

## OWNER'S MANUAL



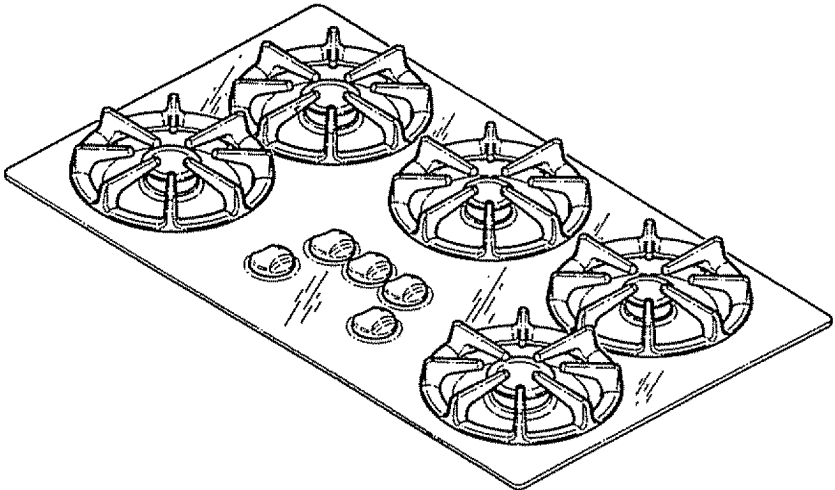
### 36" SEALED GAS COOKTOP

MODEL NO.

911. 33355

911. 33356

911. 33359



### CAUTION:

Before using this range, read this manual and follow all its Safety Rules and Operating Instructions.

- Safety Instructions
- Operation
- Care and Cleaning
- Problem Solving

---

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

---

229C**4020P174** (SR-10382)



**Table of Contents**

**SAFETY INSTRUCTIONS**

Cooktop Safety ..... 3-5

**OPERATION**

Features Of Your Cooktop .... 6  
Control Settings ..... 7  
Burner Ignition ..... 7  
Power Failure ..... 8  
Cooking Utensils And Woks .. 8  
Home Canning ..... 8

**GAS COOKTOP**

**CARE AND CLEANING**

Control Panel ..... 9  
Glass Cooktop ..... 9  
Burner Grates ..... 9  
Burner Bowls, Cap,  
And Head ..... 9  
Control Knobs ..... 9  
Cooktop Burner Components . 10

**PROBLEM SOLVING**

Before Calling For Service ... 11  
Warranty ... 13  
Consumer Service Numbers . 14

**For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located under the cooktop unit.**

**MODEL NUMBER:**

**SERIAL NUMBER:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



**WARNING!!** If the information in this manual is not followed exactly, a fire, explosion, or gas leak may result causing property damage, personal injury, or death.

**DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE!**

**WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**



- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

**Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**



**WARNING  
L.P. BURNER  
ADJUSTMENTS**

If you intend to use Liquefied Petroleum Gas (bottled gas) all L.P. adjustments in the installation instructions must be made before using your cooktop.

If your cooktop is not properly adjusted, flames may be too high, or the cooktop may use too much fuel, release toxic fumes or cook poorly.

**To insure safety for yourself, family and home, please read your Owner's Manual carefully.**

Keep it handy for reference. Pay close attention to the Safety sections

**BE SURE** your cooktop is installed and grounded by a qualified technician.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### 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 birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or L.P. fuels. Properly adjusted appliances, indicated by the bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by further venting with an open window or using a ventilation fan or hood. The cooktop, as shipped from the factory, can only be operated with natural gas. High flames and toxic fumes could cause serious injury. If you wish to use your cooktop with L.P. gas, you must convert the cooktop following the procedure found in the installation instructions shipped with your appliance.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on any part of the appliance
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured
- **KEEP THIS** book for later use
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dish cloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** jars or cans of fat or drippings near your appliance
- **ALWAYS KEEP** the appliance area free from things that will burn. Food, wooden utensils, grease buildup, gasoline and other flammable vapors or liquids could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **NEVER WEAR** loose fitting clothing when using your appliance
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns



## **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder, and make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot burners.
- **DO NOT** touch cooktop burners or surfaces near them. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the burners or hot surfaces until they have had time to cool.

