridge element and then touch  or  pads to set the temperature desired. You may disconnect the bridge element at any time during cooking by touching  pad. To instantly reset temperature to "0" touch  and  simultaneously. A beep will be heard each time the pads are touched.


3. Start most cooking operations on a higher setting and then decrease to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small**. Please note that not all cookware will fit the Bridge element correctly.
4. When cooking has finished on any of the surface elements, touch ON/OFF pad to turn OFF that element. The indicator(s) will flash "H" when the cooktop is ON but the element is turned OFF indicating that the surface may be hot to the touch. The flashing "H" indicator will turn OFF after 30 minutes or less.


To switch the entire cooktop OFF touch and hold the  pad for 2 seconds (a beep will sound) and release. When the cooktop is powered OFF the "H" will glow steadily indicating the cooktop may be hot to the touch. The "H" indicator will turn OFF after 30 minutes or less.

Note: The entire cooktop will automatically power OFF 10 seconds after all surface elements have been turned OFF.

Note: See Recommended Surface Element Settings Table on page 9.

Surface Controls Lock Feature

It is possible to lock the surface element controls by touching and holding down on  pad for 2 seconds. One beep will sound and the Lock Indicator light will glow when properly activated.

To unlock the surface elements touch and hold down  pad for 2 seconds. One beep will sound and the Lock Indicator light will turn off.

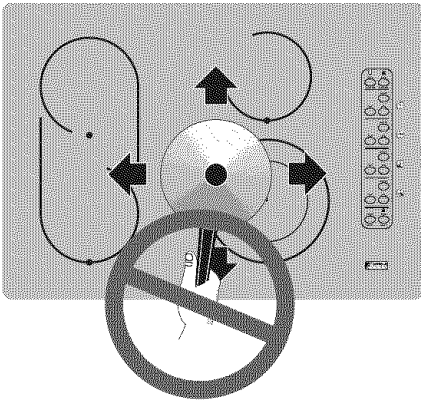
CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. "H" will appear in the display and will continue to glow for 30 minutes or less. **The glass surface may still be hot** and burns may occur.

General Care & Cleaning

Cooktop Cleaning & Maintenance

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your Ceramic glass cooktop

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme to the ceramic surface (on the web visit www.sears.com for replacement cooktop cleaner, item number 40079). Buff with a **non-abrasive** cloth or **no-scratch** cleaning pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, because they may cause it to crack.

Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

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

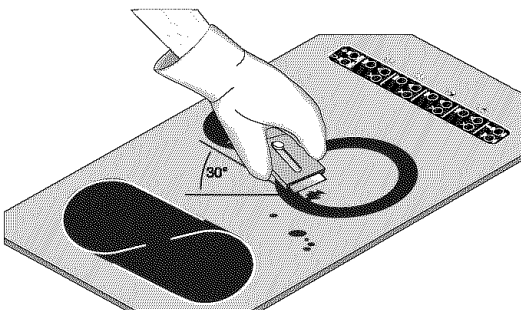
WARNING DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.



If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

IMPORTANT NOTE: Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type scratch pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktop.

Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements **OFF**, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

General Care & Cleaning

Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

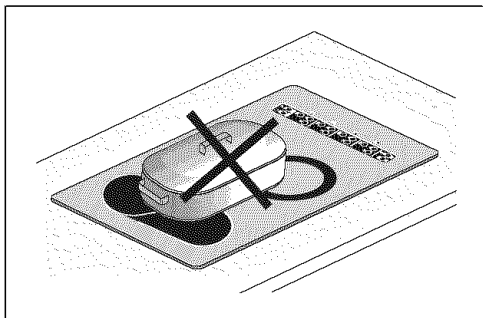
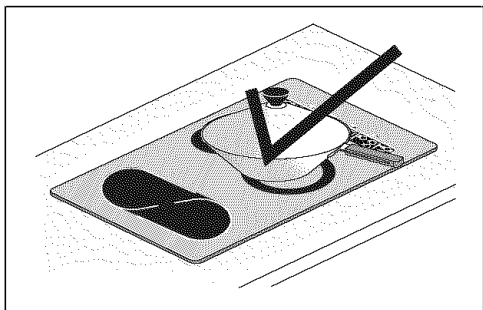


Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

- **Aluminum foil**
Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.
- **Aluminum utensils**
Since the melting point of aluminum is much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. If allowed to boil dry, not only will the utensil be ruined, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging it.

Using Woks

For glass smoothtop models, only flat bottomed woks (without support rings) may be used.

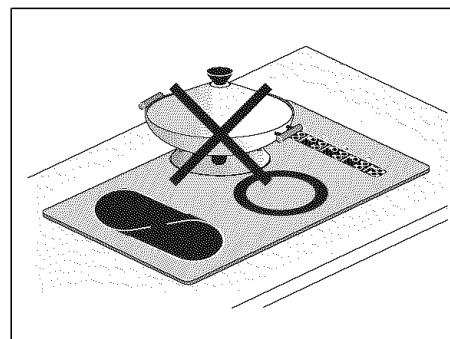


Woks with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores.

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

CAUTION DO NOT use two surface cooking areas to heat one large pan such as a roaster or griddle and allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could damage the glass ceramic cooktop.

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.



