

SEARS Kenmore

CONTENTS

SAFETY

1-4

USE AND CARE

Removal of Packaging Tape 4

Your Counter Unit and Its Features 5

TO START THINGS COOKING

Cooktop Controls 6

Cooking Tips 7

CLEANING TIPS

8-9

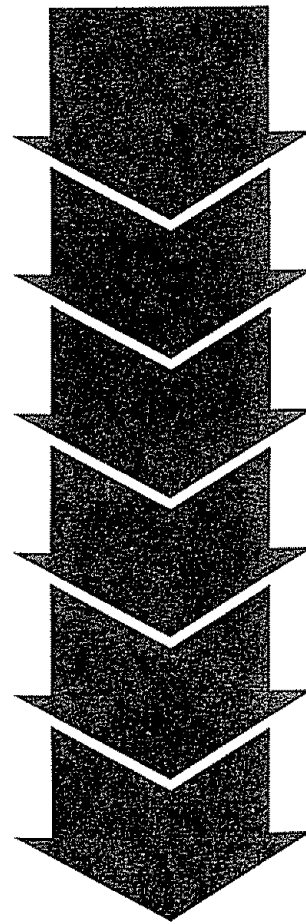
Removable Knobs 10

BEFORE CALLING FOR SERVICE

10

WARRANTY

MODELS 43645, 43649



USE • CARE • SAFETY MANUAL



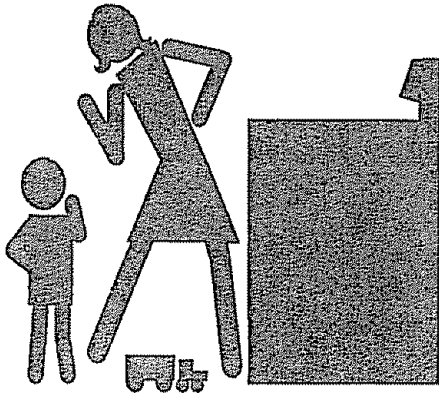
229C4020P012-2 SR10233

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

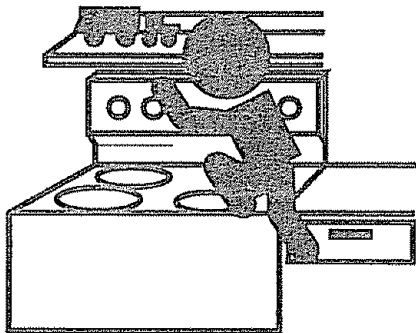
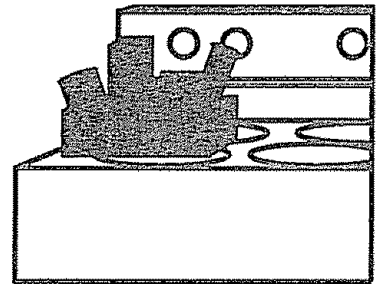
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:



Teach children not to play with control knobs or any other part of the counter unit.

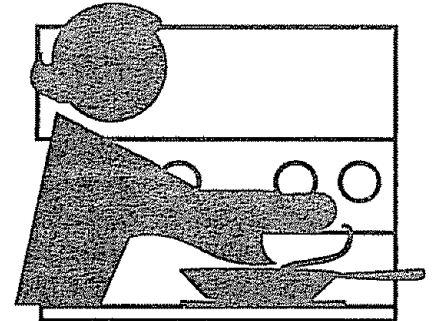
Never leave children alone or unattended where a counter unit is in use.



Caution:

Never store things children might want above a counter unit.


Never let anyone climb, sit or stand on the counter unit. They might be injured on a hot surface.



Never let pot handles stick out over the front of the counter unit. Turn handles in so that they cannot be bumped. Keep the handles away from other hot surface elements/burners.



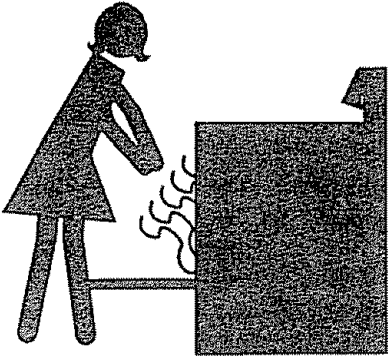
IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

To insure safety for yourself and your home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for quick easy reference. Pay close attention to the safety sections of your manual. You can recognize the safety sections by looking for the  symbol or the word "Safety".

Always keep the counter unit area clear and free from things that will burn.

CAUTION:

Never store things near cooktop elements/burners. These things may catch fire and plastic items could melt.

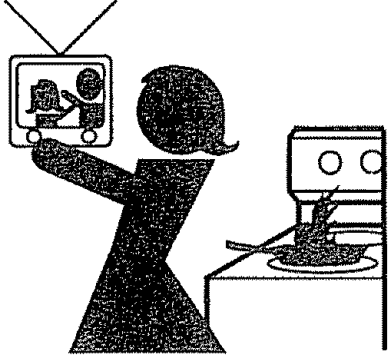


Never use your counter unit for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the unit.

Never wear loose clothing when using your counter unit. Such clothing could catch fire.



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire on a hot element/burner.



Never leave cooktop elements/burners unwatched at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers could catch fire.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS

Keep this book for later use.

Be sure your counter unit is installed and grounded properly by a qualified technician.

Always use dry potholders when removing pans from the cooktop. Moist or damp potholders can cause steam burns.

Always follow cleaning instructions in this book.

Always keep the counter unit clean. Food and grease are easy to ignite.

Clean Only Parts Listed In Manual.

CAUTION: Do not store items of interest to children in cabinets above a counter unit. Children climbing on a counter unit to reach items could be seriously injured.

Always keep combustible wall coverings, curtains, or drapes a safe distance away from your counter unit.

Always keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your counter unit. Never store such items on your counter unit.

Always keep the appliance area clear and free from things that will burn (gasoline and other flammable vapors and liquids).

Never try to repair or replace any part of the counter unit unless instructions are given in this book. All other work should be done by a skilled technician.

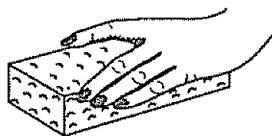
Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

Never leave jars or cans of fat or drippings on or near the range. Never let grease build up on your counter unit. You can keep grease fires from starting if you clean up grease and spills after each use.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat has cooled.

Never touch surface units. They may be hot even though they appear dark in color.

Always keep wooden utensils, plastic utensils or canned food a safe distance away from your counter unit.



Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths or sponges could cause steam burns if used on a hot surface.

COOKTOP SAFETY

Always use care when touching the cooktop. Cooking zones could be hot enough to burn you even if they are dark in color. The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls are turned off.

Only some kinds of glass or ceramic pans can be used for cooktop cooking. Be sure that the pan you use will not break when heated on the cooktop elements.

Do not cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.

For major spills — Turn unit to LO; use dry paper towels to wipe up major spills, and then use a razor scraper (held in a potholder) to scrape major spills from a hot cooking zone. **DO NOT** attempt further cleaning until cooktop surface has cooled.



Choose pots and pans with flat bottoms, large enough to cover the entire cooking zone. This will save energy and reduce the risk of potholders and clothing catching on fire on the uncovered portion of the zone.

SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

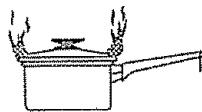
READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Should you ever need it, you will not have time for reading.

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire.

Never use water on a grease fire - it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE



Never pick up a flaming pan!! Instead:

1. Turn off the cooking zone.
2. Smother the fire with a tightly fitting pan lid, baking soda or an extinguisher.

REMOVAL OF PACKAGING TAPE:

To remove adhesive left from packing tape and ensure you do not damage the finish of your new appliance, use an application of household liquid dish washing detergent, mineral oil, or cooking oil. Apply with soft cloth and allow to soak. Wipe with soft cloth. **DO NOT** use plastic pad or equivalent. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface. This procedure is also safe for the face of microwave doors and other plastic parts.

NOTE: The plastic tape that is not removed from chrome trim on counter unit parts **CANNOT** be removed if baked on.

