

ELECTRIC COOKTOP

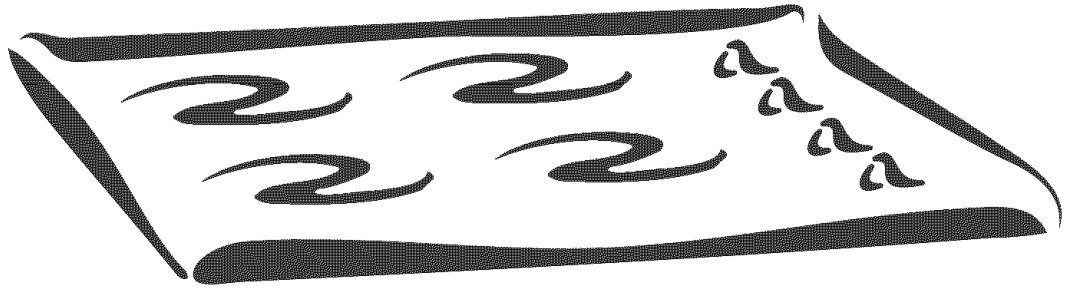
Use & Care Guide

PARRILLA DE COCINAR ELÉCTRICA

Manual del Usuario

Models, Modelos 790.4406*, 4407*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Table of Contents

Cooktop Warranty	2
Product Record	2
Serial Plate Location	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-4
Protection Agreements	5
Surface Cooking	6
Setting Surface Controls	7-11
General Cooktop Information	7-8
Operating the Single Radiant Surface Elements	8
Operating the Dual Surface Element	9
Operating the Bridge Surface Element	9-10
Operating the Warmer (Warm & Ready™) Zone	11
General Care & Cleaning	12-13
Cleaning Various Parts of Your Cooktop	12
Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance	12-13
Care and Cleaning of Stainless Steel	13
Before You Call	14
Notes	15
Sears Service	16

Product Record

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

Model No. 790.

Serial No. _____

Date of purchase _____

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Cooktop Warranty

FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

Models with a ceramic glass surface are covered by an additional 2nd through 5th year limited warranty. This warranty provides replacement for the glass surface due to thermal breakage and for defective surface heating elements. You must pay the labor cost for installation. Damage or breakage due to customer abuse is not covered by this warranty.

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

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

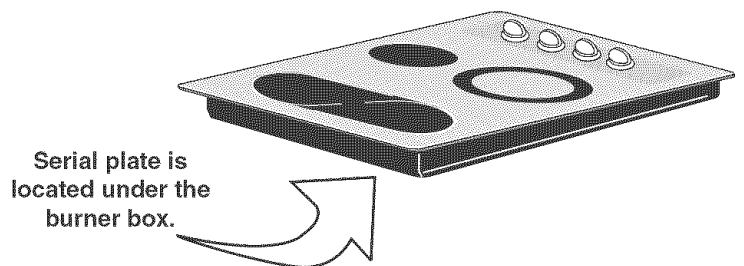
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

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

Serial Plate Location

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

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



Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

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

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

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

- **Remove all tape and packaging before using the appliance.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the model/serial plate attached to the cooktop.
- **Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with National Electrical Code ANSI/NFPA No.70-latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.
- **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.

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

- **User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of an appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.**

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

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

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

- **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 Safety Instructions

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

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

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

- **Utensil Handles Should Be Turned Inward from Edges of Cooktop and Should Not Extend Over Adjacent Surface Units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- **Never Leave Surface Units Unattended at a Hit Heat Settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil to line any part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed Cooking Utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Ventilating hood.** The ventilating hood above your cooking surface should be cleaned frequently, so the grease from cooking vapors does not accumulate on the hood or filter.
- **Do Not Use Decorative Surface Element Covers.** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the appliance.

FOR 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.** Pans that boil dry may permanently damage the cooktop by breaking, fusing to, or marking it. (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.

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

Surface Cooking

Use Proper Cookware

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

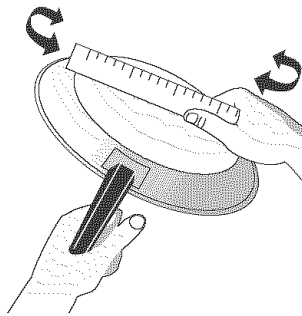
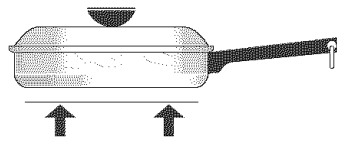


Figure 2

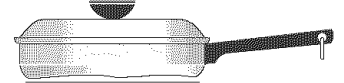
Note: The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

CORRECT

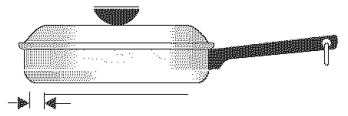


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element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

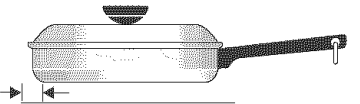
INCORRECT



- Curved and warped pan bottoms.



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



- Pan is smaller than the element.

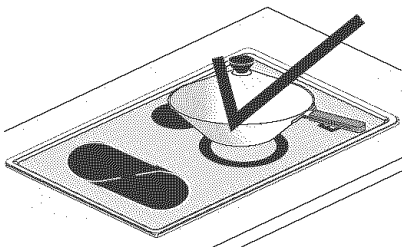


- Heavy handle tilts the pan.

Figure 1

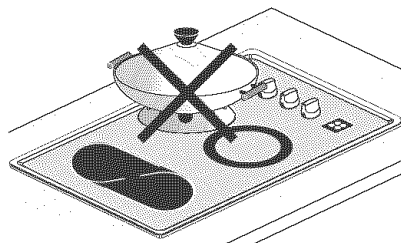
Using Woks

For ceramic glass cooktop models, use only flat bottomed woks (without support rings).

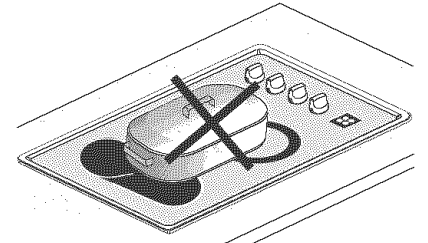


CAUTION DO NOT use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the surface element. Because this ring traps heat, the surface element and cooktop surface could be damaged.

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. If the pan boils dry, the bottom surface of the pan could damage the glass ceramic cooktop, cause discoloring or crazing of a porcelain enamel surface, and damage surface heating elements and drip pans.



