



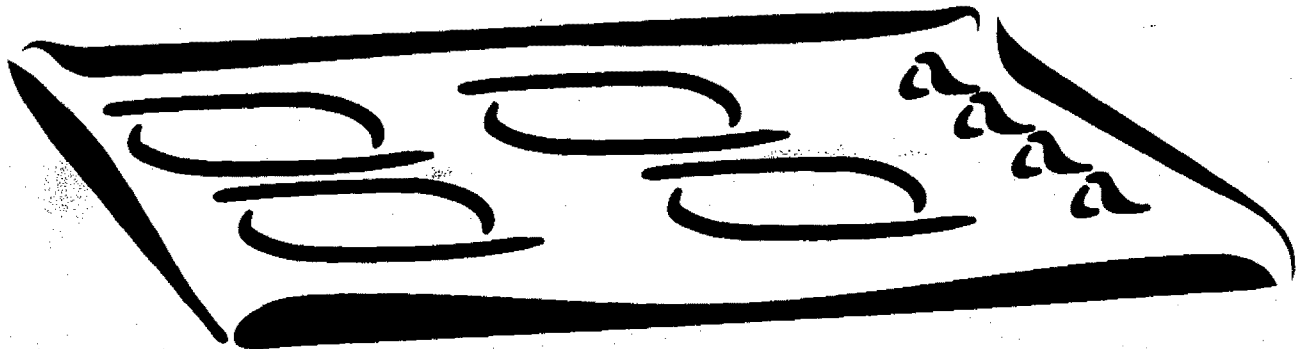
Electric Cooktop

Use & Care Guide and Installation Instructions

Estufa Eléctrica Empotrada

Manual de Usuario y Instrucciones
de Instalación

Models/Modelos: **363.42482, 42484, 42489, 43482, 43484, 43489**



ENGLISH
ESPAÑOL

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions 2-4

OPERATION

Features of Your Cooktop 5

Controls 6

Cookware Tips 7

Home Canning Tips 8

CARE & CLEANING

Care and Cleaning 9, 10

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Electrical Connections 11

Electrical Requirements 11

Dimensions & Clearances 12

Location 12

Installation 12, 13

PROBLEM SOLVING

Before You Call for Service 14

Warranty 15

Master Protection Agreements 15

Service Numbers Back Cover

INSTRUCCIONES EN ESPAÑOL 16

PRODUCT RECORD

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. The model number and serial number of your electric cooktop are found on a label under the cooktop.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read All Instructions Before Using This Appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

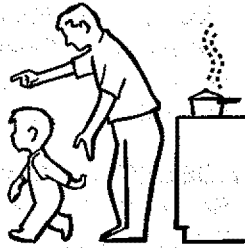
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not attempt to repair or replace any part of your cooktop unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the provided Installation Instructions.
- Before performing any service, **DISCONNECT THE COOKTOP POWER SUPPLY AT THE HOUSEHOLD DISTRIBUTION PANEL BY REMOVING THE FUSE OR SWITCHING OFF THE CIRCUIT BREAKER.**
- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

USING YOUR COOKTOP

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



- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the cooktop.**

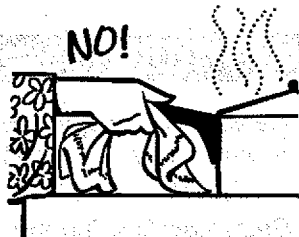
- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A COOKTOP**—CHILDREN CLIMBING ON THE COOKTOP TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.



- **Always keep dish towels, dish cloths, pot holders and other linens a safe distance from your cooktop.**

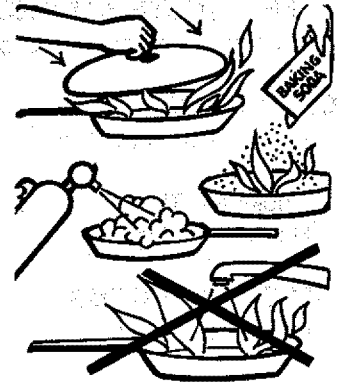
- **Always keep wooden and plastic utensils and canned food a safe distance away from your cooktop.**

- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored in cabinets over the cooktop. Flammable material could be ignited if brought in contact with hot surface units and may cause severe burns.



- **Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.**
- **Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance from your cooktop.**
- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot surface unit.

- **Do not use water on grease fires.** Never pick up a flaming pan. Turn off the surface unit, then smother flaming pan by covering pan completely with well-fitting lid, cookie sheet or flat tray or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam-type extinguisher.



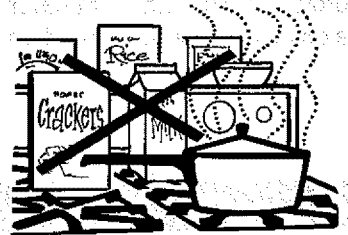
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- Flaming grease inside a pan can be put out by covering with baking soda or, if available, a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

- **Keep hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.**

- **Do not store flammable materials near the cooktop.**

- **Do not store or use combustible materials, gasoline, or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**



- **When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.**

- **Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.**

- **For your safety, never use your appliance for warming or heating the room.**

- **Do not touch surface units.** These surfaces may be hot enough to burn even though they are dark in color. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas nearby surface units; allow sufficient time for cooling first.

Potentially hot surfaces include the cooktop and areas near the cooktop.

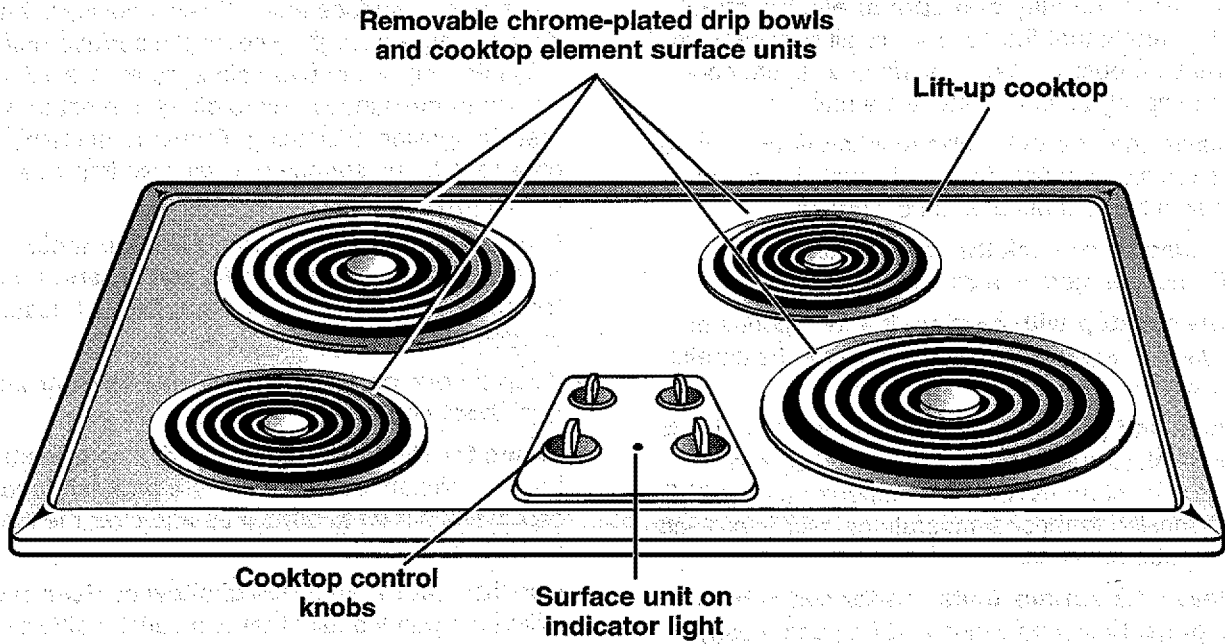
continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

- **To minimize the possibility of burns**, ignition of flammable materials, and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface unit.
- **Always turn the surface units to OFF before removing cookware.**
- **To avoid the possibility of a burn or electric shock**, always be certain that the controls for all surface units are at the OFF position and all surface units are cool before attempting to lift or remove the unit.
- **Never clean the cooktop surface when is hot.** Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.
- **Do not immerse or soak the removable surface units.** Do not put them in a dishwasher.
- **Clean the cooktop with caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface, be careful to avoid steam burns.
- **Cook meat and poultry thoroughly**—meat to at least an INTERNAL temperature of 160° F (71° C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180° F (82° C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.
- **Never leave the surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- **Be sure the drip pans are not covered and are in place.** Their absence during cooking could damage cooktop parts and wiring.
- **Clean only the parts listed in this Use and Care Guide.**
- **Do not leave paper products, cooking utensils or food on the cooktop when not in use.**
- **Keep cooktop clean and free of accumulation of grease or spillovers which may ignite.**
- **Never heat unopened food containers.** Pressure buildup may make the container burst and cause injury.
- **Do not use aluminum foil to line the drip pans.** Misuse could result in a shock, fire hazard or damage to the cooktop.
- **Use proper pan size**—This appliance is equipped with different size surface units. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized cookware will expose a portion of the surface unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of the cookware to the surface unit will also improve efficiency.
- **Only certain types of glass, glass/ceramic, earthenware or other glazed containers are suitable for cooktop service;** others may break because of the sudden change in temperature.
- **Keep an eye on foods being fried at HI or Medium High heat settings.**
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use little fat for effective shallow or deep-fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying**, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- **Always heat fat slowly, and watch as it heats.**
- **Use a deep fat thermometer** whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Never try to move a pan of hot fat**, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- **Never leave jars or cans of fat drippings on or near your cooktop.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FEATURES OF YOUR COOKTOP



DAVID ASTEN 1989 5485

CONTROLS

Your surface units and controls are designed to give you an infinite choice of heat settings for surface unit cooking.

At both OFF and HI the control "clicks" into position.

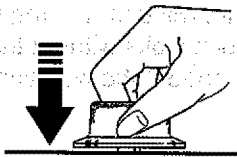
When cooking in a quiet kitchen, you may hear slight "clicking" sounds—an indication that the heat settings you selected are being maintained.