### **COOKTOP SAFETY**

- **ONLY SOME** kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooktop burners. They will retain heat after the range has been turned off.

- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating area being used. Undersized utensils expose the open flame and may result in direct contact or ignition of clothing.
- **NEVER LEAVE** cooktop burners unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other surface burners to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.

### **READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!**

**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:**

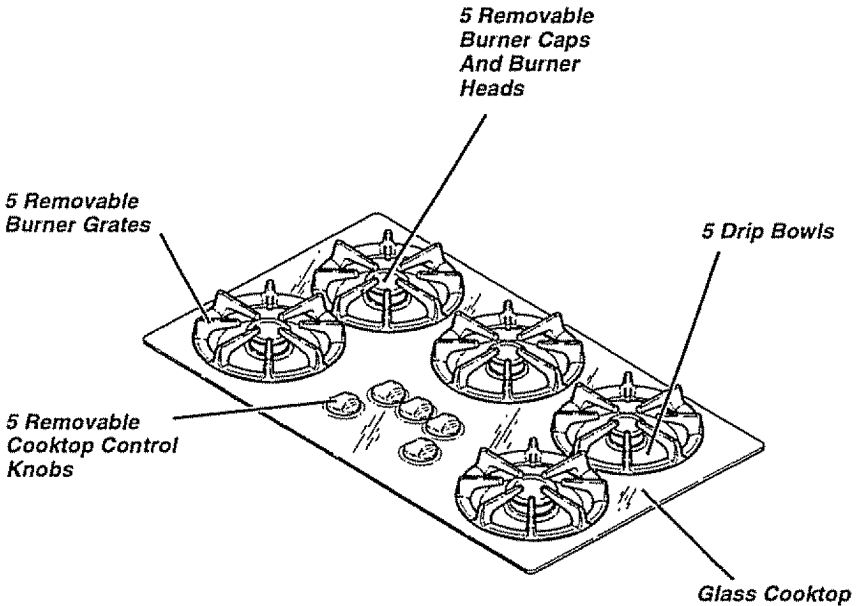
**Never pick up a flaming pan...**

1. Turn off the surface burners.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid. Use baking soda or a dry chemical, foam, or halon type extinguisher.



## OPERATION

### FEATURES OF YOUR COOKTOP



### REMOVAL OF PACKAGING TAPE

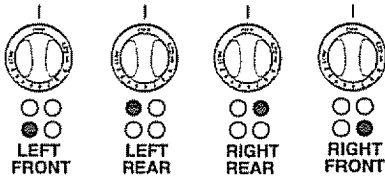
To remove the adhesive left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to insure no damage is done to the appliance. **This should be done before the range is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the cooktop has heated.**



# OPERATION Gas Cooktop Cooking

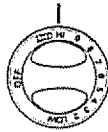
## COOKTOP BURNERS

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

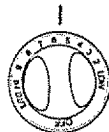


## CONTROL SETTINGS

**Hi Flame**—Use large cookware to boil large quantities of foods quickly. Watch foods being cooked on high. As soon as the food reaches the cooking temperature the flame should be turned down to a lower setting.



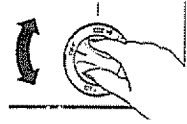
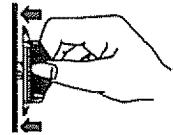
**Medium Flame**—Used for even browning or maintaining a boil.



**Low Flame**—Used for melting chocolate or warming foods.



1. Grasp the knob with thumb and finger and push in.
2. While pushing in turn the knob to the **LITE** position.
3. After the burner ignites set knob to desired flame setting.



**CAUTION:** When setting the flame size make sure the flame heats the bottom of the pan only. Flames that extend beyond the bottom edge of the pan or lick up the sides are unsafe and waste energy.

## BURNER IGNITION

When the knob is turned to the light position, a spark igniter sends a series of electrical sparks that will ignite the gas flowing to the burner automatically.

**STOP** While cooking on glass or porcelain cooktops remember these areas may get hot. Use caution when working near these areas.



## OPERATION

### Gas Cooktop Cooking

#### POWER FAILURE

During a power failure, the cooktop burners will not light automatically. In an emergency, a cooktop burner may be lit using a wooden match. Follow the instructions below:

1. Light the wooden match.
2. Hold the flame next to the burner you want to use.
3. Push in and turn the correct knob to the light position.
4. When the burner lights turn the knob to your preferred setting.