IMPORTANT INSTRUCTIONS TO AVOID DAMAGE TO YOUR RADIANT COOKTOP:

- Never slide cookware across your cooktop.
- **DO NOT** use a dish towel or sponge to wipe the cooktop. They may leave a detergent film on the cooktop which may cause discoloration when heated. If this occurs, remove the discoloration with a recommended cooktop cleaner.
- Sugary spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastics can cause pitting to the surface of your cooktop (not covered by the warranty) unless the spill is removed while hot. Special care should be taken when removing hot substances. Turn off all the cooking zones affected by the spill. Remove hot pans. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 30° angle to the cooktop and scrape hot spill to a cooler area outside the cooking zone. With spill in a cool area, use a dry paper towel to remove any excess. Any spill remaining should be left until the surface of the cooktop has cooled. Follow the instructions given in your manual for additional cleaning.
- **DO NOT** use scouring powders or plastic, nylon or metal cleaning pads. They may scratch the cooktop.
- **DO NOT** use chlorine bleach, ammonia, hydrofluoric acid, chemical oven cleaners, or any other kind of chemical cleaner. They may discolor the cooktop.
- To avoid possible damage to cooking surfaces, do not apply cooktop cleaning creme to hot surfaces.
- After cleaning, use a damp cloth or paper towel to remove all cooktop cleaning creme residue.
- Consumer should read and follow all instructions and warnings on cooktop cleaning creme labels.

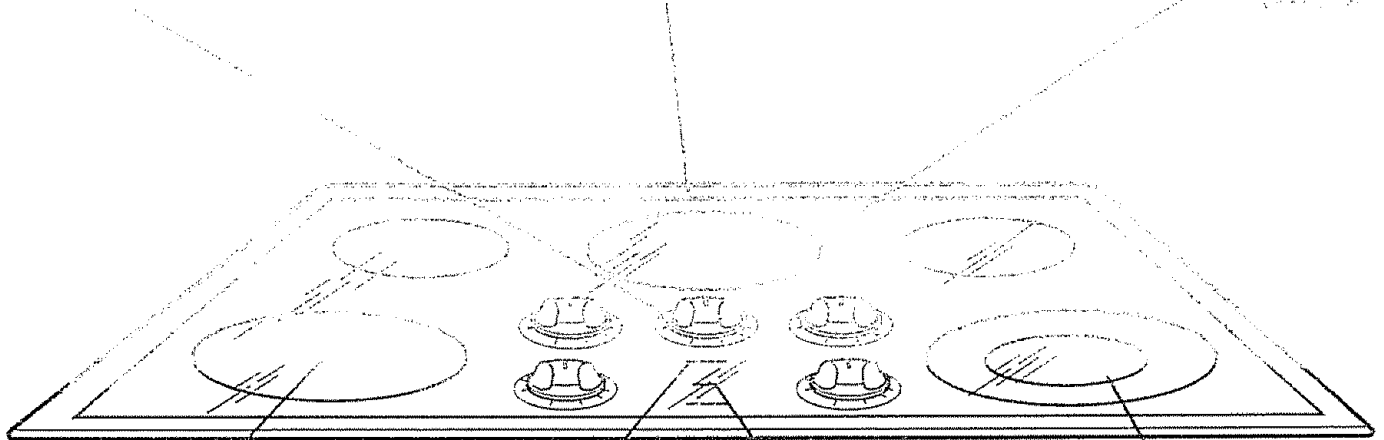
YOUR COUNTER UNIT

The model and serial number of your counter unit can be found on a tag underneath the unit.

HOOD TOP CONTROLS
(See page 6)

PAINTED FRAME
(See page 6)

GLASS CROCKTOP
(See page 6)



COOKING ZONE
(See page 6)

5 HOT SURFACE
INDICATOR LIGHTS
(See page 6)

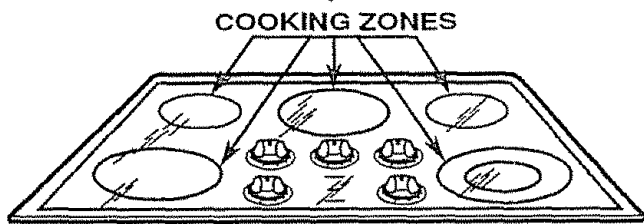
UNIT ON
INDICATOR LIGHT
(See page 6)

DUAL COOKING
ZONE
(See page 6)

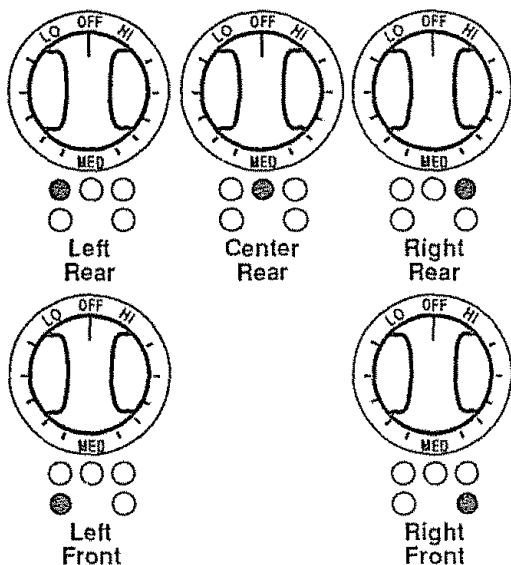
TO START THINGS COOKING

COOKTOP COOKING

Before you use the cooktop for the first time, clean it with cooktop cleaner. This will leave a protective coating. The cooking zones are shown by the outlines on the glass surface of the cooktop.

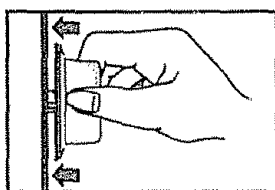


The sign near each cooktop control knob shows which element is turned on by that knob.

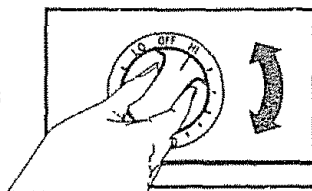


To operate cooktop controls:

1. Push to turn.



2. Set on or between marks for desired heat.



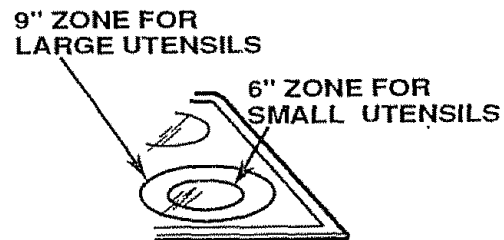
The **UNIT ON** indicator light will glow when any cooking zone is activated. The individual **HOT SURFACE LIGHT** will glow indicating which zone is hot.

The right front element has two cooking zones:

- To use the large 9" cooking area, push to turn the control knob to the right.

- To use the small 6" cooking area, push to turn the control knob to the left.

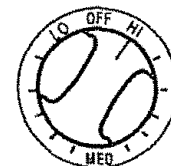
DUAL COOKING ZONES (RIGHT FRONT ZONE ONLY)



COOKTOP GUIDE TO BASIC SETTINGS

"HI"

Used for quick starts, such as bringing water to a boil.



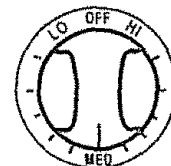
"MED-HI"

Used for frying and rapid boiling.



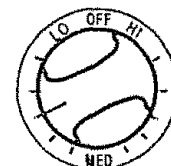
"MED"

Used for slow boil and sautéing.



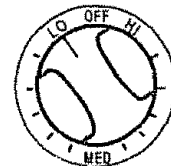
"MED-LO"

Used for cooking foods in small amounts of water.



"LO"

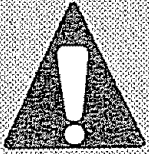
Used for steaming foods or keeping foods at serving temperature.



When a cooking zone surface is activated, coils beneath the zone radiate heat through the glass to the utensil. The red glow of the coils will be visible through the glass. It will take the cooking zone surface a few moments to heat up. The coil cycles on and off to maintain your selected control setting.

See the Cleaning Tips for important information about maintaining your cooktop.

TO START THINGS COOKING (cont.)



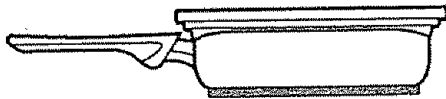
CAUTION:

The surface will retain heat after controls have been turned off. A **HOT SURFACE INDICATOR LIGHT** will glow with each individual cooking zone until the cooktop has cooled to a safe temperature (150°F). This may take up to an hour after use. The temperature of the metal frame around the glass will also rise during cooktop use. Use caution when working around your cooktop, especially if more than one cooking zone is on or if using the cooktop for an extended period of time. Be careful not to get burned when the unit has not had time to cool after use.