Switching heats to higher settings always results in a quicker change than switching to lower settings.

HOW TO SET THE CONTROLS

1. Grasp the control knob and push down.

2. Turn the knob in either direction to the desired heat setting.



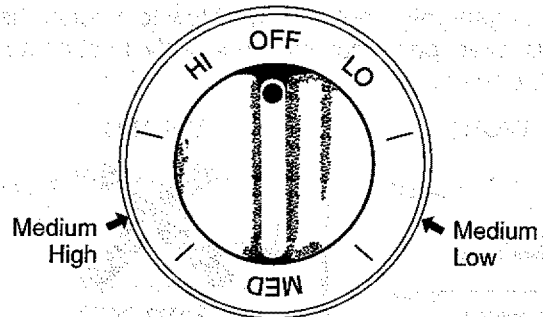
The control must be pushed in to set only from the OFF position. When the control is in any position other than OFF, it may be rotated without pushing in.

When boiling water, for more efficient use, turn the knob to HI to bring it to a boil faster. After the water has come to a boil, reduce the knob setting to medium-high. The heat will still be great enough to maintain a boil, but you will be using less energy.

Be sure you turn the control knob to OFF when you finish cooking.

An indicator light will glow when **any** surface unit is on.

COOKING GUIDE FOR USING HEAT SETTINGS



HI—Quick start for cooking; bring water to boil.

Medium High—(Setting halfway between HI and MED) Maintains a fast boil on large amounts of food.

MED—Sauté and brown; keeps food at medium boil or simmer.

Medium Low—(Setting halfway between MED and LO) Cook after starting at HI; cooks with little water in a covered pan.

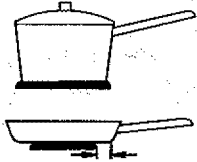
LO—Steam rice, cereal; maintains serving temperature of foods. Slow cooking and simmering. At LO settings, melt chocolate and butter on a small surface unit.

NOTE: At HI or Medium High, never leave food unattended. Boilovers cause smoking; greasy spillovers may catch fire.

COOKWARE TIPS

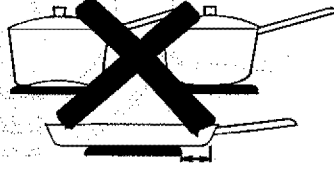
Use medium- or heavy-weight cookware. Aluminum cookware conducts heat faster than other metals. Cast-iron and coated cast-iron cookware are slow to absorb heat, but generally cook evenly at low to medium heat settings. Steel pans may cook unevenly if not combined with other metals.

RIGHT



Not over 1 inch
(2.5 cm)

WRONG



Over 1 inch
(2.5 cm)

For best cooking results pans should be flat on the bottom. Match the size of the saucepan to the size of the surface unit. The pan should not extend over the edge of the trim ring more than 1 inch (2.5 cm).

DEEP FAT FRYING

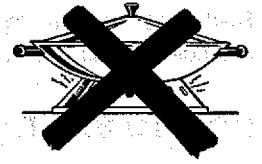
Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.

WOK COOKING

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



Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous. Placing the ring over the surface unit will cause a build-up of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.



HOME CANNING TIPS

CANNING SHOULD BE DONE ON COOKTOP ONLY

Pots that extend beyond 1 inch (2.5 cm) of surface unit's edge are not recommended for most surface cooking. 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 surface unit.

HOWEVER, DO NOT USE LARGE DIAMETER CANNERS OR OTHER LARGE DIAMETER COOKWARE 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.

OBSERVE FOLLOWING POINTS IN CANNING

1. Be sure canner fits over center of surface unit. If your cooktop or its location do not allow canner to be centered on the surface unit, use smaller-diameter pots for good canning results.
2. Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface unit and take too long to boil water.

RIGHT



WRONG



Flat bottomed canners are recommended.

3. When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures 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.
4. Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

NOTE: If your house has low voltage, canning may take longer than expected, even though directions have been carefully followed. The process time will be shortened by:

- (1) using a pressure canner, and
- (2) starting with **HOT** tap water for fastest heating of large quantities of water.

CARE AND CLEANING

Proper care and cleaning are important so your cooktop will give you efficient and satisfactory service. Follow these directions carefully in caring for it to help assure safe and proper maintenance.

BE SURE ELECTRIC POWER IS OFF BEFORE CLEANING ANY PART OF THE COOKTOP.

HOW TO REMOVE PACKAGING TAPE

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive left from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent, mineral oil or cooking oil.

Apply with a soft cloth and allow to soak. Wipe dry and then apply an appliance polish to thoroughly clean and protect the surface.

NOTE: The plastic tape must be removed from all chrome trim. It cannot be removed if it is baked on.

GLASS CONTROL PANEL

The glass control panel on your cooktop has been tempered to withstand sudden temperature changes during cooking. Give it the normal care you would give any glass material.

While it is impact-resistant, avoid scratching it to prevent it from shattering.

If the glass is hot, wipe up spills with a dry cloth or paper towel. When the surface has cooled, wash, rinse and dry it. Alternately, when the glass is cool, spray it with glass or window cleaner. Avoid the use of cleaning powders or harsh abrasives that may scratch the surface.

CONTROL KNOBS

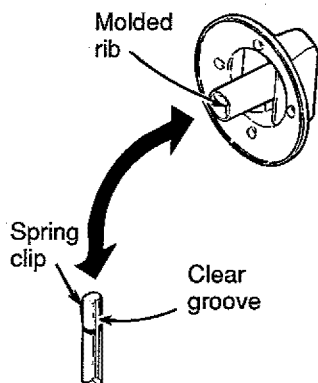
The control knobs may be removed for cleaning.

Before removing the knobs for cleaning, please note that the knobs on the left side and the knobs on the right side are in the proper OFF position. When replacing the knobs, check the OFF position to insure proper alignment.

To remove a knob, pull it straight off the stem.

Wash the knobs in soap and water but do not soak. Avoid getting water down into the knob stem holes.

To replace a knob, locate the groove in each side of the knob stem. One of the grooves contains a spring clip and the other groove is clear. Locate the molded rib inside the knob. Fit the molded rib into the clear groove on the knob stem.



PORCELAIN ENAMEL COOKTOP

(on some models)

The porcelain enamel finish is sturdy but breakable if misused. This finish is acid-resistant. However, any acidic foods spilled (such as fruit juices, tomato or vinegar) should not be permitted to remain on the finish.

If acids spill on the cooktop while it is hot, carefully use a dry paper towel or cloth to wipe it up right away. When the surface has cooled, wash with soap and water. Rinse well.

For other spills such as fat splatterings, wash with soap and water or cleansing powders after the surface has cooled. Rinse well. Polish with a dry cloth.

STAINLESS STEEL COOKTOP

(on some models)

Do not use a steel-wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use a hot, damp cloth with a mild detergent suitable for stainless steel surfaces. Use a clean, hot, damp cloth to remove soap. Dry with a dry, clean cloth.

If food soil remains, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green®, or Formula 409®.

For hard-to-clean soil, use a standard stainless steel cleaner, such as Bon-Ami® or Cameo®.

Apply cleaner with a damp sponge. Use a clean, hot, damp cloth to remove cleaner. Dry with a dry, clean cloth. Always scrub lightly in the direction of the grain.

After cleaning, use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®, Revere Copper and Stainless Steel Cleaner®, or Weno! All Purpose Metal Polish®. Follow the product instructions for cleaning the stainless steel surface.

METAL SURFACES

Do not use steel wool, abrasives, ammonia or commercial oven cleaners. To safely clean surfaces; wash, rinse and then dry with a soft cloth.

continued on next page

CARE AND CLEANING (continued)

SURFACE UNITS AND DRIP PANS

To clean the surface units, turn the control to the highest setting for a minute. The coils will burn off any soil.

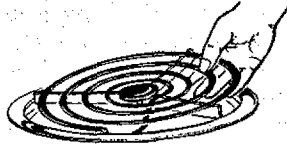
CAUTION:

- Be sure all the controls are turned to OFF and the surface units are cool before attempting to remove them.
- Do not immerse the surface units in liquids of any kind.
- Do not clean the surface units in a dishwasher.
- Do not bend the surface unit plug terminals.
- Do not attempt to clean, adjust or in any way repair the plug-in receptacle.

TO REMOVE A SURFACE UNIT

To remove the drip pans for cleaning, the surface units must be removed first.

Lift the surface unit about 1 inch (2.5 cm) above the drip pan and pull it out.



Do not lift the surface unit more than 1 inch (2.5 cm). If you do, it may not lie flat on the drip pan when you plug it back in.

Repeated lifting of the surface unit more than 1 inch (2.5 cm) above the drip pan can permanently damage the receptacle.

TO REPLACE A SURFACE UNIT

- Replace the drip pan into the recess in the cooktop. Make sure opening in the pan lines up with the receptacle.
- Insert the terminals of the surface unit through the opening in the drip pan and into the receptacle.
- Guide the surface unit into place so that it rests evenly.

DRIP PANS

Remove the surface units. Then lift out the drip pans.

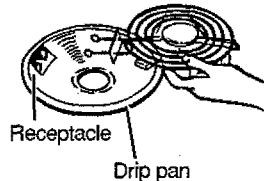
Clean the drip pans by hand with warm, soapy water.

To remove burned-on foods, soak them in hot, soapy water for several hours. Then scrub with a soap filled plastic scouring pad if necessary.

Rinse with clean water and polish with a clean soft cloth.

The drip pans may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the area under the drip pans often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

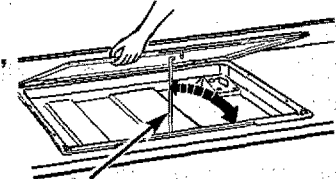


Do not cover drip pans with foil. Using foil so close to the receptacle could cause shock, fire or damage to the cooktop.

