

Use & Care Guide  
Manual de Uso y Cuidado  
Manuel d'utilisation et d'entretien  
English / Español / Français

Models/Modelos/Modèles: 790.32703 & 790.32713

# Kenmore Elite<sup>®</sup>

## Gas Cooktop

### Parrilla de Cocinar a gas

### Table de cuisson à gaz

P/N A01704602B (1411)  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



---

## Table of Contents

Cooktop Warranty .....	2	General Care & Cleaning .....	10-11
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3-4	Cleaning Various Parts of Your Cooktop.....	10
Product Record.....	5	Porcelain Enamel Cooktop Cleaning Instructions .....	10
Serial Plate Location .....	5	Cleaning the Grates .....	11
Grounding Instructions.....	5	Cleaning the Burner Caps.....	11
Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion .....	5	Cleaning the Burner Heads .....	11
Features at a Glance.....	6	Before You Call.....	12
Before Setting Surface Controls.....	7	Protection Agreements .....	13
Surface Cooking .....	7	Sears Service.....	14
Setting Surface Controls.....	8-9		

---

## KENMORE ELITE LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF SALE, a defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

For warranty coverage details to obtain free repair or replacement, visit the web page: [www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

This warranty applies for only 90 DAYS from the sale date in the United States, and is void in Canada, if this appliance is ever used for other than private household purposes.

**This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:**

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Discoloration of cooktop surfaces resulting from normal use.
4. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, bags or screw-in base light bulbs.
5. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
6. Service calls to correct appliance installation not performed by Sears authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
7. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Sears authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
8. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
9. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
10. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
11. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
12. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

### Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

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

\* In-home repair service is not available in all Canadian geographical areas, nor will this warranty cover user or service travel and transportation expenses if this product is located in a remote area (as defined by Sears Canada Inc.) where an authorized service is not available.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179**  
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3**



# Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.  
Save these instructions for future reference.



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

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

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

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

#### FOR YOUR SAFETY:

— 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, servicer or the gas supplier.

- Remove all tape and packaging wrap before using the cooktop. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the cooktop. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the model/serial plate attached to the cooktop.
- Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition and CAN/CGA B149.2, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition, and local code requirements. Install and/or adjust only per installation instructions provided in the literature package for this cooktop.

Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals. All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the cooktop.
- Never modify or alter the construction of a cooktop by removing panels, wire covers, or any other part of the product.
- Air curtain or other overhead hoods, which operate by blowing a downward air flow on to a range, shall not be used in conjunction with gas ranges other than when the hood and range have been designed, tested and listed by an independent test laboratory for use in combination with each other.

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

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

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

- Do not leave children alone—Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS, GRATES, OR AREAS NEAR THESE BURNERS. Surface burners may be hot even though the flames are not visible. Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and the surfaces facing the cooktop.
- Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

**⚠ WARNING** NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

- Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.
- When heating fat or grease, watch it closely. Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- Use Only Dry Potholders—Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholders touch the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- Do Not Heat Unopened Food Containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Know which knob controls each surface burner. Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners. Visually check that the burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

# Important Safety Instructions

**⚠ WARNING** Use Proper Flame Size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

**⚠ WARNING** Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

**⚠ WARNING** Use proper pan size—This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottom large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.

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

- **Utensil Handles Should Be Turned Inward from Edges of Cooktop and Not Extend Over Adjacent Surface Burners**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never Leave Surface Burners Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line surface burner pans. Protective liners or aluminum foil may interfere with heat and air distribution, and combustion. Damage to the cooktop or personal injury may result.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do Not Use Decorative Surface Burner Covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

---

## IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other productive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

---

## Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product may not have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

## Product Record

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

Model No. \_\_\_\_\_

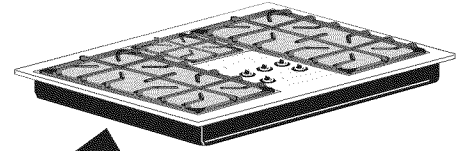
Serial No. \_\_\_\_\_

Date of purchase \_\_\_\_\_

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

## Serial Plate Location

Please see the illustration for exact location. Remember to record the serial number for future reference.



Serial plate is located under the burner box.

---

## Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)

This natural gas appliance is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

Only a qualified service agent should perform the L. P. conversion. Contact the local gas provider for conversion. The L. P. Conversion Kit is supplied with this unit and is located in the literature package. The kit contains installation

instructions which must be read before and followed carefully when installing the kit.

**⚠ WARNING** To avoid serious injury, any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified service agent.

---

## Grounding Instructions

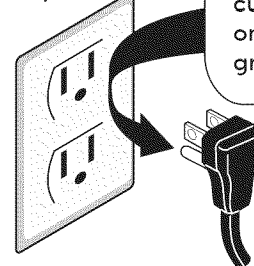
For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

**DO NOT** Operate the cooktop using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

See the **INSTALLATION INSTRUCTIONS** packaged with this cooktop for complete installation and grounding instructions.

**⚠ WARNING** This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

Grounding type wall receptacle



Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.

Power supply cord with 3-prong grounding plug

**⚠ WARNING** Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

## Features at a Glance

### Location of the Gas Surface Burners

Your cooktop is equipped with gas surface burners with different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

- ① The small **SIMMER** burner is best used for simmering delicate sauces, etc.
- ② The **REGULAR** burners can be used for most surface cooking needs.
- ③ The **TURBO BOIL** burner (some models only) is best used when bringing larger quantities of liquid to a rolling boil. You'll spend less time preparing dinner and more time enjoying it with 20,000 BTUs of power.

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

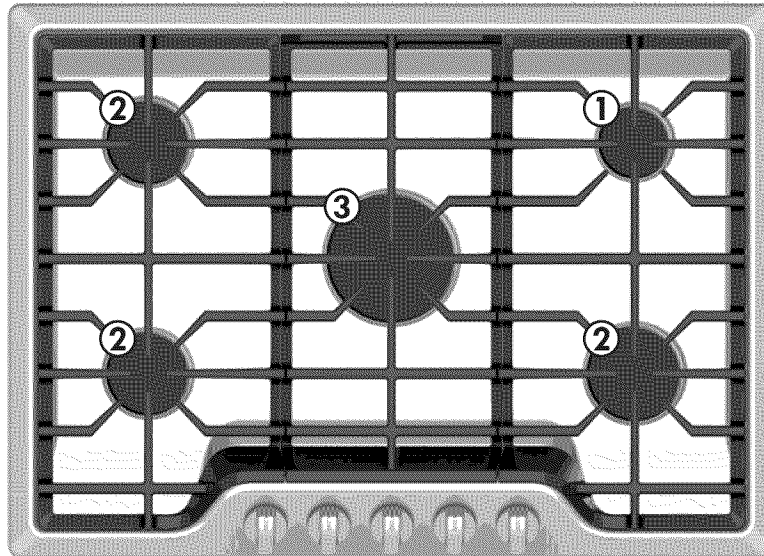


Figure 1 - Model 790.32703

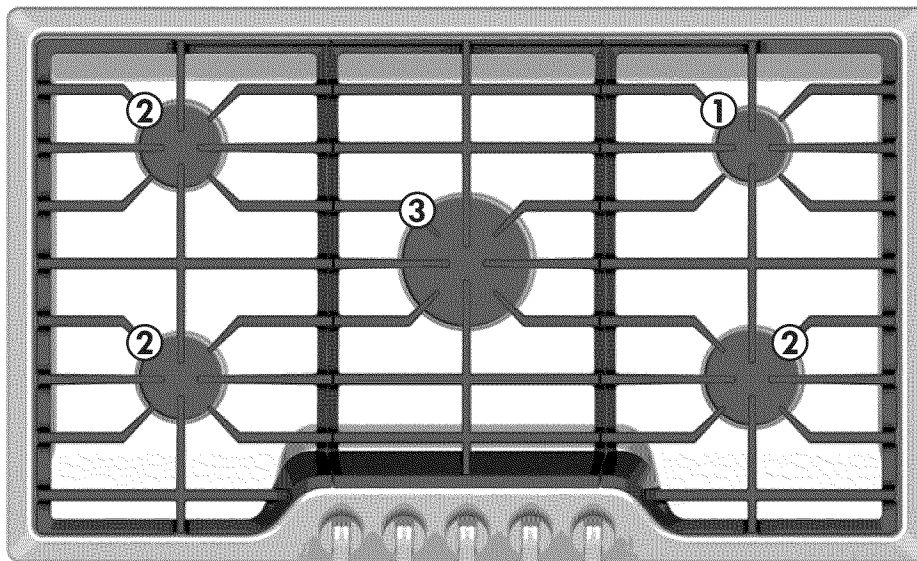


Figure 2 - Model 790.32713

# Surface Cookware Recommendations

## Use Proper Cookware

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

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

**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

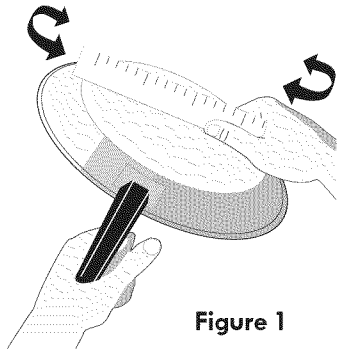
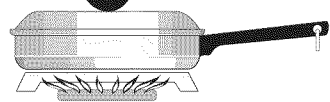


Figure 1

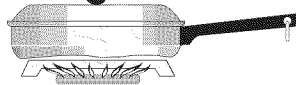
### CORRECT



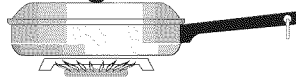
- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

### INCORRECT

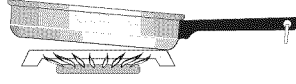
- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than 2.5 cm (1").



- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond unit.

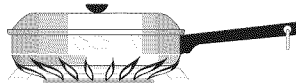


Figure 2

\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

## Cookware Material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface unit to the pan bottom. The most popular materials available are:

**ALUMINUM** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting).

**COPPER** - Excellent heat conductor but discolors easily.

**STAINLESS STEEL** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

**CAST IRON** - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached.

**PORCELAIN-ENAMEL on METAL** - Heating characteristics will vary depending on base material.

**GLASS** - Slow heat conductor.

# Setting Surface Burner Controls

## Check Burner Cap Placement Before Operating the Surface Burners

To prevent flare-ups and avoid creation of harmful by-products, **do not** use the cooktop without all burner caps properly installed to insure proper ignition and gas flame size.

**It is very important** to be sure that all surface burner caps and burner grates are properly installed and in the correct locations **BEFORE** operating the cooktop burners.

### Remember:

- Always keep surface burner caps in place whenever using a surface burner.
- When placing the burner caps, be sure that all burner caps are **seated firmly and rest level on top of burner heads**.
- For proper flow of gas and ignition of burners **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

### Round Style Burners

The burner cap lip (See Fig. 1) should fit snug into the center of burner head and rest level. Refer to Figs. 2, 3 & 5 for correct and incorrect burner cap placement. Once in place, you may check the fit by gently sliding the burner cap from side to side (Fig. 4) to be sure it is centered and firmly seated. When the burner cap lip makes contact inside the center of the burner head you will be able to feel it. Please note that the burner cap should NOT move off the center of the burner head when sliding from side to side.