Do not slide cookware on the surface as it may scratch the glass.

Never cook food directly on the glass. You must use proper cookware. Do not use the surface as a cutting board.

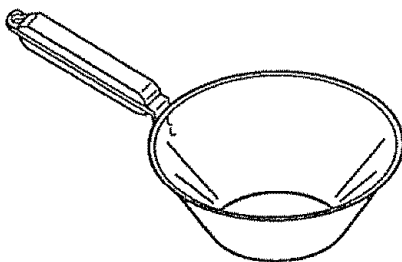
For best cooking results and energy efficient operation, you should use metal pans that are flat on the bottom. Match the size of the pan to the size of the cooking zone. The pan should not extend over the edge of the cooking zone more than 1".



Note: A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.

WOK COOKING

We recommend that you use only a flat-bottom wok. They are available at your local retail store.



HOME CANNING TIPS

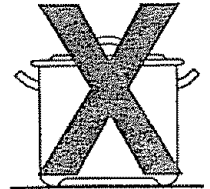
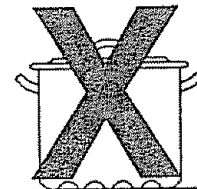
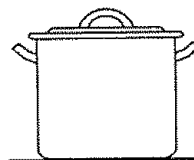
In surface cooking of foods other than canning, the use of large-diameter pots (extending more than 1" beyond edge of cooking zone) is not recommended. However, when canning with water-bath or pressure canner, large-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to cooktop surfaces surrounding cooking zones.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE DIAMETER POTS FOR FRYING OR BOILING FOODS OTHER THAN WATER.

Most syrup or sauce mixtures — and all types of frying — cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm cooktop surfaces surrounding cooking zones.

OBSERVE FOLLOWING POINTS IN CANNING

1. Bring water to boil on HIGH heat, then after boiling has begun, adjust heat to the lowest setting which maintains the boil (saves energy and best uses cooking zone).
2. Be sure canner fits over center of cooking zone. If your range does not allow canner to be centered on cooking zone, use smaller diameter pots for good canning results.
3. Flat-bottomed canners give best canning results. Be sure bottom of canner is flat or slight indentation fits snugly over cooking zone. Canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) are not recommended.



4. When canning, use recipes from reputable sources. Reliable recipes are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
5. Remember, in following the recipes, that canning is a process that generates large amounts of steam. Be careful while canning to prevent burns from steam or heat.

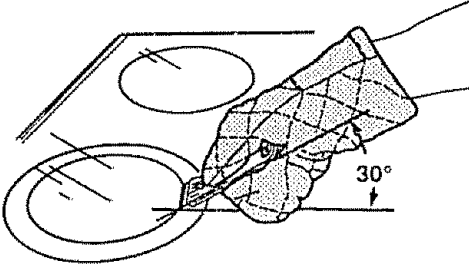
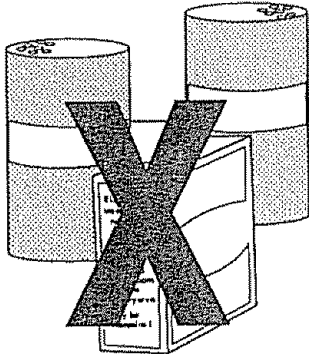
NOTE: If your range is being operated on low power (voltage), canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process may be improved by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) beginning with hot tap water when heating larger quantities of water.

CLEANING TIPS

On the following pages, all removable parts on your counter unit are shown. Refer to those pages when cleaning your counter unit.

Warm water, a mild detergent and a soft cloth are safe to use on all cleanable parts of your counter unit. Do not use metal scouring pads, except where recommended.

PART	CLEANING MATERIALS	REMARKS
CONTROL PANEL AND KNOBS	Detergent, warm water, soft cloth	Do not use abrasive cleaners. Knobs pull off for easier cleaning.
GLASS	<p>Sears Cook Top Cleaning Creme® (Stock No. 40079), single-edge razor scraper, soft cloth</p> <p>Do not use a dull or nicked razor blade. Keep razor away from children.</p>  <p>DO NOT USE ABRASIVES (SEE REMARKS)</p> 	<p>Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your cooktop. If soil, mineral deposits from evaporated water spills or metal rub-off from aluminum cookware are not removed, they will burn onto the cooktop and cause permanent discoloration. Be sure that the cooktop is cool before cleaning. Do not use cooktop cleaner on a hot surface. The fumes can be hazardous to your health and can chemically attack the cooktop. Wipe surface clean after each use. Do not use a dish cloth or sponge to wipe up the cooktop. They may leave a film of detergent which can discolor your cooktop when heated. If this happens, remove the film with the recommended cleaner. We recommend that you use paper towels or a clean cloth which is used only for cooktop cleaning. After the cooktop has cooled, remove any crusty soil with the razor scraper. Hold the scraper at about a 30° angle to the cooktop and scrape off spot. Scrub cooktop with Sears Cook Top Cleaning Creme® or other all-purpose, non-abrasive cleaner. Rinse well and wipe dry. NEVER USE ANY ABRASIVE SCOURING PADS OR POWDERS ON YOUR COOKTOP. Plastic mesh pads, such as Dobie®, may be used.</p>
PAINTED FRAME	Sears Cook Top Cleaning Creme® (Stock No. 40079) or other all-purpose non-abrasive cleaner and a soft cloth	<p>Use same cleaning instructions as given above for glass surface except:</p> <p>DO NOT USE A RAZOR SCRAPER. Do not scrape the frame as this will mar the metal.</p>

GLASS-CERAMIC COOKTOP CLEANING

Cleaning of glass-ceramic cooktop is different from cleaning a standard porcelain finish.

To maintain and protect the surface of your new glass-ceramic cooktop follow these basic steps.

DAILY CLEANING:

Use only Cook Top Cleaning Creme® on Glass-Ceramic.

For normal, light soil:

1. Rub a small amount of Cook Top Cleaning Creme® onto soiled area using a dry paper towel. Wipe until all soil and creme are removed. Frequent cleaning leaves a protective coating which is essential in preventing scratches and abrasions.
2. Clean surface with Cook Top Cleaning Creme® after each use.

For heavy, burned-on soil:

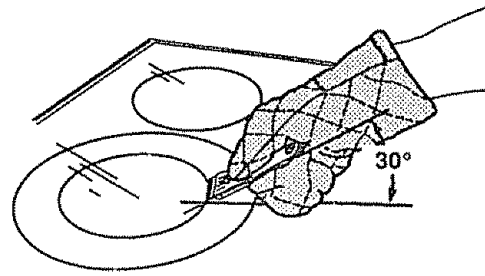
1. Apply a few drops of Cook Top Cleaning Creme® to the cool, soiled area.
2. Using a dry paper towel, rub creme into the burned-on area.
3. Carefully scrape remaining soil with razor scraper. Hold scraper at a 30° angle against the ceramic surface.
4. If any soil remains, repeat the steps listed above. For additional protection after all soil has been removed, polish the entire surface with the Cook Top Cleaning Creme®.

NOTE: Using a razor scraper will not damage the surface if the 30° angle is maintained. **DO NOT** use a dull or nicked razor blade on your cooktop. Store the razor scraper out of reach of children.

SPECIAL CARE:

Sugar spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastic can cause pitting of the surface of your cooktop unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances. Follow these instructions carefully and remove soil while spill is still hot.

1. Turn off all cooking zones affected by the spill. Remove hot utensils.
2. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 30° angle to the cooktop and scrape hot spill to a cool area outside the cooking zone.



3. With the spill in a cool area, use a dry paper towel to remove any excess. Any spill remaining should be left until the surface of the cooktop has cooled. Do not continue to use the soiled cooking zone until all of the spill has been removed. Follow the steps under Heavy Soil to continue the cleaning process.

GENERAL INFORMATION:

As the Cook Top Cleaning Creme® cleans, it leaves a protective coating on the cooktop surface. This coating helps prevent buildup of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwasher detergents remove this protective coating and therefore make the cooktop more susceptible to staining.