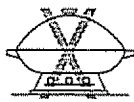
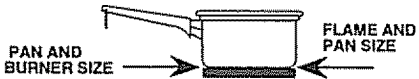
**Warning: Lighting gas burners with a match is dangerous. You should light the burners with this method only in an emergency.**

#### THE SIMMER FLAME

If you are simmering on one burner and turn on the others, watch the simmer setting. Because of the increased gas flow to the other burners the flame size of the burner used for simmering may need to be increased.

#### COOKING UTENSILS AND WOKS

Use pans and woks that are the same size as the burner used when cooking.



**Do not use woks that have support rings. Do not use stove top grills.**

#### OBSERVE THE FOLLOWING POINTS WHEN CANNING

1. Center canner over the burner.
2. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, and the Department of Agriculture Extension Service.
3. Use caution to prevent burns from steam or heat.





## CARE AND CLEANING

### Cleaning

#### CONTROL PANEL

##### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

**Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.**

##### TO CLEAN

Wipe down with warm soapy water.  
Rinse and dry well

#### GLASS COOKTOP

##### CLEANING MATERIALS

- Glass cleaner
- Paper towels
- Baking soda
- Warm water

##### TO CLEAN

Remove stubborn soil with paste of baking soda and water. Do not use abrasive cleaners. Rinse thoroughly.

#### PORCELAIN COOKTOP

##### CLEANING MATERIALS

- Cleaning powder
- Steel wool (soap-filled)
- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft Cloth

##### TO CLEAN

If hot fruit fillings or foods that are acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) spill on the cooktop, use a dry paper towel or cloth to wipe it up as much as possible right away.

#### BURNER GRATES

##### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Nonabrasive cleaner
- Ammonia
- Warm water
- Soft cloth

##### TO CLEAN

For stubborn stains, place grates into a plastic bag. Pour in 1/4 cup of ammonia and seal tight. Allow to soak overnight. Wash and rinse well. To help prevent rusting, lightly coat the burner grates with cooking oil.

#### PORCELAIN ENAMEL BURNER BOWLS, BURNER CAP, BURNER HEAD

##### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Nonabrasive cleaner
- Warm water
- Soft cloth

##### TO CLEAN

Soak stubborn stains, rinse and dry completely. Leave burner cap in place when cleaning burner bowl.

#### CONTROL KNOBS

##### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

##### TO CLEAN

Pull knobs straight off stem. Wash with detergent. Rinse and dry well. Return knobs to unit. **Do not allow knobs to soak!**



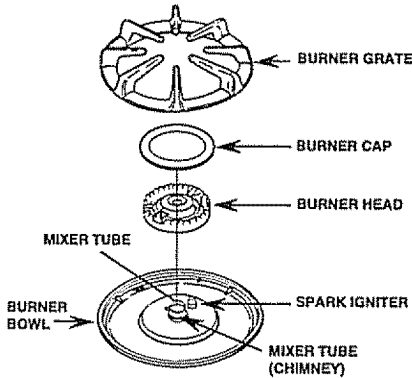
## CARE AND CLEANING

### Removable Parts

### COOKTOP BURNER COMPONENTS

#### TO REMOVE

Be sure that all controls are turned off and that the unit is cool. Lift off burner grate, burner cap and burner head. Do not remove burner bowl.



The electrode of the spark igniter is exposed beyond the top of the burner.

When cleaning the burner bowl, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. Be careful not to turn on any cooktop controls while cleaning burner bowls. A slight electrical shock might result, which could cause you to knock over hot cookware.

#### TO REPLACE

Place the burner head onto the burner bowl making sure the location of the spark igniter matches up with the opening in the burner head.

Place the burner cap on the burner head.

Place the grate over the burner assembly and onto the burner bowl. The indentations of the bowl should match the location pins on the bottom of the grates.



## BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your cooktop. If the problem is something you cannot fix use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls have the Model No., Repair Parts list, Use and Care Manual and the Date of Purchase available.**

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Cooktop knobs will not turn.</b>	Knob isn't pushed down	Push knobs down to turn.
<b>Cooktop burners will not light.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Gas supply</li><li>b. Power supply</li><li>c. Spark ignition.</li><li>d. Power supply.</li><li>e. Cleaning</li><li>f. Burner assembly.</li><li>g. Knob not re-installed correctly</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Gas supply not connected or not turned on</li><li>b. Cooktop not properly grounded or polarized</li><li>c. See installation instructions.</li><li>d. No electricity to unit; check for tripped fuse or circuit breaker.</li><li>e. Soil clogging holes in burner head. Clean holes</li><li>f. Cooktop burner top not replaced correctly. See removable parts section</li><li>g. Push knob down on the stem. Match the flat part of the stem with flat side of the knob</li></ul>

## ***NOTES***



## RANGE WARRANTY

### 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 range 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. 817 WA, Hoffman Estates, IL 60179

### To Further Add To The Value Of Your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

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

W - Warranty    MA - Maintenance Agreement

Kenmore Ranges 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.

The chart above compares the Warranty and Maintenance Agreement and shows you the benefits of owning a Sears Range Maintenance Agreement.

Contact your Sears Sales Associate or Local Sears Service Center today and purchase a Sears Maintenance Agreement.

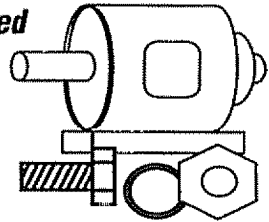


***For the repair or replacement parts you need  
delivered directly to your home***

Call 7 am - 7 pm, 7 days a week

**1-800-366-PART**

(1-800-366-7278)



***For in-home major brand repair service***

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-4-REPAIR**

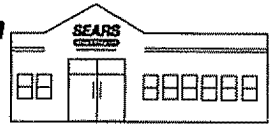
(1-800-473-7247)



***For the location of a  
Sears parts and Repair Center in your area***

Call 24 hours a day, 7 days a week

**1-800-488-1222**



***For information on purchasing a Sears  
Maintenance Agreement or to inquire  
about an existing Agreement***

Call 9 am - 5 pm, Monday-Saturday

**1-800-827-6655**



**SEARS**  
**REPAIR SERVICES**

*America's Repair Specialists*

## MANUAL DEL CONSUMIDOR



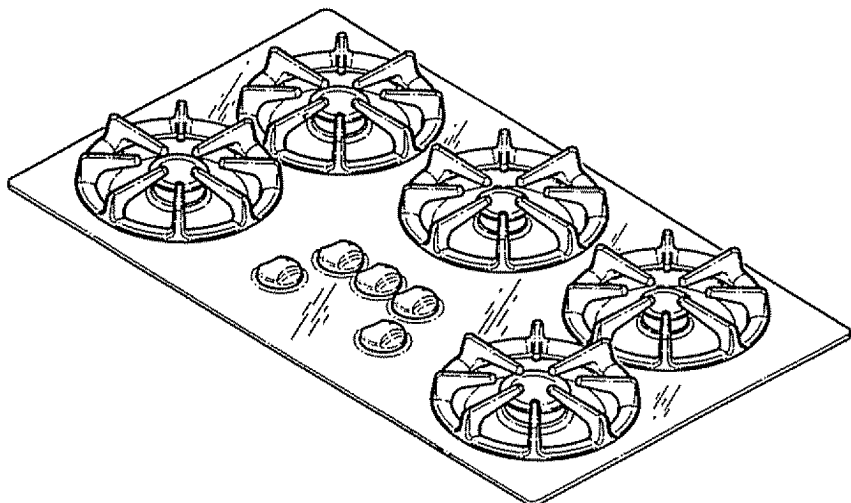
### CUBIERTA PARA COCINAR A GAS SELLADA DE 36"

MODELO NO.

911. 33355

911. 33356

911. 33359



### PRECAUCION:

Antes de usar esta estufa,  
lea este manual y siga  
todas las Reglas de  
Seguridad y las  
Instrucciones para su  
funcionamiento.