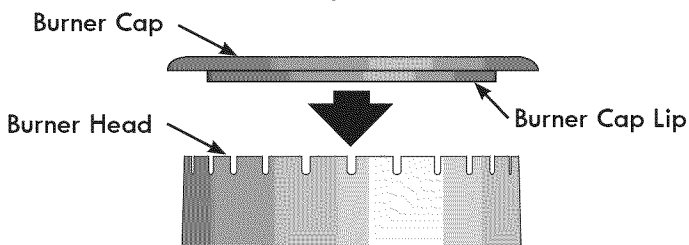
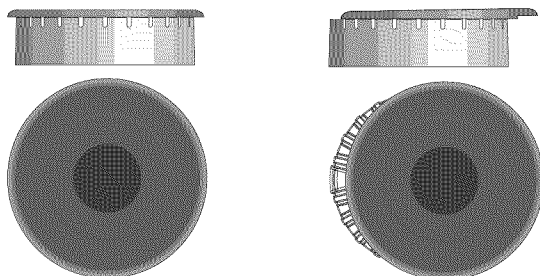


Fig. 1



Correct Burner Cap Placement

Fig. 2

Incorrect Burner Cap Placement

Fig. 3

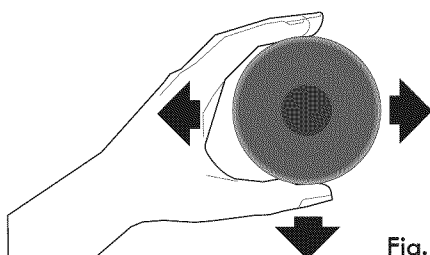


Fig. 4

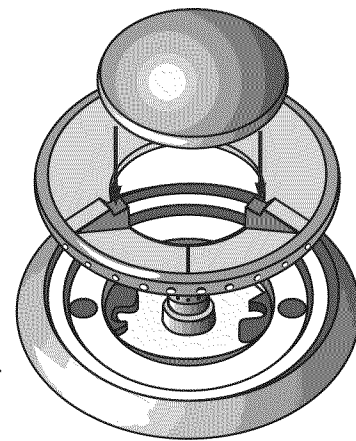


Figure 5 - Correct G5 Burner Cap Placement

## Setting Proper Surface Burner Flame Size

**For most cooking**, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

**\*These settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.** The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Clean burner if flame is yellow-orange.

Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame wastes heat and energy and increases your risk of being burned by the flame (Figure 6).

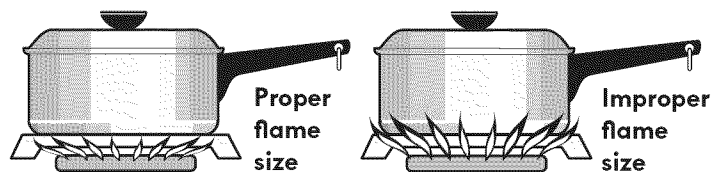


Figure 6

**For deep fat frying**, use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.



## Setting Surface Burner Controls

### Setting the Burners

1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position (See Figures 1&2).
3. Release the knob and rotate to the LITE position.
4. **Visually check that the burner has a flame.**
5. Once the burner is lit, continue to turn **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed.

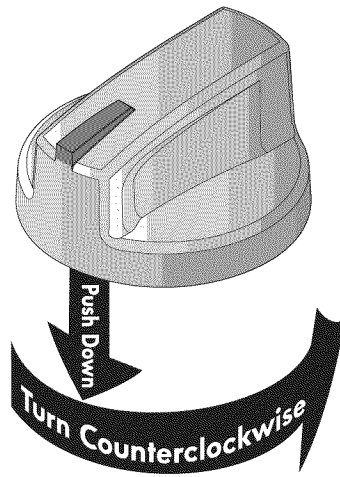


Figure 1

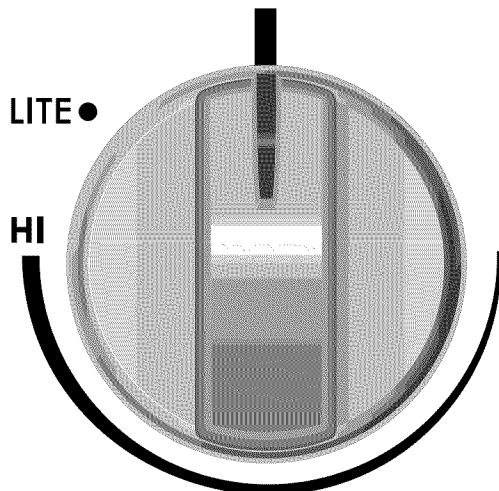


Figure 2 - Typical Control Knob

### Important notes:

- **DO NOT** cook with the surface control knob left in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to spark if the control knob setting remains in the LITE position).
- When setting any surface control knob to the LITE position, all electronic surface ignitors will spark at the same time. However, only the surface burner you are setting will ignite.
- **NEVER** place or straddle a cooking utensil over two different surface cooking areas at the same time. This can cause uneven heating results.

**CAUTION** Do not place items such as aluminum foil, salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

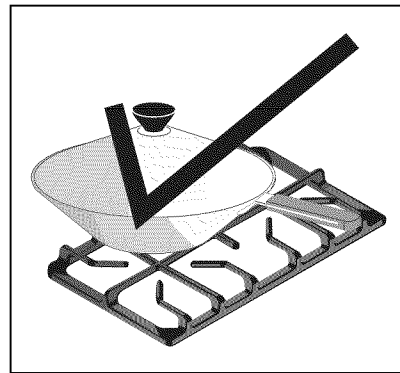
### Manual Lighting

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights push in and turn knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

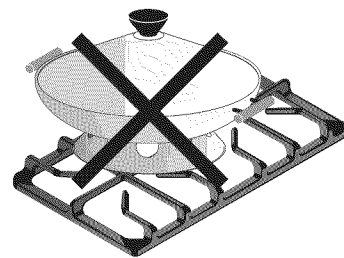
### Using a Wok (not supplied)

**Woks** with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the burner unit) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

**Wire trivets:** Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the grates.



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



## General Care & Cleaning

### Cleaning Various Parts of Your Cooktop

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

<b>Surfaces</b>	<b>How to Clean</b>
<b>Painted Control Knobs</b>	For general cleaning, use hot soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. DO NOT use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch or dull the finish.
<b>Control Panel</b>	Wipe the control panel clean after each use. Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
<b>Stainless Steel</b>	Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners off from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
<b>Porcelain Enamel Burner Grates, Cooktop Surface</b>	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. DO NOT use spray oven cleaners on the cooktop.

## General Care & Cleaning

### Cleaning the Cooktop and Surface Burners

**CAUTION** To avoid possible burns **DO NOT** attempt any of the cooktop cleaning instructions provided before turning **OFF** all of the surface burners and allow them to completely cool.

**CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized qualified agency.

Routinely clean the cooktop. Wipe with a clean, damp cloth and wipe dry to avoid scratches.

Keeping the surface burner head ports and slots clean will prevent improper ignition and an uneven flame. See the following sections for more instructions.

### Cleaning recessed and contoured areas of cooktop

If a spill occurs on or in the recessed or contoured areas, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.

### Cleaning surface burner grates

- Clean only after the grates are completely cool.
- Use nonabrasive plastic scrubbing pad and mild abrasive cleanser or clean in the dishwasher.
- Food soils containing acids may affect the finish. Clean immediately after the grates are cool.
- Thoroughly dry grates **immediately** following cleaning.

### Cleaning burner caps

- Remove caps from burner heads after they have cooled.
- Clean heavy soils with a plastic scrubbing pad and absorbent cloth.
- Thoroughly dry burner caps immediately following cleaning including the bottom and inside of cap.
- Do not use abrasive cleaners. They can scratch porcelain.
- Do not clean burner caps in the dishwasher.
- **Do not operate surface burners without burner caps properly in place. Read important notes.**

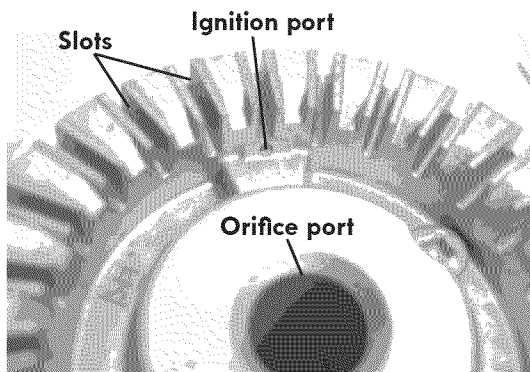


Figure 1- Cooktop regular burner head

### Cleaning surface burner heads

For proper gas flow it may be necessary to clean the burner head and slots. To clean, first use a clean **DAMP** cloth to soak up any spills. Remove any food from between the burner slots using a small nonabrasive brush like a toothbrush and afterwards wipe up using a damp cloth. For stubborn soils located in the slots, use a small-gauge wire or needle to clean.

Any spill on or around the electrode must be carefully cleaned. Take care not to hit the electrode with anything hard or it could be damaged.

### To clean the burner head ignition ports

Each burner head has a small ignition port located as shown. Should you experience ignition problems it may be that this port hole is partially blocked with soil. With the burner head in place, use a small wire gauge needle or the end of a paper clip to clear the ignition port (See to Fig. 1 and 2).

### Important notes:

- The surface burner heads are secured to the cooktop and must be cleaned in place on the cooktop.
- **Always** keep the surface burner caps in place **whenever a surface burner is in use.**
- When replacing the burner caps, be sure the burner caps are **seated firmly on top of the burner heads.**
- For proper flow of gas and ignition of burners **DO NOT** allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the gas orifice port opening.

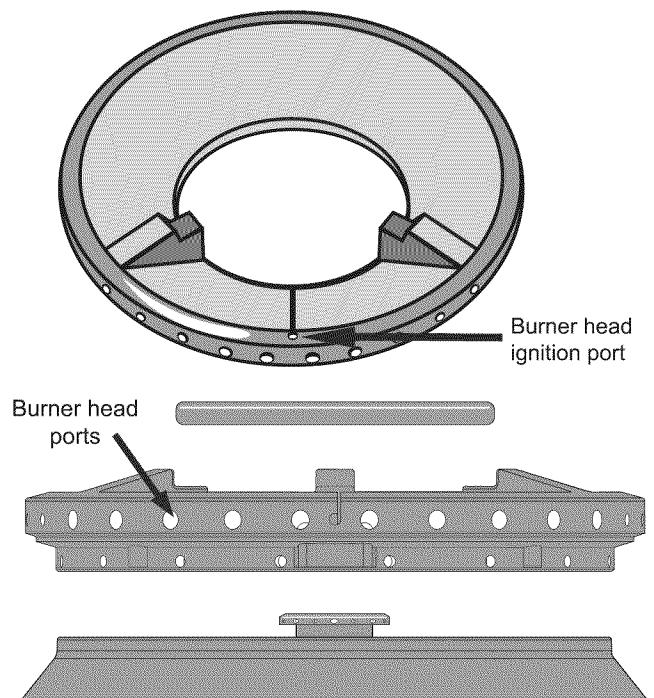


Figure 2- Cooktop G5 burner head

## Before You Call

### Solutions to Common Problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Surface burners do not light	<p>Surface Control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the Surface Control knob to LITE until burner ignites and then turn control to desired flame size.</p> <p>Be sure gas supply valve is open.</p> <p>Gas-air mixture needs a straight line to travel. Be sure burner is properly seated in its support (models with open burners only).</p> <p>Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.</p> <p>Power cord is disconnected from outlet (electric ignition models). Be sure cord is plugged securely into outlet.</p> <p>Electrical power outage (electric ignition models). Burners can be lit manually. See <b>Setting Surface Controls</b> in this Use &amp; Care Guide.</p>
Surface burner flame burns half way around.	<p>Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.</p> <p>Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. To avoid this occurrence dry the burners thoroughly following instructions under <b>General Care &amp; Cleaning</b>.</p>
Surface burner flame is orange.	<p>Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.</p> <p>In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.</p>

# MASTER PROTECTION AGREEMENTS

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

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement\* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

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.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

**Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.**

**\* Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

## **Sears Installation Service**

*For Sears professional installation* of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

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<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

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

**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.)    **1-800-469-4663** (Canada)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

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-HOGAR<sup>®</sup>**  
(1-888-784-6427)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**  
(1-800-533-6937)  
[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo, featuring the word "sears" in a lowercase, serif font.

© Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

© Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide  
Manual de Uso y Cuidado  
Manuel d'utilisation et d'entretien  
English / Español / Français

Models/Modelos/Modèles: 790.32703 & 790.32713

# Kenmore Elite®

## Parrilla de Cocinar a gas

## Gas Cooktop

## Table de cuisson à gaz

P/N A01704602B (1411)  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



---

## Tabla de Materias

Garantía de la plancha de cocinar.....	2	Recomendaciones de los Utensilios de Cocina .....	7
IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	3-4	Ajuste de los Controles Superiores.....	8-9
Registro del producto.....	5	Cuidado y Limpieza .....	10-11
Ubicación de la placa de serie.....	5	Antes de llamar .....	12
Petróleo Líquido (Gas Propano) Conversión.....	5	Acuerdo de protección .....	13
Instrucciones para la puesta a tierra.....	5	Servicio Sears.....	14
Características .....	6		

---

## GARANTÍA LIMITADA DE ELITE DE KENMORE

DURANTE UN AÑO desde la fecha de la venta, este electrodoméstico está garantizado contra defectos de materiales o mano de obra cuando se instala, opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

CON EL COMPROBANTE DE VENTA, un electrodoméstico defectuoso será objeto de reparación o sustitución gratuita, a opción del vendedor.

Para detalles sobre la cobertura de garantía para reparación o sustitución gratuita, visite la página web: [www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

Esta garantía es válida solamente durante 90 DÍAS desde la fecha de la venta en los Estados Unidos y es nula en Canadá, si este electrodoméstico se utiliza para fines distintos que hogares particulares.

### Esta garantía cubre SOLO defectos de material y de mano de obra. NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por accidente o mala utilización o mantenimiento inapropiado.
3. Decoloración de las superficies de la cubierta causada por el uso habitual.
4. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos entre otros, los filtros, las correas, las bolsas o las lámparas con base roscada.
5. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este electrodoméstico o para indicar al usuario la instalación, la operación y el mantenimiento correcto del electrodoméstico.
6. Las llamadas al servicio técnico para la instalación correcta del electrodoméstico no realizada por agentes de servicio autorizados por Sears o para reparar problemas con mangueras internas, frenos del circuito, cableado interno y tuberías o sistemas de suministro de gas que resultan de dicha instalación.
7. Daño o falla de este electrodoméstico que resulta de la instalación no realizada por agentes de servicio autorizados de Sears, incluso la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o tuberías.
8. Daños o falla a este electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, si no está operado y mantenido correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministrados.
9. Daños o fallas del electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, que sean resultado de accidentes, modificación, abuso, uso indebido o uso ajeno a los fines previstos.
10. Daños o fallas en el electrodoméstico, incluso decoloración o herrumbre de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones provistas con el producto.
11. Daños o fallas de las piezas o los sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al electrodoméstico.
12. Servicio a un electrodoméstico si el modelo y la placa de serie está faltando, está modificada o no se puede determinar fácilmente para tener el logotipo de certificación adecuado.

### Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación o sustitución del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. El vendedor no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este electrodoméstico se use dentro de los Estados Unidos o Canadá\*.

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

\*En Canadá, el servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas, así como tampoco está cubierto el viaje del usuario o del técnico y los gastos de transporte por esta garantía si este producto está ubicado en un área remota (como lo define Sears Canada Inc.) en donde no está disponible un técnico de reparaciones autorizado.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179**  
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2C3**





# Importantes Instrucciones de Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato

Guarde estas instrucciones para futura consultación



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

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

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

**⚠️ ADVERTENCIA** Si no se sigue exactamente la información que aparece en este manual, puede provocarse un incendio o una explosión, con lo que resultarían daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

### PARA SU SEGURIDAD:

— No almacene o use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables junto a este aparato electrodoméstico ni de cualquier otro.

### — QUE HACER SI HUELE GAS:

- No encienda ningún aparato electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
  - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde la casa de algún vecino. Siga las instrucciones que le dé el proveedor de gas.
  - Si usted no puede ponerse en contacto con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- Tanto la instalación como el servicio tienen que quedar a cargo de un instalador profesional, un técnico o el proveedor de gas.

- Quite todas las cintas y todo el embalaje antes de usar la estufa. Después de haber desempacado la cubierta, destruya todo cartón de embalaje y las bolsas plásticas después de desempacar la estufa. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje. No retire la placa del número de serie fijada sobre la estufa.
- Instalación correcta—Asegúrese que un técnico calificado conecte e instale su aparato correctamente y de acuerdo con la última edición del código nacional de gas ANSI Z223.1, o en Canadá CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, así como la última edición del Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70, o en Canadá, el CSA Norma C22.1, Canadian Electrical CODE Part I, así como de acuerdo con los requisitos de los códigos locales. Instale y/o ajuste su aparato de acuerdo a las instrucciones impartidas en la literatura adjunta correspondiente a esta estufa.

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

- Servicio por parte del usuario—No repare ni reemplace ninguna parte del aparato a menos que los manuales así lo recomienden. Solamente un técnico calificado puede ocuparse de todos los demás servicios; así se reducirá el riesgo de lesiones personales y de dañar la estufa.
- Nunca modifique ni altere la construcción de una estufa quitando los paneles, el revestimiento de los alambres ni cualquier parte del producto.
- No se deben usar cortinas de aire ni ninguna otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de

ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

**⚠️ ADVERTENCIA** Escalar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o gavetas de esta estufa puede provocar lesiones de consideración. Por otra parte, también puede dañarse la estufa. No permita que los niños se trepen sobre la estufa o jueguen a su alrededor.

- Almacenamiento dentro del Aparato—No deben almacenarse materiales inflamables sobre la estufa, cerca de los quemadores. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como latas de aerosol, encima de la estufa. Los materiales inflamables pueden explotar y causar incendios o daños a la propiedad.

**⚠️ PRECAUCION** No almacene artículos de interés para los niños dentro de los armarios situados por encima de la estufa o en su parte posterior.

- No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando. No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- NO TOQUE LOS QUEMADORES, LAS PARRILLAS, NI LAS AREAS CERCANAS A ESTAS. Las parrillas y sus quemadores podrían estar calientes, aunque no estén fulgurantes. Las áreas cercanas a las parrillas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después de su uso, no toque, ni permita que ningún tipo de paño o tela inflamable toquen estas áreas hasta que hayan tenido el tiempo necesario de enfriarse. Entre ellas se cuentan en horno de la estufa, las superficies que se encuentran cara a la estufa.
- Pongas Ropa Adecuada—Nunca lleve puesta ropa suelta o prendas que cuelguen mientras esté usando la estufa. No deje que su ropa ni otras telas inflamables entren en contacto con superficies calientes.

**⚠️ ADVERTENCIA** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.

- No vierta agua ni harina sobre fuego provocado por grasa—Baja las llamas con la tapa de una olla, o con polvo de hornear, un producto químico seco o un extinguidor a base de espuma.
- Cuando caliente manteca o grasa, obsérvela de cerca. La manteca o la grasa pueden incendiarse si se calientan demasiado.
- Use solamente manoplas o agarraderas secas al asir utensilios calientes—Cuando se las pone sobre superficies calientes, las manoplas, o las agarraderas húmedas o mojadas pueden causar quemaduras resultantes del vapor.

# Importantes Instrucciones de Seguridad

No deje que dichos protectores toquen las llamas de los quemadores. Al asir utensilios calientes, no use toallas ni artículos de tela gruesos en lugar de una manopla o una agarradera.

- **No caliente envases de comida sin antes abrirlos—La presión resultante podría causar el estallido del envase y provocar quemaduras.**
- **Familiaríces con las perillas que controlan cada hornilla.** Siempre encienda las hornillas dándoles vuelta a las perillas hasta llegar a la posición LITE. Verifique visualmente si se ha encendido la hornilla. Enseguida, ajuste la llama para que no rebase los bordes de los utensilios.

**⚠️ ADVERTENCIA** **Ajuste las llamas al tamaño adecuado—ajústelas de manera que no rebasen los bordes de los utensilios.** Si se usan utensilios de tamaño demasiado pequeño, una parte de la llama del quemador quedará expuesta a contacto directo, con lo cual se podría correr el riesgo de que se quemara la ropa. La relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el de la llama mejorará asimismo la eficacia al cocinar.

**⚠️ ADVERTENCIA** **No use parrillas asadoras sobre sus quemadores sellados.** Si usa parrillas asadoras sobre sus quemadores sellados, la combustión será incompleta y habrá riesgo de que se produzcan niveles de monóxido de carbono por encima de las normas aceptables. Esto representaría un peligro para su salud.

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

- **Limpie la plancha de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

- **Los Mangos de los Utensilios no Deben Quedar Extendidos Encima de los Quemadores Que se Encuentran en la Superficie del Aparato—**Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto eventual con el utensilio, hay que colocar su mango de tal manera que quede volteado hacia adentro y no sobre los quemadores.
- **Nunca deja Desatendidos los Quemadores Cuando Están Funcionando a Alta Temperatura—**Lo que al hervir causa humo o desbordamientos de grasa puede provocar la ignición. Asimismo, una cacerola que se ha dejado hervir hasta secarse puede derretirse.
- **Revestimientos de Protección—**No use hojas o papel de aluminio para proteger los platillos reflectores de los quemadores, ni en el fondo del horno o en cualquier otra parte del aparato. Sólo debe usarse este tipo de hojas siguiendo las indicaciones que se dan en la Guía de Cocina. El uso de cualquier otro revestimiento protector u hojas de aluminio, puede provocar el riesgo de descargas eléctricas o incendio.
- **Utensilios de Cocina Vidriados—**Sólo ciertos tipos de utensilio de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, alfarería, u otros utensilios vidriados se pueden usar sobre las hornillas. Lea las instrucciones del fabricante para enterarse de qué utensilios de vidrio se pueden usar con esta estufa.
- **No Coloque Coberteras Decorativas Sobre las Hornillas.** Si accidentalmente se enciende un quemador, se calentará la cobertera y posiblemente se derretirá. Usted no podrá ver que se ha encendido el quemador. Si se tocan las coberteras cuando están calientes, se producirán quemaduras. Asimismo, puede dañarse en horno de la estufa. Asimismo, se podrán dañar la estufa o las hornillas debido al sobre calentamiento. El aire se bloqueará en los quemadores y causará problemas de combustión.

---

## ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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

---

## Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuando se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

## Registro del Producto

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

No. de Modelo \_\_\_\_\_

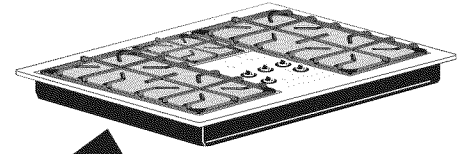
No. de Serie \_\_\_\_\_

Fecha de Compra \_\_\_\_\_

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

## Ubicación de la placa de serie.

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



La placa de serie está ubicada bajo la hornilla.

## Petróleo Líquido (Gas Propano) Conversión

El electrodoméstico modelo puede ser utilizado a Gas Natural O Gas Propano (L.P).

El aparato es enviado de fábrica para uso de Gas Natural.

La conversión debe de ser hecha por distribuidor calificado de servicio de Gas LP siguiendo las instrucciones proveídas.