PRECAUTIONS:

- Most cleaners contain ammonia, chemicals and abrasives which can damage the surface of your cooktop. **Use only the Cook Top Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your glass-ceramic surface.**
- If you slide aluminum or copper cookware across the surface of your cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. If this should happen, use the razor scraper and Cook Top Cleaning Creme® to remove these markings. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper, or enamel are allowed to boil dry, the overlay may bond with the glass-ceramic and leave a black discoloration. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cook Top Cleaning Creme® will remove this discoloration.
- Water stains (mineral deposits) are removable using Cook Top Cleaning Creme® or full strength white vinegar.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Save time and money - Check this list before you call for service.

To eliminate unnecessary service calls, first, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, always check this list of common problems and possible solutions before you call for service.

If you do have a problem you cannot fix yourself, call your nearest Sears Store or Service Center for help. When calling, have this manual and your Repair Parts List handy with the model, serial number and purchase date.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	DON'T CALL FOR SERVICE UNTIL YOU CHECK
<ul style="list-style-type: none"> TINY SCRATCHES OR ABRASIONS ON COOKTOP (MAY APPEAR AS CRACKS) 	<ul style="list-style-type: none"> Use of Incorrect cleaning materials Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottoms and cooktop. Be sure cookware bottoms and cooktop are clean before use. Cookware with rough bottoms 	<ul style="list-style-type: none"> Tiny scratches are not removable and do not affect cooking. In time, the scratches will become smoother and less visible.
<ul style="list-style-type: none"> METAL MARKING ON COOKTOP (MAY APPEAR AS TINY SCRATCHES) 	<ul style="list-style-type: none"> Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop 	<ul style="list-style-type: none"> Use recommended cooktop cleaners.
<ul style="list-style-type: none"> DARK STREAKS AND SPECKS ON COOKTOP 	<ul style="list-style-type: none"> Encrusted boilovers or grease spatters Incorrect cleaning materials 	<ul style="list-style-type: none"> Use razor scraper and follow directions in cleaning chart. Use recommended cleaners in cleaning chart.
<ul style="list-style-type: none"> AREAS OF DISCOLORATION ON COOKTOP 	<ul style="list-style-type: none"> Mineral deposits from water or food 	<ul style="list-style-type: none"> Use recommended cleaners.
<ul style="list-style-type: none"> COUNTER UNIT DOES NOT WORK; TOTALLY INOPERATIVE 	<ul style="list-style-type: none"> No power to counter unit 	<ul style="list-style-type: none"> Check household circuit breaker or fuse.
<ul style="list-style-type: none"> COOKTOP ZONE DOES NOT WORK 	<ul style="list-style-type: none"> Improper operation of control 	<ul style="list-style-type: none"> Be sure knob is pushed in while turning.
<ul style="list-style-type: none"> FOODS COOK SLOWLY ON THE COOKTOP 	<ul style="list-style-type: none"> Improper cookware 	<ul style="list-style-type: none"> Use pans that have flat bottoms and a tight fitting lid (if applicable). Pans should match cooking zone size. Read the cooktop cooking section for complete information.

REMOVABLE KNOBS

All control knobs may be removed for easy cleaning by pulling the knob straight off the stem. Be sure that the knob is in the OFF position before removal.

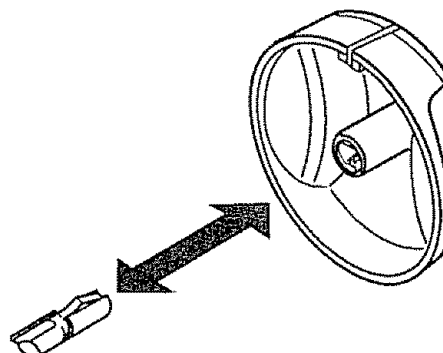
Hint: Slip a thin cloth (such as a handkerchief) or a piece of string under and around the knob edge and pull up.

Caution: Read these instructions carefully before replacing the knobs. Replacing the knobs improperly will damage the knobs and the spring clips on the stems. If this happens, the knobs will fit loosely.

To replace the knob:

- The knob stem has a groove in each side. The groove on one side has a spring clip. The other groove is clear (see illustration).
- Check the inside of the knob and find the molded rib.

- Replace the knob by fitting the molded rib inside the knob into the clear groove on the stem.



NOTE: Be sure to replace knobs on correct stems from which they came.

KENMORE ELECTRIC COUNTER UNIT WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Counter Unit will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your range.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

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

FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

If the unit is subjected to other than private family use, the above warranty coverage is effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER/DEPARTMENT IN THE UNITED STATES

This warranty applies only while this product is in use in the United States. 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. 720PSO
 3333 Beverly Road
 Hoffman Estates, IL 60179

WE SERVICE WHAT WE SELL

"We Service What We Sell" is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears service is nationwide.

Your Kenmore Counter Unit has added value when you consider that Sears has a service unit near you staffed by Sears trained technicians. . . professional technicians specifically trained on Sears appliances, having the parts, tools and equipment to ensure that we meet our pledge to you — "We Service What We Sell!"

TO FURTHER ADD TO THE VALUE OF YOUR RANGE, BUY A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore Counter Units are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency.

Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage		1st Year	2nd Year	3rd Year
1	Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2	Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3	Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4	Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

CONTACT YOUR SEARS SALESPERSON OR LOCAL SEARS SERVICE CENTER TODAY AND PURCHASE A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

SEARS Kenmore

INDICE

SEGURIDAD

1-4

USO Y CUIDADO

Cómo remover la cinta de empaque 4
Su cubierta de cocinar 5

COMO EMPEZAR A COCINAR

Control de la cubierta 6
Cómo cocinar 7

CONSEJOS PARA LIMPIAR

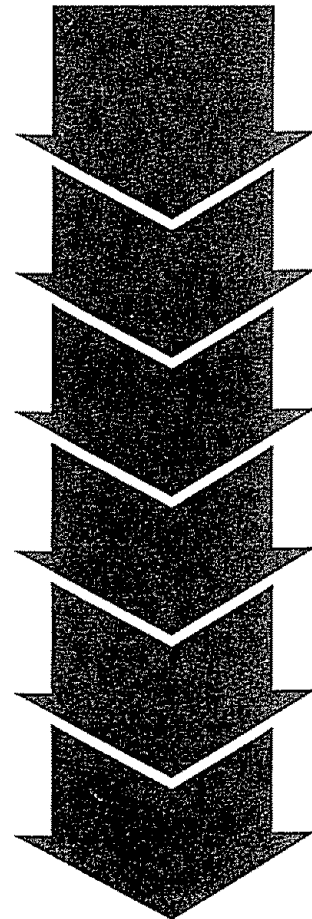
..... 8, 9
Perillas removibles 10

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

10

GARANTIA

MODELOS 43645, 43649



USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



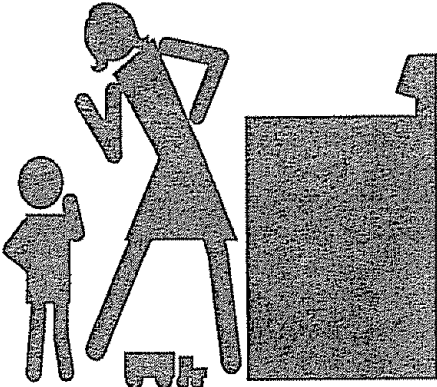
229C4020P012-2 SR10233

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

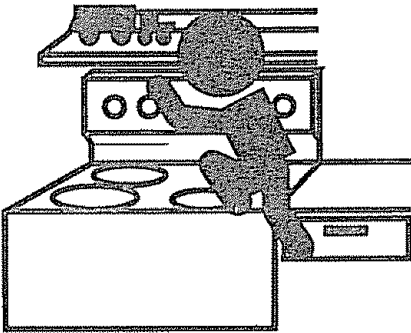
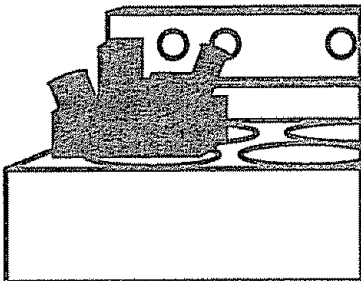
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato electrodoméstico. Cuando utilice un aparato eléctrico, deben tomarse precauciones básicas de seguridad, que incluyen las siguientes:

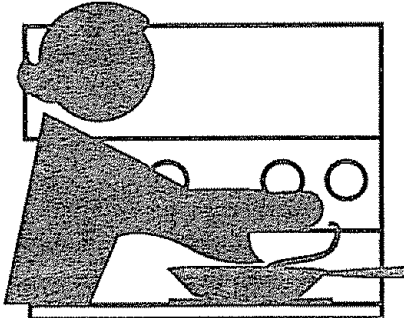


Enseñe a los niños a no jugar con las perillas ni con cualquier otra parte de la cubierta de cocinar. Nunca deje a los niños solos o sin vigilancia en el lugar donde se esté usando una cubierta de cocinar.