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.

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 energy 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

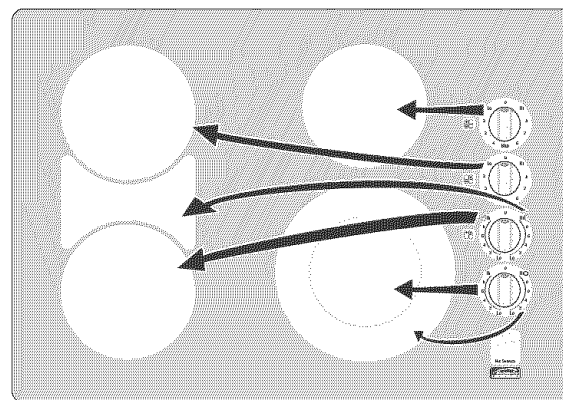
Your cooktop is equipped with radiant surface burners with different wattage ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the element wattage increases.

The radiant surface elements are located on the 30" cooktop as follows (See Figure 1):

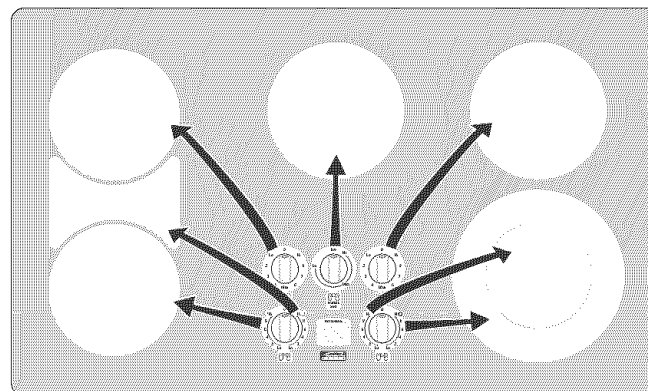
- One small **6 inch** radiant element located at the right rear position.
- One **dual 6 or 9 inch** radiant element located at the right front position.
- Two **7 inch** radiant elements located at both the left front and rear positions.
- One **Bridge** radiant element located between left front and rear elements.

The radiant surface elements are located on the 36" 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.
- One **Warmer Zone** radiant element located at the center rear position.
- Two **7 inch** radiant elements located at both the left front and rear position.
- One **Bridge** radiant element located between left front and rear elements.



30" Cooktop - Location of the Radiant Surface Elements and Controls
Figure 1



36" Cooktop - Location of the Radiant Surface Elements and Controls
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 will mostly 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 6 of this Use and Care Guide)

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.

Setting Surface Controls

General Cooktop Information

Use the table 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
HI (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
LO-2 (Low)	Keep warm, melt, simmer

Operating the Single Radiant Surface Elements

The cooktop has 2 SINGLE radiant surface elements: the RIGHT REAR position and the LEFT REAR position. The left rear element may also be used with the Bridge element (Figures 1 and 2).

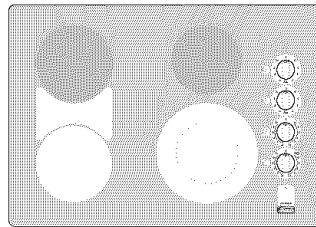


Figure 1

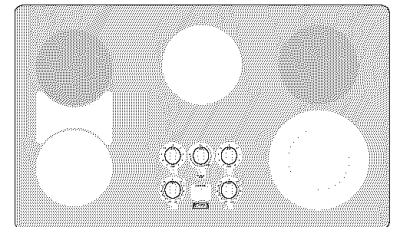


Figure 2

To Operate the Single Radiant Surface Elements

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 3). Turn the knob to adjust the setting if desired. 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.
3. **When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware.** **Note:** The Hot Surface Indicator light will come on when the control knob is turned on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

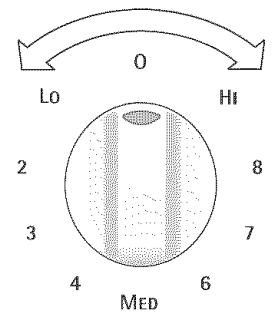


Figure 3

Note: See above Table for recommended control settings.

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. A hot surface indicator light will come on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

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

CAUTION Do not allow aluminum foil, or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop they will damage the ceramic cooktop.

Setting Surface Controls

Operating the Dual Surface Radiant Element

The cooktop is equipped with a dual radiant surface element located at the right front (See Figures 1 & 2) positions. Symbols on the control knob area are used to indicate which coil of the dual radiant element will heat. The ● indicates that only the inner coil will heat (Figure 3). The ⊙ indicates that both inner and outer coils will heat (Figure 4). You may switch between settings at any time during cooking.

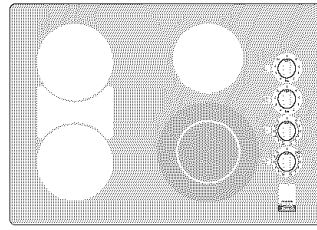


Figure 1

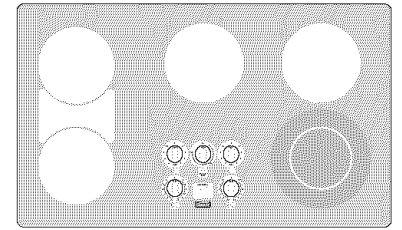


Figure 2

To Operate the Dual Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the dual surface element.
2. Push in and turn the control knob counterclockwise (See Figure 3) for smaller cookware or clockwise (See Figure 4) for larger cookware.
3. Turn the knob to adjust the setting if needed. 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 completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. Note:** The Surface Indicator light will come on when the control knob is turned on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

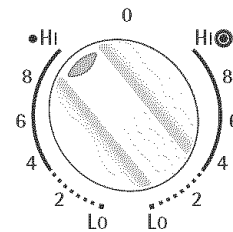


Figure 3
Single Setting

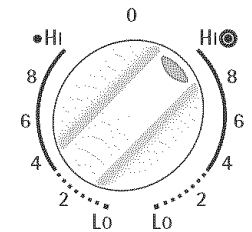
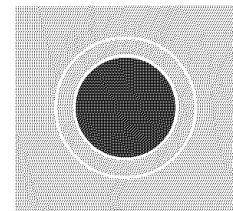
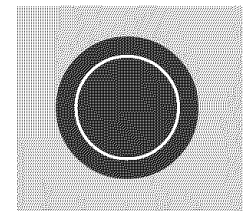


Figure 4
Dual Setting



Dual Radiant heating areas on ceramic smooth top (shown in black)



Note: See on previous page the table for recommended control settings.