Si usted desea convertir a Gas LP su electrodoméstico, utilice el Kit de Conversión y las instrucciones incluidas en el sobre identificado "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION".

**⚠ ADVERTENCIA** Para evitar graves lesiones personales o la muerte cualquier cambio, o conversión requerido para que este electrodoméstico opere ya sea con Gas LP o Natural debe hacerse por distribuidor calificado de servicio de Gas LP.

## Instrucciones para la puesta a tierra

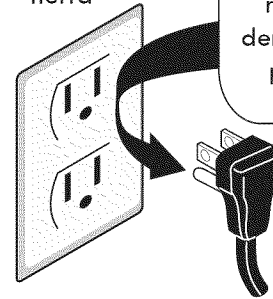
Para su protección, la plancha de cocinar debe de ser correctamente puesta a tierra. Para seguridad máxima, el cordón debe de ser conectado en una toma de corriente eléctrica con una polarización correcta y una conexión a tierra adecuada.

**NO** opere la plancha de cocinar con un adaptador de enchufe de 2 patas o un alargue de corriente alterna. En caso de encontrarse únicamente con un enchufe de pared de 2 patas, es la personal responsabilidad y la obligación del consumidor reemplazarlo por el enchufe de pared a tierra de 3 patas correspondiente. Instalado por un electricista calificado.

Vea las INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN provistas con la plancha de cocinar para completas instrucciones de instalación y de puesta a tierra.

**⚠ ADVERTENCIA** Este aparato viene equipado con un enchufe a tierra de 3 patas para su protección contra choque eléctrico, y debe de ser conectado directamente en un enchufe de pared a tierra adecuado. **NO** corte o retire la pata del enchufe.

Enchufe de pared a tierra



No debe, bajo ninguna circunstancia cortar, retirar o hacer una derivación a la tercera pata del cable de encendido.

Cable de encendido con enchufe de 3 patas a tierra

**⚠ ADVERTENCIA** Evite incendios o choques eléctricos. **NO** use un tapón adaptador de enchufe, un alargue de corriente alterna o retire la pata de puesta a tierra del cordón de suministro eléctrico. Si estas advertencias no son observadas se puede ocurrir graves lesiones, incendio o la muerte.

## Características

### Ubicación quemadores a gas

Su estufa puede estar equipada con quemadores de superficie de diferentes dimensiones. La habilidad de cocinar la comida rápidamente y en grandes cantidades es mayor para los quemadores más grandes.

- ① El quemador **LENTO** se usa para cocer salsas delicadas, etc.
- ② El quemador **ESTÁNDAR** se usa para la mayoría de las necesidades de cocción.
- ③ El quemador **TURBO BOIL** (algunos modelos) se utiliza mejor cuando se lleva grandes cantidades de líquido a hervir. Usted pasará menos tiempo en la preparación de la cena y más tiempo disfrutando con 20,000 BTU de potencia.

Con respecto a la dimensión del quemador, hay que elegir siempre la más adecuada al tipo de preparación que se va a hacer y a su cantidad. Elegir el quemador y la intensidad de la llama según la dimensión del recipiente. Nunca dejar que la llama supere el borde externo del recipiente.

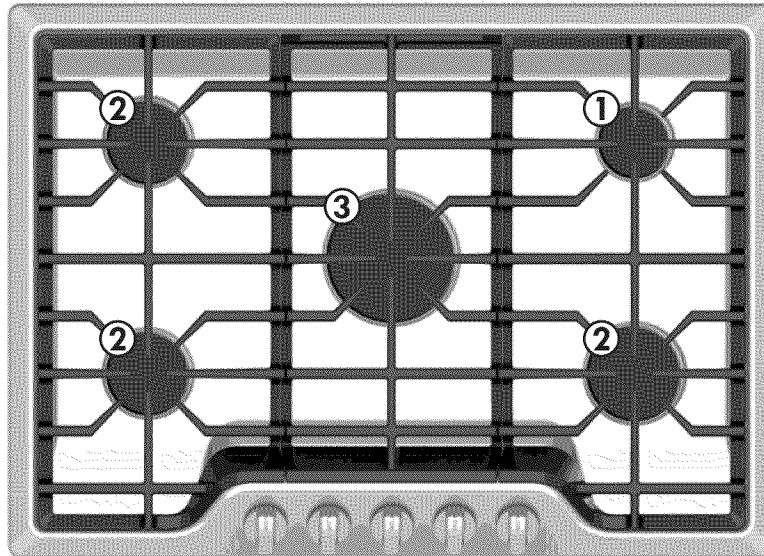


Figura 1 - Modelo 790.32703

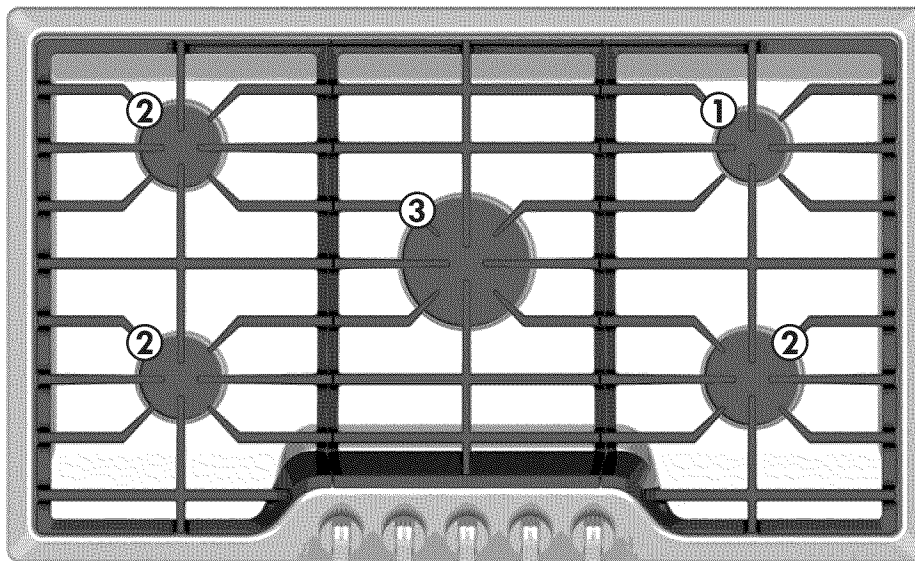


Figura 2 - Modelo 790.32713

# Recomendaciones de los Utensilios de Cocina

## Use el utensilio correcto

Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio (Ver Figura 1). Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la Figura 2.

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

**Nota:** Siempre use utensilios según sus usos propuestos. Siga las instrucciones que sean recomendados por el fabricante. Algunos utensilios no han sido diseñados para ser utilizados en el horno o sobre la plancha de cocinar.

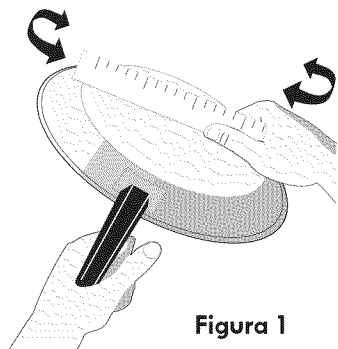


Figura 1

## BUENO

- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén. El sartén está bien balanceado.
- El tamaño del sartén iguale a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.

## POBRE

- Debajo de sartén torcidos y alabeados.
- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1" (2.5 cm).
- Peso de la asa no incline al sartén.
- Llama sobre epase la unidad.

Figura 2

\* Los sartenes con cualidad distintiva, como marmitas para cocer a langostas, placas y cosedores a presión pueden estar utilizados, pero deben cumplir con los requerimientos recomendándose más arriba.

## Tipos de Materiales de los Utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

**ALUMINIO** - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

**COBRE** - Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente.

**ACERO INOXIDABLE** - Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

**HIERRO FUNDIDO** - Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

**PORCELANA ESMALTADA en METAL** - Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

**VIDRIO** - Conductor de calor lento..

## Ajuste de los Controles Superiores

### Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, no use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegure el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

Es **muy importante** asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas **ANTES** de utilizar los quemadores superiores.

#### Recuerde:

- **Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar **cuando utilice un quemador superior**.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén **firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores**.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, **NO** permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

#### Queimadores Redondos

El reborde de la tapa del quemador (vea la Fig. 1) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte las figuras 2, 3 y 5 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador. Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Fig 4) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador **NO** se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado.

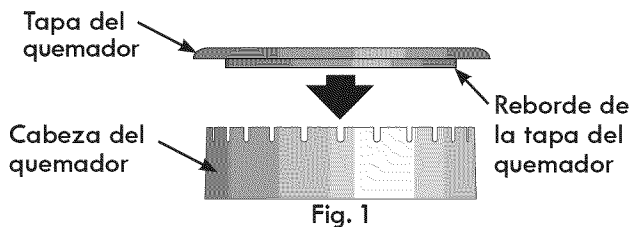
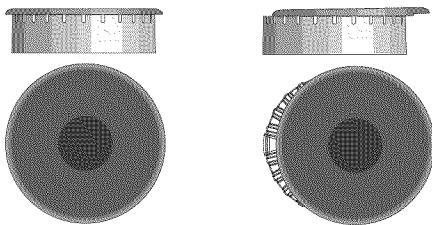


Fig. 1



Colocación correcta de la tapa del quemador

Fig. 2

Colocación incorrecta de la tapa del quemador

Fig. 3

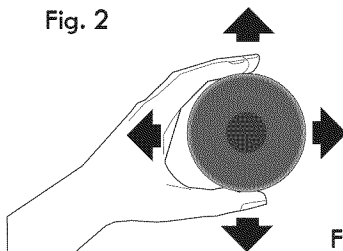
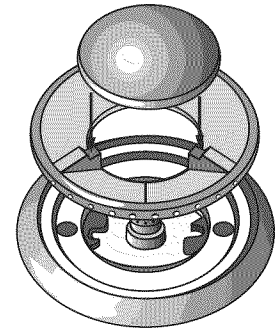


Fig. 4



Colocación correcta de la tapa del quemador G5

Fig. 5

### Ajuste del tamaño de la llama adecuada para los quemadores superiores

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción. El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad de alimento que cocine, influirán el ajuste necesario para la cocción.

*Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

\*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio. El color de la llama es clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Si no importa su tamaño, siempre elija utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta calor y energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.



Figura 1

Para freír en aceite, use un termómetro y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento ya que el mismo no se dorará ni cocinará adecuadamente.

**¡ATENCIÓN!** No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de las llamas.

## Ajuste de los Controles Superiores

### Funcionamiento de los quemadores:

1. Coloque el utensilio sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición 'OFF' (Apagado) (vea la Figura 1&2).
3. Libere la perilla y gírela a la posición 'LITE' (Encender).
4. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
5. Oprima la perilla de control hacia adentro y gírela a la izquierda hasta obtener el tamaño de llama deseado. No es necesario ajustar las perillas de control en un ajuste en particular. Use las guías y ajuste la llama como sea necesario.