PRECAUCION:

Los artículos que pueden ser de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes sobre la cubierta de cocinar. Jamás permita que alguien trepe, se siente o se pare sobre la puerta abierta del horno o sobre la cubierta de cocinar. Podría resultar con heridas o quemaduras graves.



Nunca deje que los mangos de las cacerolas sobresalgan de la cubierta de la cubierta de cocinar. Póngalass de modo que no pueda golpearlos al pasar. Mantenga los mangos lejos de otros elementos calientes de la superficie o de los quemadores.

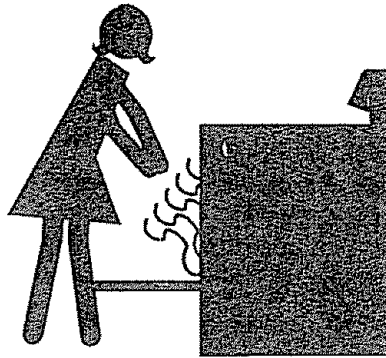


Para garantizar su seguridad y la de su hogar, por favor lea con todo cuidado su Manual del Consumidor. Téngalo a la mano para hacer consultas rápidas. Por favor ponga mucha atención a las secciones de seguridad de su manual. Puede reconocer las secciones de seguridad buscando el símbolo  o la palabra "Seguridad".

Mantenga el área de la cubierta de cocinar siempre despejada y libre de objetos que puedan quemarse.

PRECAUCION:

Nunca guarde objetos dentro del horno o cerca de los elementos de la cubierta o de los quemadores. Estos objetos pueden incendiarse y los objetos de plástico pueden derretirse.



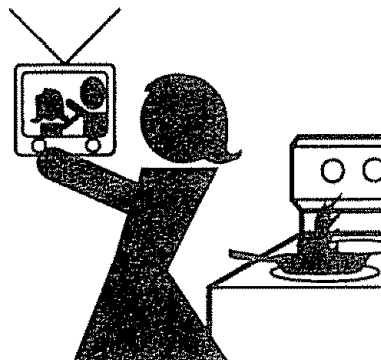
Jamás utilice su estufa para calentar o entibiar una habitación. Podría resultar con heridas o quemaduras graves. El uso inadecuado de la estufa también puede descomponerla.

Nunca use ropa suelta cuando utilice su cubierta de cocinar. Ese tipo de ropa puede incendiarse.



Nunca use una toalla o una tela abultada en lugar de agarraderas para lo caliente. Estas telas podrían incendiarse en un elemento generador de calor o quemador.

Nunca deje que los mangos de las cacerolas sobresalgan de la cubierta de la cubierta de cocinar. Póngalas de modo que no pueda golpearlos al pasar. Mantenga los mangos lejos de otros elementos calientes de la superficie o de los quemadores.



Jamás deje sin vigilancia los elementos de la cubierta o lo quemadores a temperaturas muy elevadas. Las sal picaduras pueden originar humo y las sal picaduras grasosas pueden incendiarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

PRECAUCIONES BASICAS DE SEGURIDAD

Guarde este libro para un uso futuro.

Cerciórese de que su cubierta de cocinar haya sido instalada y que haya tierra correctamente por un técnico calificado.

Siempre use agarraderas secas cuando quite ollas de la cubierta. Las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras por vapor.

Siempre siga las instrucciones de limpieza que vienen en este libro.

Mantenga limpias siempre la cubierta de cocinar. La comida y la grasa se incendian con facilidad. Limpie la estufa, el horno y las rejillas de ventilación de manera regular.

Limpie sólo las partes que se enumeran en este Manual.

PRECAUCION: No guarde artículos de interés para los niños en gabinetes sobre la cubierta de cocinar. Los niños que trepan a la cubierta de cocinar para alcanzar dichos artículos podrían resultar heridos de gravedad.

Siempre mantenga a una distancia segura de la cubierta de cocinar el papel tapiz de las paredes, las cortinas o colgaduras que sean combustibles. Nunca guarde dichos artículos en su cubierta de cocinar.

Conserve siempre el área que rodea la estufa libre de cosas que puedan quemarse (gasolina y otros líquidos y gases inflamables).

Jamás intente reparar o reemplazar cualquier parte de la cubierta de cocinar a menos que se den instrucciones al respecto en este libro. Todos los demás trabajos deben ser realizados por un técnico capacitado.

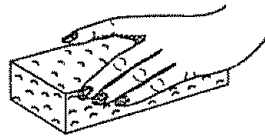
Nunca caliente recipientes con comida que estén tapados. El aumento de la presión interna puede ocasionar que el recipiente estalle y cause lesiones.

Nunca deje frascos o latas de grasa o goteaduras sobre o cerca de la cubierta de cocinar. Jamás permita que la grasa se acumule en su cubierta de cocinar. Puede evitar incendios por grasa si limpia la grasa y cualquier derrame cada vez que termine de usar la cubierta de cocinar.

Nunca trate de mover una olla con grasa caliente, en especial si es una freidora. Espere a que la grasa se haya enfriado.

Nunca toque las unidades de la superficie. Los elementos generadores de calor y pueden estar calientes aunque su color sea oscuro.

Mantenga siempre los utensilios de madera, los utensilios de plástico o alimentos enlatados a una distancia segura de su cubierta de cocinar.



Algunos productos limpiadores producen vapores perjudiciales y las telas o esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor si se utilizan sobre una superficie caliente.

SEGURIDAD DE LA CUBIERTA DE LA COCINAR

Siempre tenga cuidado cuando toque la superficie de la cubierta de cocinar. Los elementos generadores de calor podrían estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras aunque se vean de color oscuro.

Sólo pueden utilizarse ciertos tipos de ollas de vidrio o cerámica para cocinar sobre la superficie. Asegúrese de que la olla que use no se rompa si se calienta sobre los quemadores.



Elija ollas y sartenes con fondo plano, lo suficientemente grandes como para cubrir por completo el elemento generador de calor. Esto impedirá el riesgo de que se incendien las agarraderas o la ropa si el elemento generador de calor estuviera descubierto y se desperdiciará menos energía.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (continuación)

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo para leerla.

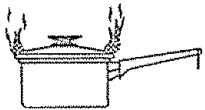
Cerciórese de que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio.

Nunca utilice agua en un incendio causado por grasa ya que esto sólo ayudará a extender las llamas.

FUEGO CAUSADO POR GRASA EN LA CUBIERTA

Jamás levante de la estufa una olla en llamas...en lugar de ello:

1. Apague el elemento que genera calor.
2. Sofoque el fuego con una tapa bien ajustada, bicarbonato de sodio o un extinguidor.



COMO SE QUITA LA CINTA ADHESIVA DE EMPAQUE

Para quitar el adhesivo que quedó como residuo de la cinta de empaque y asegurarse de no dañar el acabado de su nuevo aparato, utilice una aplicación de detergente líquido doméstico para ropa, aceite mineral, o aceite de cocina. Aplíquelo con una tela suave y permita que remoje el adhesivo. Limpie con una tela suave. NO USE fibras de plástico ni productos similares. Frote hasta secar y luego aplique una capa de pulidor para limpiar perfectamente y proteger la superficie. Este procedimiento también es seguro para la parte delantera de los hornos de microondas y otras partes plásticas.

NOTA: La cinta plástica debe sacarse de las molduras cromadas de las partes de la estufa.