Canning Tips & Information

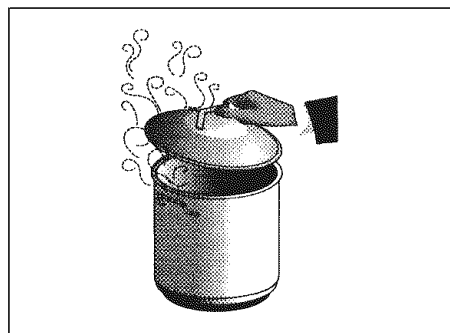
1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the surface element.
4. Start with hot water and a high 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. Do not use large diameter canners or other large diameter pans for frying or boiling foods other than water. Most syrups or sauces and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiled water. Such temperatures will eventually damage the cooktop surface.
4. 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.

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.

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



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.	Make sure the Lock feature is set to OFF . Service wiring 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. Incorrect control setting. Be sure the Lock feature is set to OFF . Make sure the Cooktop POWER pad has been set for ON . Make sure the corresponding pad for the element to be used is set for ON . Raise or lower the power level settings until the proper amount of heat is obtained.
Surface element too hot or not hot enough.	Incorrect control setting. Be sure the Lock feature is set to OFF . Make sure the Cooktop POWER pad has been set for ON . Make sure the corresponding pad for the element to be used is set for ON . Raise or lower the power level settings until the proper amount of heat is obtained. Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source. If your 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. Be sure the Lock feature is set to OFF . Make sure the Cooktop POWER pad has been set for ON . Make sure the corresponding pad for the element to be used is set for ON . Raise or lower the power level settings until the proper amount of heat is obtained.
Scratches or abrasions on Ceramic glass cooktop surface.	Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensils can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See General Care & Cleaning section in this Use and Care Guide. Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metal marks on Ceramic glass cooktop surface.	Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See General Care & Cleaning section in this Use and Care Guide.
Brown streaks and specks on Ceramic glass cooktop surface.	Boilovers have cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See General Care & Cleaning section in this Use and Care Guide. Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Use recommended cleaners and cleaning method. See General Care & Cleaning section in this Use and Care Guide.
Areas of discoloration on Ceramic glass cooktop surface.	Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning creme. Use cookware with clean, dry bottoms.

Notes

Tabla de materias

Garantía de la plancha de cocina	17
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	18-19
Registro del Producto	19
Ubicación de la placa de serie	19
Acuerdos de protección	20
Controles de la plancha de cocina	21
Funciones de control de la plancha de cocina	22
Cocinando en la estufa	22
Ajuste de los Controles Superiores	23-26
• Generalidades sobre la cubierta de vidrio cerámico	23

• Funcionamiento de los Elementos Superiores Radiantes Sencillos	24
• Funcionamiento del Elemento Radiante Doble	25
• Funcionamiento del Elemento Radiante de Puente	25-26
• Dispositivo de bloqueo de los controles de superficie	26
Cuidado y Limpieza General	27-28
Cacerolas y soportes especiales	29
Trucos para el cierre de cacerolas e información	29
Antes de Llamar	30
Servicio Sears	Cubierta trasera

Garantía de electrodomésticos Kenmore Elite

Garantía limitada de un año

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

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

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

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Desde el segundo y hasta el quinto año a partir de la fecha de compra, cuando se instala y opera de acuerdo con las Instrucciones de instalación y con la Guía de uso y cuidado, **Sears proporcionará las siguientes piezas de la estufa sin costo alguno** si fallan por las razones que se indican a continuación. El cliente deberá pagar los costos de mano de obra de la instalación.

- Vidrio de la cubierta si falla debido a choque térmico.
- Elementos superiores si están defectuosos.

Lo que Sears no cubre:

- Fallas del producto por abuso, mal uso o uso para propósitos para los cuales este electrodoméstico no fue diseñado.
- Daños al vidrio de la cubierta causados por el uso de limpiadores o utensilios que no sean las cremas de limpieza y los accesorios recomendados.
- Daños al vidrio de la cubierta causados por derrames endurecidos de materiales azucarados (incluyendo el almidón de las verduras o pasta) o de plástico derretido que no se limpien de acuerdo con las instrucciones de la Guía de uso y cuidado.
- Reparaciones a las piezas o sistemas que resulten de modificaciones al electrodoméstico que no hayan sido autorizadas.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente bajo esta garantía limitada es la reparación del producto según se indica. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o aptitud del producto para un propósito específico, están limitadas a un año o al período mínimo permitido por ley. Sears no será responsable por daños consecuentes o incidentales. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este electrodoméstico esté en uso dentro de los Estados Unidos o Canadá.

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

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Importantes Instrucciones de Seguridad

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

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

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

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

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa.** No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación apropiada-** Asegúrese que su aparato esté bien instalado y puesto a tierra por un técnico calificado de acuerdo con el National Electrical Code ANSI/NFPA No 70- última edición y los requisitos locales. Instale solamente con las instrucciones provistas con el empaquetado de la plancha de cocina.