- Instrucciones de Seguridad
- Funcionamiento
- Cuidado y Limpieza
- Cómo Resolver Problemas

---

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

---

229C4020P174 (SR-10382)



# CUBIERTA PARA COCINAR A GAS SELLADA DE 36"

## Índice

### **! INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Seguridad en el uso de la estufa . . . 3-5

### **OPERACION**

Características de la cubierta . . . . . 6  
Posición de los controles . . . . . 7  
Encendido de los quemadores . . . . . 7  
Corte de corriente . . . . . 8  
Utensilios y woks para cocinar . . . . . 8  
Consejos para hacer conservas . . . . . 8

### **CUIDADO Y LIMPIEZA**

Panel de control . . . . . 9  
Cubierta de vidrio . . . . . 9  
Parrilla de quemador . . . . . 9  
Recipientes, Tapas y Cabezas de  
los quemadores . . . . . 9  
Perillas de control . . . . . 9  
Componentes de los quemadores  
de la cubierta . . . . . 10

### **COMO RESOLVER PROBLEMAS**

Antes de llamar para un servicio . . . . . 11  
Garantía . . . . . 13  
Números para servicios del  
consumidor . . . . . 14

**Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. Están ubicados debajo de la cubierta.**

**NUMERO DE MODELO:**

**NUMERO DE SERIE:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando use aparatos a gas o eléctricos, se deberían seguir precauciones de seguridad, incluyendo lo siguiente:



**¡¡ADVERTENCIA!!!** Si la información en este manual no se sigue exactamente, podría

resultar un incendio, una explosión, o un escape de gas que causen daño a la propiedad, heridas personales, o muerte.

**¡NO ALMACENE O USE GASOLINA U OTROS VAPORES O LIQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER APARATO ELECTRODOMESTICO!**

### QUE HACER SI HUELE GAS:



- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Inmediatamente llame a su abastecedor de gas usando el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
- Si no puede comunicarse con el abastecedor de gas, llame a la compañía de bomberos.

La instalación y el servicio deben ser hechos por un instalador competente, una agencia de servicio o el abastecedor de gas.



**ADVERTENCIA:**  
Ajustes a los quemadores de L.P.

Si va a usar Gas Licuado de Petróleo (gas embotellado) todos los ajustes para L.P. en las instrucciones de instalación deben hacerse antes de usar su estufa.

Si su estufa no es ajustada adecuadamente, las llamas podrían ser demasiado altas, o la estufa podría usar demasiado combustible, emitir gases tóxicos o cocinar mal.

**PARA GARANTIZAR** su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias.

Ponga mucha atención a las secciones de seguridad.

**ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.



## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD**

### **¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!**

**California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de substancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales substancias.**

**Los aparatos a gas pueden causar una exposición leve a cuatro de estas substancias, tales como benceno, monóxido de carbono, formalina y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles L.P. Las estufas ajustadas adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de una llama amarilla, minimizará la combustión incompleta. La exposición a estas substancias se puede minimizar aún más con la ventilación a través de una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.**

**La estufa, como sale de la fábrica, puede ser operada solamente con gas natural. No trate de hacerla funcionar con gas L.P. (gas embotellado). Las llamas altas y tóxicas podrían causar heridas serias. Si desea usar su estufa con gas L.P., haga la conversión de la estufa siguiendo el procedimiento que se encuentra en las instrucciones de instalación.**

- **NO DEJE** a los niños solos o sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS** a no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa, y a no sentarse, subirse o pararse sobre la puerta de la estufa.
- **PRECAUCION: NUNCA GUARDE** artículos que sean de interés para los niños en los gabinetes sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA DEJE** frascos o latas con grasa o goteaduras dentro o cerca de la estufa.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores y líquidos inflamables). La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su estufa nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA** trate de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES



quemaduras por vapor.

- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera y asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas podrían causar quemaduras por vapor. Mantenga las toallas y los paños para platos, agarraderas y otros paños a una distancia prudente de la estufa. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen las zonas para cocinar calientes.
- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse.

### SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubuerta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubuerta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubuerta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.

- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubuerta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa.
- **NUNCA DEJE** las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.

### ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

**Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa; esto solamente extenderá las llamas.**

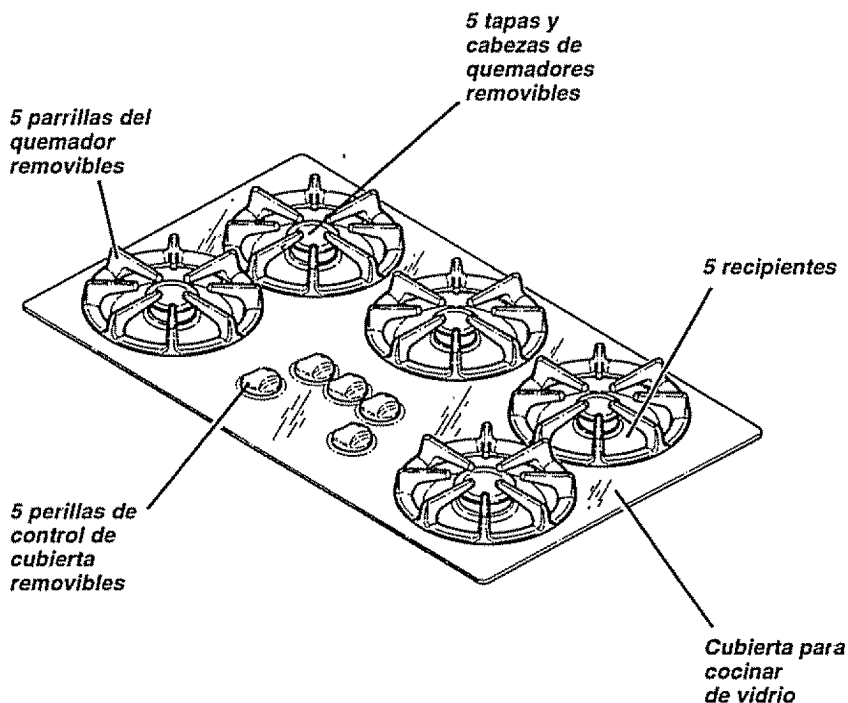
### INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

**Nunca levante una olla en llamas...**

1. Apague los quemador de la superficie.
2. Sofoque la llama con una tapa apretada, soda para cocinar o con un extintor químico, a espuma o "halon"



## OPERACION CARACTERISTICAS DE SU CUBIERTA



### COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use detergente líquido para platos, aceite mineral o aceite para cocinar. Con un paño suave frótelos sobre el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. **Esto se debería hacer antes que la estufa se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el cubierta ha sido calentada.**

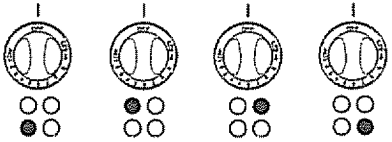


## OPERACION

### Cómo Cocinar en la Cubierta a Gas

#### QUEMADORES DE LA CUBIERTA

La marca cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra cuál elemento se enciende con esa perilla

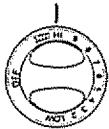


Izquierdo delantero Izquierdo posterior Derecho posterior Derecho delantero

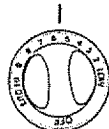
#### POSICION DE LOS CONTROLES

**Llama alta**—Use ollas grandes para hacer hervir cantidades grandes de comidas rápidamente

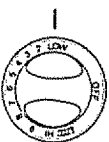
Vigile los alimentos cuando se cocinan en alto. Tan pronto como la comida alcanza la temperatura para cocinarse la llama se debería bajar a una posición menor



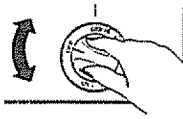
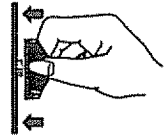
**Llama mediana**—Se usa para mantener una ebullición.




**Llama baja**—Usada para derretir chocolate o para entibiar la comida.



1. Tome la perilla con el pulgar y el índice y empuje.
2. Mientras empuje haga girar la perilla a la posición. **LITE (ENCENDIDO)**.
3. Después de que el quemador se enciende, coloque la perilla en la posición de la llama deseada.