NO PODRA quitarse si se hornea.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EVITAR QUE LA CUBIERTA DE COCINAR SE DAÑE:

- Nunca arrastre los utensillos sobre la cubierta.
- No use toallas para platos o esponjas para limpiar la cubierta de cocinar. Podrían dejar una capa de detergente sobre la cubierta que podría causar descoloración cuando se calienta. Si esto ocurre, saque la descoloración con un limpiador de cubierta recomendado.
- Los derrames de azúcar (tal como jaleas, dulce de chocolate, caramelos) o plásticos derretidos pueden causar hoyos en la superficie de la cubierta de cocinar (no protegida por la garantía) a menos que el derrame se limpie cuando esté caliente. Se debe tener cuidado especial para remover sustancias calientes. Apague todas las zonas de cocinar afectadas por el derrame. Retire los utensillos calientes. Usando un guante para horno, sujete el raspador con la hoja a un ángulo de 30° sobre la cubierta y raspe el derrame caliente hacia un área fría fuera de la zona de cocinar. Con el derrame en una área fría, use una toalla de papel seca y limpie el exceso. El derrame que quede debe dejarse hasta que la superficie de la cubierta se enfríe. Siga las instrucciones dadas en su manual para limpieza adicional.
- No use polvos para fregar, lanillas de plástico, nilón o metal. Podrían rayar la cubierta.
- No use cloro para blanquear, amoníaco, ácido hidrofúrico, limpiadores químicos de horno, o cualquier otra clase de limpiador químico. Podrían desteñir la cubierta de cocinar.
- Para prevenir un posible daño a las cubiertas de cocinar, no aplique crema sobre las superficies calientes.
- Después de limpiar, use un paño o una toalla de papel húmeda para remover todo el residuo de la crema de limpiar.
- El consumidor debería leer y seguir todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de las cremas para limpiar.

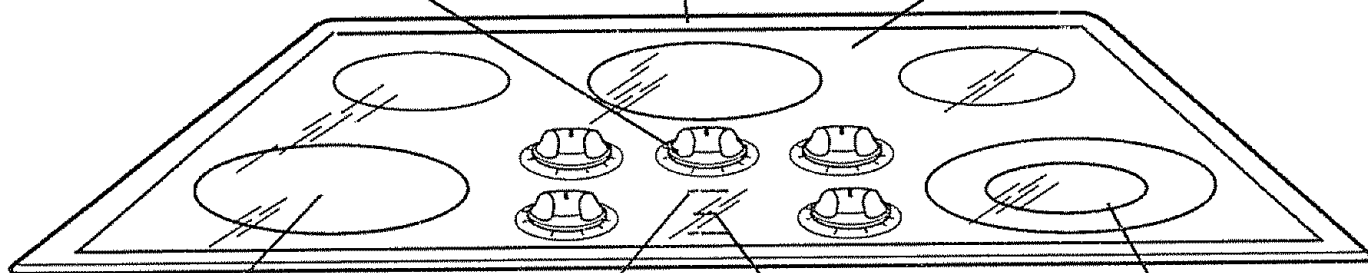
SU CUBIERTA DE COCINAR

El numero de modelo y serie se encuentra en una etiqueta debajo de la unidad.

CONTROL DE LA CUBIERTA
(Vea la página)

Marco Pintado
(Vea la página)

CUBIERTA DE
COCINAR



ZONA DE COCINAR
(Vea la página)

LUZ INDICADORA DE
SUPERFICIE CALIENTE (5)
(Vea la página)

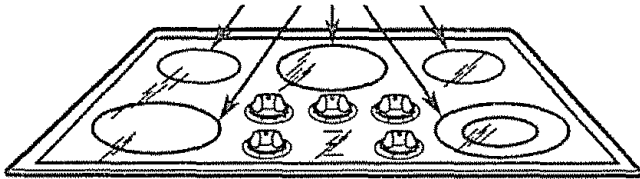
INDICADOR UNIDAD DE
SUPERFICIE
(Vea la página)

ZONAS DE COCINAR
DOBLE (Vea la página)

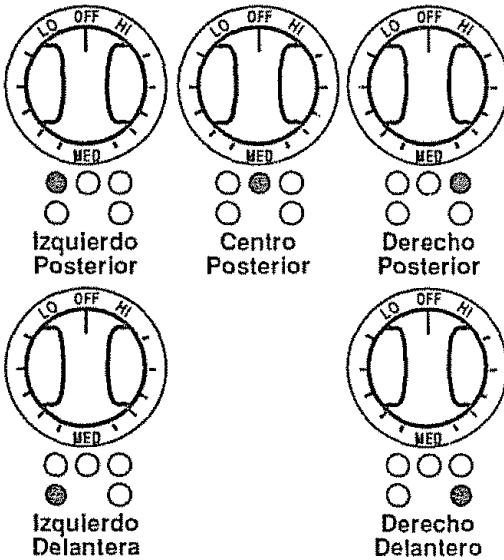
COMO EMPEZAR A COCINAR COMO COCINAR EN LA CUBIERTA DE COCINAR

Antes de usar la cubierta de cocinar por primera vez, límpiela con un limpiador para cubierta se muestran en los dibujos sobre la superficie de vidrio la cubierta.

ZONAS DE COCINAR

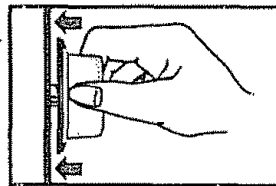


El signo que se encuentra cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra qué elemento enciende esa perilla.

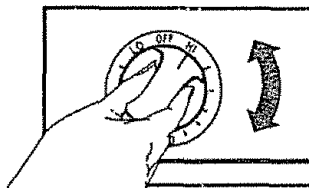


Para operar el controlador de la cubierta

1. Oprima para hacerlo girar.



2. Colóquelo en o entre las marcas para obtener el calor deseado.



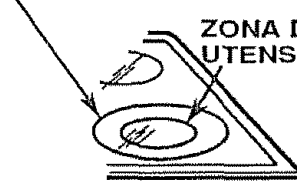
La luz indicadora se prenderá cuando se encienda cualquiera de las zonas de cocinar. La luz indicadora de superficie caliente seguirá prendida hasta que la cubierta de cocinar se haya enfriado.

El elemento delantero de la Derecho tiene dos zonas de cocinar:

ZONAS DE COCINAR DOBLE (ELEMENTO DELANTERO DE LA IZQUIERDA SOLAMENTE)

ZONA DE 9" PARA
UTENSILIOS GRANDES

ZONA DE 6" PARA
UTENSILIOS PEQUEÑOS



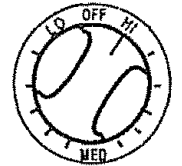
Para usar la área de cocinar grande de 9", aprete para hacer girar la perilla del control de la derecha.

Para usar la área de cocinar pequeña de 6", aprete para hacer girar la perilla del control de la izquierda.

GUIA DE LA CUBIERTA PARA LAS TEMPERATURAS BASICAS

"HI" ("ALTA")

Se utiliza para inicios rápidos, tales como hervir agua.



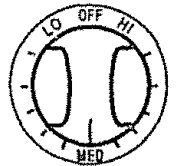
"MED-HI" ("MED-ALTA")

Se utiliza para freír o hervir con rapidez.



"MED" ("MED")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



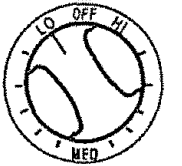
"MED-LO" ("MED-BAJA")

Se usa para cocinar alimentos con pequeñas cantidades de agua.



"LO" ("BAJA")

Se usa para cocinar alimentos al vapor o para mantener calientes los alimentos a una temperatura adecuada para servirlos.



Cuando una de las zonas de cocinar se enciende, los espirales bajo la zona irradian calor a través del vidrio hacia el utensilio. El rojo de los espirales será visible a través del vidrio. La zona de cocinar se demorará unos pocos momentos para calentarse. El espiral sigue un ciclo de encendido y apagado para mantener su control seleccionado.

Vea "CONSEJOS PARA LIMPIAR" para información importante acerca de la mantención de su cubierta de cocinar.

PARA EMPEZAR A COCINAR (continuación)



¡ADVERTENCIA!

La superficie seguirá caliente después de que se apaguen los controles. La LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE seguirá prendida hasta que la cubierta de cocinar se haya enfriado a una temperatura de 150°F. Esto puede tomar hasta una hora después del uso. La temperatura del marco de metal alrededor del vidrio también subirá durante el uso de la cubierta de cocinar. Tenga cuidado cuando trabaje alrededor de su cubierta de cocinar, especialmente si más de una zona de cocinar está encendida o si está usando la cubierta por un periodo de tiempo largo. Tenga cuidado de no quemarse cuando la unidad no haya tenido tiempo de enfriarse después de su uso.

No arrastre los utensilios sobre la superficie ya que podría rayar el vidrio.

Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio. Debe usar utensilios apropiados. No use la superficie como tabla de cortar.