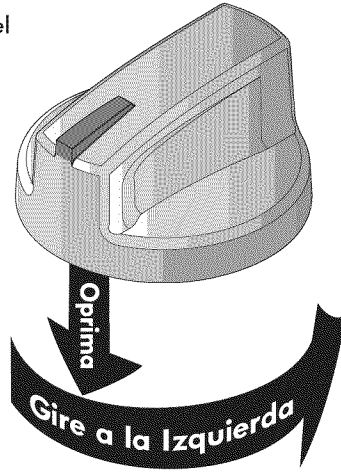


Figura 1

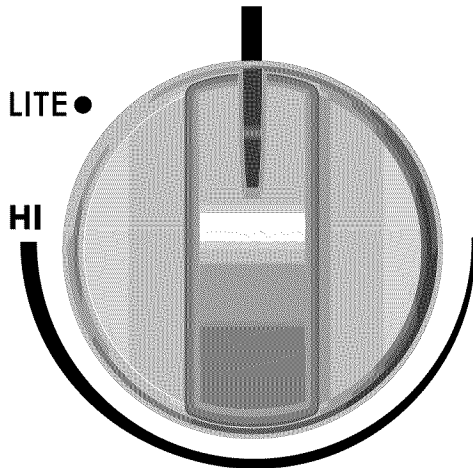


Figura 2 - Perilla de control

### Notas Importantes:

- **NO** cocine con la perilla de control en la posición 'LITE' (Encender) (el encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si se deja la perilla en esta posición).
- Los cuatro encendedores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo el quemador que está activando se encenderá.
- **NUNCA** coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento disparejo..

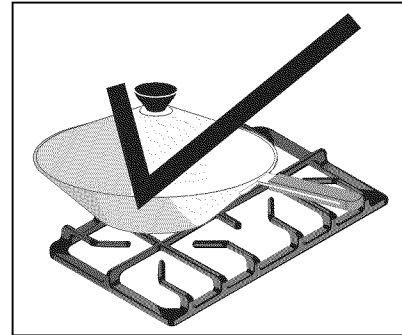
### Encender Manualmente

En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición 'LITE' (**Encender**). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

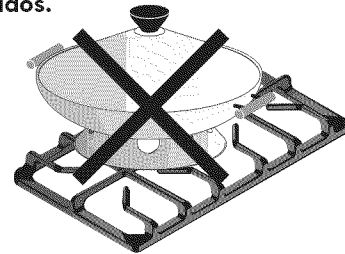
### Cacerolas y soportes especiales (algunos modelos)

Los **Woks** con fondos planos adecuados para usarse en la cubierta están disponibles en la mayoría de las tiendas de artículos de cocina y en las ferreterías. Los woks con fondo redondeado (con un anillo de soporte que no se extienda más allá del quemador) pueden usarse también. El anillo de metal está diseñado para sujetar el wok cuando está lleno de grandes cantidades de líquido (para hacer sopa) o grasa (para freír).

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



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



## Cuidado y Limpieza

### Limpieza de diferentes partes de la plancha de cocinar

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

<b>Superficies</b>	<b>Cómo limpiarlas</b>
<b>Perillas de control pintado</b>	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie.
<b>Panel de control</b>	Limpie el panel de control después de cada uso. Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire la perilla de su eje. Limpie con agua caliente y jabonosa con un paño de vajilla. Asegúrese de escurrir toda el agua del paño antes de frotar el panel, sobre todo alrededor de los controles. Demasiada agua alrededor de los controles puede dañar el electrodoméstico. Asegúrese de remojar los limpiadores puesto que hay manchas debidas al calor que no pueden ser retiradas. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, trate de alinear los lados planos de la perilla y del eje, luego empuje la perilla hasta su lugar.
<b>Acero inoxidable</b>	Limpie con agua limpia con jabón y una tela para platos. Enjuague con agua limpia y una tela. No use limpiadores con una alta concentración de cloruros o cloro. No use limpiadores de refregado duros. Use sólo limpiadores de cocina que están especialmente diseñados para la limpieza de acero. Siempre asegúrese de eliminar los limpiadores de la superficie pues se puede producir manchas de bluish durante la calefacción, que no puede ser eliminada.
<b>Porcelana esmaltada</b> Rejillas de los quemadores, bandeja del quemador	Rasque delicadamente con una esponja retirará la mayoría de las manchas. Enjuague con una mezcla de agua y amoníaco (1:1). Si es necesario , cubra las manchas con una toalla remojada de amoníaco por unos 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todo limpiador o sino la porcelana puede dañarse cuando vuelva a calentar la estufa en el futuro. NO use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.



## Cuidado y Limpieza

### Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

**⚠️ ATENCION** Para evitar posibles quemaduras, NO intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfrien completamente.

**⚠️ ATENCION** Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpie la cubierta con frecuencia. Limpieza usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones.

Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disperejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

### Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño húmedo limpio y seque.

### Limpieza de las rejillas de los quemadores superiores

- Limpie estos derrames sólo después de que se hayan enfriado completamente las rejillas.
- Utilice una esponja plástica de restregar no abrasiva y un limpiador abrasivo suave o lave en el lavavajillas.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas **inmediatamente** después de la limpieza.

### Limpieza de las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- **No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Lea las notas importantes.**

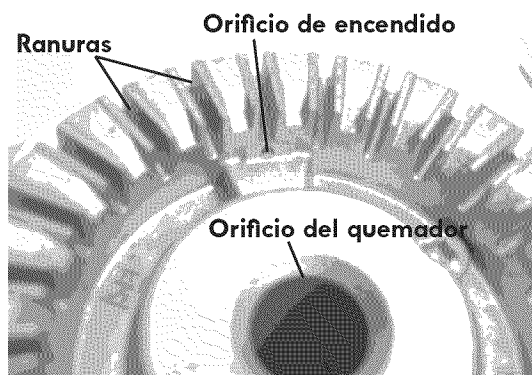


Figura 1- Cabeza de quemador estándar

### Limpieza de las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Para limpiar, use primero un paño limpio y HÚMEDO para remover los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Cualquier derrame sobre el electrodo o a su alrededor debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

### Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores.

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido ubicado según se muestra. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, utilice una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el agujero de encendido (vea la Figura 1&2; se muestra el estilo redondo; el quemador ovalado o de anillo doble de algunos modelos no se muestra).

### Notas importantes:

- Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar.
- **Siempre** mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar **cada vez que los utilice.**
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

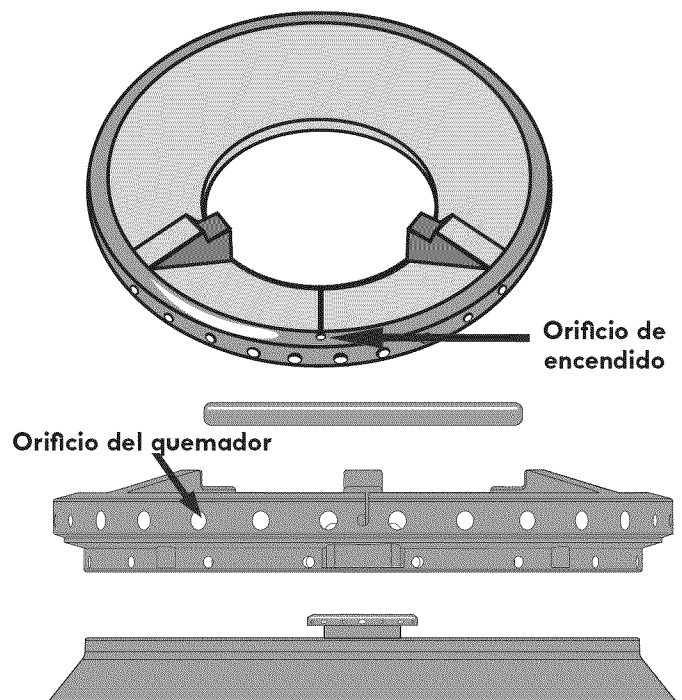


Figura 2- Cabeza de quemador G5

## Antes de llamar

### Soluciones a problemas comunes

Antes de llamar al servicio, revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este artefacto.

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA POSIBLE/SOLUCIÓN</b>
Los quemadores no encienden.	La perilla de superficie no ha sido completamente encendida hacia LITE. Pulse y gire la perilla de superficie hasta LITE hasta que el quemador se encienda y luego rote hasta obtener la talla de la llama que desea.
	Asegúrese que la válvula de abastecimiento esté abierta.
	Mezcla de gas-aire necesita una línea recta para viajar. Asegúrese de que el quemador esté bien colocado en su soporte (los modelos con quemadores abiertos solamente).
	Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambres o una aguja.
El quemador tiene la mitad de la llama.	El cable eléctrico está desconectado del toma corriente. Asegúrese que el cable está conectado adecuadamente a la toma de corriente.
	Interrupción de la corriente eléctrica (modelos con encendido eléctrico únicamente). Los quemadores pueden ser encendidos manualmente. Vea "Programando los controles de superficie" en el Manual del Usuario.
La llama del quemador es anaranjada	Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios utilizando una esponja de alambres o una aguja.
	La humedad está presente después de la limpieza. Sople la llama lentamente y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque los quemadores a fondo de acuerdo a las instrucciones de la sección "Limpieza General".
La llama del quemador es anaranjada	Partículas de polvo son la causa mayor. Permita que el quemador funcione por unos minutos hasta que la llama se ponga azul.
	En las zonas de la costa, una ligera llama anaranjada es la causa del aire salado.

# ACUERDOS MAESTROS DE PROTECCIÓN

*Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente.* Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo\* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

**Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).**

**\* La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

## Servicio de instalación de Sears

*Para solicitar la instalación por profesionales de Sears* de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

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<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

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

**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.)    **1-800-469-4663** (Canada)

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

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-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo, featuring the word "sears" in a lowercase, serif font.

© Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

© Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC

Use & Care Guide  
Manual de Uso y Cuidado  
Manuel d'utilisation et d'entretien  
English / Español / Français

Models/Modelos/Modèles: 790.32703 & 790.32713

# Kenmore Elite<sup>®</sup>

## Table de cuisson à gaz

## Gas Cooktop

## Parrilla de Cocinar a gas

P/N A01704602B (1411)  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)



## Table des Matières

Garantie sur appareil Kenmore.....	2	Recommandations des ustensiles de cuisson .....	7
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	3-4	Réglage des brûleurs.....	8-9
Enregistrement du produit.....	5	Entretien et nettoyage.....	10-11
Emplacement de la plaque signalétique .....	5	Avant d'appeler.....	12
Conversion au gaz propane.....	5	Notes .....	13-14
Instructions de mise à la terre.....	5	Contrats de protection principaux .....	15
Caractéristiques de l'appareil .....	6	Service Sears.....	16

## GARANTIE LIMITÉE KENMORE ELITE

Cet appareil est garanti **PENDANT UN AN** à compter de la date d'achat contre les vices de matériaux ou de fabrication à condition qu'il soit installé, utilisé et entretenu correctement conformément à l'ensemble des instructions fournies.

**EN PRÉSENCE D'UNE PREUVE D'ACHAT**, un appareil défectueux sera réparé ou remplacé gratuitement, selon le choix du vendeur.

Pour des détails sur la couverture de la garantie pour obtenir une réparation ou un remplacement gratuit, visitez la page web : [www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

Cette garantie s'applique seulement pendant 90 JOURS à compter de la date d'achat aux États-Unis et est nulle au Canada, si cet appareil est utilisé à d'autres fins qu'à des fins domestiques.