LIFT-UP COOKTOP

Clean the area under the cooktop often. Built-up soil, especially grease, may catch on fire.

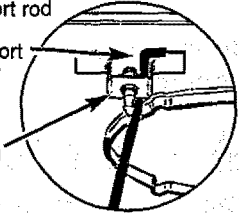
To make cleaning easier, the entire cooktop may be lifted. Be sure all surface units are turned off and are cool before raising the cooktop.



Support rod

Support rod

Latch



TO RAISE THE COOKTOP:

1. Remove all four control knobs. See the Control Knobs section.
2. Remove one of the front surface units and drip pans and use this opening to grasp the cooktop. See the Surface Units and Drip Pans sections.
3. Lift the cooktop.
4. Raise the support rod into place and hook it into the bracket on the underside of the cooktop to hold it in place while cleaning.

Be sure to secure the cooktop support rod in the cooktop strike catch.

TO CLEAN THE COOKTOP:

Use hot, soapy water and a clean cloth to clean the surface under the cooktop. To remove burned-on spills, use a cleansing powder. Rinse well, then polish with a dry cloth.

TO LOWER THE COOKTOP:

1. While holding the cooktop up with one hand, carefully disengage the support rod from the bracket and return it to its original location.
2. Gently lower the cooktop.
3. To fasten the cooktop down, press on the front of the cooktop to make sure the strike engages the catch.
4. Replace any drip pans and surface units that you removed.
5. Replace the control knobs.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

BEFORE YOU BEGIN

Read these instructions completely and carefully.

IMPORTANT: Save these instructions for local inspector's use.

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances.

NOTE TO INSTALLER:

Be sure to leave these instructions with the Consumer.

▲ WARNING: For personal safety, this appliance must be properly grounded. See the **GROUNDING INSTRUCTIONS** in these Installation Instructions.

Tools You Will Need

- Electric or hand drill and 1/8" drill bit
- Flat blade screwdriver
- Phillips screwdriver
- Pencil
- Ruler
- Hand or saber saw

FOR TILE COUNTERTOP INSTALLATION

- Electric drill and 5/32" drill bit
- 4 3/16" x 1 1/4" masonry screws

FOR YOUR SAFETY:

- **WARNING** – Before beginning the installation, switch power off at the service panel and lock the service disconnecting means to prevent power from being switched on accidentally. When the service disconnecting means cannot be locked, securely fasten a prominent warning device, such as a tag, to the service panel.
- To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface elements, cabinet storage located above the surface units should be avoided. If cabinet storage space is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5" beyond the bottom of the cabinets. Cabinet installation above the cooktop may be no deeper than 13".
- The cooktop should be easy to reach and lighted with natural light during the day.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

ATTENTION: All electric cooktops must be hard wired (direct wired) into an approved junction box. A plug and receptacle is not permitted for these products.

We recommend you have the electrical wiring and hookup of your cooktop done by a qualified electrician. After installation, have the electrician show you where your main disconnect is located.

Check with your local utilities for electrical codes which apply in your area. Failure to wire your cooktop according to governing codes could result in a hazardous condition. If there are no local codes, your cooktop must be wired and fused to meet the requirements of the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70 Latest Edition. You can get a copy by writing:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02269

You should use a single phase, three wire 240/120 Volt, 60 Hertz electrical power system. If aluminum wiring is used, all connections **MUST** be listed for use with aluminum and copper wiring. It is strongly recommended that if aluminum wiring is used, the special terminal grease for use with aluminum wiring, preferably with "grit", is put into the connection to keep it from corroding over time.

At a minimum, the National Electrical Code wire sizing in Section 310 should be followed. It is further recommended that No. 8 AWG copper (or No. 6 AWG aluminum) wire or larger if required, protected with either a double pole 40 Ampere circuit breaker or two 40 Ampere fuses be used to supply power to the cooktop.

See the section on Electrical Connections for detailed instructions on hookup of your cooktop.

▲ WARNING: The electrical power to the cooktop supply line must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

continued on next page

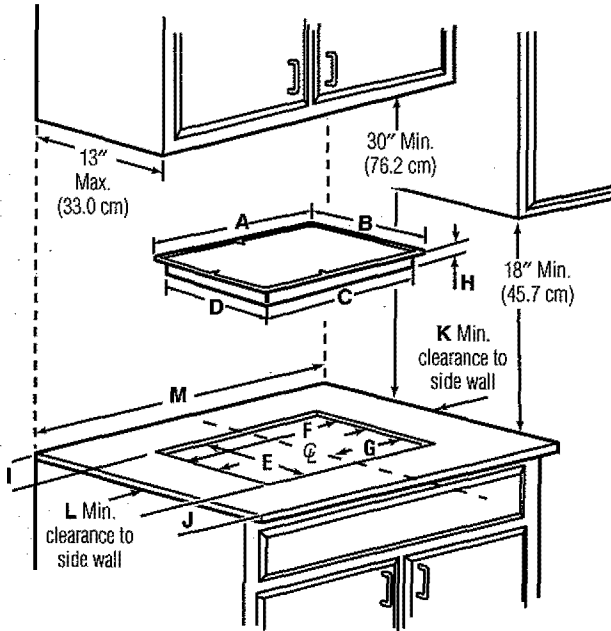
INSTALLATION INSTRUCTIONS (continued)

PRODUCT DIMENSIONS AND CLEARANCES

Counter space must be provided for installation of the cooktop. To insure accuracy, it is best to make a template when cutting the opening in the counter. See illustration below for all necessary dimensions.

When choosing a location, the following minimum clearances must be maintained between the cooktop and adjacent combustible surfaces:

- 30" (76.2 cm) minimum vertical clearance from the cooktop to the nearest overhead surface.
- 18" (45.7 cm) minimum vertical clearance to adjacent cabinets.



Cooktop and cutout dimensions

	30" Models	36" Models		30" Models	36" Models
A	30¼" 76.8 cm	35½" 90.2 cm	H	3" 7.6 cm	3" 7.6 cm
B	21¼" 54.0 cm	21" 53.3 cm	I	1¼" min. 4.4 cm	1¼" min. 4.4 cm
C	28⅞" 72.1 cm	33⅛" 85.6 cm	J	3½" min. 8.9 cm	2½" min. 6.4 cm
D	19⅞" 49.2 cm	18⅝" 48.1 cm	K	2" min. 5.1 cm	3¼" min. 9.5 cm
E	19½" 49.5 cm	19⅞" 48.6 cm	L	5½" min. 14.0 cm	3¾" min. 9.5 cm
F	28½" 72.4 cm	33⅞" 86.0 cm	M	33¼" min. 84.5 cm	41⅞" min. 105 cm
G	14¼" 36.2 cm	16⅝" 43.0 cm			

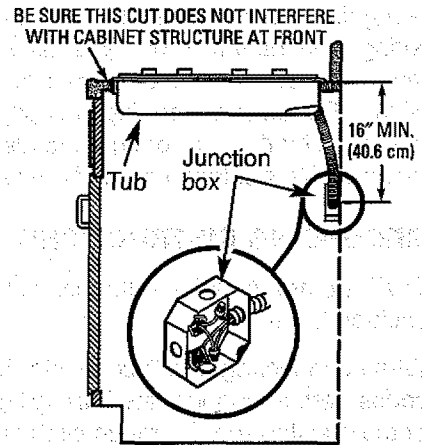
PREPARATION

Before installing the cooktop or moving it to another location have the electrician verify:

- That your home is provided with adequate electrical service.
- That the addition of the cooktop will not overload the household circuit on which it is used.

INSTALL THE JUNCTION BOX

Install an approved junction box where it will be easily accessible through the front of the cabinet where cooktop will be located. See the illustration at right for the suggested mounting location.



INSTALL THE COOKTOP

Install the cooktop in the cutout opening.

NOTE: If the cooktop is being installed in a blind counter (one with no cabinet opening below), wire connections must be made before putting the cooktop into the cutout.

SECURE THE COOKTOP

Secure the tub of the cooktop to a standard counter with the wood screws shipped with the cooktop.

Secure the tub of the cooktop to a tile counter with 4 masonry screws. These can be purchased at any hardware store.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

MAKE ELECTRICAL CONNECTIONS

⚠ WARNING: The electrical power to the cooktop supply line must be shut off while line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

When making the wire connections, use the entire length of conduit provided (3 feet). The conduit must not be cut.

Connect the red and black leads from the cooktop conduit to the corresponding leads in the junction box.

The power leads supplied with this appliance are UL recognized for connection to larger gauge household wiring. The insulation of the leads is rated at much higher temperatures than the temperature rating of household wiring. The current carrying capacity of the conductor is governed by the wire gauge and also the temperature rating of the insulation around the wire.

GROUNDING INSTRUCTIONS

The bare ground wire in the conduit is connected to the cooktop frame.

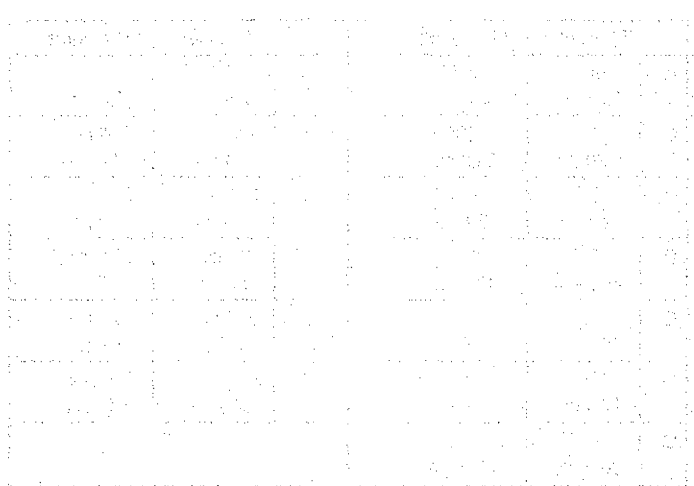
When connecting to a 3 conductor branch circuit, if local codes permit, connect the bare ground connector lead of the cooktop to the branch circuit neutral (gray or white in color).