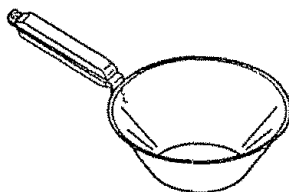
Para cocinar con mejores resultados y usar energía eficientemente,

usted debería usar utensilios de fondo plano. Haga coincidir el tamaño del utensilio con el tamaño de la zona de cocinar. El utensilio no se debe extender más allá del borde de la zona de cocinar por más de 1".

Nota: Es normal un olor tenue cuando se usa una estufa nueva por primera vez. Es causado por el calentamiento de las partes nuevas y de los materiales aislantes, y desaparecerá en poco tiempo.

COCINAR EN UNA OLLA TIPO "WOK"

Recomendamos que use sólo ollas con fondo plano. Están disponibles en la tienda de su localidad.



CONSEJOS PARA ELABORAR CONSERVAS CASERAS

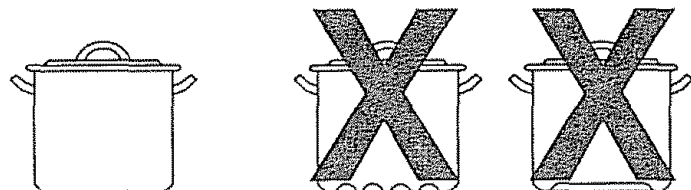
No se recomienda que al cocinar alimentos mediante otro proceso que no sea el de hacer conservas, se usen ollas de gran diámetro (que se extiendan más de 1" más allá de la orilla de la fuente de escurrimiento). Sin embargo, cuando haga conservas en baño maría o en una olla de presión, puede utilizar ollas de gran diámetro. Esto se debe a que la temperatura del agua caliente (aun bajo presión) no daña la superficie de la cubierta que rodea la unidad de calentamiento.

SIN EMBARGO, NO USE OLLAS PARA CONSERVAS DE DIAMETRO MUY GRANDE U OTRAS OLLAS DE GRAN DIAMETRO PARA FREIR O HERVIR OTROS ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA.

La mayoría de los jarabes o de las mezclas de salsas, y todo tipo de frituras, se cocinan a una temperatura mayor que la del agua hirviendo. Dichas temperaturas a la larga pueden dañar las superficies de la cubierta que rodean las unidades de calentamiento.

OBSERVE LOS SIGUIENTES PUNTOS CUANDO HAGA CONSERVAS

1. Haga hervir el agua en HIGH (ALTO). Después, una vez que ha comenzado a hervir, ponga la perilla en la temperatura más baja para mantener la ebullición (ahorra energía y aprovecha mejor la unidad).
2. Asegúrese de que la olla para conservas quede bien colocada en el centro de la unidad de la superficie. Si su estufa no permite que la olla se centre en la unidad de la superficie, utilice ollas de diámetro más pequeño para obtener buenos resultados al hacer conservas.
3. Las ollas para conservas con fondo plano le ofrecen mejores resultados para hacer conservas. Asegúrese de que el fondo sea plano o de que las pequeñas hendiduras se ajusten a la unidad de la superficie. Las ollas con fondo ondulado o con rebordes (que con frecuencia se encuentran entre las ollas esmaltadas) no se recomiendan.



4. Cuando haga conservas, utilice recetas de fuentes de confianza. El fabricante de su olla para hacer conservas puede facilitarle recetas confiables, también los fabricantes de frascos de conservas como BALL y KERR y la Extensión de Servicio del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos.
5. Recuerde, al seguir las recetas, que al hacer conservas se generan grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado mientras prepara las conservas para evitar quemaduras por vapor o calor.

NOTA: Si su estufa está siendo operada con baja energía (voltaje), el proceso de hacer conservas puede requerir más tiempo de lo esperado, aunque haya seguido cuidadosamente las Instrucciones. El proceso puede mejorarse:

- (1) Usando una olla para hacer conservas que sea de presión y
- (2) empezando con agua caliente de la llave cuando vaya a calentar grandes cantidades de agua.

CONSEJOS PARA LIMPIAR

PARTE	MATERIALES DE LIMPIEZA	OBSERVACIONES
PANEL DE CONTROL	Detergente, agua tibia, tela suave	No utilice limpiadores abrasivos, lana metálica o lana abrasiva plástica. Seque bien después de limpiar.
VIDRIO	<p>Sears Cooktop Cleaning Creme (Crema de Limpiar Cubiertas de Cocinar Sears — Stock No. 40079) Raspador de hoja, paño suave.</p> <p>No use una hoja gastada o una hoja de níquel en su cubierta de cocinar.</p> <p>NO USE ABRASIVOS (VEA COMENTARIOS).</p>	<p>Una limpieza correcta y consistente es esencial para la mantención de su cubierta de cocinar. Si la suciedad, depósitos minerales de derrames de agua evaporada o residuos de aluminio que se pelan de los utensilios para cocinar no son removidos, se quemarán sobre la cubierta de cocinar y causarán una descoloración permanente.</p> <p>Asegúrese de que la cubierta de cocinar esté fría antes de limpiarla. No use el limpiador de cubierta de cocinar sobre una superficie caliente. Los vapores pueden ser peligrosos para su salud y pueden químicamente atacar la cubierta de cocinar. Limpie la superficie después de cada uso. No use una toalla de platos o una esponja para limpiar la cubierta de cocinar. Podrían dejar una capa de detergente que podría desteñir su cubierta de cocinar cuando se calienta. Si esto ocurre, remueva la capa con un limpiador recomendado. Nosotros recomendamos que use toallas de papel o un paño limpio que se ha usado solamente para limpiar la cubierta de cocinar. Después de que la cubierta de cocinar se haya enfriado, remueva la suciedad dura con la hoja del raspador. Sujete el raspador a un ángulo de como 30° de la cubierta de cocinar y raspe la mancha. Friegue la cubierta de cocinar con Sears Cooktop Cleaning Creme (Crema Para Limpiar Cubiertas de Cocinar Sears). Enjuague bien y seque con un paño. NUNCA USE ALMOHADILLAS DE FREGAR O POLVOS ABRASIVOS SOBRE SU CUBIERTA DE COCINAR. Almohadillas de plástico, tales como DOBLE, podrían ser usadas. Vea la página siguiente para instrucciones completas de limpieza.</p>
MARCO PINTADO	Sears Cooktop Cleaning Creme (Crema de Limpiar Cubiertas de cocinar Sears - Stock No. 40079) paño suave	<p>Use las mismas instrucciones para limpiar la superficie de vidrio excepto:</p> <p>No use una hoja de raspar.</p> <p>No raspe el marco para que no se dañe.</p>

LIMPIEZA DE CUBIERTA DE COCINAR DE VIDRIO-CERAMICA

La limpieza de la cubierta de cocinar de vidrio-cerámica es diferente al de la limpieza del acabado de porcelana normal.

Para mantener y proteger la superficie de su nueva cubierta de cocinar de vidrio-cerámica siga estos pasos básicos:

LIMPIEZA DIARIA:

Use sólo Cook Top Cleaning Creme sobre Vidrio-Cerámica.

Para suciedad normal, leve:

1. Friegue una pequeña cantidad de Cook Top Cleaning Creme sobre el área sucia usando una toalla de papel seca. Limpie hasta que toda la suciedad y la crema sean removidas. La limpieza frecuente deja una capa protectora que es esencial para prevenir rayas y abrasiones.
2. Limpie con Cook Top Cleaning Creme después de cada uso.

Para suciedad densa, quemada:

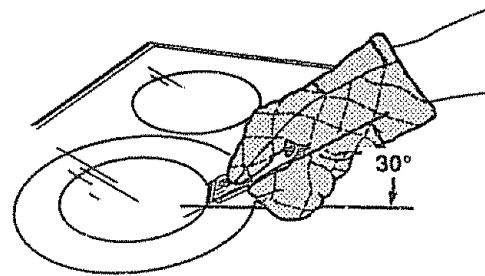
1. Aplique unas pocas gotas de Cook Top Cleaning Creme en el área fría, sucia.
2. Usando una toalla de papel seca, friegue la crema sobre la área quemada.
3. Cuidadosamente raspe el resto de la suciedad con la hoja del raspador. Sujete el raspador en un ángulo de 30° contra la superficie de cerámica.
4. Si queda algo de suciedad, repita los pasos que se listan arriba. Para protección adicional después de que la suciedad haya sido removida, sáquele brillo a toda la superficie con Cook Top Cleaning Creme.