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

- **Servicio al usuario.** No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente. Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado u otra parte del aparato.**
- **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 materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

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

- **No deje a los niños solos.** Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando. No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **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 áreas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la plancha de cocinar, las áreas 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 áreas 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 únicamente los soportes para recipientes que estén secos.** Los soportes que estén húmedos o mojados pueden 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 reemplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados-** La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINAR.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Limpie la plancha de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben 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 área del quemador. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte del quemador y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.

Importantes Instrucciones de Seguridad

- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad.
- **Nunca deje los quemadores con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores.** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté 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.

PARA VIDRIO PLANCHAS DE COCINAR SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota-** Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado-** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.

- **No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio de la plancha de cocinar aún fría.** Esto podría causar la ruptura del vidrio.
- **No deslice utensilios sobre la superficie de la cocina.** Podrían rayar la superficie.
- **No deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido.** Esto podría causar daños permanentes como rupturas, fusiones o diseño que afecten la cocina de superficie en vidrio. (Estos tipos de daños no son cubiertos por la garantía).

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA FUNCIÓN DE CONTROL POR TACTO DEL INFRARROJO

Para prevenir malos ajustes de los sensores del control debido a la luz extranjera, la intensidad de la iluminación cuando se enciende por la primera vez no debe exceder 1000 lux. La irradiación directa del panel de tacto con la luz de un proyector se debe evitar cuando se enciende.

Si la iluminación excede 1000 lux, el control no exhibe la versión y para el ajuste automático. En este caso dé vuelta al interruptor del control de la luz hasta que la iluminación sea más baja de 1000 lux.

ESPAÑOL

Registro del Producto

(Vea ubicación de la placa de serie.)

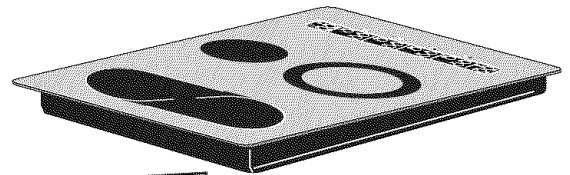
No. de Modelo **790.** _____
No. de Serie _____
Fecha de Compra _____

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

Ubicación de la placa de serie.

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

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



La placa de serie está ubicada bajo la hornilla.

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 1-888-SU-HOGAR®.

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.

Controles de la plancha de cocina

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU PLANCHA DE COCINA

INDICADOR LUMINOSO DE PUENTE – se iluminará cuando el elemento de puente sea seleccionado.

CONTROL DEL ELEMENTO DE PUENTE – Toque este botón para activar el elemento de puente. Éste no se activará hasta que el elemento anterior de la izquierda sea encendido a su vez. (vea página 25)

INDICADOR LUMINOSO DE LOS ELEMENTOS DOBLES – se encenderá cuando el elemento doble sea seleccionado.

CONTROL DEL ELEMENTO DOBLE – Toque este botón primero para activar el Elemento Doble. La parte externa del Elemento Doble no se activará hasta que el elemento frontal derecho sea encendido a su vez. (vea página 25)

NIVEL DE INTENSIDAD E INDICADORES DE SUPERFICIE CALIENTE (4 localizaciones) – Estos indicadores muestran el nivel de intensidad seleccionado. También, una “H” se iluminará al momento de apagar un elemento pero que la plancha de cocina está aún encendida, señalando que la superficie de la plancha de cocina está caliente. La “H” se iluminará constantemente, indicando que la plancha de cocina podría estar caliente. En cada caso, el indicador “H” se apagará en 30 minutos.

BOTÓN DE “ON/OFF” DEL ELEMENTO SENCILLO POSTERIOR DERECHO – Utilice este botón para apagar o encender el elemento específico. Una vez que el elemento se encienda, ajuste el nivel de intensidad con la ayuda de los botones correspondientes (Flechas Arriba y Abajo). (vea página 24)

BOTONES DE NIVEL DE INTENSIDAD (FLECHAS ARRIBA Y ABAJO) (4 localizaciones) – Utilice estos botones para aumentar o disminuir el Nivel de Intensidad a altas o bajas temperaturas. Los ajustes de temperatura son de 1 (bajo) a 9 (alto). El nivel 0 no calienta.

BOTÓN “ON/OFF” DEL ELEMENTO SENCILLO POSTERIOR IZQUIERDO – Utilice este botón para apagar o encender el elemento específico. Una vez que el elemento se encienda, ajuste el nivel de intensidad con la ayuda de los botones correspondientes (Flechas Arriba y Abajo).

BOTÓN “ON/OFF” DEL ELEMENTO SENCILLO ANTERIOR IZQUIERDO (Y PUENTE) – Utilice este botón para Apagar o Encender un elemento. Una vez el elemento encendido, utilice las Flechas Arriba y Abajo para ajustar el nivel de intensidad. Este elemento debe ser encendido antes de conectarlo al elemento de Puente.

BOTÓN “ON/OFF” DEL ELEMENTO SENCILLO (DOBLE) ANTERIOR DERECHO – Utilice este botón para Apagar o Encender un elemento. Una vez el elemento encendido, utilice las Flechas Arriba y Abajo para ajustar el nivel de intensidad. Este elemento debe ser encendido antes de tocar el botón del Elemento Doble.

INDICADOR LUMINOSO DE BLOQUEO – El indicador luminoso de bloqueo se encenderá cuando se le active adecuadamente.

BOTÓN “LOCK-ON/OFF” DE LA PLANCHA DE COCINA – Utilizado para deshabilitar todas las funciones de la plancha de cocina. Toque y mantenga presionado por al menos 2 segundos para activar el dispositivo de bloqueo del Apagado/Encendido. La plancha de cocina no se bloqueará si hay elementos en uso. Debe cortar el suministro eléctrico a la plancha de cocina para poder activar el dispositivo de bloqueo. Desactívelo tocando y manteniendo presionado el botón por 2 segundos (vea página 26).

BOTÓN “POWER-ON/OFF” DE LA PLANCHA DE COCINA – Utilice este botón para Encender u Apagar la plancha de cocina. Debe encender el aparato antes de usar cualquier elemento. Para encender, debe de tocar y mantener presionado el botón por unos 2 segundos.

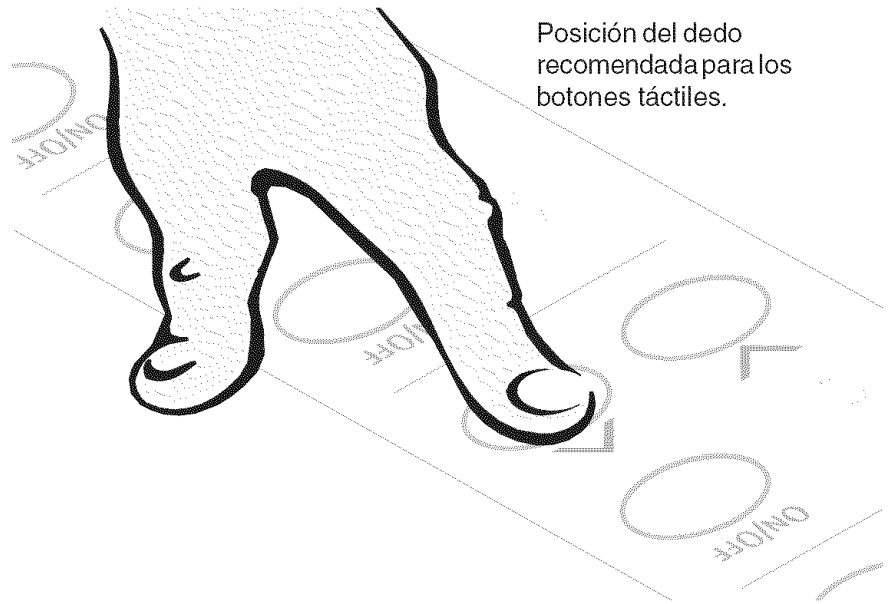
ESPAÑOL

Funciones de control de la plancha de cocina

Como utilizar los botones de control

La manera recomendada de usar los botones táctiles se muestra en la ilustración. Asegúrese que el dedo esta ubicado en el centro del botón táctil como se muestra.

Asegúrese que el dedo haga el mejor contacto posible con el botón táctil. No utilice únicamente la punta de su dedo.



Posición del dedo recomendada para los botones táctiles.

Cocinando en la estufa

Use el utensilio correcto

Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Fig. 3). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Fig. 2.

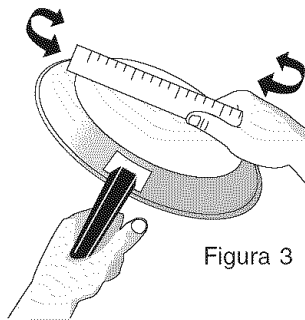
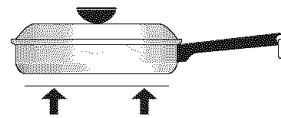


Figura 3

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

*CORRECTO

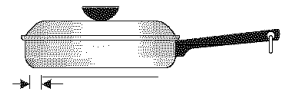


- ^ Fondo plano y lados rectos.
- ^ Tapas que aprieten bien.
- ^ El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- ^ Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y par a el tamaño del elemento superior.
- ^ Fabricado 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.

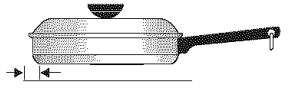
*CORRECTO



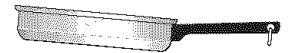
^ Fondos curvos y combados de los utensilios



^ 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 2

Ajuste de los Controles Superiores

Generalidades sobre la Cubierta de Vidrio Cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la cubierta de vidrio cerámico delinea el contorno del elemento superior que está debajo. **Asegúrese** de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la cubierta (Ver Figura 1).

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

Generalidades sobre los Elementos Radiantes Superiores

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

Ubicación de los Elementos Superiores Radiantes y de los Controles

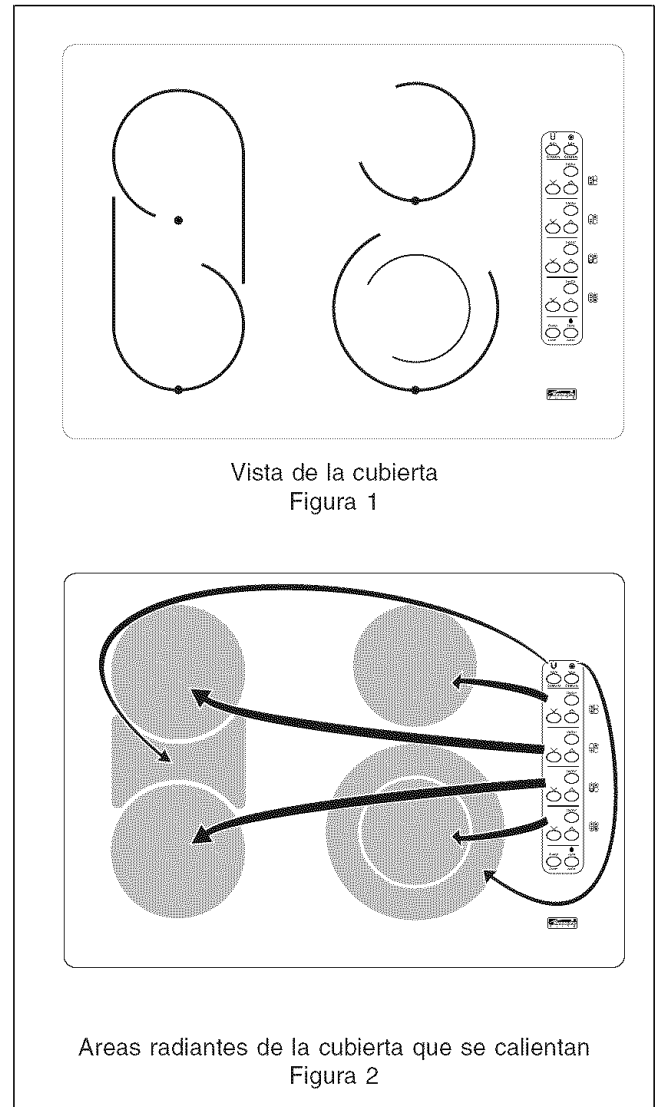
Su estufa está equipada con quemadores superiores radiantes con 4 wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos radiantes están localizados en la plancha de cocina de la siguiente manera. (ver figura 2):

- Un elemento radiante de 6 pulgadas localizado en la parte posterior derecha.
- Un elemento doble de 6 y 9 pulgadas localizado en la parte anterior derecha.
- Dos elementos de 8 pulgadas localizados en la parte anterior y posterior izquierda.
- Un elemento radiante de puente localizado entre los elementos anterior y posterior izquierdos.

Ver las páginas 25 y 26 para mayor información sobre el uso del elemento radiante de PUENTE.

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



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

NOTA: Los elementos radiantes tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aún cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la cubierta de vidrio cerámico. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano. (Consulte la página 22 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la cubierta).

Ajuste de los Controles Superiores

Ajustes Recomendados para Cocinar en la Cubierta

Use la tabla para determinar el ajuste correcto para la clase de alimento que esté preparando. Los ajustes de 'Simmer' se usan para cocinar a fuego lento y mantener calientes cantidades grandes de alimentos tales como estofados y sopas. Los ajustes más bajos de cocción a fuego lento son ideales para alimentos delicados y derretir chocolate o mantequilla.

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

Ajustes Recomendados para el elemento Superior Sencillo, el Elemento de Puente y los Elementos dobles	
Ajuste	Tipo de Cocción
9 (Alto)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla
5-8 (Mediano alto)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén
5 (Mediano)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor
2-4 (Mediano bajo)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados
1-2 (bajo)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento

Funcionamiento de los Elementos Superiores Radiantes Sencillos

La plancha de cocina posee elementos radiantes simples en 3 lugares; elemento posterior derecho, posterior izquierdo e anterior izquierdo. Hay también un elemento de Puente que puede ser conectado con el elemento anterior izquierdo (Vea Instrucciones para el uso del Elemento de Puente en las páginas 25-26).

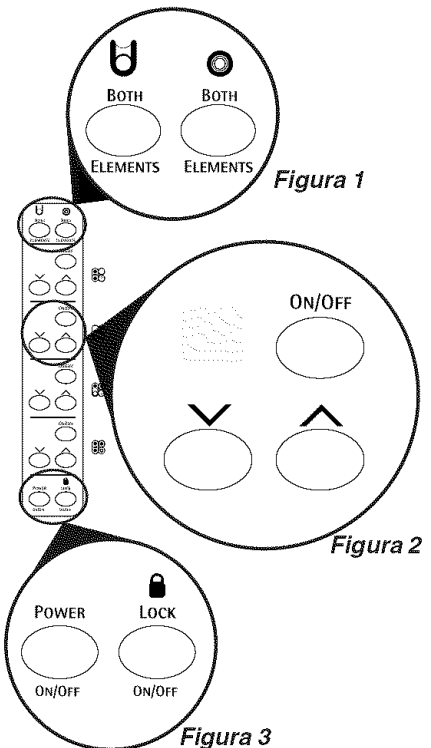
Uso de los Elementos Superiores Radiantes Sencillos:

- Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior radiante.
- Toque el botón táctil **POWER ON/OFF** (ver figura 3) por 2 segundos, una señal sonora se escuchará y un “-“ aparecerá en el indicador. Toque el botón táctil **ON/OFF** (ver figura 2) que corresponde con el elemento de superficie elegido y el “0” aparecerá en el indicador. Toque los botones **▲** o **▼** (ver figura 2) para ajustar el elemento a la temperatura deseada. Para reajustar la temperatura a “0”, toque **▲** o **▼** al mismo tiempo. Una señal sonora se escuchará a cada toque de los botones.
- Comience la mayor parte de sus cocciones a alta intensidad y redúzcala a intensidad baja para terminar la cocción. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
- Cuando la cocción ha terminada en cualquiera de los elementos de superficie, toque el botón táctil **ON/OFF** para apagar ese elemento. El(los) indicador(es) indicará(n) “H” cuando la cocina de plancha esté encendida pero que el elemento esté apagado, señalando que la superficie podría estar caliente. El indicador “H” se apagará luego de 30 minutos o menos. Para apagar completamente la plancha de cocina, toque y mantenga presionado el botón **POWER ON/OFF** por 2 segundos (una señal sonora se escuchará) y suéltelo. Cuando la plancha de cocina se apague, una “H” se iluminará indicando que la superficie puede estar caliente. El indicador “H” se pagará en 30 minutos o menos.

Nota: La plancha de cocina entera se apagará automáticamente 10 segundos después de que todos los elementos hallan sido apagados.

¡ATENCIÓN! La superficie de los elementos radiantes podría parecer fría luego de haberlos apagado. La “H” aparecerá y continuará encendida por unos 30 minutos o menos. **La superficie del vidrio podría aún estar caliente** y causar quemaduras.

¡ATENCIÓN! 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 cucharas de madera se pueden prender fuego si se colocan muy cerca de los elementos superiores.



Nota: Vea más arriba la Tabla de Ajustes Recomendados para los elementos de superficie.

Ajuste de los Controles Superiores

Funcionamiento del Elemento Radiante Doble

La cubierta está equipada con un elemento superior radiante doble situado en la posición delantera derecha (ver figura 1 y 2).

Funcionamiento del Elemento Superior Doble:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior doble.
2. Toque el botón táctil **POWER ON/OFF** (ver figura 3, página 24) por 2 segundos, una señal sonora se escuchará y un “-“ aparecerá en el indicador. Toque el botón táctil **ON/OFF** (ver figura 2, página 24) del elemento anterior izquierdo y el “0” aparecerá en el indicador. Toque el botón **BOTH ELEMENTS** (ver figura 1, página 24) para conectar el elemento de puente, y luego toque los botones **▲** o **▼** para ajustar la temperatura deseada. Puede desconectar el elemento de puente a cualquier momento de la cocción con sólo tocar el botón **BOTH ELEMENTS**. Para reajustar la temperatura a “0”, toque **▲** o **▼** al mismo tiempo. Una señal sonora se escuchará a cada toque de los botones.
3. Comience la mayor parte de sus cocciones a alta intensidad y redúzcala a intensidad baja para terminar la cocción. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. Cuando la cocción ha terminada en cualquiera de los elementos de superficie, toque el botón táctil **ON/OFF** para apagar ese elemento. El(los) indicador(es) indicará(n) “H” cuando la cocina de plancha esté encendida pero que el elemento esté apagado, señalando que la superficie podría estar caliente. El indicador “H” se apagará luego de 30 minutos o menos.
Para apagar completamente la plancha de cocina, toque y mantenga presionado el botón **POWER ON/OFF** por 2 segundos (una señal sonora se escuchará) y suéltelo. Cuando la plancha de cocina se apague, una “H” se iluminará indicando que la superficie puede estar caliente. El indicador “H” se pagará en 30 minutos o menos.

Nota: La plancha de cocina entera se apagará automáticamente 10 segundos después de que todos los elementos hallan sido apagados.

Nota: Vea la Tabla de Ajustes Recomendados para los elementos de superficie a la pagina 24.

Funcionamiento del Elemento Radiante Superior de Puente

La plancha de cocina posee un elemento de puente que puede ser utilizado al mismo tiempo que el elemento anterior izquierdo, lo que permite obtener una cocción a la plancha utilizando utensilios rectangulares u ovals. Cuando encienda el elemento de puente, un control único mantiene la misma temperatura en ambos elementos. Ver figura 3. Para una cocción más larga, encienda el elemento posterior izquierdo. Ver figura 4. Como éste último puede ser controlado independientemente, Ud podría ajustar el elemento posterior a la misma temperatura que la del puente, o más aún, a una temperatura más baja y crear así una área de cocción para mantener comida tibia.

Funcionamiento del Elemento Superior de Puente

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior de Puente.
2. Toque el botón táctil **POWER ON/OFF** (ver figura 3, página 24) por 2 segundos, una señal sonora se escuchará y un “-“ aparecerá en el indicador. Toque el botón táctil **ON/OFF** (ver figura 2, página 24) del elemento anterior izquierdo y el “0” aparecerá en el indicador. Toque

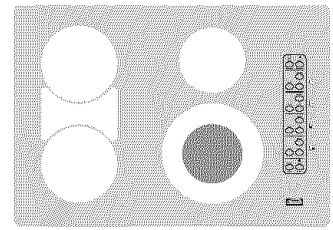


Figura 1

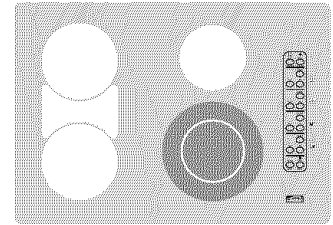


Figura 2

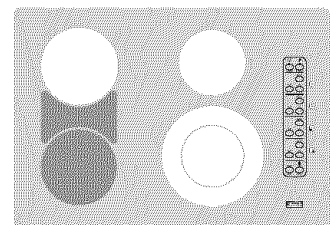


Figura 3

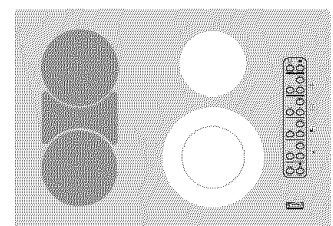








Figura 4

el botón  (ver figura 1, página 24) para conectar el elemento de puente, y luego toque los botones  o  para ajustar la temperatura deseada. Puede desconectar el elemento de puente a cualquier momento de la cocción con sólo tocar el botón .

Para reajustar la temperatura a "0", toque  o  al mismo tiempo. Una señal sonora se escuchará a cada toque de los botones.


3. Comience la mayor parte de sus cocciones a alta intensidad y redúzcala a intensidad baja para terminar la cocción. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. Cuando la cocción ha terminada en cualquiera de los elementos de superficie, toque el botón táctil **ON/OFF** para apagar ese elemento. El(los) indicador(es) indicará(n) "H" cuando la cocina de plancha esté encendida pero que el elemento esté apagado, señalando que la superficie podría estar caliente. El indicador "H" se apagará luego de 30 minutos o menos.
Para apagar completamente la plancha de cocina, toque y mantenga presionado el botón **POWER ON/OFF** por 2 segundos (una señal sonora se escuchará) y suéltelo. Cuando la plancha de cocina se apague, una "H" se iluminará indicando que la superficie puede estar caliente. El indicador "H" se pagará en 30 minutos o menos.

Nota: La plancha de cocina entera se apagará automáticamente 10 segundos después de que todos los elementos hallan sido apagados.


Nota: Vea la Tabla de Ajustes Recomendados para los elementos de superficie a la pagina 24.

Dispositivo de bloqueo de los controles de superficie

Es posible inhabilitar los controles de los elementos de superficie al tocar y mantener

presionado el botón  **LOCK ON/OFF** durante 2 segundos. Una señal sonora se escuchará y el indicador luminoso de Bloqueo se iluminará al activarse.

Para retirar el bloqueo de los elementos de superficie, toque y mantenga presionando el

botón  **LOCK ON/OFF** durante 2 segundos. Una señal sonora se escuchará y el indicador luminoso de Bloqueo se apagará.

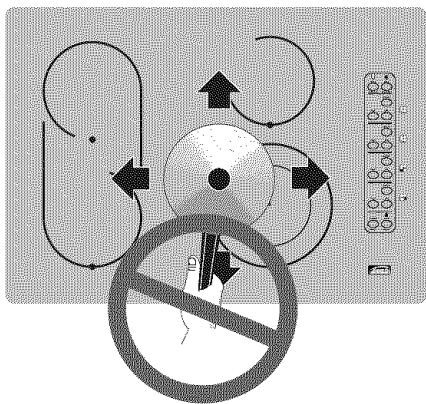
¡ATENCIÓN! La superficie de los elementos radiantes podría parecer fría luego de haberlos apagado. La "H" aparecerá y continuará encendida por unos 30 minutos o menos. **La superficie del vidrio podría aún estar caliente y causar quemaduras.**

Cuidado y Limpieza General

Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta

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

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



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

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

Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico:

⚠ ATENCION Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la cubierta esté FRIA.

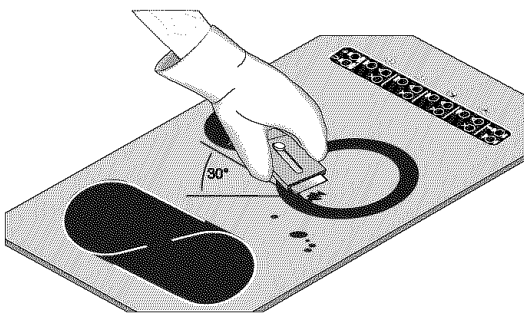
⚠ ADVERTENCIA **NO** use limpiadores para la cubierta cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