Effective January 1, 1996, the National Electrical Code requires that new construction use a (4) conductor connection and will not permit grounding through neutral. If used in new construction after January 1, 1996, in a mobile home or recreational vehicle, or if local codes do not permit grounding through the neutral white lead, do the following:

Attach the appliance grounding lead (green or bare copper) to the residence grounding conductor (green or bare copper) in accordance with local codes.

FIGURE 1: WIRING DIAGRAM TO JUNCTION BOX

The diagram shows a junction box with two terminals labeled 'RED' and 'BLACK'. Two wires, one red and one black, enter the box from the top. Two other wires, one red and one black, enter from the bottom. The red wire from the top is connected to the red terminal, and the black wire from the top is connected to the black terminal. The red wire from the bottom is connected to the red terminal, and the black wire from the bottom is connected to the black terminal. A third wire, labeled 'GROUND', enters from the bottom and is connected to a terminal labeled 'GROUND'.



QUESTIONS? BEFORE YOU CALL FOR SERVICE...

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
SURFACE UNITS DO NOT WORK PROPERLY	<ul style="list-style-type: none">• Difficulty may be in the main distribution panel of your house caused by a blown oven circuit fuse, a tripped oven circuit breaker, the main fuse or the main circuit breaker, depending on the nature of the power supply. If a circuit breaker is involved, reset it. If the control box uses fuses, the oven fuse (a cartridge-type) should be changed BUT ONLY BY SOMEONE FAMILIAR WITH ELECTRICAL CIRCUITS. If after doing one of these procedures, the fuse blows or circuit breaker trips again, call for service. <p>NOTE: Apartment tenants or condominium owners should request their building management to perform this check before calling for service.</p> <ul style="list-style-type: none">• Drip pans are not set securely in the cooktop.• Surface unit controls are not properly set or wrong surface unit control is set for unit you are using.• Surface units are not plugged in solidly.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CALLING SEARS SERVICE AT 1-800-4-MY-HOME®

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

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

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® appliance is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

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

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

- ✓ **Expert service** by our 12,000 professional repair specialists
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **"No-lemon" guarantee**—replacement of your covered product if more than three product failures occur within twelve months
- ✓ **Product replacement** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge
- ✓ **Fast help by phone**—non-technical and instructional assistance on products repaired in your home, plus convenient repair scheduling
- ✓ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations
- ✓ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

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

Some limitations and exclusions apply.

For prices and additional information, call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

For Sears guaranteed professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters, call 1-800-4-MY-HOME®.

INDICE DE CONTENIDO

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Instrucciones importantes de seguridad 16-18

OPERACIÓN

Características de su estufa 19

Controles 20

Consejos sobre los implementos
para cocinar 21

Consejos para hacer conservas
en la casa 22

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuidado y limpieza 23-25

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Conexiones eléctricas 29

Requisitos eléctricos 27

Dimensiones y espacios 28

Ubicación 26

Instalación 28, 29

COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de que usted llame para
pedir servicio de reparación 30

Garantía 31

Contrato de protección maestra 31

Numeros por servicio 32

RECORD DE PRODUCTO

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. El número de modelo y serie de la cubierta se encuentran en la etiqueta que está debajo de la superficie de la estufa.

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea estas instrucciones antes de usar este aparato.

Quando use electrodomésticos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

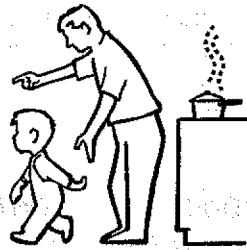
- Use este electrodoméstico sólo para el uso descrito en este manual.
- No trate de reparar o reemplazar cualquiera parte de la cubierta de cocinar a menos que se recomiende específicamente en esta guía. Todos los demás servicios deberán ser referidos a un técnico calificado.

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cubierta de cocinar de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Antes de llevar a cabo cualquier servicio, **DESCONECTE LA CUBIERTA DE COCINAR DEL SUMINISTRO DE CORRIENTE ELECTRICA EN EL PANEL DE DISTRIBUCION DE LA CASA QUITANDO EL FUSIBLE O APAGANDO EL INTERRUPTOR DEL CIRCUITO ELECTRICO.**
- Pida al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de circuitos o fusible. Márquelo para una fácil referencia.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su estufa

- **No deje solos a los niños**— los niños no deben quedarse solos o sin vigilancia en una área donde se esté usando algún aparato. Nunca se les debe permitir que se sienten o se paren en ninguna parte del aparato.



- **No permita que nadie escale, se pare o se cuelgue de la estufa.**

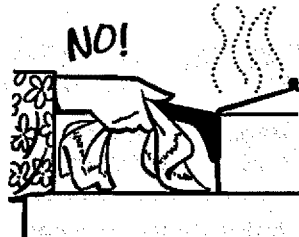
- **PRECAUCION: LOS ARTICULOS DE INTERES PARA LOS NIÑOS NO DEBEN GUARDARSE EN GABINETES QUE ESTEN SOBRE LA ESTUFA**—LOS NIÑOS QUE SE TREPEN A LA ESTUFA PARA ALCANZARLOS PODRIAN RESULTAR GRAVEMENTE LESIONADOS.



- **Mantenga siempre las toallas de secar, los trapos de cocina, las agarraderas para lo caliente y otras telas a una distancia segura de su estufa.**

- **Mantenga siempre los utensilios de madera y plástico y la comida enlatada a una distancia segura de su estufa.**

- **No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato.** Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la estufa. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con superficies calientes y podrían causar quemaduras graves.

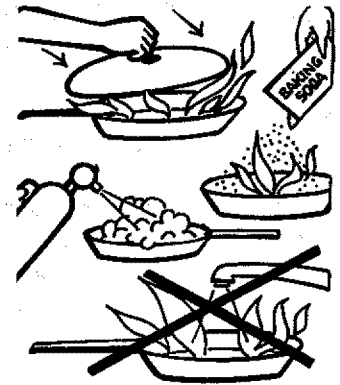


- **Enseñe a los niños a no jugar con los controles ni con cualquiera otra parte de la estufa.**

- **Mantenga siempre a una distancia segura de su estufa los tapices de pared que sean combustibles y las cortinas o colgaduras.**

- **Utilice sólo agarraderas que estén secas**—las agarraderas húmedas o mojadas que entren en contacto con superficies calientes pueden provocar quemaduras por el vapor. No permita que las agarraderas queden en contacto con los conjuntos calientes de superficie. No use una toalla u otra tela abultada en vez de una agarradera. Dichas telas pueden incendiarse con un quemador que esté caliente o con un elemento calefactor.

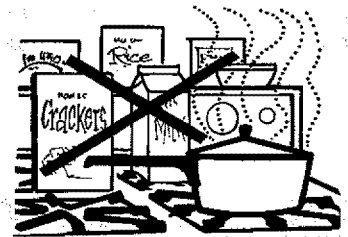
- **No use agua en fuegos de grasa.** Nunca recoja una sartén en llamas. Apague los controles y después ahogue la sartén en llamas cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste bien, una hoja de hornear, o una hoja plana o, si está disponible, use un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.



La grasa en llamas de fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.

La grasa en llamas en una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.

- **Mantenga limpios la campana y los filtros de grasa para conservar una buena ventilación y evitar que la grasa se incendie.**



- **No almacene o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en la cercanía de éste o cualquier electrodoméstico.**

- **No almacene materiales inflamables cerca de la estufa.**

- **Cuando prepare comidas llameantes debajo de la campana, encienda el ventilador.**

- **No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen sobre la estufa.**

- **Para su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.**

- **No toque los conjuntos de superficie.** Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no las toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los conjuntos, con las áreas cercanas a los quemadores. Primero deje que pase el tiempo suficiente como para que se enfríen.

Las superficies potencialmente calientes pueden incluir la estufa y las áreas que dan hacia la estufa.

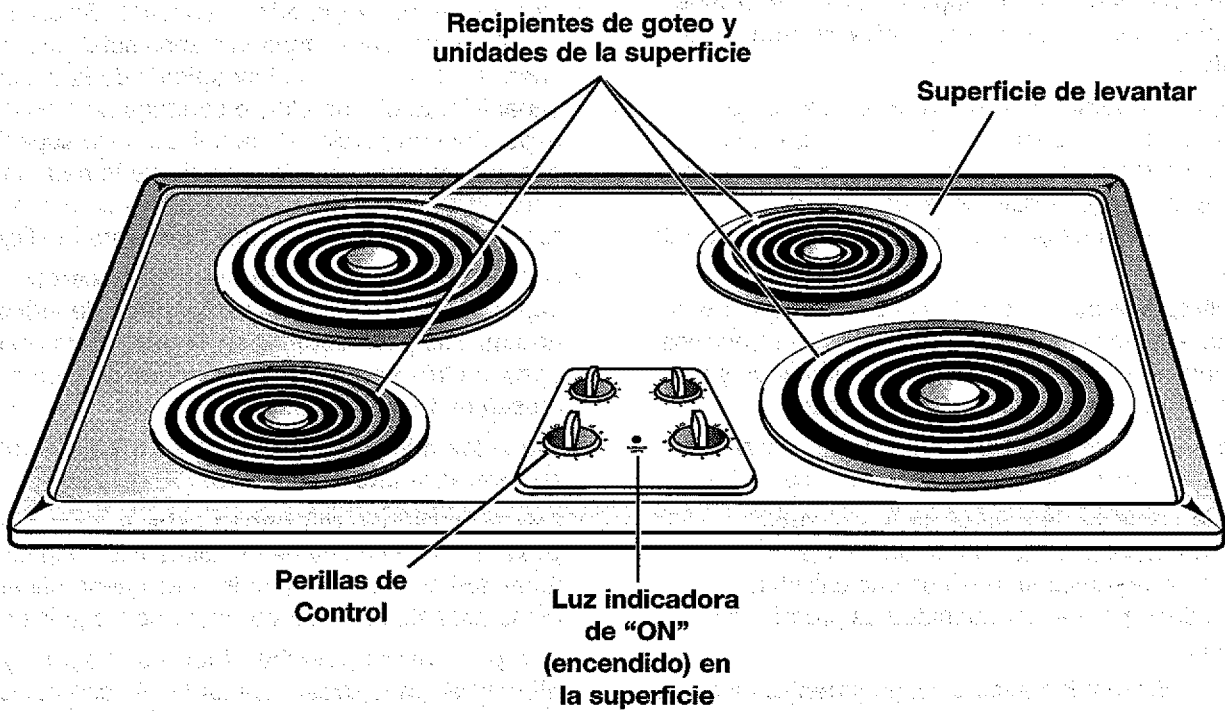
(continúa en la página siguiente)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continúa)