NOTA: El usar la hoja del raspador no dañará la superficie si se mantiene el ángulo de 30°. **NO** use una hoja gastada sobre su cubierta de cocinar. Guarde el raspador con la hoja fuera del alcance de los niños.

CUIDADO ESPECIAL:

Los derrames de azúcar (tal como jaleas, dulce de chocolate, caramelos) o plásticos derretidos pueden causar hoyos en la superficie de la cubierta de cocinar a menos que el derrame se limpie cuando esté caliente. **Se debe tener un cuidado especial para remover sustancias calientes.** Siga estas instrucciones cuidadosamente para remover la suciedad cuando el derrame todavía está caliente.

1. Apague todas las zonas de cocinar afectadas por el derrame. Remueva los utensilios calientes.
2. Usando un guante de horno, sujete el raspador de hoja a un ángulo de 30° sobre la cubierta de cocinar y raspe el derrame caliente hacia una área fría fuera de la zona de cocinar.



3. Con el derrame en una área fría, use una toalla de papel seca para remover cualquier exceso. Cualquier derrame que quede debe dejarse hasta que la superficie de la cubierta de cocinar se haya enfriado. No continúe usando la zona de cocinar sucia hasta que todo el derrame haya sido removido. Siga los pasos bajo Suciedad Densa para continuar el proceso de limpieza.

INFORMACION GENERAL:

A medida que la Cook Top Cleaning Creme limpia, deja una capa protectora sobre la superficie de la cubierta de cocinar. Esta capa ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y hará la limpieza futura más fácil. Los detergentes para lavar platos remueven esta capa protectora y por lo tanto hacen que la cubierta de cocinar sea más susceptible a las manchas.

PRECAUCIONES:

- La mayoría de los limpiadores contienen amoníaco, sustancias químicas y abrasivas que pueden dañar la superficie de su cubierta de cocinar. **Use solamente Cook Top Cleaning Creme para la limpieza y protección conveniente de su superficie de vidrio-cerámica.**
- Si usted arrastra un utensilio de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta de cocinar, usted puede dejar marcas de metal que aparecen como rayaduras. Si esto sucede, use el raspador y Cook Top Cleaning Creme para remover estas marcas. Si estos residuos no se sacan inmediatamente, pueden dejar marcas permanentes.
- Si utensilios con una capa delgada de aluminio o cobre, o porcelana hierven hasta secarse, la capa se puede pegar con el vidrio-cerámica y dejar una descoloración negra. Esto tiene que removerse inmediatamente antes de calentarse nuevamente o la descoloración podría ser permanente.
- El uso de limpiadores de vidrio podría dejar una capa iridescente sobre la cubierta de cocinar. La Cook Top Cleaning Creme removerá esta descoloración.
- Las manchas de agua (depósitos minerales) se pueden sacar usando Cook Top Cleaning Creme o vinagre blanco a toda fuerza.

ANTES DE SOLICITAR UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	NO SOLICITE UN SERVICIO SIN ANTES REVISAR LO SIGUIENTE
<ul style="list-style-type: none"> • PEQUEÑAS RAYAS O ABRASIONES EN LA CUBIERTA DE COCINAR (PUEDEN APARECER COMO RAYITAS) 	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de materiales de limpieza incorrectos • Partículas ásperas (sal, etc.) entre el fondo de los utensilios y la cubierta de cocinar. Asegúrese de que los fondos de los utensilios y la cubierta de cocinar estén limpios antes de usarse. • Utensilios con fondos ásperos 	<ul style="list-style-type: none"> • Pequeñas rayas no se pueden sacar y no afectan la cocción. Con el tiempo, las rayas se suavizarán y serán menos visibles.
<ul style="list-style-type: none"> • MARCAS DE METAL EN LA CUBIERTA DE COCINAR (PUEDEN APARECER COMO PEQUEÑAS RAYITAS) 	<ul style="list-style-type: none"> • Arrastrar o raspar la cubierta de cocinar con utensilios de metal 	<ul style="list-style-type: none"> • Use limpiadores de cubiertas de cocinar recomendados.
<ul style="list-style-type: none"> • BANDAS Y MANCHAS OSCURAS SOBRE LA CUBIERTA DE COCINAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Derrames y manchas de grasa incrustados • Materiales de limpieza incorrectos 	<ul style="list-style-type: none"> • Use raspador de hoja y siga las instrucciones en la tabla. • Use limpiadores recomendados en la tabla de limpieza.
<ul style="list-style-type: none"> • AREAS DE DESCOLORACION SOBRE LA CUBIERTA DE COCINAR 	<ul style="list-style-type: none"> • Depósitos minerales de agua o alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Use limpiadores recomendados.
<ul style="list-style-type: none"> • CUBIERTA DE COCINAR NO FUNCIONA; ESTA INOPERANTE POR COMPLETE 	<ul style="list-style-type: none"> • No llega energía eléctrica a la cubierta de cocinar 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise el fusible o el interruptor del circuito de la casa.
<ul style="list-style-type: none"> • LA CUBIERTA NO FUNCIONA 	<ul style="list-style-type: none"> • Operación incorrecta del control 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de presionar la perilla mientras la hace girar.
<ul style="list-style-type: none"> • LENTO COCINAR ALIMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • Se usó un utensilio inadecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • Use ollas de fondo plano y que queden bien ajustadas. Las ollas deben ser del mismo tamaño de las zonas de cocinar. Lea la sección de cómo cocinar para información completa.

PERILLAS REMOVIBLES

Todas las perillas de control pueden quitarse para facilitar la limpieza con sólo tirar de la perilla sacándola del soporte. Cerciórese de que la perilla esté en posición de APAGADO (OFF) antes de quitarla.

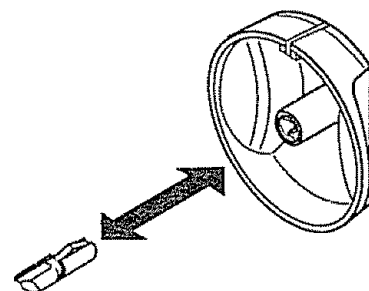
Consejo: Meta una tela delgada (por ejemplo un pañuelo) o coloque un hilo debajo y alrededor de la orilla de la perilla y tire de él.

Precaución: Lea estas instrucciones con todo cuidado antes de reemplazar la perilla. El hecho de reemplazar de manera inadecuada las perillas las dañará y también a los sujetadores de resorte de los tallos. Si esto sucede, las perillas quedarán flojas.

Para reemplazar la perilla:

1. El tallo de la perilla tiene una ranura en cada extremo. La ranura de un extremo tiene un sujetador de resorte. La otra ranura es transparente (vea la ilustración).

2. Revise el interior de la perilla y localice el canal moldeado.
3. Recoloque la perilla insertando el canal moldeado del interior de la perilla en la ranura transparente del tallo.



Nota: Asegúrese de recolocar las perillas poniéndolas en los tallos correctos.

GARANTIA DE LA CUBIERTA DE COCINAR ELECTRICA KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nueva Cubierta de Cocinar Kenmore llegue a su hogar en perfectas condiciones y le dé el servicio adecuado. Como parte de estos esfuerzos, sentimos que es responsabilidad nuestra proporcionarle esta garantía para su cubierta de cocinar.



TODO UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de Instalación, cualquier parte que no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de Instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCA EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SEARS, ROEBUCK AND CO.
DEPT. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

"Le damos servicio a lo que vendemos" es la manera de asegurarle que puede depender de Sears para el servicio porque el servicio Sears se ofrece en todo el país.

Su Estufa Kenmore tiene un valor agregado cuando usted considera que Sears posee una unidad de servicio cerca de usted, que cuenta con un equipo Sears de técnicos capacitados... técnicos profesionales específicamente entrenados para manejar los aparatos Sears, y que tienen acceso a las partes, herramientas y equipo para asegurar que cumplamos nuestro compromiso con usted: "¡Le damos servicio a lo que vendemos!"

PARA AMPLIAR EL VALOR DE SU CUBIERTA DE COCINAR, COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Las cubiertas de cocinar Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en estufas.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Estufas.

Años de cobertura de la propiedad	1er año	2º año	3er año
1 Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2 Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3 Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4 Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE LA LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Kenmore® La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América
Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

— Impreso en LaFayette, Georgia —