**PRECAUCION:**



**Cuando seleccione el tamaño de la llama asegúrese que la llama calienta solamente el fondo de la olla. Las llamas que se extienden más allá de la orilla del fondo de la olla o que lamen los lados son peligrosas y desperdician energía.**

#### ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Cuando la perilla se hace girar a la posición de encendido, un encendedor a chispas envía una serie de chispas eléctricas que encenderán el gas que pasa automáticamente al quemador



**Cuando cocine sobre cubiertas de vidrio o de porcelana recuerde que estas áreas se pueden calentar. Tenga cuidado cuando trabaje cerca de estas áreas.**

**Kenmore**

## **OPERACION** **Cómo Cocinar En La** **Cubierta A Gas**

### **CORTE DE CORRIENTE**

Durante un corte de corriente, los quemadores de la cubierta no se encenderán automáticamente. En una emergencia, un quemador de cubierta se puede encender con un fósforo de madera. Siga las instrucciones más abajo:

1. Encienda el fósforo de madera
2. Sujete la flama junto al quemador que desea usar
3. Empuje y haga girar la perilla correcta a la posición de encendido
4. Cuando el quemador se enciende haga girar la perilla a la posición preferida

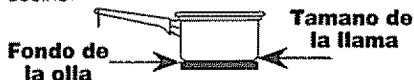
**ADVERTENCIA: Encender un quemador con un fósforo es peligroso. Usted debería encender los quemadores con este método sólo en caso de emergencia.**

### **LLAMA PARA** **COCINAR A FUEGO LENTO**

Si está cocinando con una flama a fuego lento sobre un quemador, vigile la posición. Debido al aumento del paso del gas a los otros quemadores, el tamaño de la flama que se está usando para cocinar lentamente podría necesitar ser aumentada.

### **UTENSILIOS Y WOKS** **PARA COCINAR**

Use ollas y woks que sean del mismo tamaño del quemador que use cuando cocine.



**No use woks que tengan anillos de soporte. No use parrillas de superficie de estufas.**

### **OBSERVE LOS** **SIGUIENTES PUNTOS** **CUANDO HAGA CONSERVAS**

1. Centre la olla sobre el quemador.
2. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® and Kerr® y del Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura
3. Tenga cuidado para prevenir quemaduras a causa del vapor o del calor.



## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Limpieza

#### PANEL DE CONTROL

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

**No use limpiadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanqueadores (cloro).**

##### COMO LIMPIAR

Limpie con agua con jabón tibia. Enjuague y seque bien.

#### CUBIERTA DE VIDRIO

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador de vidrios
- Toallas de papel
- Soda para hornear
- Agua tibia

##### COMO LIMPIAR

Saque la suciedad pegada con una pasta de soda para hornear y agua. No use limpiadores abrasivos. Enjuague bien.

#### CUBIERTA DE PORCELANA

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Polvos para limpiar
- Lanilla de acero (con jabón)
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave

##### COMO LIMPIAR

Si alimentos ácidos (tales como rellenos de fruta, tomates, chucrut o salsas con vinagre o jugo de limón) se derraman sobre la cubierta, use una toalla de papel seca o un paño para limpiarlos inmediatamente.

#### PARRILLA DE QUEMADOR

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Limpiador no abrasivo
- Amonía
- Agua tibia
- Paño seco

##### COMO LIMPIAR

Para manchas difíciles, coloque las parrillas en una bolsa de plástico. Ponga 1/4 de taza de amonía y cierre bien. Permita que se remoje toda la noche. Lave y enjuague bien. Para prevenir corrosión, aplique una leve capa de aceite para cocinar sobre la parrilla del quemador.

#### ESMALTE PORCELANIZADO RECIPIENTE DEL QUEMADOR, TAPA DEL QUEMADOR, CABEZA DEL QUEMADOR

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Limpiador no abrasivo
- Agua tibia
- Paño seco

##### COMO LIMPIAR

Remoje la suciedad pesada, enjuague y seque completamente. Mantenga las tapas de los quemadores en su lugar cuando limpie los recipientes de los quemadores.

#### PERILLAS DE CONTROL

##### MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

##### COMO LIMPIAR

Tire derecho hacia afuera del tallo. Lave con detergente. Enjuague y seque bien. Coloque las perillas de vuelta en la unidad.