Operating the Bridge Surface Radiant Element

The cooktop is equipped with a “BRIDGE” surface element located at the left front and middle (See Figures 5 & 6) positions. The Bridge can be used when cooking with rectangular (like a griddle) or oval shaped cookware. The element will maintain an even temperature setting across both portions of the Bridge. If needed for normal cookware, the Bridge element can work like a single element without the Bridge (See Figure 8).

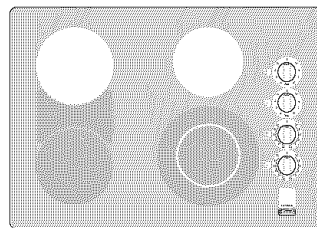


Figure 5

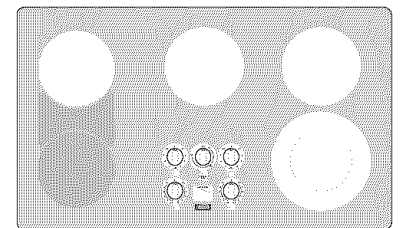


Figure 6

Bridge element operation symbols are located on the control knob area on each side of the Bridge element control knob. These symbols indicate the direction to turn the control knob when operating the Bridge element. The symbol in figure 7 indicates that only the single portion of the Bridge element will heat (Figure 8). The symbol in figure 9 indicates that both the single and Bridge portions of the element will heat together (Figure 10). You may switch between these settings at any time during cooking with the Bridge element.



Figure 7



Figure 9

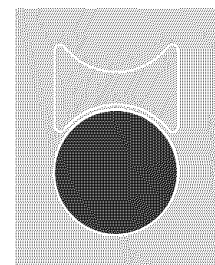


Figure 8

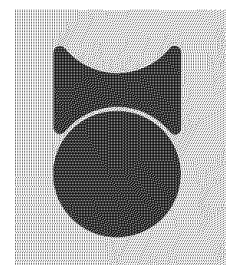


Figure 10

ENGLISH

Setting Surface Controls

Operating the Bridge Surface Radiant Element (continued)

To Operate the Bridge Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the Bridge surface element.
2. Push in and turn the control knob counterclockwise (See Figure 1) to heat the portion of the Bridge element for normal shaped cookware or clockwise (See Figure 2) for larger or rectangular shaped cookware.
3. Turn the knob to adjust the setting if needed. 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**. Please note that not all cookware will fit the Bridge element correctly.
4. **When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. Note:** The Surface Indicator light will come on when the control knob is turned on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

The BRIDGE element may also be used in combination with the left rear single element (See Figure 3). Because these elements have 2 different controls, one element can be used to cook while the other element may be used to keep food warm.

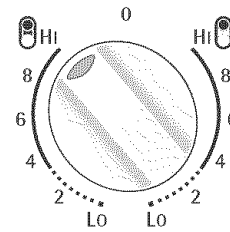


Figure 1
Single Setting

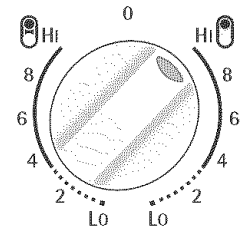
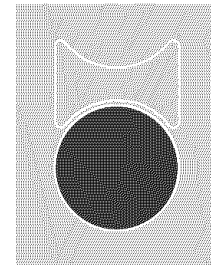
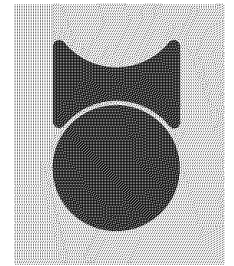


Figure 2
Bridge Setting



Bridge Radiant heating areas on ceramic smooth top (shown in black)

CAUTION Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. A hot surface indicator light will come on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned off.

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

CAUTION Do not allow aluminum foil, or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop they will damage the ceramic cooktop.

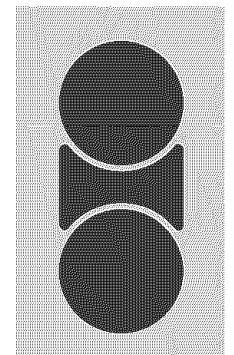


Figure 3

Setting Surface Controls

Operating the Warmer (Warm & Ready™) Zone (If equipped)

The purpose of the Warmer Zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Use the warmer zone to keep cooked foods hot such as: vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plates. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the Warmer Zone.

All food placed on the warmer zone should be covered with a lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.**

Use only plates, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the Warmer Zone.

CAUTION Always use potholders or oven mitts when removing food from the warmer zone as cookware and plates will be hot.

To Set the Warmer Zone Control:

1. To set the control, push in and turn the knob. (Figure 1) The temperatures are approximate, and are designated by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
2. When done, turn the control to OFF. The **Warmer Zone Hot Surface indicator light** will remain on until the **Warmer Zone** cools to a moderate level.

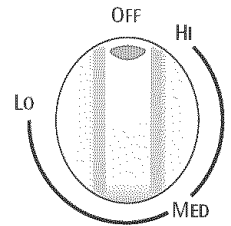


Figure 1

Warmer Zone Recommended Food Settings Table	
Food Item	Heating Level
Hot beverages	HI
Fried Foods	HI
Vegetables	MED
Soups (Cream)	MED
Stews	MED
Sauces	MED
Meats	MED
Gravies	LO
Eggs	LO
Dinner Plates with Food	LO
Casseroles	LO
Breads/Pasteries	LO

Figure 2

Temperature Selection

Refer to the Warmer Zone table for recommended heating levels (Figure 2). If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most foods can be kept at serving temperatures by using the medium level.

CAUTION The Warmer Zone will not glow red when it is hot, but becomes hot enough to cause burns. Avoid placing hands on or near the Warmer Zone until the Warmer Zone Hot Surface indicator light is off.

General Care & Cleaning

Cleaning Various Parts of Your Cooktop

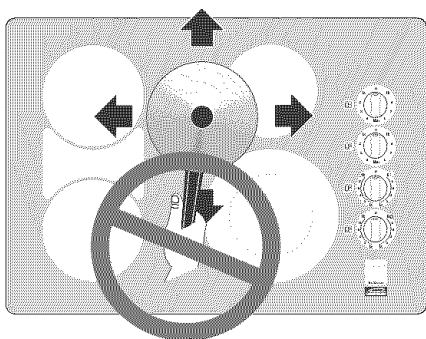
Before cleaning any part of the cooktop, be sure all controls are turned OFF and the cooktop is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE DIFFICULTY AND EXTENT OF A MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
Aluminum (Trim Pieces)	Use hot, soapy water and a cloth or paper towel. Dry with a clean cloth.
Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	<i>For general cleaning, use hot soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch or dull the finish.</i>
Stainless Steel, Chrome parts Decorative Trim Cooktop	Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners off from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Ceramic Glass Cooktop	See Ceramic Glass Cooktop in this Owner's Guide.