**Cette garantie couvre SEULEMENT les défauts de fabrication et les vices de matériau, et ne paiera PAS :**

1. Les fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Les taches et les égratignures sur la plaque vitrocéramique à la suite d'un accident ou d'une utilisation ou d'un entretien inadéquats.
3. La décoloration des surfaces de cuisson résultant d'une utilisation normale.
4. Les éléments extensibles sujets à l'usure normale, notamment les filtres, courroies, sacs et ampoules incandescentes.
5. Un technicien de service pour nettoyer ou entretenir l'appareil, ou donner des instructions à l'utilisateur pour l'installation, l'utilisation et l'entretien corrects de l'appareil.
6. Les appels de service visant à corriger une installation qui n'a pas été effectuée par ou les agents de service autorisés Sears, ni les réparations à des fusibles, des disjoncteurs, au câblage, à la plomberie ou au système d'approvisionnement en gaz de la maison découlant d'une telle installation.
7. Les dommages ou les défaillances de cet appareil résultant d'une installation non effectuée par des agents de service Sears autorisés, y compris une installation non conforme aux codes de l'électricité, du gaz ou de la plomberie.
8. Les dommages ou la défaillance, y compris la décoloration ou la rouille superficielle, causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies.
9. Les dommages ou la défaillance, y compris la décoloration ou la rouille superficielle, causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
10. Les dommages ou la défaillance, y compris la décoloration ou la rouille superficielle, causés par l'utilisation de détergents, de nettoyeurs, de produits chimiques ou d'ustensiles autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec le produit.
11. Les dommages ou la défaillance causés par des pièces ou des systèmes ayant fait l'objet de modifications non autorisées.
12. L'entretien d'un appareil si le numéro de modèle et le numéro de série ont été enlevés, modifiés, ou s'il est impossible de déterminer aisément la présence ou non du logo de certification.

### Exonération de garanties implicites; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Le vendeur n'aura pas d'obligations à l'égard des dommages accessoires ou consécutifs. Certains états et certaines provinces n'autorisent pas d'exclusion ou de restriction des dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions ne seraient pas applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada\*.

Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

\* Le service de réparation à domicile n'est pas offert dans toutes les régions canadiennes, et cette garantie ne couvre pas les dépenses de transport et de déplacement de l'utilisateur ou du réparateur si vous résidez dans un endroit éloigné (tel que déterminé par Sears Canada Inc.) où il n'y a pas de réparateur autorisé.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179**  
**Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2C3**



# Mesures de sécurité importantes

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.  
Conservez ce manuel pour référence future.



Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

**⚠ AVERTISSEMENT** Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

**⚠ ATTENTION** Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

**⚠ AVERTISSEMENT** Si l'information contenue dans ce guide n'est pas suivie exactement, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, blessures ou même la mort.

#### POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
  - Ne mettez pas d'appareil en marche.
  - Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
  - Allez immédiatement chez un voisin, appelez le fournisseur de gaz; suivez ses instructions.
  - S'il est impossible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez le service des incendies.
- L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

- Enlevez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser la surface de cuisson. Détruisez les cartons et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. N'enlevez pas la plaque portant les numéros de modèle et de série.
- Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la dernière édition de la norme CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et au code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre détaillant de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la surface de cuisson à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

- Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.
- Les rideaux d'air ou les hottes de cuisinières qui projettent un courant d'air descendant vers la table de cuisson, ne doivent pas être utilisés avec des appareils à gaz, sauf si la hotte et l'appareil ont été conçues, testées et répertoriées par un laboratoire d'essai indépendant pour pouvoir fonctionner conjointement.

**⚠ AVERTISSEMENT** Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil d'y monter ou de s'y appuyer. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil ou jouer à proximité.

- Rangement sur l'appareil—Ne rangez aucune matière inflammable sur la surface de cuisson ou près des brûleurs de surface. Ceci inclut les papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, chiffons, aussi bien que les liquides inflammables. N'y laissez aucun produit explosif comme les contenants d'aérosol. Les produits inflammables peuvent exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

**⚠ ATTENTION** Ne rangez aucun article pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans une pièce où un appareil fonctionne. Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS NI AUX GRILLES OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS DE SURFACE.** Les brûleurs peuvent être très chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces qui sont orientées vers elle.
- Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou pendentifs lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec les surfaces chaudes.

## Mesures de sécurité importantes

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

- N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez-les avec un couvercle ou du bicarbonate de soude ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
- Restez près de l'appareil lorsque vous faites chauffer de l'huile ou de la graisse. La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- N'utilisez que des gants isolants secs—La vapeur de gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou la flamme. Ne vous servez pas d'un chiffon à la place d'un gant isolant.
- Ne réchauffez pas des contenants s'ils n'ont pas été ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser. La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.
- Sachez reconnaître quel bouton commande chacun des brûleurs. Tournez le bouton à la position "ALLUMAGE" pour mettre les brûleurs en marche. Assurez-vous que le brûleur est allumé puis réglez la flamme de façon à ce qu'elle ne dépasse pas la casserole.

**⚠ AVERTISSEMENT** Réglage de la flamme—Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas le bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

**⚠ AVERTISSEMENT** N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. Sinon, la combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

**⚠ AVERTISSEMENT** Utilisez la grosseur de casserole appropriée — Cet appareil est équipé de brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat et assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie du brûleur sera à découvert et les

vêtements entrant directement en contact avec le brûleur seront susceptibles de prendre feu. Les ustensiles de taille proportionnelle au brûleur améliorent aussi le rendement.

- Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu. Le ventilateur d'évacuation de la hotte et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les autres brûleurs, afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance—Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- Revêtements protecteurs—N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs. L'utilisation de revêtement protecteur ou d'aluminium pourrait entraver la distribution de l'air et de la chaleur et gêner la combustion. Il pourrait aussi en résulter des blessures ou endommager la surface de cuisson.
- Ustensiles vitrifiés—En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser, avec la surface de cuisson, que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite ou autres ustensiles vitrifiés sans risquer qu'ils ne craquent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- N'utilisez pas de couvercles de brûleur décoratifs. Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous risquez de vous brûler en touchant le couvercle. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe du couvercle. L'air sera aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

---

### Lisez attentivement ces instructions et conservez-les précieusement

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

**Conservez ces instructions pour références futures.**



## Enregistrement de l'appareil

Écrire les numéros de modèle et de série de l'appareil aux endroits indiqués ci-dessous. Ces numéros sont inscrits sur la plaque de série qui se trouve sur une des moulures latérales et qui est visible lorsque la porte est ouverte.

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

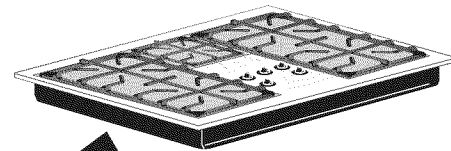
Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date d'achat: \_\_\_\_\_

Ceci vous permettra de vous référer à ces numéros si vous en avez besoin plus tard.

## Emplacement de la plaque signalétique

Voir l'illustration pour l'emplacement exact. N'oubliez pas d'inscrire le numéro de série pour référence future.



La plaque signalétique est située sous le châssis de la surface de cuisson

## Conversion au gaz propane

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre surface de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans l'enveloppe de documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions fournies avec le kit de conversion.

**ATTENTION** Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un distributeur autorisé.

## Instructions de mise à la terre

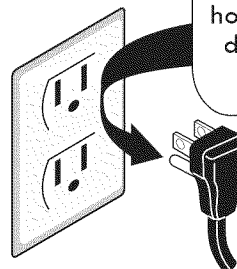
Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil doit être correctement mis à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale pour fiches à deux broches est la seule disponible, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une autre prise murale pour fiches à trois broches correctement mise à la terre.

Référez-vous aux instructions d'installation pour l'installation complète de votre surface de cuisson et pour sa mise à la terre.

**AVERTISSEMENT** Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE PAS** couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

Prise murale mise à la terre



Ne jamais couper, enlever ou mettre hors circuit la borne de mise à la terre de cette fiche.

Cordon d'alimentation muni d'une fiche à trois bornes avec mise à la terre

**AVERTISSEMENT** Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. **NE PAS** utiliser de cordon prolongateur ni de fiche d'adaptation. Ne pas enlever la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'est pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

## Caractéristiques de l'appareil

### Emplacement des commandes des brûleurs de surface

Votre appareil est équipé de brûleurs de différentes puissances (BTU). La faculté de cuire plus d'aliments plus rapidement augmente avec la puissance du brûleur.

- ① Le brûleur **MIJOTANT** est le plus petit des brûleurs. Il est plus souvent utilisé pour faire mijoter des sauces, etc.
- ② Le brûleur **STANDARD** peut servir à presque tous les besoins.
- ③ Le brûleur **TURBO BOIL** (certains modèles uniquement) est utilisé pour porter à ébullition de grandes quantités de liquide. Vous passerez moins de temps à préparer le dîner et plus de temps à en profiter avec 20 000 BTU de puissance.

Utilisez toujours les ustensiles en proportion avec la quantité et le genre de nourriture à préparer. Sélectionnez le brûleur et la dimension de la flamme appropriés à l'ustensile. Ne permettez jamais à la flamme de dépasser autour de l'ustensile.

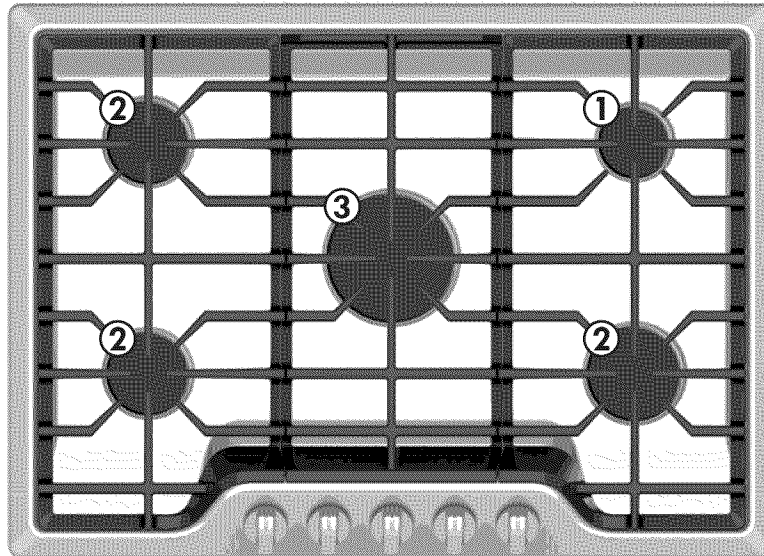


Figure 1 - Modèle 790.32703

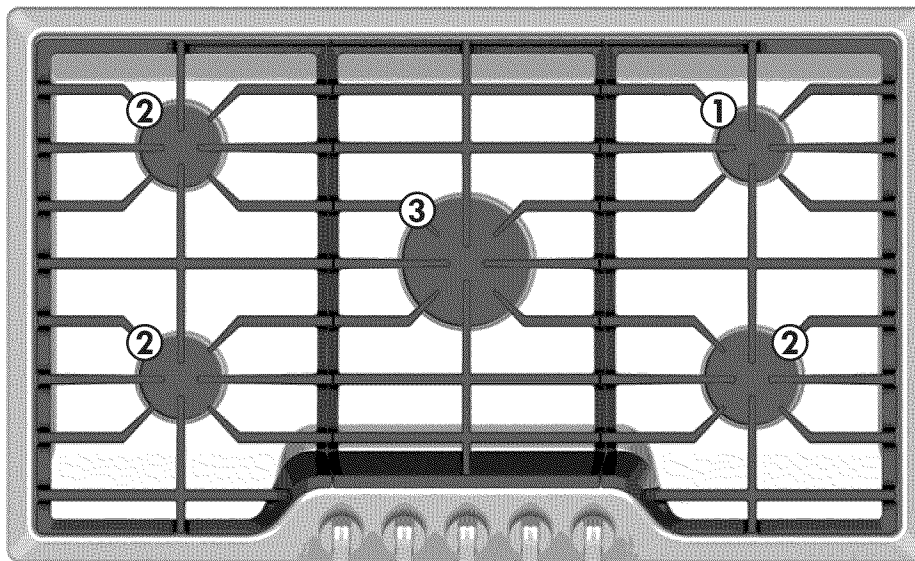


Figure 2 -Modèle 790.32713

## Recommandations des ustensiles de cuisson

### Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments de surface

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Vérifiez si le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (Voir la figure 1). Suivez les instructions selon la figure 2.