**¡No permita que las perillas se remoje!**

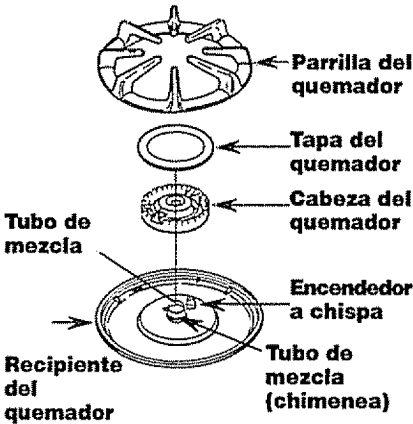


## **CUIDADO Y LIMPIEZA** **Partes Removibles**

### **COMPONENTES REMOVIBLES DEL QUEMADOR DE LA CUBIERTA**

#### **COMO SACARLOS**

Asegúrese que todos los controles estén apagados y que la unidad esté fría. Levante la parrilla del quemador, la tapa del quemador y la cabeza del quemador. No saque el recipiente del quemador.



El electrodo del encendedor a chispa se expone más arriba de la parte superior del quemador. Cuando limpie el recipiente, esté seguro de no enganchar el electrodo del encendedor a chispa con el paño de la limpieza. Esto podría dañar el encendedor. Tenga cuidado de no encender ninguno de los controles mientras esté limpiando los recipientes del quemador. Esto podría resultar en un leve golpe de corriente que lo podría hacer golpear y volcar un utensilio caliente.

#### **COMO SE PONEN NUEVAMENTE**

Coloque la cabeza del quemador en el recipiente del quemador asegurándose que la ubicación del encendedor a chispa coincide con la abertura en la cabeza del quemador.

Coloque la tapa del quemador sobre la cabeza del quemador.

Coloque la parrilla sobre el conjunto del quemador y el recipiente del quemador. Las indentaciones del recipiente deben coincidir con las puntas de ajuste en el fondo de la parrilla.





## **ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO**

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>POSIBLE SOLUCION</b>
<b>Las perillas de la cubierta no giran.</b>	<b>a.</b> La perilla no se empujó.	<b>a.</b> Empuje las perillas para hacerlas girar
<b>Los quemadores de la cubierta no encienden.</b>	<b>a.</b> Abastecimiento de gas	<b>a.</b> La línea del gas no está conectada o no está abierta.
	<b>b.</b> Abastecimiento de electricidad	<b>b.</b> La cubierta para cocinar no hace tierra o no está polarizada adecuadamente.
	<b>c.</b> El electrodo del encendedor a chispa	<b>c.</b> Vea la sección para la instalación
	<b>d.</b> Abastecimiento de electricidad	<b>d.</b> No pasa electricidad a la unidad; revise los fusibles o el interruptor del circuito
	<b>e.</b> Limpieza	<b>e.</b> Hoyos de los quemadores tapados con suciedad. Sáquelos y límpielos
	<b>f.</b> Conjunto del quemador	<b>f.</b> El quemador no se reemplazó correctamente. Vea la sección de partes removibles
	<b>g.</b> Perilla puesta incorrectamente	<b>g.</b> Empuje la perilla sobre el tallo, haga coincidir la parte plana del tallo con la parte plana de la perilla.

## ***NOTAS***



## GARANTIA DE LA ESTUFA

### 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 CERCANO 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. 817 WA, Hoffman Estates, IL 60179

### Para Ampliar El Valor De Su Estufa, Compre Un Contrato De Mantenimiento Sears.

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

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

Las estufas 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 brinda protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le asegura que disfrute de la máxima eficiencia de la estufa

La tabla de arriba compara el contrato de Garantía y de Mantenimiento y le muestra los beneficios de tener un Contrato de Mantenimiento para su estufa Sears

Póngase 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



**Sears se complace en ofrecer a sus clientes servicio de reparación de aparatos electrodomésticos y electrónicos de todas las marcas.**

**En Sears usted puede contar con operadores en español a los que puede llamar sin cargo alguno.**

**Para servicio de reparación a domicilio,**

Llame 24 horas al día, 7 días a la semana

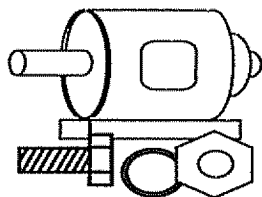
**1 800-676-5811**



**Para ordenar piezas con entrega a domicilio,**

Llame de 7 am a 7 pm, 7 días a la semana

**1 800-659-7084**



# SEARS

**SERVICIO DE REPARACIONES**