Para suciedad leve y moderada

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

Para suciedad dura y quemada

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



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

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

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

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

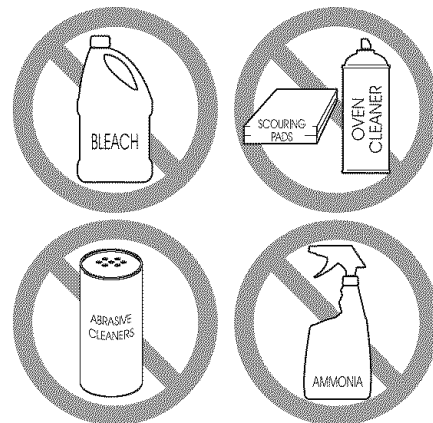
Cuidado y Limpieza General

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

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

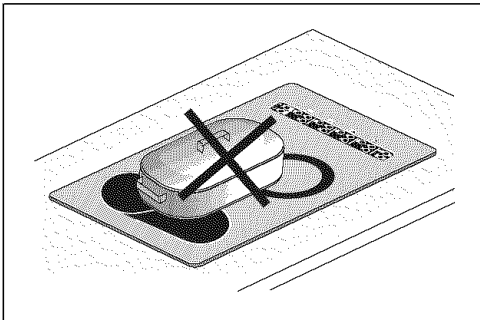
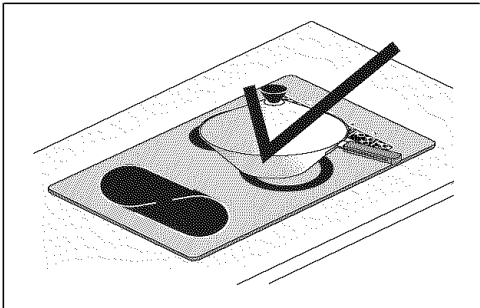
Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

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



Cacerolas y soportes especiales

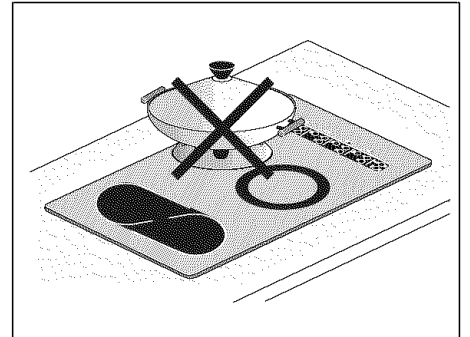
Para los modelos con elementos sólidos o cubierta lisa de vidrio, sólo pueden usarse woks con fondo plano (sin anillo de soporte).



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.

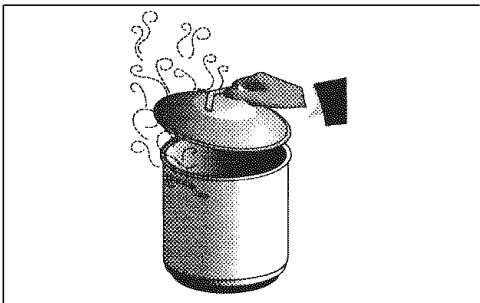
NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.



¡ATENCIÓN **NO** use dos elementos para 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).

Trucos para el cierre de cacerolas e Información

¡ATENCIÓN 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 mantenga un hervor constante.
5. Es mejor mantener cerrado pequeñas y ligeras cantidades.

¡ATENCIÓN 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. No utilice cacerolas de gran diámetro u otros sartenes para freír o hervir alimentos otros que agua. Muchos (incluyendo siropes, salsas y toda clase de frituras), se cocinan a temperaturas mucho más altas que el agua. Estas temperaturas pueden dañar la superficie de la plancha de cocina.
4. 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.

¡ATENCIÓN 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.

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.	<p>Asegúrese que el indicador luminoso de bloqueo está en OFF.</p> <p>La instalación de cables no está terminada. Llame al 1-800-4-MY-HOME para obtener servicio (Ver la cobertura posterior).</p> <p>Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.</p>
Los elementos de superficie no calientan.	<p>No hay corriente eléctrica hacia el artefacto. Verifique las etapas en “La plancha de cocina no funciona”.</p> <p>Ajuste inapropiado de los controles. Asegúrese que el dispositivo de Bloqueo esté apagado. Asegúrese que el botón POWER de la plancha de cocina haya sido encendido. Asegúrese que el botón del elemento correspondiente esté encendido. Aumente o disminuya el nivel de intensidad hasta obtener el nivel deseado.</p>
Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente.	<p>Asegúrese que el botón POWER de la plancha de cocina haya sido encendido. Asegúrese que el botón del elemento correspondiente esté encendido. Aumente o disminuya el nivel de intensidad hasta obtener el nivel deseado.</p> <p>El voltaje es inapropiado. Asegúrese que el aparato esté bien conectado al suministro de energía especificado. Si no está seguro de esto, llame al 1-800-4-MY-HOME para obtener ayuda (Vea la cobertura).</p> <p>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.</p>
Los alimentos no se calientan uniformemente.	<p>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.</p> <p>Asegúrese que el botón POWER de la plancha de cocina haya sido encendido. Asegúrese que el botón del elemento correspondiente esté encendido. Aumente o disminuya el nivel de intensidad hasta obtener el nivel deseado.</p>
Raspaduras o abrasiones en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	<p>Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la plancha de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la plancha de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.</p> <p>Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.</p> <p>Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.</p>
Marcas de metal en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	<p>Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie de la plancha de cocina. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.</p>
Rayaduras en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	<p>Derramamiento de sustancias en la superficie. Utilice una lama de metal para retirar las manchas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.</p> <p>Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.</p>
Áreas de decoloración sobre el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	<p>Depósitos minerales provenientes del agua o de los alimentos. Retírelos con ayuda de una crema limpiadora para vidrio de cerámica. Asegúrese de usar utensilios con bases limpias y secas.</p>

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-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo is displayed in a large, bold, black serif font. The word "Sears" is written in a classic, slightly stylized typeface. Below the letters, there is a thin, curved line that underlines the text, starting under the 'S' and ending under the 's'.