Ceramic Glass 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 (visit www.sears.com for replacement cleaner) to the ceramic surface. Clean and buff with a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge (see instructions on next page). 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, or they may crack it.

General Care & Cleaning

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**.

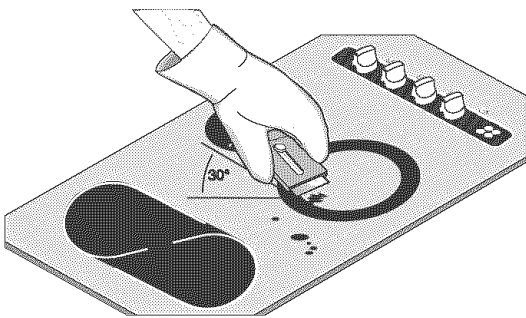
⚠ WARNING **DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic glass surface.

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the sponge you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

First, clean the surface as described above. Then, 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.



⚠ CAUTION Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use any scrub pad other than a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge.

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.

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. Pans that boil dry may permanently damage cooktop by breaking, fusing to, or marking it.

Care and Cleaning of Stainless Steel (some models)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Refer to the **General Care & Cleaning** table for detailed cleaning instructions.

Before You Call

OCCURRENCE

POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Entire cooktop does not operate.

House fuse has blown or circuit breaker has tripped. Check/reset breaker or replace fuse. If the problem is a circuit overload, have this situation corrected by a qualified electrician.
Wiring connection is not complete. Call **1-800-4-MY-HOME®** for service (see back cover).
Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company for service.

Surface element does not heat.

No power to the appliance. Check steps under “Entire Cooktop Does Not Operate” in this **Before You Call** checklist.
Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.
Incorrect control is on. Be sure to use correct control for the element to be used.

Surface element too hot or not hot enough.

Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained. Dial markings are an indicator of relative heat settings and will vary slightly.
Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source. If you are not sure about this requirement call **1-800-4-MY-HOME®** for service (see back cover).
Lightweight or warped pans were used. Be sure to use proper cookware. Use only flat bottom, evenly balanced medium or heavyweight cookware. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.

Food not heating evenly.

Lightweight or warped pans were used. Be sure to use proper cookware. Use only flat bottom, evenly balanced medium or heavyweight cookware. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily.
Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.

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. To avoid this occurrence use cookware with clean, dry bottoms.

Notes



Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair—in your home—of all major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

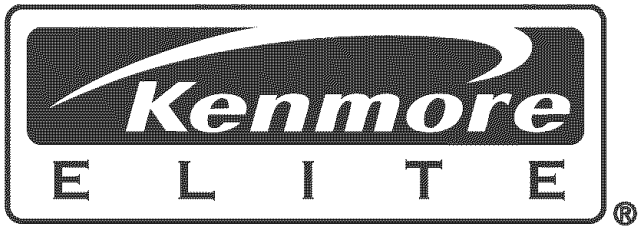
SEARS

® Registered Trademark / ™ Trademark / ™ Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ™ Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.



ELECTRIC COOKTOP

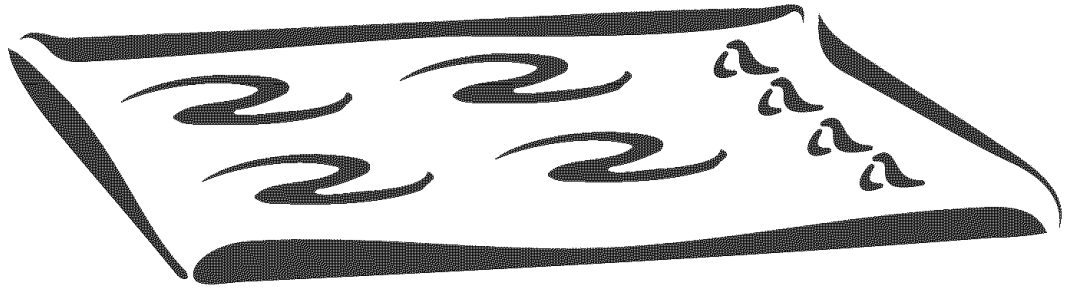
Use & Care Guide

PARRILLA DE COCINAR ELÉCTRICA

Manual del Usuario

Models, Modelos 790.4406*, 4407*

* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

Tabla de materias

Garantía de la parrilla de cocina	18
Registro del Producto	18
Ubicación de la placa de serie	18
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	19-20
Acuerdos de protección	21
Cocinando en la estufa	22
Ajuste de los Controles Superiores	23-27
• Generalidades sobre la cubierta de vidrio cerámico	23
• Funcionamiento de los Elementos Superiores Radiantes Sencillos	24
• Funcionamiento del Elementos Radiantes Dobles	25
• Funcionamiento del Elemento Radiante de Puente	25-26
• Empleo del Area Calentadora (Warm & Ready ^{MR})	27
Cuidado y Limpieza General	28-29
• Limpieza de fierentes partes de la plancha de cocinar	28
• Limpieza y Mantenimiento de la cubierta	28-29
• Cuidado y Limpieza General	29
Antes de Llamar	30-31
Servicio Sears	Cubierta trasera

Registro del Producto

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

No. de Modelo **790.** _____

No. de Serie _____

Fecha de Compra _____

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

Garantía de la Parrilla de Cocina

GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

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

Los modelos con superficie de vidrio cerámico tienen una garantía limitada adicional de 2 a 5 años. Esta garantía prevé el reemplazo de la superficie de vidrio debido a rotura térmica y en caso de elementos de calentamiento de superficie defectuosos. Usted debe pagar el costo de la mano de obra de la instalación. El daño o la rotura por abuso del cliente no están cubiertos por esta garantía.

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

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

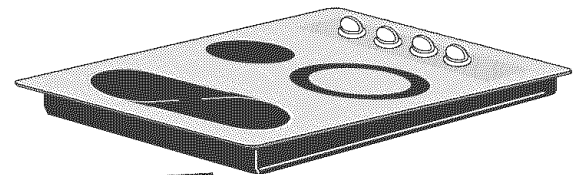
Esta garantía le otorga ciertos derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

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

Ubicación de la placa de serie.