**Note:** La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

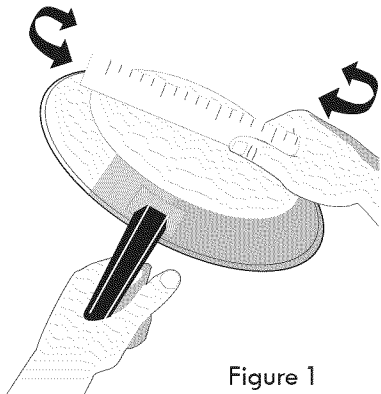
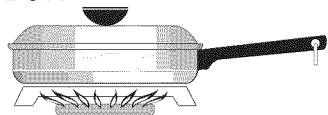


Figure 1

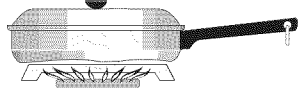
#### BON



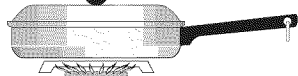
- Fond plat et côtés droits.
- Couvercle s'ajustant bien.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer la casserole; cette dernière est bien équilibrée.
- La grosseur de la casserole est en fonction de la quantité de nourriture à préparer et de la taille du brûleur.
- Fabriqué avec un matériau qui est un bon conducteur de la chaleur.
- Facile à nettoyer.

#### MAUVAIS

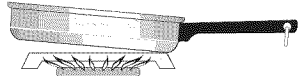
- Casseroles dont le fond est incurvé et déformé.



- La casserole dépasse l'extérieur du brûleur par plus de 25 mm (1 pouce).



- Le poids élevé de la poignée fait basculer la casserole.



- La casserole est plus petite que le brûleur.

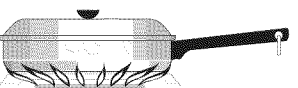


Figure 2

\* Les casseroles de forme particulière comme les casseroles à homard, les woks à fond plat, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisées, mais elles doivent respecter les normes décrites ci-dessus.

### Types de matériaux des ustensiles

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

**ALUMINIUM** - Excellent conducteur de la chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques).

**CUIVRE** - Excellent conducteur de la chaleur mais décolore rapidement.

**ACIER INOXYDABLE** - Conducteur de la chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

**FONTE** - Conducteur de la chaleur pauvre par contre il la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte.

**FONTE ÉMAILLÉE** - Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique.

**VERRE** - Conducteur de la chaleur lent.

## Réglage des brûleurs

### Vérifiez le placement des couvercles de brûleurs avant l'utilisation des brûleurs de surface

Afin d'éviter les flambées soudaines et la création de gaz secondaires qui peuvent être nocifs, **n'utiliser pas** votre table de cuisson **sans les couvercles** de brûleurs installés correctement pour garantir un bon allumage et une flamme de la bonne dimension.

**Il est très important** de s'assurer que tous les couvercles de brûleurs et les grilles soient installés correctement **AVANT** d'utiliser les brûleurs de surface.

#### Souvenez-vous:

- Gardez toujours les couvercles de brûleurs en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface.
- Lorsque vous placez les couvercles de brûleurs, assurez-vous que les couvercles soient **bien assis et à niveau** sur les têtes de brûleurs.
- Pour une bonne circulation du gaz et un bon allumage des brûleurs, **NE laissez PAS** de renversement, nourriture, nettoyage ou tous autre produit entrer dans l'ouverture de l'orifice du brûleur.

#### Brûleurs de type rond

Le guide du couvercle de brûleur (Fig. 1) doit s'asseoir parfaitement au centre de la tête du brûleur et se tenir à niveau. Référez-vous aux figures 2, 3 et 5 pour le placement adéquat des couvercles de brûleurs. Une fois en place, vous pouvez vérifier que le couvercle est bien à sa place en le glissant délicatement d'un côté à l'autre (Fig. 4) pour s'assurer qu'il est bien centré et assis fermement. Lorsque le guide du couvercle fera contact à l'intérieur de la tête du brûleur, vous pourrez le sentir. Notez que le couvercle du brûleur ne doit pas bouger du centre de la tête du brûleur lorsque vous le glissez d'un côté à l'autre.

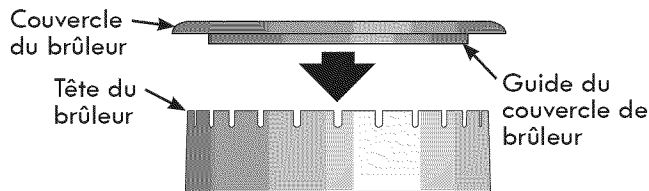
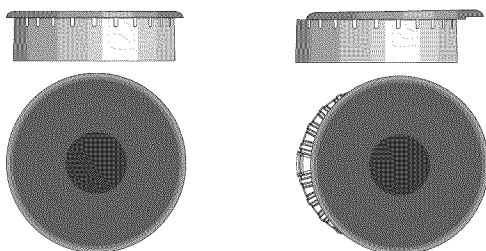


Fig. 1



Placement adéquat du couvercle du brûleur

Fig. 2

Placement inadéquat du couvercle du brûleur

Fig. 3

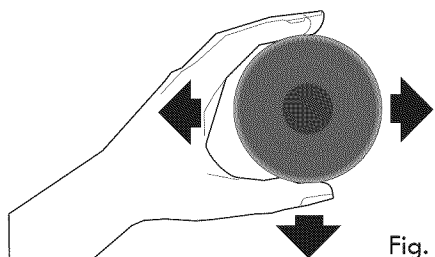
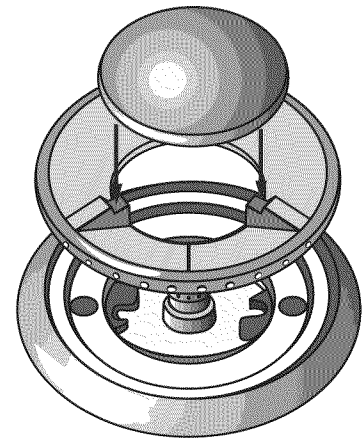


Fig. 4



Placement adéquat du couvercle du brûleur

Fig. 5

### Réglage de la bonne dimension de la flamme

**Pour presque tous les types de cuisson**, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

*Flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Débuter la cuisson, faire bouillir de l'eau, faire griller de la viande.
Flamme moyenne (MED)	Maintenir d'une ébullition lente; épaissir des sauces; cuire à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Mijoter, pocher, continuer de la cuisson.

\* Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue, et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

Quelle que soit la dimension des brûleurs, choisissez toujours l'ustensile qui convient le mieux au volume et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et une dimension de flamme appropriés à l'ustensile.

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gêne chaleur et énergie et augmente les risques de brûlure (Figure 6).

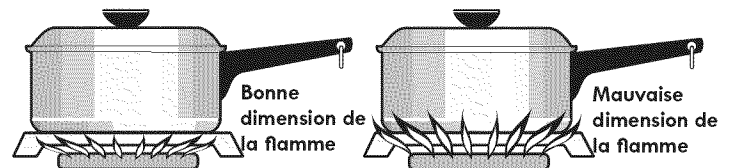


Figure 6

**Pour la grande friture**, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunît rapidement et le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

# Réglage des brûleurs

## Emploi des brûleurs standard de surface

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir figure 2)
3. Relâchez le bouton en position «LITE» (allumage).
4. Vérifiez que le brûleur est bien allumé.
5. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Le bouton peut alors être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Servez-vous des guides et réglez la flamme au besoin.

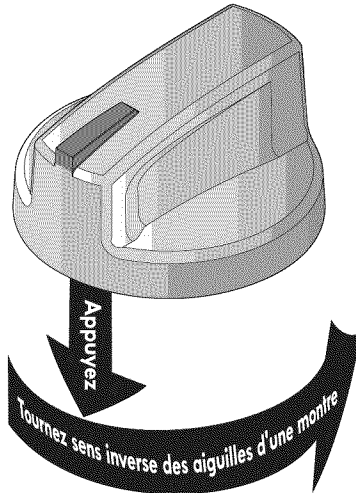


Figure 1

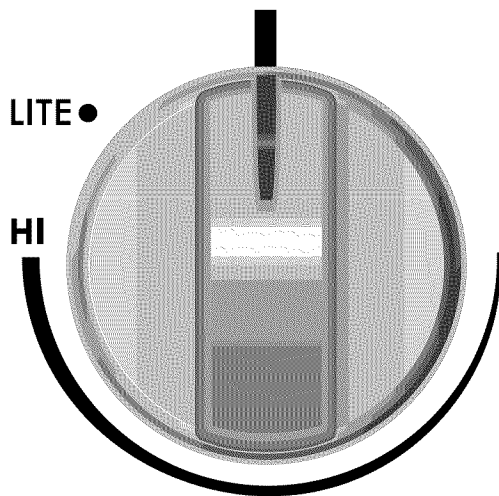


Figure 2 - Bouton de contrôle typique

### Remarques importantes:

- **NE** cuisinez **PAS** avec le bouton à la position «LITE» (allumage); vous risquez d'endommager l'électrode de l'allumeur.
- Tous les allumeurs des brûleurs de surface produisent tous des étincelles. Cependant, seul le brûleur dont le bouton a été tourné s'allume.
- Ne placez jamais un ustensile de façon à utiliser deux brûleurs pour le même ustensile (sauf pour le brûleur de type pont). Cela produira une cuisson inégale.

**ATTENTION** Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage en plastique sur le dessus de la table de cuisson en cours d'utilisation. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Moufles isolantes, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

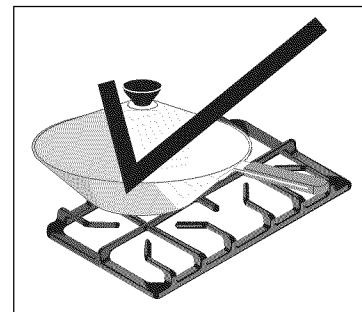
### Allumage manuel

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer à la main. Pour ce faire, approchez une allumette allumée de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur «LITE» (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

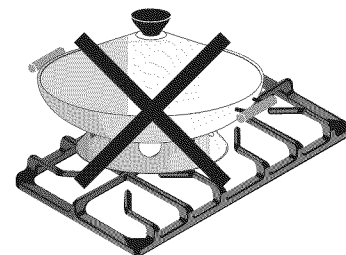
### Utilisation d'un Wok (accessoire non-inclus)

Les Woks à fond plat qui peuvent être utilisés sur votre appareil sont disponibles dans la plupart des magasins qui offrent des articles de cuisine ou dans les quincailleries. Les woks à fond rond (avec un anneau de soutien qui ne s'étend pas au delà de l'unité du brûleur) peuvent être aussi utilisés. L'anneau en métal a été conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire quand il est rempli avec de grandes quantités de liquides (Soupe) ou gras (friture).

**Sous-plats métalliques:** Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec la grille du brûleur.



**N'utilisez pas un Wok s'il possède une base en métal qui dépasse à l'extérieur de la surface chauffante du foyer. L'élément de surface et la surface du foyer peuvent être endommagés, car cette base retient la chaleur.**



## Entretien et nettoyage

### Nettoyage des diverses parties de votre surface de cuisson

Avant de nettoyer quelque partie de votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position "OFF" (ARRÊT) et que la surface de cuisson est suffisamment froide. Enlevez les éclaboussures et les taches tenaces dès que possible. Des nettoyages réguliers permettent de réduire ultérieurement le nombre de nettoyages importants.