- **Para disminuir al máximo la posibilidad de quemaduras**, la ignición de materiales inflamables y los derrames, el mango de los recipientes que se usen para cocinar debe dirigirse al centro de la estufa sin extenderse sobre los conjuntos de superficie que estén cerca.
- **Gire siempre hacia "OFF" (apagado) los controles de los conjuntos de superficie antes de quitar las cacerolas.**
- **Para evitar la posibilidad de quemaduras o de choque eléctrico**, asegúrese siempre de que los controles de todos los conjuntos estén en la posición "OFF" (apagado) y de que todos los conjuntos de superficie estén fríos antes de tratar de levantarlos o de quitarlos.
- **Nunca limpie la superficie de la estufa cuando esté caliente.** Algunos limpiadores producen gases nocivos y los paños húmedos pueden causar quemaduras por vapor si se usan en una superficie caliente.
- **No sumerja o remoje los conjuntos de superficie removibles.** No los ponga en la lavadora de platos.
- **Limpie la cubierta de cocinar con precaución.** Si usa una esponja o trapo húmedo o mojado para limpiar derrames en una cubierta caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras producidas por vapor.
- **Cocine la carne y las aves completamente.** La carne se debe cocinar a una temperatura mínima INTERNA de 160° F y las aves a una temperatura mínima INTERNA de 180° F. Normalmente, cocinar a estas temperaturas protege contra enfermedades causadas por los alimentos.
- **Nunca deje las unidades de la superficie sin atención en niveles de alta temperatura.** Hervir en exceso causa humaredas y derramamientos de grasa que se pueden encender.
- **Asegúrese de que los recipientes de goteo no estén cubiertos y estén instalados.** Su ausencia durante la cocción podría dañar las partes de la superficie de la estufa y el cableado.
- **Limpie sólo las partes señaladas en este manual del usuario.**
- **No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la estufa cuando no esté en uso.**
- **Mantenga la estufa limpia y libre de acumulación de grasa o derramamientos que se puedan encender.**
- **Nunca caliente recipientes de alimentos sin abrir**, el aumento de presión podría causar que la lata explotara u otras lesiones.
- **No use papel aluminio para forrar los recipientes de goteo.** Un uso incorrecto podría causar una descarga, peligro de incendio o daño a la estufa.
- **Use sartenes de tamaño apropiado.** Seleccione aquellas que tengan fondos planos suficiente para cubrir el elemento de calentamiento de la unidad de la superficie. El uso de ollas o sartenes de menor tamaño expondrá una porción de la unidad de la superficie al contacto directo y puede causar que la ropa se encienda. La relación correcta de la olla o sartén con respecto al quemador también mejorará la eficiencia.
- **Sólo ciertos tipos de vidrios, vidrio/ cerámica, vajillas de barro u otros recipientes de vidrio son adecuados para cocinar en la superficie de la estufa;** otros se podrían romper debido a un cambio brusco de temperatura.
- **Vigile los alimentos mientras se fríen a niveles de temperatura altos o medios.**
- **Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible.** La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.
- **Use poca grasa para freír incluso al sumergir los alimentos en la grasa.** Llenar la olla con demasiada grasa puede resultar en derramamientos cuando se agregan los alimentos.
- **Si se usa una combinación de aceites o grasas para freír**, revuelva antes de calentar, o a medida que las grasas se mezclan lentamente.
- **Siempre caliente la grasa lentamente y vigile mientras se calienta.**
- **Cuando sea posible, use un termómetro para grasa para evitar sobrecalentar la grasa.**
- **Nunca trate de mover una sartén con grasa caliente**, especialmente una sartén profunda para freír. Espere hasta que la grasa esté fría.
- **Nunca deje frascos o latas con restos de grasa sobre o cerca de la superficie de la estufa.**

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CARACTERÍSTICAS DE SU ESTUFA



¡CUIDE SU ESTUFA COMO SI FUERAN SUS OJOS!

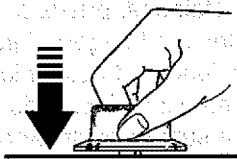
CONTROLES

Los conjuntos de superficie y los controles correspondientes están diseñados para proporcionarle una infinita variedad de opciones de calor para cocinar con los conjuntos de superficie.

En la posición OFF (apagado) y HI (alto), el control hace un "click" cuando llega a la posición correcta.

En una cocina silenciosa, es posible que escuche ligeros "clicks" mientras cocina—una indicación que el grado de calor elegido se está manteniendo.

Si cambia la opción a la de un calor mayor esto representará un cambio de calor más rápido que cambiar a menores grados de calor



Cómo fijar los controles

1. Sujete la perilla de control y presione hacia abajo.
2. Gire la perilla llevándola a la posición deseada de ajuste de calor.

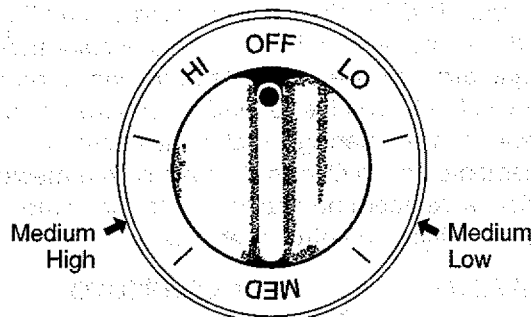
El control se debe presionar únicamente desde la posición de apagado (OFF). Cuando el control está en cualquier otra posición diferente a apagado (OFF), se puede rotar sin empujarlo.

When boiling water, for more efficient use, turn the knob to **HI** to bring it to a boil faster. After the water has come to a boil, reduce the knob setting to medium-high. The heat will still be great enough to maintain a boil, but you will be using less energy.

Asegúrese de girar la perilla de control llevándola a la posición OFF (apagado) cuando usted termine de cocinar.

Una luz indicadora se prenderá cuando **alguna** unidad de la superficie esté encendida.

Guía para cocinar usando los controles de calor



HI (alto)—Arranque rápido para cocinar; para poner agua a hervir.

Alto mediano—(Se coloca a la mitad entre HI [alto] y MED [mediano]) Mantiene un hervido rápido en grandes cantidades de alimentos.

MED (mediano)—Para saltear y dorar; mantiene los alimentos en hervor mediano o cocido a fuego lento.

Bajo mediano—(Se coloca a la mitad entre MED [mediano] y LO [bajo]). Es para cocinar después de iniciar con HI (alto). Cocina con poca agua en una cacerola tapada.

LO (bajo)—Para cocer arroz, cereal; mantiene la temperatura a la cual se sirven las comidas. Para la cocción lenta y para hervir a fuego lento. En las posiciones de ajuste LO (bajo) se puede derretir chocolate y mantequilla en un conjunto de superficie pequeño.

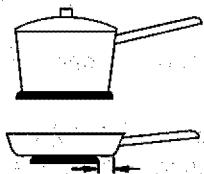
NOTA: Cuando se encuentre en HI (alto) o Medium High (alto mediano), procure nunca dejar los alimentos desatendidos. Al rebosarse, los alimentos producen humo; las salpicaduras de grasa pueden incendiarse.

CONSEJOS SOBRE LOS IMPLEMENTOS PARA COCINAR

Consejos para la batería de cocina para la superficie

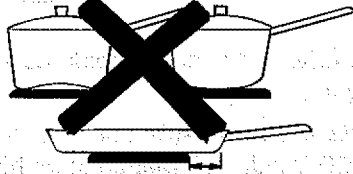
Use una batería de cocina de peso mediano a alto. La batería de cocina de aluminio conduce el calor más rápido que otros metales. La batería de cocina de hierro fundido y cubierto con hierro fundido absorbe más lentamente el calor, pero generalmente cocinan uniformemente en los niveles de calor bajo a medio. Las sartenes de acero no cocinan uniformemente si no se combinan con otros metales.

CORRECTO



No más de una pulgada
(2.5 cm)

INCORRECTO



Más de una pulgada
(2.5 cm)

Para mejores resultados de cocción, las sartenes deben ser planas en el fondo. El tamaño de las sartenes debe ser igual a la unidad de la superficie. La sartén no debe extenderse más allá del borde de la unidad de la superficie en más de 1 pulgada (25 mm).

Sartenes para freír

Los alimentos a freír deben estar lo más secos posible. La escarcha de los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos puede hacer que la grasa caliente salpique por fuera de los lados de la olla.

Cocción en una sartén tipo Wok

Recomendamos que sólo use ollas de fondo plano.

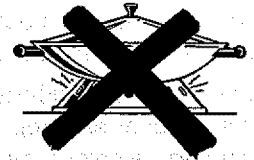
Están disponibles en las tiendas minoristas.



No use ollas tipo Wok con agarraderas.

El uso de este tipo de ollas con o sin las agarraderas instaladas, puede ser peligroso.

Colocar la agarradera sobre la unidad de la superficie causará una acumulación de calor la cual puede dañar la superficie de porcelana. No trate de usar estas ollas sin la agarradera. Se puede quemar seriamente si la olla se voltea.



(continúa en la página siguiente)

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS EN LA CASA

Las conservas deben hacerse sólo en las estufas.

Las ollas que sobresalen más de una pulgada (2.5 cm) del conjunto de superficie no se recomiendan para la mayoría de las estufas. Sin embargo, cuando va a hacer conservas en baño María o con una olla de presión, puede usar ollas de mayor diámetro. Esto se debe a que la temperatura de ebullición del agua (incluso bajo presión) no daña las superficies de la estufa que rodean los conjuntos de superficie.

SIN EMBARGO, NO UTILICE OLLAS DE DIAMETRO MUY GRANDE NI OTRO TIPO DE RÉCIPIENTES DE GRAN DIAMETRO PARA FREIR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEAN AGUA. La mayor parte de los jarabes o mezclas de salsas y todo tipo de frituras se cuecen a temperaturas mucho más elevadas que el agua hirviendo. Dichas temperaturas pueden dañar a la larga las superficies de la estufa que rodean los conjuntos de superficie.

Observe los siguientes puntos cuando vaya a hacer conservas

1. Asegúrese de que la olla para hacer conservas se ajuste en el centro del conjunto de superficie. Si su estufa o su localización no permiten que la olla quede centrada en la área de calor, utilice ollas de diámetro más pequeño para obtener mejores resultados al hacer sus conservas.
2. Tiene que usar ollas con fondo plano. Las ollas con rebordes o con ondulaciones (que con frecuencia se encuentran entre las ollas esmaltadas) no hacen buen contacto con el conjunto de superficie y se requiere de mucho tiempo para que el agua hierva en ellas.

CORRECTO

INCORRECTO



Se recomiendan ollas con fondo plano para conservas.

3. Cuando haga conservas, siga las recetas y los procedimientos que obtenga de fuentes confiables. Las recetas y procedimientos confiables se los puede brindar el fabricante de su olla para hacer conservas; los fabricantes de los frascos de vidrio para conservas, por ejemplo Ball and Kerr; y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
4. Recuerde que la elaboración de conservas es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras por el vapor o el calor, tenga cuidado al elaborar sus conservas.

NOTA: Si su casa tiene bajo voltaje, el proceso de elaboración de conservas puede requerir de más tiempo que esperado, aunque las instrucciones se hayan seguido con todo cuidado.

El proceso puede acortarse si:

- (1) se usa una olla de presión y
- (2) inicia con agua CALIENTE de la llave de agua para calentar con mayor rapidez grandes cantidades de agua.

CUIDADO Y LIMPIEZA

El cuidado y la limpieza apropiados son importantes para que su estufa le proporcione un servicio eficiente y satisfactorio. Siga con exactitud estas instrucciones para el cuidado de su estufa, para ayudarle a asegurar un mantenimiento seguro y adecuado.

CERCIORESE DE QUE LA ENERGIA ELECTRICA ESTA DESCONECTADA ANTES DE LIMPIAR CUALQUIERA A PARTE DE SU ESTUFA.

Cómo retirar la cinta del empaque

Para garantizar que no se haga daño al acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo que queda de la cinta de empaque en los nuevos electrodomésticos es la aplicación de un detergente líquido de uso casero para lavar platos, aceite mineral o aceite para cocinar.

Aplique con un paño suave y deje en remojo. Seque y luego aplique una cera para electrodomésticos para limpiar a fondo y proteger la superficie.

NOTA: La cinta plástica se debe retirar de todos los accesorios de cromo. No se podrán retirar después de quemarse.

Panel de control de vidrio

El panel de control de vidrio de su estufa se ha sometido a un proceso de templado para soportar cambios bruscos de temperatura durante la cocción. Dele el cuidado normal que le daría a cualquier material de vidrio.

Aunque es resistente a los impactos, trate de no rayarlo para evitar que se rompa.

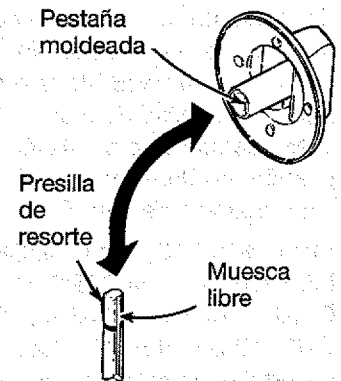
Si el vidrio está caliente, limpie los derramamientos con un paño seco o toalla de papel. Cuando se enfríe la superficie, lávelo, enjuáguelo y séquelo.

Alternativamente, cuando el vidrio esté frío, esparza un limpiador de vidrios o ventanas. Evite el uso de polvos limpiadores o abrasivos fuertes que puedan rayar la superficie.

Perillas de control

Las perillas de control pueden extraerse para limpiarlas.

Antes de extraer las perillas para limpiarlas, fíjese por favor que las perillas en el lado izquierdo y las perillas en el lado derecho estén en la posición OFF apropiada. Cuando vuelva a colocar las perillas en su lugar, compruebe que queden en la posición OFF para asegurar una alineación adecuada.



Para extraer una perilla tire de ella rectamente separándola de su espiga.

Lave las perillas con agua y jabón, pero no las sumerja en agua. Evite que el agua entre en los orificios donde se aloja la espiga.

Para volver a colocar una perilla en su lugar, ubique la muesca en cada lado de la espiga de la perilla. Una de las muescas contiene una presilla de resorte y la otra muesca no tiene nada. Ubique la pestaña moldeada dentro de la perilla. Encaje la pestaña moldeada dentro de la muesca libre en la espiga de la perilla.

(continúa en la página siguiente)

Estufa de esmalte de porcelana

(en algunos modelos)

El acabado en esmalte de porcelana es resistente pero se puede romper si se usa incorrectamente.

Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, no se debe permitir que permanezca sobre el acabado, cualquier alimento ácido derramado (como jugos de frutas, tomate o vinagre).

Si se derraman ácidos sobre la superficie mientras está caliente, cuidadosamente use un papel toalla o un paño húmedo para limpiar inmediatamente. Cuando se haya enfriado la superficie, lave con agua y jabón. Enjuague bien.

Para otros derramamientos como salpicaduras de grasa, lave con agua y jabón o limpie con polvos limpiadores después de que la superficie se enfríe. Enjuague bien. Brille con un paño seco.

Superficie de acero inoxidable

(en algunos modelos)

No use almohadillas de fibra metálica que rayen la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use un paño caliente y húmedo con un detergente suave apropiado para superficies de acero inoxidable. Use un paño limpio caliente y humedecido para remover el jabón. Seque con un paño limpio y seco.

Si siguen las manchas de comida, ensaye con un limpiador para cocina como Fantastik®, Simple Green®, o Formula 409®.

Para manchas difíciles de limpiar, use un limpiador estándar de acero inoxidable como Bon-Ami® o Cameo®.

Aplique el limpiador con una esponja húmeda. Use un paño limpio, caliente y humedecido para quitar el limpiador. Seque con un paño limpio y seco. Siempre restriegue suavemente en la dirección de la veta.

Después de limpiar, use una cera para acero inoxidable, como Stainless Steel Magic®, Revere Koper y Stainless Steel Cleaner® o Wenol All Purpose Metal Polish®. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Partes metálicas

No use fibra metálica, abrasivos, amoníaco o limpiadores comerciales de hornos. Para limpiar superficies de forma segura; lave, enjuague y después seque con un paño suave.

Superficie de la estufa de levantar

Con frecuencia, limpie el área bajo la superficie de la estufa, la suciedad pegada se puede incendiar.

Para hacer la limpieza más fácil, se debe levantar toda la superficie de la estufa. Cerciórese de que todas las unidades estén apagadas y frías antes de levantar la superficie.

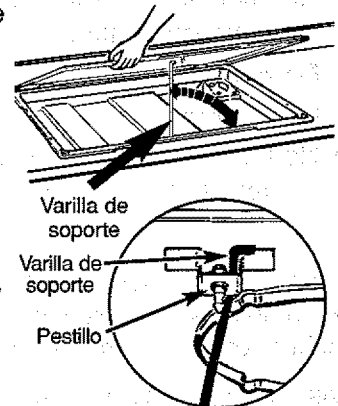
PARA LEVANTAR LA SUPERFICIE DE LA ESTUFA:

1. Retire las cuatro perillas de los controles. Consulte la sección Perillas de control.

2. Retire una de las unidades frontales de la superficie y los recipientes de goteo y use esta abertura para levantar la superficie. Consulte las secciones Unidades de la superficie y Recipientes de goteo.

3. Levante la superficie.

4. Levante la varilla de apoyo y colóquela en el soporte en la parte baja de la superficie de la estufa para sostenerla en su lugar mientras limpia.



Cerciórese de ajustar la varilla de soporte de la superficie en el pasador de la superficie de la estufa.

PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE DE LA ESTUFA:

Use agua caliente jabonosa y un paño limpio para limpiar la superficie debajo de la estufa. Para retirar los alimentos quemados adheridos, use un polvo limpiador. Enjuague bien y luego brille con un paño seco.

PARA BAJAR LA SUPERFICIE DE LA ESTUFA:

1. Mientras sostiene la superficie de la estufa con una mano, cuidadosamente libere la varilla de apoyo del soporte y regrésela a su posición original.

2. Cuidadosamente baje la estufa.

3. Para asegurar la superficie, presione el frente de la estufa para cerciorarse de que las puntas encajen en los pasadores.

4. Reemplace cualquier recipiente de goteo y las unidades de la superficie que haya retirado.

5. Reemplace las perillas de control.

Unidades de la superficie y recipientes de goteo

Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control al nivel más alto por un minuto. Las resistencias quemarán cualquier suciedad.

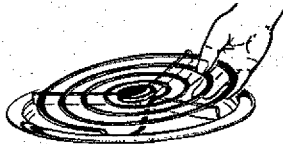
PRECAUCION :

- **Asegúrese de que todos los controles estén en posición de OFF (apagado) y los conjuntos de superficie estén fríos antes de tratar de quitarlos.**
- No sumerja las unidades de la superficie en líquidos de ninguna clase.
- No lave las unidades de la superficie en la lavadora de platos.
- No doble los terminales de enchufe de la unidad de la superficie.
- No intente limpiar, ajustar o reparar de alguna manera el receptáculo del enchufe.

Para retirar una unidad de la superficie:

Para retirar los recipientes de goteo para limpieza, se deben retirar primero las unidades de la superficie.

Levante la unidad de la superficie cerca de 1 pulgada



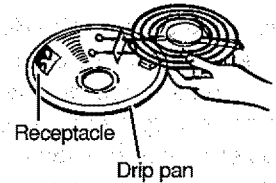
(2.5 cm) por encima del recipiente de goteo y hale hacia fuera

No levante las unidades de superficie más de 1 pulgada (2.5 cm), si lo hace es posible que no quede nivelada sobre el recipiente de goteo cuando la vuelva a conectar.

Levantar repetidamente la unidad de la superficie más de 1 pulgada (2.5 cm) por encima del recipiente de goteo puede dañar permanentemente el receptáculo.

Para reemplazar una unidad de la superficie

- Reemplace el recipiente de goteo en el orificio de la superficie de la estufa. Asegúrese de que la abertura del recipiente quede alineada con el receptáculo.



- Conecte los terminales de la unidad de superficie a través de la abertura en el recipiente de goteo hasta el receptáculo.
- Guíe la unidad de la superficie a su lugar de forma que descansa a nivel.

Recipientes de goteo

Retire las unidades de la superficie. Luego levante y saque los recipientes de goteo.

Limpie los recipientes de goteo a mano con agua tibia y jabonosa.

Para retirar los alimentos adheridos que se han quemado, remoje en agua caliente jabonosa por varias horas. Luego restriegue con una esponjilla plástica con jabón si es necesario.

Los recipientes de goteo también se pueden limpiar en la lavadora de platos.

Con frecuencia, limpie el área bajo los recipientes de goteo. La suciedad pegada, especialmente la grasa puede encenderse.

No cubra los recipientes de goteo con papel aluminio. Usar papel de aluminio muy cerca del receptáculo puede causar un corto, incendio o daño a la estufa.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de comenzar

Lea estas instrucciones completamente y con todo cuidado.

IMPORTANTE: Conserve estas instrucciones para el uso del inspector local.

IMPORTANTE: Respete todos los códigos y ordenanzas que rigen la materia.

NOTA PARA EL INSTALADOR:

Asegúrese de dejarle estas instrucciones al consumidor.

NOTA: Este electrodoméstico debe ser conectado apropiadamente a tierra.

⚠ ADVERTENCIA: Por seguridad personal, este aparato se debe conectar a tierra correctamente. Consulte la sección INSTRUCCIONES PARA LA CONEXION A TIERRA en estas Instrucciones de instalación.

Herramientas neceserías

- Taladro eléctrico o manual y broca de 1/8"
- Destornillador de cabeza plana
- Destornillador de estrella
- Lápiz
- Regla
- SERRUCHO DE MANO

PARA INSTALACIÓN EN MOSTRADOR DE LOZA

- Taladro eléctrico y broca de 5/32"
- Tornillo de mampostería de 4 3/16" x 1 1/4"

PARA SU SEGURIDAD:

- **ADVERTENCIA:** Antes de empezar la instalación, mueva el interruptor a la posición de apagado en el panel de servicio y bloquee el suministro desconectando cualquier medio de suministro de energía para evitar que se pueda encender de forma accidental. Cuando no se puede bloquear la desconexión del servicio, pegue de forma segura al panel de servicio un letrero grande de advertencia, como una placa.
- Para eliminar el riesgo de quemaduras o incendios al alcanzar elementos calientes por encima de la superficie, se debe evitar instalar gabinetes de almacenamiento por encima de las unidades de la superficie. Si hay gabinetes, se puede reducir el riesgo instalando una campana de estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas (15 cms) más allá del fondo de los gabinetes. La instalación de los gabinetes por encima de la estufa no puede ser más profunda de 13 pulgadas (33 cms).
- La superficie de la estufa debe estar al alcance y se debe iluminar con luz natural durante el día.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

REQUISITOS ELECTRICOS

Todas las estufas eléctricas deben tener cableado continuo (cableado directo) hacia una caja de conexión aprobada. No se permite enchufe ni receptáculo para estos productos.

Recomendamos que un electricista calificado instale el cableado y la conexión de su estufa. Después de la instalación, pida al electricista que le muestre dónde se encuentra la desconexión principal.

Consulte con la compañía local de servicios públicos los códigos eléctricos que aplican en su zona. No conectar la estufa según los códigos vigentes, puede acarrear una condición peligrosa. Si no hay códigos locales, su estufa se debe conectar según los requisitos del Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA No 70 última versión. Puede obtener una copia al escribir a:

National Fire Protection Association
Batterymarch Park
Quincy, MA 02260

Debe usar un sistema eléctrico monofásico, de tres cables, 240/120 voltios, 60 Hertz. Si usa cableado de aluminio, TODAS las conexiones deben estar señaladas para uso con cableado de aluminio y cobre. Se recomienda enfáticamente que si se usa cableado de aluminio, se coloque en la conexión la grasa especial para terminales usada para el cableado de aluminio, preferiblemente con "arenilla" para evitar su corrosión con el tiempo.

Como mínimo, se deben seguir los tamaños de cable que recomienda el Código Eléctrico Nacional en la Sección 310. También se recomienda el uso de cable de cobre, tamaño No. 8 AWG, (o No. 6 AWG de aluminio) o mayor si se requiere, protegido con un interruptor de circuitos de 40 amperios de doble polaridad o dos fusibles de 40 amperios para el suministro de corriente hacia la estufa

Consulte la sección Conexiones eléctricas para instrucciones detalladas sobre la conexión de la estufa.

⚠ ADVERTENCIA: Se debe interrumpir la energía eléctrica que le llega a la línea de suministro de estufa mientras se estén realizando las conexiones en la línea. De no tomarse esta precaución, se podrían producir graves lesiones o muertes.

(continúa en la página siguiente)

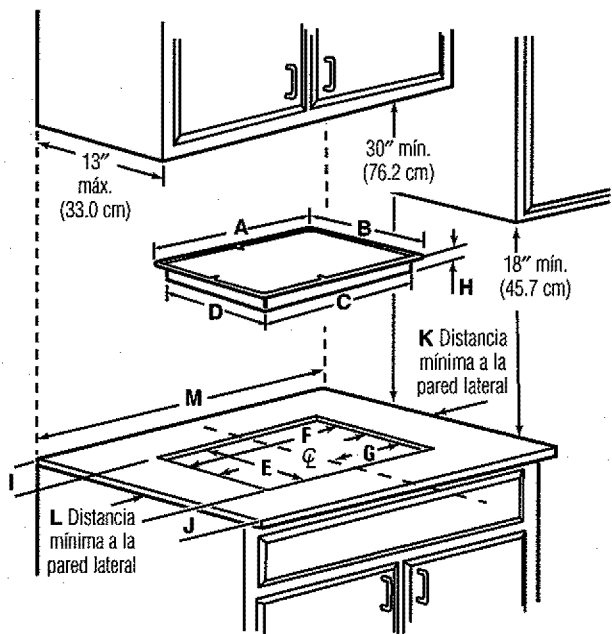
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN (continúa)

DIMENSIONES Y ESPACIOS PARA EL PRODUCTO

Se debe tener espacio en el mostrador para la instalación de la estufa. Para garantizar la exactitud, es mejor hacer una plantilla cuando corte la abertura en el mostrador. Consulte en la ilustración a continuación todas las dimensiones necesarias.

Al seleccionar una ubicación, se deben mantener las siguientes distancias entre la estufa y las superficies combustibles adyacentes:

- Espacio mínimo vertical de 30" (76 cms) desde la superficie de la estufa hasta la superficie superior más cercana.
- Espacio mínimo vertical de 18" (46 cms) hasta los gabinetes adyacentes.



Dimensiones de la estufa y de los cortes

	Modelos 30"	Modelos 36"	Modelos 30"	Modelos 36"
A	30 $\frac{1}{4}$ " 76.8 cm	35 $\frac{1}{2}$ " 90.2 cm	H	3" mín. 7.6 cms
B	21 $\frac{1}{4}$ " 54.0 cm	21" 53.3 cm	I	1 $\frac{3}{4}$ " mín. 4.4 cms
C	28 $\frac{3}{8}$ " 72.1 cm	33 $\frac{1}{16}$ " 85.6 cm	J	3 $\frac{1}{2}$ " mín. 8.9 cms
D	19 $\frac{3}{8}$ " 49.2 cm	18 $\frac{15}{16}$ " 48.1 cm	K	2" mín. 5.1 cms
E	19 $\frac{1}{2}$ " 49.5 cm	19 $\frac{1}{8}$ " 48.6 cm	L	5 $\frac{1}{2}$ " mín. 14.0 cms
F	28 $\frac{1}{2}$ " 72.4 cm	33 $\frac{3}{8}$ " 86.0 cm	M	33 $\frac{1}{4}$ " mín. 84.5 cms
G	14 $\frac{1}{4}$ " 36.2 cm	16 $\frac{15}{16}$ " 43.0 cm		

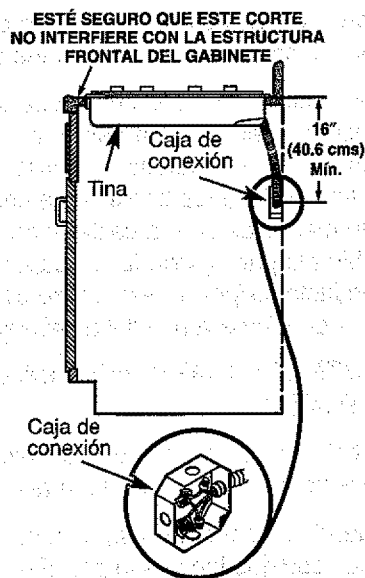
PREPARACIÓN

Antes de instalar la estufa o trasladarla a otro lugar, pida al electricista que verifique:

- Que su casa tenga un servicio eléctrico adecuado.
- Que la adición de la unidad de mostrador no sobrecargue el circuito de la casa que use.

INSTALE LA CAJA DE CONEXIÓN

Instale una caja de conexión aprobada que sea de fácil acceso a través del frente del gabinete donde se localizará la unidad del mostrador. Consulte la ilustración de la derecha para la localización sugerida para el montaje.



INSTALE LA ESTUFA

Instale la estufa en la abertura de corte.

NOTA: Si la estufa se instala en un mostrador ciego (uno sin abertura para gabinete por debajo), las conexiones de cable se deben hacer antes de colocar la estufa en el corte.

ASEGURE LA ESTUFA

Asegure la tina de la estufa a un mostrador estándar con los tornillos de madera que vienen con la estufa.

Asegure la tina de la estufa a un mostrador de loza con 4 tornillos de mampostería. Éstos se pueden comprar en cualquier ferretería.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

HAGA LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

⚠ ADVERTENCIA: Se debe desconectar el fluido eléctrico hacia la línea de alimentación de la estufa, mientras se hacen las conexiones de la línea. No hacerlo podría resultar en lesiones serias o en la muerte.

Al hacer las conexiones de los cable, use la longitud completa del conducto suministrado (3 pies ó 91 cms). No se debe cortar el conducto.

Conecte los cables negro y rojo del conducto de la estufa con los cables correspondientes en la caja de conexión.

Los cables eléctricos suministrados con este electrodoméstico están aprobados por UL para conexión a un cableado de vivienda de calibre mayor. El aislamiento de los cables está calificado a temperaturas aún más altas que la calificación de la temperatura del cableado para vivienda. La capacidad actual del conductor depende del calibre del cable y también del nivel de temperatura del aislamiento alrededor del cable.

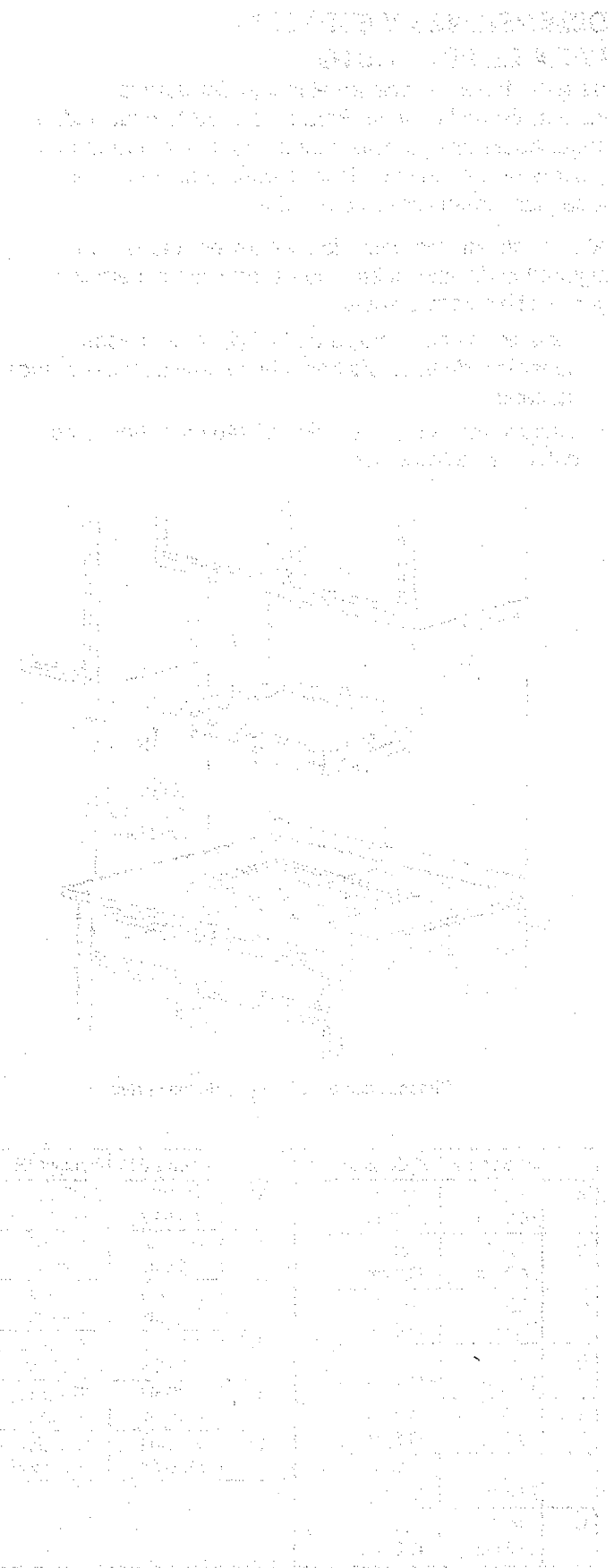
INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

El cable de polo a tierra descubierto en el conducto se conecta a la estructura de la estufa.

Cuando se conecta a un circuito ramal de 3 conductores, si los códigos locales lo permiten, una el alambre del conector a tierra descubierto de la estufa con el neutro del circuito ramal (color gris o blanco).

A partir del primero de enero de 1996, el Código Eléctrico Nacional exige que todas las construcciones nuevas usen una (4) conexión de conductor y no permite la conexión a tierra a través del neutro. Si se usa en una construcción nueva después del primero de enero de 1996, en una casa móvil o vehículo recreacional, o si los códigos locales no permiten conectar a tierra a través del cable neutro blanco, haga el paso siguiente:

Una el cable de conexión a tierra del aparato (verde o cobre descubierto) al conductor de conexión a tierra de la residencia (verde o cobre descubierto) de acuerdo con los códigos locales.



¿PREGUNTAS? ANTES DE QUE USTED LLAME PARA PEDIR SERVICIO DE REPARACION...

PROBLEMA

LOS CONJUNTOS DE SUPERFICIE NO FUNCIONAN ADECUADAMENTE

CAUSA POSIBLE

- La dificultad puede estar en el panel principal de distribución eléctrica de su casa y ser causada por un fusible quemado del circuito del horno, un interruptor disparado del circuito del horno, el fusible principal o el interruptor principal de circuito, dependiendo de la naturaleza del suministro eléctrico. Si el problema está en el interruptor de circuito, reajústelo. Si la caja de control usa fusibles, el fusible del horno (que es de tipo cartucho) debe cambiarse. **PERO ESE CAMBIO DEBE HACERLO ALGUIEN QUE ESTE FAMILIARIZADO CON CIRCUITOS ELECTRICOS.** Si después de haber completado uno de estos procedimientos el fusible se quema o el interruptor de circuito se dispara de nuevo, llame solicitando el servicio de reparación.

NOTA: Los residentes en departamentos o los propietarios de condominios deben pedirle a la administración del edificio que efectúe esta verificación antes de solicitar el servicio de reparación.

- Las charolas recolectoras no están sujetadas firmemente en la cubierta de cocinar.

- Los controles de los conjuntos de superficie no están apropiadamente ajustados o se ha ajustado el control equivocado del conjunto de superficie para el conjunto que usted está usando.

- Los conjuntos de superficie no están insertados sólidamente.



UN AÑO COMPLETO DE GARANTÍA PARA TODAS LAS PIEZAS

Si, dentro de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte funciona indebidamente a causa de un defecto en materiales o fabricación, Sears la reparará o la reemplazará, a nuestra discreción, sin costo alguno para el comprador.

Si este producto se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, las garantías indicadas arriba sólo tendrán vigencia durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTÍA ESTÁ DISPONIBLE AL LLAMAR A SEARS SERVICE AL 1-800-4-MY-HOME®.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos que varían de un estado a otro.

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

Contrato de protección maestra

Felicitaciones por su compra inteligente. Su nuevo aparato Kenmore® está diseñado y fabricado para muchos años de operación confiable. Sin embargo, al igual que todos los productos, puede requerir de mantenimiento o reparación preventivas en cualquier momento. Es ahí cuando el contrato de protección maestra le puede ahorrar dinero y molestias.

Adquiera un Contrato de protección maestra ahora mismo y protéjase contra inconvenientes y gastos inesperados.

El Contrato de protección maestra también le ayuda a ampliar la vida de su electrodoméstico. Lo siguiente es lo que se incluye en el contrato:

- ✓ **Servicio experto** por parte de nuestros 12,000 especialistas profesionales de reparación
- ✓ **Servicio ilimitado sin costo** por partes y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ✓ **Garantía total**—reposición de su producto cubierto si ocurren más de tres fallas del producto dentro de doce meses
- ✓ **Reposición del producto** si el producto cubierto no se puede reparar
- ✓ **Revisión anual de mantenimiento preventivo** a su solicitud – sin cargo adicional
- ✓ **Ayuda telefónica rápida**—asistencia no técnica y de instrucciones sobre los productos reparados en su casa, además de una conveniente programación de reparaciones
- ✓ **Protección contra descargas eléctricas** para daños debido a fluctuaciones eléctricas
- ✓ **Reembolso por alquiler** si la reparación del producto cubierto toma más tiempo del prometido

Una vez adquiera el contrato, solo necesita una llamada telefónica para programar el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche o programar la cita del servicio por Internet.

Sears cuenta con más de 12,000 especialistas profesionales de reparación, quienes tienen acceso a más de 4.5 millones de partes y accesorios de calidad. Este es el tipo de profesionalismo en el que puede contar para ayudar a prolongar la vida de su nueva compra para los años venideros. ¡Adquiera el Contrato de protección maestra hoy mismo!

Aplican ciertas limitaciones y exclusiones. Para precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional garantizada de Sears de electrodomésticos y artículos para el hogar como dispositivos para abrir puertas de garaje y calentadores de agua, en los EE.UU. llame al 1-800-4-MY-HOME®

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Center.

1-800-488-1222

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

www.sears.com

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGARSM

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

SEARS

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

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

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

© Sears, Roebuck and Co.