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

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



La placa de serie está ubicada bajo la hornilla.

Importantes Instrucciones de Seguridad

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

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

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

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

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

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

- **Servicio al usuario. No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** 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.**

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

- **Almacenamiento sobre del aparato. Los materiales inflamables no deberían ser almacenados sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre del aparato. Los 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 remplazar al soporte.

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

Importantes Instrucciones de Seguridad

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 grasos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

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

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

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

PARA 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.

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

En los EU.

Acuerdos Maestro de Protección

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

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

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

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

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

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

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

Servicio de Instalación Sears

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

En Canada

Acuerdos de Mantenimiento

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

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

El Acuerdo de Mantenimiento Sears:

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

Algunas limitaciones podrían aplicar. Para más información sobre el Acuerdo de Mantenimiento de Sears Canada, llame al 1-800-361-6665.

ESPAÑOL

Cocinando en la 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 Figura 2). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Figura 1.

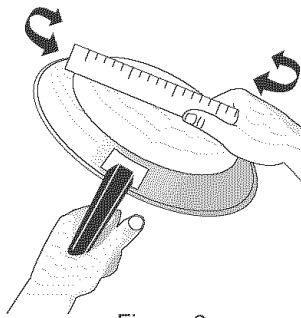
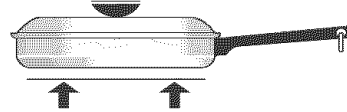


Figura 2

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

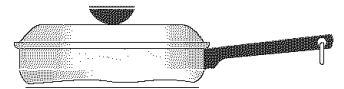
BUENO



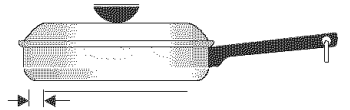
- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y par a el tamaño del elemento superior.
- Fabricado de un material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

Figura 1

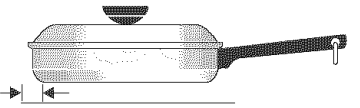
POBRE



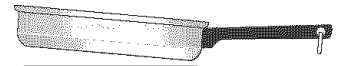
- Fondos curvos y combados de los utensilios



- El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.



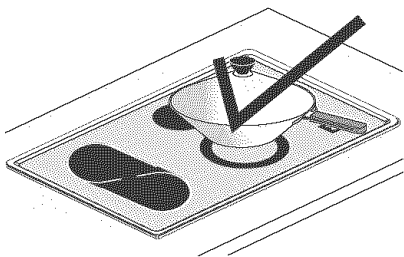
- El utensilio es más pequeño que el elemento.



- El mango pesado hace volcar el utensilio.

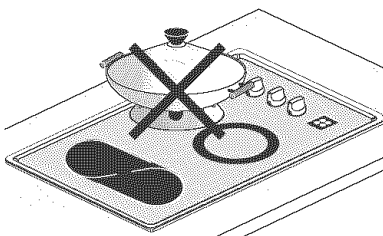
Cacerolas y soportes especiales

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

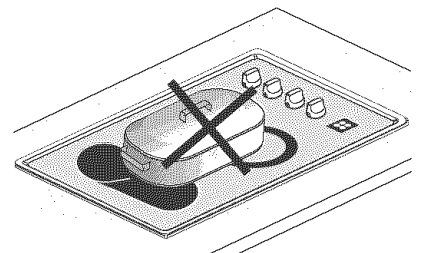


¡ATENCIÓN! NO use un wok que esté equipado con un anillo metálico que se extienda más allá del elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.

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



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



Ajuste de los Controles Superiores

Generalidades sobre la Cubierta de Vidrio Cerámico

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

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

Generalidades sobre los Elementos Radiantes Superiores

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aísla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área 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

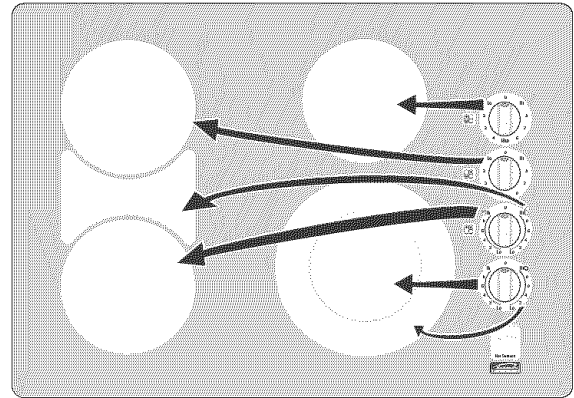
Su estufa está equipada con quemadores superiores radiantes con wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos radiantes están localizados en la parrilla de cocina de **30 pulgadas** de la siguiente manera. (ver figura 1):

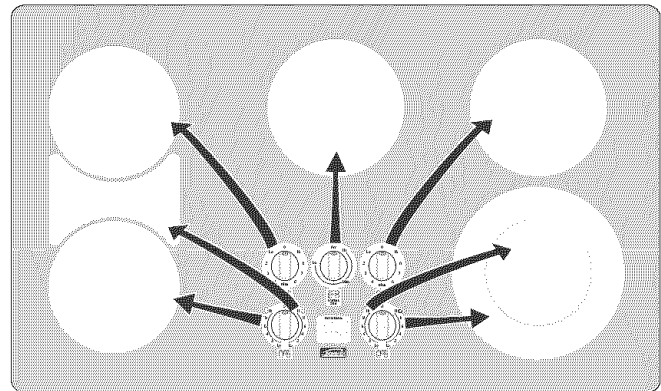
- Un elemento de **6 pulgadas** localizado en la parte posterior derecha.
- Un elemento doble de **6 y 9 pulgadas** localizado en la parte anterior derecha.
- Dos elementos de **7 pulgadas** localizados en la parte anterior y posterior izquierda.
- Un elemento de puente localizado entre los elementos anterior y posterior izquierdos.

Los elementos radiantes están localizados en la parrilla de cocina de **36 pulgadas** 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 **7 pulgadas** localizados en la parte anterior y posterior izquierda.
- Un elemento de puente localizado entre los elementos anterior y posterior izquierdos.
- Un elemento radiante del Area Calentadora está en la posición trasera central.



Parrilla de cocinar 30" - Ubicación de los Elementos Superiores Radiantes y de los Controles
Figure 1



Parrilla de cocinar 36" - Ubicación de los Elementos Superiores Radiantes y de los Controles
Figure 2

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).

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

Ajuste de los Controles Superiores

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 cubierta tiene elementos superiores radiantes sencillos en 2 ubicaciones: el elemento en la posición derecha trasera y el elemento en la posición izquierda trasera (Figura 1).

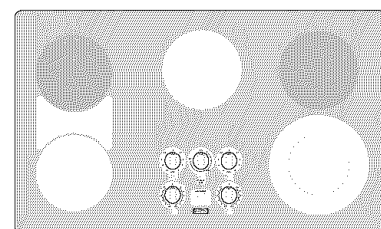
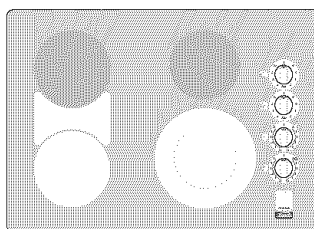


Figura 1

Uso de los Elementos Superiores Radiantes Sencillos:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior radiante.
2. Oprima y gire la perilla de control superior en cualquier dirección el ajuste deseado (Figura 2). Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. 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.
3. **Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio.** Nota: El indicador luminoso de superficie se encenderá cuando la perilla de control sea encendida y, seguirá encendido hasta que la superficie de la plancha de cocinar halla enfriado. La luz seguirá encendida aún cuando los controles hallan sido APAGADOS.

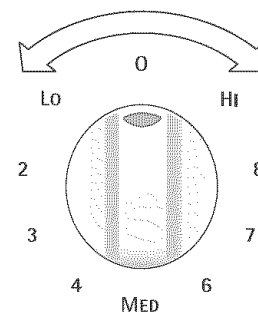


Figura 2

Nota: Ver la tabla para los ajustes recomendados de los controles.

¡ATENCIÓN! Los elementos irradianes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Un indicador luminoso se encenderá y se mantendrá encendido hasta que la superficie de la cocina halla enfriado a un nivel moderado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

¡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.

¡ATENCIÓN! No permita el uso de papel de aluminio NI de ningún material que pueda derretirse y entrar en contacto con la cocina con tapa de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cocina, dañarán la tapa de cerámico.

Ajuste de los Controles Superiores

Funcionamiento de los Elementos Radiantes Dobles

La cubierta está equipada con un elemento superior radiante doble situado en la posición delantera derecha y izquierda (Ver Figuras 1 & 2). Los símbolos en el panel de control se usan para indicar que serpentín del elemento radiante doble se calentará. El símbolo ● indica que solamente el serpentín interior se calentará (Figura 3). El símbolo ☉ indica que se calentarán tanto el serpentín exterior como el interior (Figura 4). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

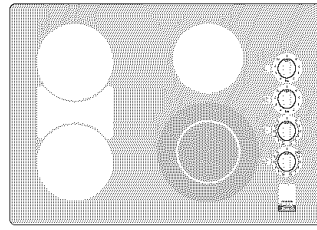


Figura 1

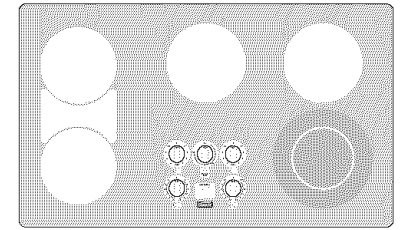


Figura 2

Funcionamiento del Elemento Superior Doble:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior doble.
2. Oprima y gire la perilla de control a la izquierda (Ver Figura 3) para un utensilio de cocina más pequeño o a la derecha (Ver Figura 4) para un utensilio más grande.
3. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. 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 termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** El indicador luminoso de superficie se encenderá cuando la perilla de control sea encendida y, seguirá encendido hasta que la superficie de la plancha de cocinar halla enfriado. La luz seguirá encendida aún cuando los controles hallan sido APAGADOS.

Nota: Ver página 8, Tabla para los ajustes recomendados de los controles.

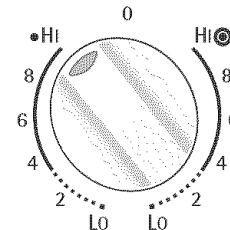


Figura 3
Emplazamiento Simple

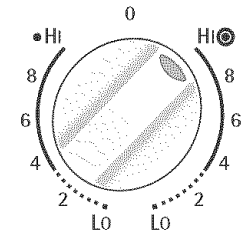
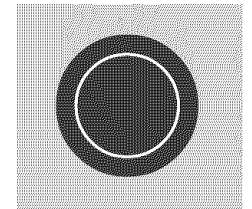
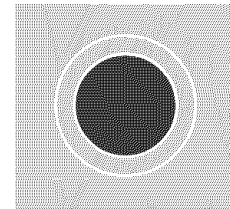


Figura 4
Emplazamiento Doble



Zonas de calor radiante doble sobre la tapa de cerámica lisa (en color negro)

Funcionamiento del Elemento Radiante Superior de Puente

La estufa está equipada con un elemento superior de "PUENTE" situado en las posiciones delantera y central izquierda (Ver Figuras 5 y 6). El Puente puede ser usado cuando cocine con utensilios rectangulares (como una parrilla) u ovalados. El elemento mantendrá un ajuste de temperatura uniforme en ambas porciones del Puente. Si es necesaria para utensilios normales, el elemento Puente puede funcionar como un elemento sencillo sin el Puente (Ver Figura 8).

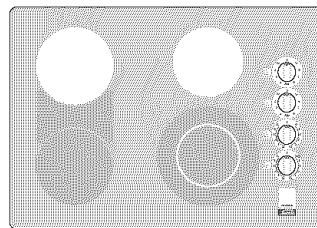


Figura 5

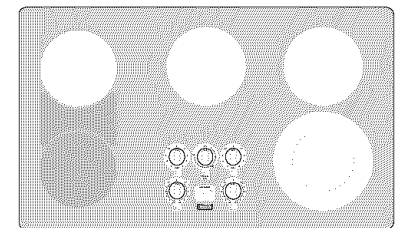


Figura 6

Los símbolos de funcionamiento del elemento de Puente se encuentran en el panel de control a cada lado de la perilla de control del elemento de Puente. Estos símbolos indican la dirección en que debe girarse la perilla de control cuando se usa el elemento de Puente. El símbolo en la Figura 7 indica que sólo la porción sencilla del elemento de Puente se calentará (Figura 8). El símbolo en la Figura 9 indica que ambas, la porción sencilla y la porción de Puente del elemento se calentarán a un mismo tiempo (Figura 10). Usted puede cambiar para usar cualquiera de estos ajustes en cualquier momento cuando esté cocinando con el elemento de Puente.



Figura 7



Figura 9

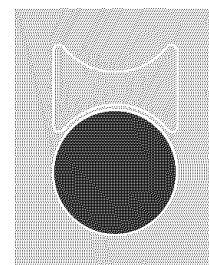


Figura 8

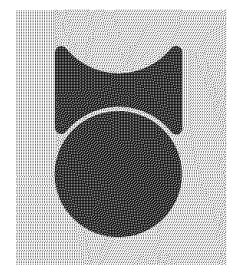


Figura 10

Ajuste de los Controles Superiores

Funcionamiento del Elemento Radiante Superior de Punte

Funcionamiento del Elemento Superior de Punte

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior de Punte.
2. Oprima y gire la perilla de control a la izquierda (Ver Figura 1) para calentar la porción del elemento de Punte para un utensilio de cocina normal o gírela a la derecha (Ver Figura 2) para utensilios más grandes o de forma rectangular.
3. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. 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**. Por favor sírvase notar que no todos los utensilios calzarán correctamente en el elemento de Punte.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** El indicador luminoso de superficie se encenderá cuando la perilla de control sea encendida y, seguirá encendido hasta que la superficie de la plancha de cocinar halla enfriado. La luz seguirá encendida aún cuando los controles hallan sido APAGADOS.

El elemento de PUNTE también puede ser usado en combinación con el elemento sencillo trasero izquierdo (Ver Figura 3). Debido a que estos elementos tienen 2 controles diferentes, un elemento puede ser usado para cocinar mientras que el otro elemento puede ser usado para mantener el alimento caliente.

Nota: Ver página 8, Tabla para los ajustes recomendados de los controles.

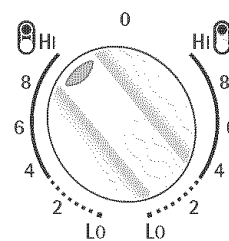


Figura 1
Emplazamiento Simple

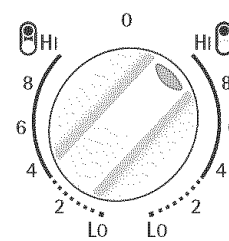
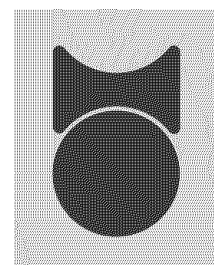
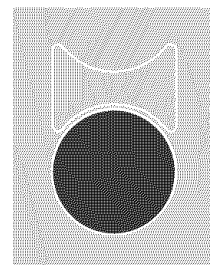


Figure 2
Emplazamiento Punte



Zonas de calor radiante puente sobre la tapa de cerámica lisa (en color negro)

¡ATENCIÓN! Los elementos irradiantes parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. Un indicador luminoso se encenderá y se mantendrá encendido hasta que la superficie de la cocina halla enfriado a un nivel moderado. **La superficie podría estar caliente** y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

¡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.

¡ATENCIÓN! No permita el uso de papel de aluminio NI de ningún material que pueda derretirse y entrar en contacto con la cocina con tapa de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cocina, dañarán la tapa de cerámico.

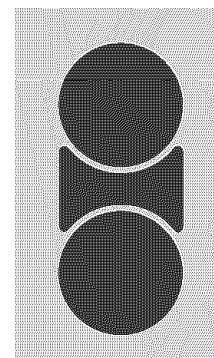


Figura 3

Ajuste de los Controles Superiores

Empleo del Area Calentadora (Warm & Ready^{MR}) (si equipada)

El propósito del área calentadora es mantener los alimentos calientes para servirlos. Use el área calentadora para mantener calientes los alimentos cocinados, tales como: verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, panes, pasteles y platos de servir que se pueden usar en el horno. Antes de ponerla, la comida debe estar caliente. No se recomienda calentar comida fría en el área.

Todos los alimentos que se colocan en el área calentadora se deben cubrir con una tapa o con papel de aluminio para mantener la calidad. Para obtener mejores resultados cuando caliente pasteles o panes, la cubierta debe tener una abertura para que deje escapar la humedad. **No use plástico para cubrir los alimentos. El plástico se puede derretir en la superficie y ser muy difícil de limpiar.**

En el área calentadora use sólo vajilla y utensilios de cocina recomendados para usar en el horno y en la cubierta de la estufa.

⚠ ATENCION Use siempre toalla o guantes de cocina cuando retire los alimentos del área calentadora, ya que los platos o los utensilios pueden estar calientes.

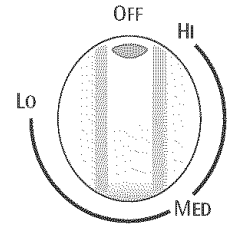


Figura 1

Ajuste del Control del Area Calentadora:

1. Para ajustar el control, oprima y gire la perilla. Las temperaturas son aproximadas y se han designado como 'HI' (Alta), 'MED' (Mediana) y 'LO' (Baja) (Figura 1). Sin embargo, el control puede ser ajustado en cualquier posición entre 'HI' y 'LO' para diferentes niveles de calentamiento.
2. Cuando haya terminado, gire el control a la posición 'OFF'. La **luz indicadora de superficie caliente del área calentadora** continuará iluminada hasta que el **área calentadora** se haya enfriado a un nivel moderado.

Tabla de Ajustes Recomendados para el Area Calentadora	
Tipo de Alimento	Ajuste de Temperatura
Panes/Pasteles	'LO' (BAJA)
Guisos al Horno	'LO' (BAJA)
Platos de Servir con Alimentos	'LO' (BAJA)
Huevos	'LO' (BAJA)
Salsas	'LO' (BAJA)
Carnes	'MED' (MEDIANA)
Salsas	'MED' (MEDIANA)
Sopas (crema)	'MED' (MEDIANA)
Estofados	'MED' (MEDIANA)
Verduras	'MED' (MEDIANA)
Alimentos Fritos	'HI' (ALTA)
Bebidas Calientes	'HI' (ALTA)

Figura 2

Selección de la Temperatura

Consulte la tabla para los ajustes de temperatura recomendados para los alimentos en el Area Calentadora (Figura 2) para los niveles de calentamiento recomendados. Si no figura el alimento que desea, comience con el ajuste de temperatura mediana y regule después como sea necesario. La mayoría de los alimentos se pueden mantener a la temperatura adecuada para servir usando el ajuste de temperatura mediana.

⚠ ATENCION El área calentadora no se tornará roja cuando esté caliente, pero queda lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. Evite colocar las manos cerca del área calentadora hasta que la luz indicadora de superficie caliente del área calentadora no se haya apagado.



Cuidado y Limpieza General

Limpieza de diferentes partes de la plancha de cocinar

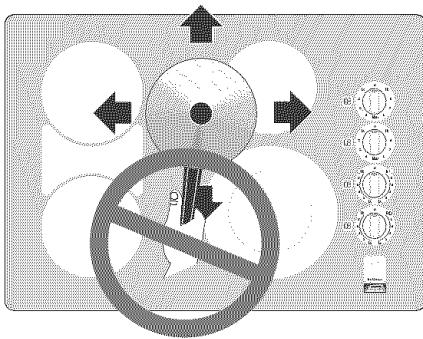
Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese que todos los controles están apagados y que la estufa está fría. **RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.**

Superficies	Como limpiarlas
Piezas de aluminio	Use agua jabonosa y caliente con un paño. Seque con un paño limpio.
Perillas de control pintadas o de plástico y piezas decorativas.	Para limpieza general, use agua jabonosa y caliente con un paño. Para manchas más difíciles y de grasa, aplique un poco de detergente directamente sobre las manchas. Déjelo por unos 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño mojado y deje secar. NO USE limpiadores abrasivos sobre estos materiales pues pueden raspar.
Acero inoxidable, partes de cromo	Limpie con agua limpia con jabón y una tela para platos. Enjuague con agua limpia y una tela. No use limpiadores con una alta concentración de cloruros o cloro. No use limpiadores de refregado duros. Use sólo limpiadores de cocina que están especialmente diseñados para la limpieza de acero. Siempre asegúrese de eliminar los limpiadores de la superficie pues se puede producir manchas de bluish durante la calefacción, que no puede ser eliminada.
Cubierta de vidrio cerámico	Vea Limpieza y mantenimiento de la cubierta en la sección cuidado y limpieza.

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. Frote con un paño o esponja no abrasiva. 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.

Cuidado y Limpieza General

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 FRÍA.

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

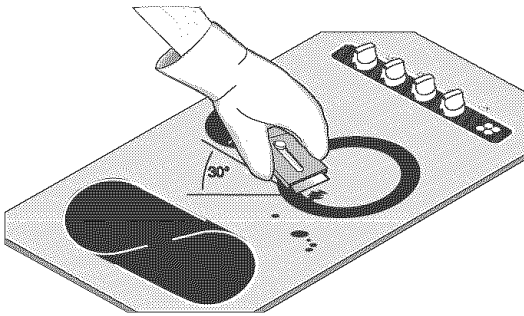
Para manchas ligeras a moderadas:

Aplique unas gotas de crema limpiadora CookTop® directamente sobre la plancha de cocina. Utilice papel o esponjas multi-uso 3M ScotchBrite® para limpiar la superficie entera de la plancha de cocina. Asegúrese que la plancha de cocina sea limpiada a fondo, sin dejar ningún residuo. No utilice la esponja que sirvió para limpiar la plancha de cocina para otros propósitos.

Para manchas más difíciles:

Primero, limpie la superficie como indicado anteriormente. Luego, si las manchas permanecen todavía, raspe con cuidado las manchas con una lama de metal. Para ello, sostenga el rascador a un ángulo de 30 grados con respecto a la superficie. Retire las manchas sueltas con la crema limpiadora y pula la superficie entera.

Daños al vidrio cerámico de la plancha de cocina pueden suceder si utiliza cualquier otro tipo de esponja que no sea 3M ScotchBrite®.



Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

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

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

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

Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

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



Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos Modelos)

Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se requiere cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Consulte la tabla sobre Cuidado y Limpieza para obtener instrucciones de limpieza detalladas.

Antes de llamar

Soluciones a problemas comunes

SITUACIONES

CAUSAS POSIBLES/SOLUCIÓN

La plancha de cocina no funciona.

Las fusibles de la casa han fundido o el cortacircuitos del horno ha saltado o abierto inmediatamente después de la instalación. Los fusibles de la casa no están completamente encajados o engranados. Revise los fusibles o encienda el cortacircuitos con cuidado. Llame a su representante o agente de servicio autorizado.

La instalación de cables no está terminada. Llame al **1-800-4-MY-HOME** para obtener servicio (Ver la cobertura posterior).

Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.

Los elementos de superficie no calientan.

No hay corriente eléctrica hacia el artefacto. Verifique las etapas en “**La plancha de cocina no funciona**”.

Emplazamiento de calor demasiado bajo. Colocar el control en un emplazamiento un poco más alto hasta que entre el elemento.

El control el correcto está puesto. Asegúrese de usar la perilla correcta para encender el elemento deseado.

Elemento de superficie muy caliente o no suficientemente caliente.

Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada. Los puntos de indicio en las perillas indican reglajes de calor relativos y variarán ligeramente.

El voltaje es inapropiado. Asegúrese que el aparato esté bien conectado al suministro de energía especificado. Si no está seguro de esto, llame al 1-800-4-MY-HOME para obtener ayuda (Vea la cobertura).

Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.

Los alimentos no se calientan uniformemente.

Cacerolas ligeras o deformadas fueron utilizadas. Asegúrese de usar los utensilios adecuados. Utilice solamente cacerolas a base plana y de peso medio a robusto. Las cacerolas de peso mediano a robusto calientan más uniformemente. Puesto que las cacerolas de peso ligero no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse fácilmente.

Reglaje de control incorrecto. Levante o baje el control hasta obtener la cantidad de calor deseada.

Raspaduras o abrasiones en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.

Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la plancha de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la plancha de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.

Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección **Cuidado General y Limpieza** en éste manual de uso y mantenimiento.

Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.

Marcas de metal en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie de la plancha de cocina. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la plancha de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
Rayaduras en el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	Derramamiento de sustancias en la superficie. Utilice una lama de metal para retirar las manchas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento. Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
Áreas de decoloración sobre el vidrio de cerámica de la plancha de cocina.	Depósitos minerales provenientes del agua o de los alimentos. Retírelos con ayuda de una crema limpiadora para vidrio de cerámica. Asegúrese de usar utensilios con bases limpias y secas.



Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For repair—in **your home**—of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Center.

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement (U.S.A.) or maintenance agreement (Canada) on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

® Registered Trademark / ™ Trademark / SM Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears, Roebuck and Co.

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.