<b>Surfaces</b>	<b>Méthode de nettoyage</b>
<b>Boutons de commande</b>	Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour la saleté plus tenace et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide sur la tache, laissez pénétrer de 30 à 60 minutes, rincez avec un chiffon humide et faites sécher. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces parties; ils peuvent les égratigner.
<b>Panneau de commande</b>	Avant de nettoyer le panneau de commande, réglez toutes les commandes à OFF et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
<b>Acier inoxydable</b>	Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produits de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez pas des produits de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent qui ne pourraient pas être enlevées.
<b>Émail vitrifié</b>	Un récurage léger avec un tampon à récurer savonneux enlèvera la plupart des taches. Rincez avec une solution d'eau propre et d'ammoniaque. Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'eau propre avec un chiffon humide et récurer par la suite avec un tampon et un peu de savon. Rincez et asséchez avec un chiffon propre. Enlevez tout résidu de nettoyeurs car la porcelaine peut être endommagée lors d'un chauffage ultérieur. N'utilisez pas de nettoyeurs à four en vaporisateur sur le dessus de la cuisinière.

## Entretien et nettoyage

### Nettoyage de la surface de cuisson, des couvercles & des grilles des brûleurs

**ATTENTION** Pour éviter les risques de brûlures, ne procédez à l'enlèvement d'aucun composant de la table de cuisson avant qu'ils aient refroidi complètement et qu'ils puissent être manipulés en toute sécurité.

**ATTENTION** Toutes additions, changements ou conversions requises qui permettraient à cet appareil de fonctionner de façon satisfaisante doivent être faits par un Centre de Service autorisé.

La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement. Rincez avec un linge propre et humide et séchez pour éviter d'égratigner la table de cuisson en émail.

Les têtes des brûleurs doivent être nettoyées régulièrement. Les pores (fentes) doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Veuillez lire les sections suivantes pour plus d'informations.

### Nettoyage du contour de la table de cuisson et des zones concaves

Les zones encastrées ou concaves se nettoient en épongeant les renversements avec un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez.

### Nettoyage des grilles de brûleur

- Nettoyez seulement les grilles lorsqu'elles ont complètement refroidies.
- Utilisez un tampon à récurer non-abrasif en plastique avec un nettoyant légèrement abrasif ou nettoyez simplement dans le lave-vaisselle.
- Les renversements qui contiennent des acides peuvent affecter le fini. Nettoyez immédiatement lorsque les grilles sont refroidies.
- Séchez complètement les grilles **immédiatement** après les avoir nettoyées.

### Nettoyage des couvercles de brûleur

- Nettoyez seulement les couvercles lorsqu'ils ont complètement refroidis.
- Nettoyez les renversements importants avec un tampon à récurer non-abrasif en plastique et un linge absorbant.
- Séchez complètement, incluant la base et l'intérieur, les couvercles de brûleurs immédiatement après les avoir nettoyés.
- N'utilisez pas de nettoyant abrasif. Il peut égratigner la porcelaine.
- Ne nettoyez pas les couvercles de brûleurs dans le lave-vaisselle.
- **N'utiliser pas vos brûleurs de surface sans avoir bien placé les couvercles de brûleurs à leurs places. Veuillez lire les remarques importantes.**

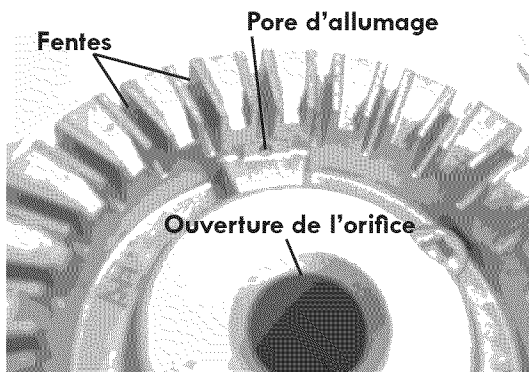


Figure 1- Tête de brûleur régulier

### Nettoyage des têtes de brûleurs

Pour assurer que le débit de gaz du brûleur et son allumage sont appropriés, il peut être nécessaire de nettoyer les têtes des brûleurs et ses fentes. Pour nettoyer, commencez par nettoyer les renversements avec un linge humide. Retirez des fentes du brûleur les résidus de nourriture en utilisant une petite brosse non-abrasive comme une brosse à dent ou un cure-dent et ensuite nettoyez avec un linge humide. Pour les renversements coriaces à l'intérieur des fentes, utilisez un petit fil de fer ou une aiguille pour les nettoyer.

Tous renversement sur ou près de l'électrode doivent être nettoyés délicatement. Prenez soins de ne pas cogner l'électrode avec un objet dur ou il pourrait être endommagé.

### Nettoyage du pore d'allumage

Chaque brûleur a un pore d'allumage tel qu'illustré. Si vous avez des problèmes d'allumage, il se peut que ce pore soit bloqué partiellement avec des résidus. Utilisez une petite aiguille ou le bout d'un trombone pour nettoyer le pore d'allumage (voir Fig.1&2).

### Remarques importantes:

- Les têtes de brûleurs sont fixés à la table de cuisson et doivent être nettoyés en place.
- **Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface sans que le couvercle et la tête de brûleur ne soient correctement en place.**
- Lorsque vous remplacez les couvercles de brûleurs, assurez-vous qu'ils soient assis fermement sur les têtes de brûleurs.
- **NE LAISSEZ PAS** de renversements, nourriture, produits de nettoyage ou autres produits pénétrer dans l'ouverture de l'orifice.

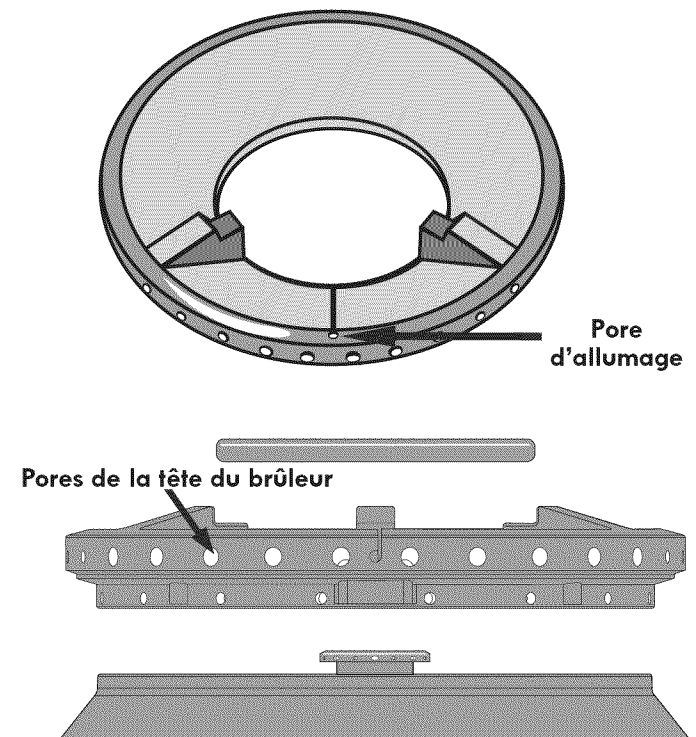


Figure 1- Tête de brûleur G5

## Avant d'appeler

### Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux de votre appareil.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<p>La commande n'est pas complètement sur "LITE" (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur "LITE" jusqu'à allumage de brûleur, puis tournez la commande à la bonne dimension de la flamme voulue.</p> <p>La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la</p> <p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Voir nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs dans la section nettoyage et entretien général. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille.</p> <p>Le cordon d'alimentation est débranché (modèles avec allumeur électrique). Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant.</p> <p>Panne de courant (modèles à allumage électrique seulement). Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voyez la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.</p>
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.	<p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.</p> <p>De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (voyez la section nettoyage général).</p>
La flamme est orange.	<p>Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.</p> <p>Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.</p>



## Notes

## Notes

# CONTRATS DE PROTECTION PRINCIPAUX

*Félicitations! Vous avez fait un bon achat.* Votre nouvel appareil Kenmore® est conçu et fabriqué dans le but de vous offrir plusieurs années d'utilisation sans tracas. Cependant, comme tout appareil, il peut nécessiter un entretien préventif ou des réparations occasionnelles. C'est pourquoi un contrat de protection principal peut vous permettre d'épargner de l'argent et vous éviter des problèmes.

Le contrat de protection principal contribue également à prolonger la durée de vie de votre nouvel appareil. Voici ce que couvre le contrat\* :

- ☑ **Les pièces et la main-d'oeuvre** requises pour le fonctionnement adéquat de l'appareil **dans des conditions d'utilisation normales**, pas seulement pour les défauts. Notre couverture vous offre **beaucoup plus que la simple garantie du produit**. Aucune franchise, aucune exclusion de défaillance fonctionnelle, **une véritable protection**.
- ☑ **Un service professionnel** offert par une équipe de plus de **10 000 techniciens de service Sears autorisés**, ce qui signifie que votre appareil sera confié à une personne de confiance.
- ☑ **Des appels de service illimités et un service à la grandeur du pays**, à tout moment, aussi souvent que vous le désirez.
- ☑ **La garantie « anti-citron »**, vous assurant le remplacement de l'appareil couvert si quatre défaillances ou plus surviennent à l'intérieur de douze mois.
- ☑ **Le remplacement de l'appareil** couvert s'il ne peut être réparé.
- ☑ **Une vérification d'entretien préventive annuelle** sur demande et sans frais.
- ☑ **Un service d'aide téléphonique rapide**, appelé « **Résolution rapide** », qui vous permet de bénéficier du soutien téléphonique d'un représentant Sears pour tous les produits. Nous sommes votre « guide d'utilisation parlant ».
- ☑ **Une protection contre les surtensions** pour les dommages électriques causés par des fluctuations électriques.
- ☑ **Une couverture annuelle de 250 \$ pour la perte d'aliments** à la suite de toute détérioration d'aliments résultant d'une défaillance mécanique d'un réfrigérateur ou d'un congélateur couvert.
- ☑ **Le remboursement de la location**, si la réparation de l'appareil couvert prend plus de temps que prévu.
- ☑ **Un rabais de 25 %** sur le prix régulier de tout service de réparation non couvert et les pièces installées qui en découlent.

Une fois le contrat acheté, un simple appel téléphonique suffit pour obtenir un service de réparation. Vous pouvez téléphoner à toute heure du jour ou de la nuit, ou prendre rendez-vous en ligne pour une réparation.

Le contrat de protection principal est un achat sans risque. Si, pour quelque raison que ce soit, vous annulez le contrat durant la période de garantie du produit, vous serez remboursé en totalité. En cas d'annulation après la période de garantie du produit, vous recevrez un remboursement calculé au prorata. Procurez-vous votre contrat de protection principal dès aujourd'hui!

**Certaines restrictions et exclusions s'appliquent. Si vous êtes aux États-Unis et que vous désirez connaître les prix et obtenir de plus amples renseignements, téléphonez au 1 800 827-6655.**

**\* Au Canada, la couverture de certains articles peut varier. Pour connaître tous les détails, communiquez avec Sears Canada au 1 800 361-6665.**

## **Service d'installation Sears**

Pour bénéficier du *service d'installation professionnel de Sears* pour électroménagers, ouvre-portes de garage, chauffe-eau et autres appareils domestiques importants, aux États-Unis et au Canada, téléphonez au **1 800 4-MY-HOME**.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



[www.managemylife.com](http://www.managemylife.com)

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<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://www.sears.ca)

## Our Home

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

**Sears Parts & Repair Service Center**

**1-800-488-1222** (U.S.A.)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

**1-800-469-4663** (Canada)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

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-HOGAR<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

[www.sears.com](http://www.sears.com)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)

The Sears logo, featuring the word "sears" in a lowercase, serif font.

© Registered Trademark / <sup>TM</sup> Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

© Marca Registrada / <sup>TM</sup> Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC