



## **GAS COOKTOP**

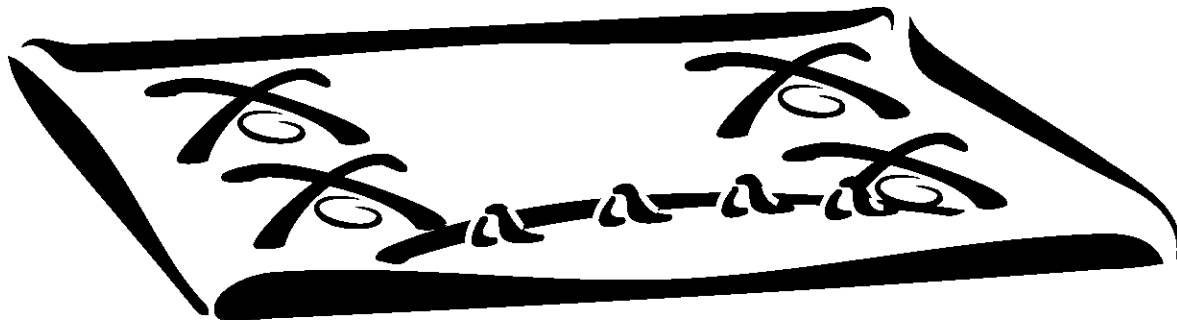
Use & Care Guide

## **PARRILLA DE COCINA A GAS**

Manual del Usuario

Models, Modelos 790.3307\*

\* = Color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

# Table of Contents

<b>Cooktop Warranty</b> .....	2	• Placement of Burner Grates .....	8
<b>Product Record</b> .....	2	• Setting Surface Controls .....	8
<b>Serial Plate Location</b> .....	2	<b>General Care &amp; Cleaning</b> .....	9-12
<b>IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	3-4	• Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads .....	9
<b>Protection Agreements</b> .....	5	• Cooktop Cleaning and Maintenance .....	10-11
<b>Grounding Instructions</b> .....	6	• Cleaning Various Parts of your Cooktop .....	12
<b>Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion</b> .....	6	<b>Canning Tips &amp; Information</b> .....	13
<b>Surface Cooking</b> .....	6-8	<b>Before you call</b> .....	14
• Recommended Pan Configuration .....	6	<b>Español</b> .....	15-28
• Flame Size .....	7	<b>Sears Service</b> .....	Back Cover
• Proper Burner Adjustment .....	7		
• Placement of Burner Heads and Caps .....	7		

## Cooktop Warranty

### FULL ONE YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

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

Your ceramic glass smoothtop is covered by an additional 2nd through 5th year limited warranty. This warranty provides for replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal, or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage. Damage or breakage due to customer abuse is not covered by this warranty.

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

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

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

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

## Product Record

(See Serial Plate Location below)

Model No. **790** .....

Serial No. ....

Date of Purchase .....

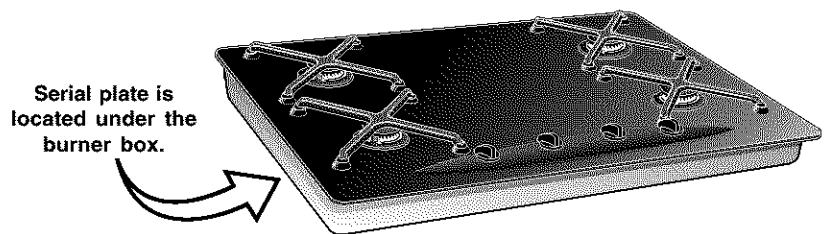
**READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

**Save your sales receipt for future reference.**

## Serial Plate Location

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

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



# Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.

Save these instructions for future reference.

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

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

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

**⚠ 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 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 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.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to shut off gas supply at the meter and disconnect the electrical power to the cooktop 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. This may 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.**

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

**⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in the cabinets above the cooktop. Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

**⚠ WARNING** Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.

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

• **Do Not Leave Children Alone—Children should not be left alone or unattended in the area where appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

• **DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS/UNIT, GRATES OR AREAS NEAR THESE BURNERS/UNIT.** Surface burners/unit may be hot even though flames are not visible/ unit is dark in color. Areas near surface burners/unit 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 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.

• **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires—Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**

• **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.

• **Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let potholders touch hot heating elements, the flame or burners. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

• **Do Not Heat Unopened Food Containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.**

# Important Safety Instructions

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

**⚠ 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.

- **Know which knob controls each surface burner/surface unit.** Place a pan of food on the burner before turning it on, and turn the burner off before removing the pan.
- **Always turn knob to the full LITE position when igniting top burners.** Visually check that burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.
- **Use proper pan size.** This cooktop can be equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface unit will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Burners/Unit** —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/Unit 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 any part of the cooktop, except as suggested in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.
- **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 Searing Grill on the cooktop. The Searing Grill is not designed for use on the cooktop. Doing so may result in a fire.

**⚠ 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.

**Do Not Use Decorative Surface Burner/Unit Covers.** If a burner/unit is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner/unit is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners/unit because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner/unit and cause combustion problems.

## IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR GLASS COOKTOP

- **Do Not Operate or Clean a Broken Cooktop Glass.**—If glass top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop Glass with Caution.**—If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Avoid Scratching the Cooktop Glass with Sharp Objects.**

---

## 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 reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

# PROTECTION AGREEMENTS

## In the U.S.A.

### Master Protection Agreements

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

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

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

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

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

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

**Some limitations and exclusions apply.**  
**For prices and additional information call**  
**1-800-827-6655.**

### Sears Installation Service

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

## In Canada

### Maintenance Agreements

Your purchase has added value because you can depend on Sears HomeCentral® for service. With over 2400 Service Technicians and more than a million parts and accessories, we have the tools, parts, knowledge and skills to ensure our pledge: We Service What We Sell.

Your Kenmore® product is designed, manufactured and tested to provide years of dependable operation. But like all products, it may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program, affordably priced.

### The Sears Maintenance Agreement:

- Is your way to buy tomorrow's service at today's price
- Eliminates repair bills resulting from normal wear and tear
- Provides phone support from a Sears technician on products requiring in-home repair
- Even if you don't need repairs, provides an annual Preventive Maintenance Check, at your request, to ensure that your product is in proper running condition.

**Some limitations apply. For more information about Sears Canada Maintenance Agreements, call 1-800-361-6665**

## Grounding Instructions

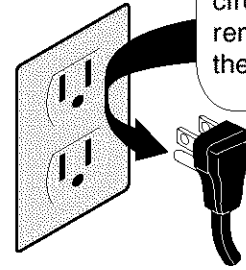
For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

**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



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.

## Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

This appliance can be used with Natural Gas and Propane Gas. It is shipped from the factory for use with natural gas.

A kit for converting to LP gas is supplied with your cooktop. The kit is marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION".

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the kit instructions and all local codes and requirements. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

**⚠ WARNING** Severe shock, or damage to the cooktop may occur if the cooktop is not installed by a qualified installer or electrician.

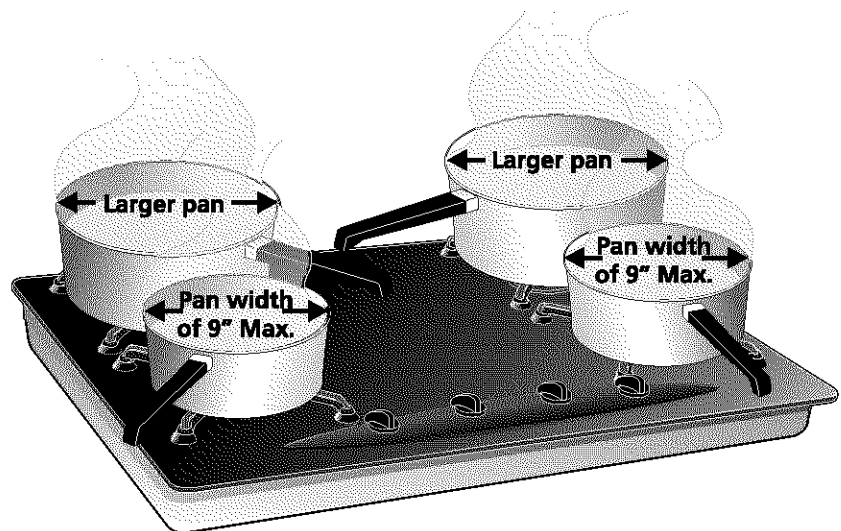
**⚠ CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized Sears Service Center, LP Distributor or other Qualified Agency.

## Surface Cooking

### Recommended Pan Configuration

Using cookwares larger than 9" wide on front burners could expose you to burn hazard (by unintentional contact with pan) when turning ON/OFF the burner valves.

For best practical considerations, please follow the Recommended Pan Configuration.



# Surface Cooking

## Flame Size

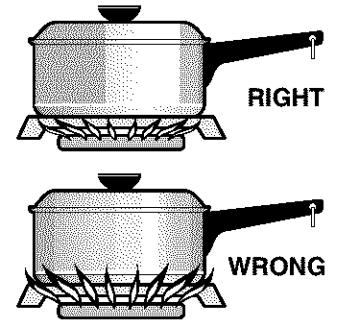
**For most cooking**, start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the chart below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting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

**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.

*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; steam
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stew

**\*These settings are based on using medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.**

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases your risk of being burned by the flame.



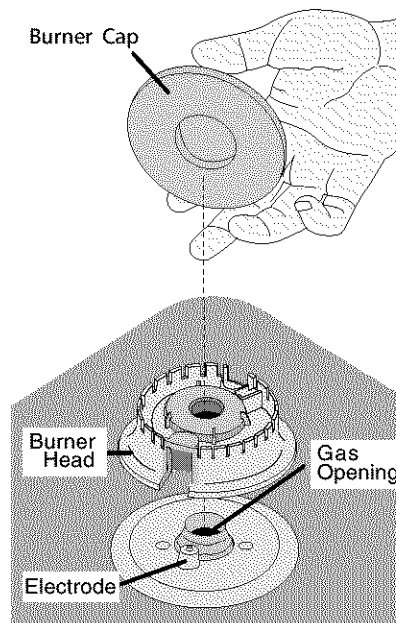
## Proper Burner Adjustments

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 sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange. To clean burner, see instructions under **General Care & Cleaning**.

## Placement of Burner Heads and Caps

Your Cooktop is equipped with three different sized burners: Power Burner, Standard Burner and Simmer Burner.

Place burner head over each gas orifice, matching the head with the orifice size. **Be careful not to damage the electrode while placing the head over the orifice.** Make sure electrode fits correctly into slot in burner head. Place a burner cap on each burner head, matching the cap size to the head size. The cap for each burner has an inner locating ring which centers the cap correctly on the burner head. Be sure that all the burner caps and burner heads are correctly placed **BEFORE** using your appliance.



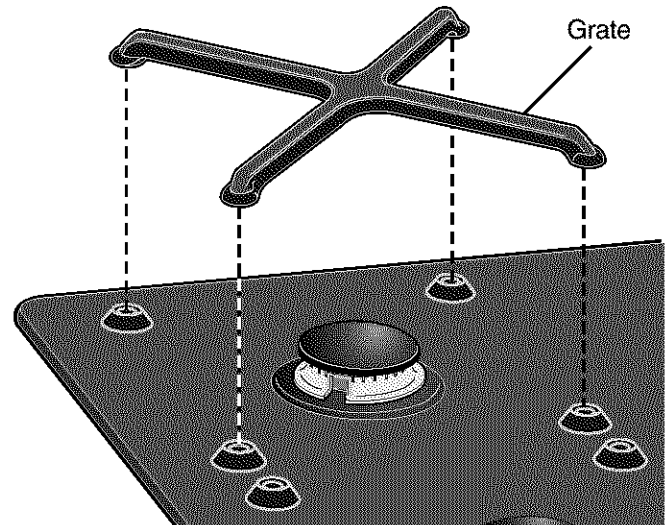
Make sure each burner cap is properly aligned and level.

Turn the burner on to determine if it will light. If the burner does not light, contact a Sears Service Center. Do not service the sealed burner yourself.

# Surface Cooking

## Placement of Burner Grates

Place grates over the burners. Fit the tips of the grate feet into the holes in the ceramic glass.



## Setting Surface Controls

Your cooktop may be equipped with any combination of the following burners:

Simmer Burner: best used for simmering delicate sauces, etc.

Standard Burner: used for most all surface cooking needs.

Large Burner: best used when bringing large quantities of liquid to temperature and when preparing larger quantities of food.

Regardless of size, always select a utensil 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.

Your cooktop is also equipped with 270° rotation flame control valves. These valves provide enhanced control of the burner flame. Each burner lights automatically from an electric ignitor when its control knob is turned to the **LITE** position.

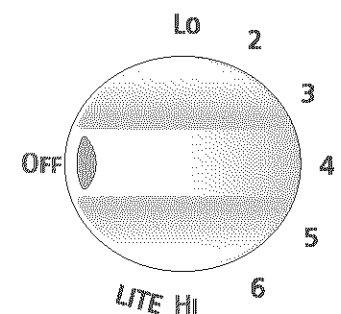
**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

NOTE: White glass can appear green when it is hot. This is normal, and it will come back to white when it cools down.

## To operate the surface burner:

1. Place cooking utensil on burner.
2. **Push in and turn** the Surface Control knob to **LITE**. **Note:** All electronic ignitors will click at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
3. Visually check that the burner has lit.
4. **Push in and turn** the control knob to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular mark. Use the guides and adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the Surface Control knob in the **LITE** position. (The electronic ignitor will continue to click if left in the **LITE** position, causing premature wear.)

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**. Use caution when lighting surface burners manually.





# General Care & Cleaning

## Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads

The Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame.

Refer to the following instructions:

**To Remove and Replace the Surface Burner Grate, Surface Burner Cap and Surface Burner Head** - Remove in the following order; (1st) Surface Burner Grate, (2nd) Surface Burner Cap, (3rd) Surface Burner Head (See Figure 1).

Reverse the procedure above to replace the Surface Burner Cap, Surface Burner Head and Surface Burner Grate. **Do not remove any burner parts from the cooktop until the burner parts have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface burners without the Surface Burner Caps, Surface Burner Heads and Surface Burner Grates properly in place.**

**To Clean the Burner Caps, Burner Heads, Grates** - Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface burner caps and surface burner heads. The Grates are designed to be Dishwasher safe for cleaning. The ports (or slots) around the burner heads must be routinely cleaned. If residue still remains in these ports, use a small-gauge wire or needle to clean the slots or holes. For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. ALWAYS** make sure that the surface burner cap and surface burner head are properly in place whenever a surface burner is in use.

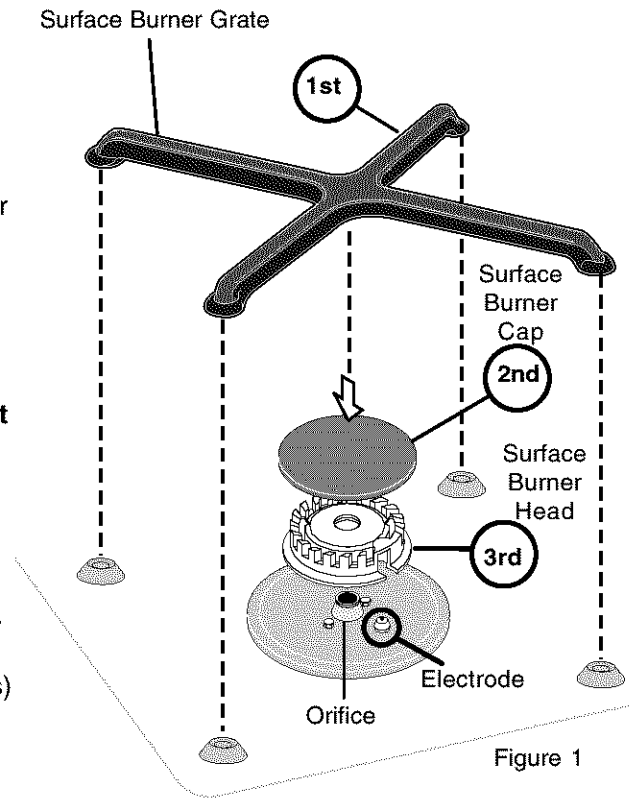
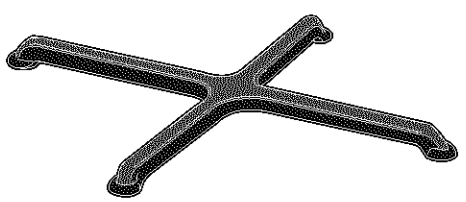


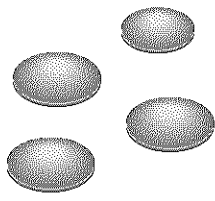
Figure 1

ENGLISH

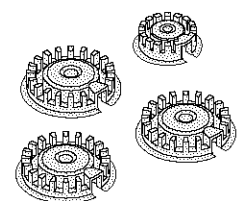
Surface Burner Grate



Surface Burner Caps



Surface Burner Heads



**THE COOKTOP IS NOT REMOVABLE.** Do not attempt to remove or lift the cooktop.

**CAUTION** Use caution when replacing the burner head so the electrode is not damaged. A damage electrode may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

**CAUTION** Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to perform satisfactorily must be made by Sears Service. Call 1-800-4-MY-HOME® (See back cover).

## General Care & Cleaning

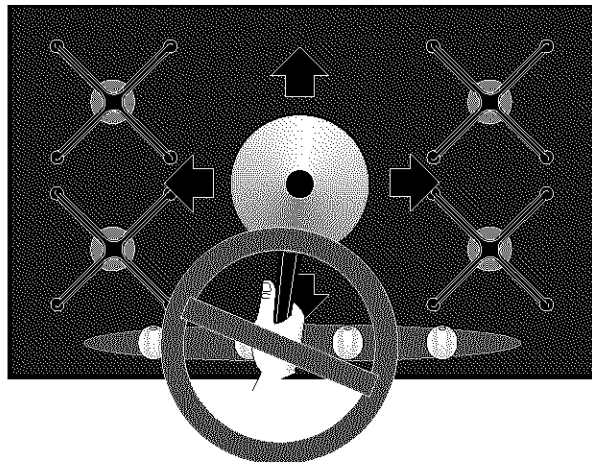
### Cooktop Cleaning and Maintenance

#### Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CookTop® Cleaning Creme (P/N 22-40079) to the ceramic surface. Clean and buff with a paper towel or a 3M Scotch-Brite® Blue Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge (see instructions below). This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, they may cause it to crack.



#### To clean the cooktop glass

**CAUTION** Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

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

#### For light to moderate soil:

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

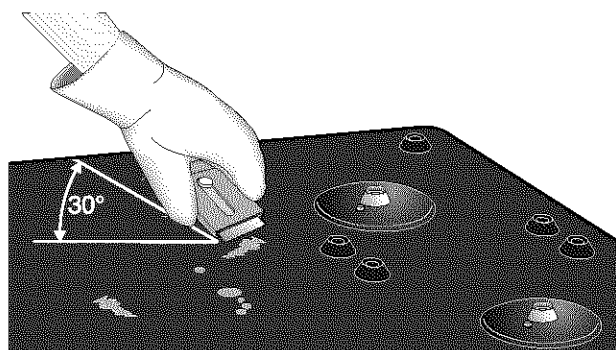
#### For heavy, burned on soil:

First, clean the surface as described above. Then, if soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.

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

#### Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements **OFF**, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

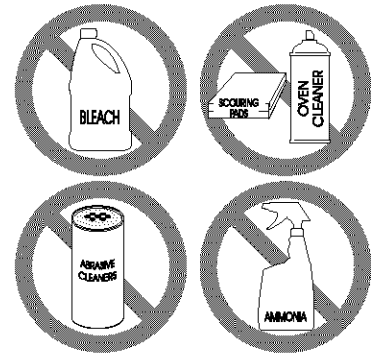


## General Care & Cleaning

### Cooktop Cleaning and Maintenance

Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.



### Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

- **Aluminum foil**  
Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.
- **Aluminum utensils**  
Since the melting point of aluminum is much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. If allowed to boil dry, not only will the utensil be ruined, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging it.

# 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 cleaning will reduce the effort required for major cleaning later.

Surfaces	How to Clean
<b>Painted and Plastic 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. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.
<b>Glass Surface</b>	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 as instructed in General Care & Cleaning section under <b>Cooktop Cleaning and Maintenance</b> .
<b>Porcelain Enamel Burner Grates</b>	<p>Clean burner grates in the dishwasher and dry upon removal. If soils are not removed, follow the cooktop cleaning instructions below.</p> <p>Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clean 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, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.</p>
<b>Surface Burners, Burner Cap, and Burner Head</b>	<p>The holes in the burners of your cooktop must be kept clean at all times for proper ignition and a complete, even flame. Clean the burner holes routinely with a small gauge wire or needle and especially after bad spillovers which could clog these holes.</p> <p>To remove, clean and replace sealed burner units; follow the instructions in General Care &amp; Cleaning section under <b>Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads</b>. For stubborn stains, scrub with soap and water or a mild abrasive cleanser and damp cloth. Dry the burners thoroughly in a warm oven for 30 minutes. Then replace them, making sure they are seated and level. <b>DO NOT</b> put burner units in the dishwasher.</p>

## Canning Tips & Information

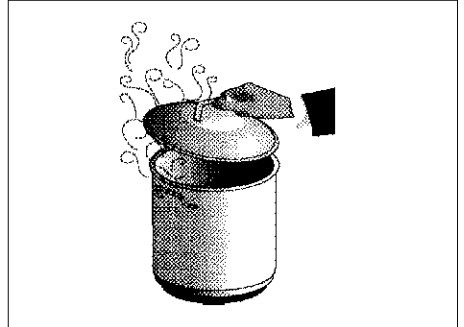
1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the surface element.
4. Start with hot water and a high heat setting to reduce the time it takes to bring the water to a boil ; then reduce the heat setting as low as possible to maintain a constant boil.
5. It is best to can small amounts and light loads.

### **⚠ CAUTION** Prevent damage to cooktop and burner grates :

1. Do not use water bath or pressure canners that extend more than one inch beyond the edge of the burner grate.
2. Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
3. Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

**⚠ CAUTION** Safe canning requires that harmful microorganisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time. When canning with a pressure canner, the pressure must be maintained continuously for the required time.

**⚠ CAUTION** Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you.



# 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.

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 knob to desired flame size.

Be sure gas supply valve is open.

Burner ports are clogged. Clean burners. See **Cleaning the Burner Grates, Burner Caps, Burner Heads** in General Care & Cleaning section. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle.

Power cord is disconnected from outlet (Electric Ignition Models only). Be sure cord is securely plugged into the outlet.

Electrical power outage (electric ignition models only). Burners can be lit manually. See **Setting Surface Controls** in this Use and Care Guide.

Burner flame only lights half way around burner.

Burner ports are clogged. With the burner off, clean ports by using a small-gauge wire or needle.

Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions in the General Cleaning section.

Burner flame is orange.

Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.

In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

Scratches or abrasions on ceramic glass cooktop surface.

Coarse particles (such as salt or sand) are between cooktop and utensil. Be sure cooktop surface and bottom of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with use.

Cleaning materials not recommended for glass ceramic cooktop have been used. See **Cooktop Cleaning and Maintenance** in General Care & Cleaning section.

Cookware with rough bottom has been used. Use flat-bottomed, smooth utensils.

Metalmarks on ceramic glass cooktop surface.

Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use mildly abrasive cleanser to remove marks.

Brown streaks and specks on ceramic glass cooktop surface.

Boilovers have cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See **Cooktop Cleaning and Maintenance** in General Care & Cleaning section.

Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Use recommended cleaners and cleaning method. See **Cooktop Cleaning and Maintenance** in General Care & Cleaning section.

Areas of discoloration on ceramic glass cooktop surface.

Mineral deposits from water and food. Wet surface with water and sprinkle on a cooktop cleaning cream. Scrub with a clean damp paper towel until the stain disappears. Wipe remaining paste away, then apply a small amount of cooktop cleaning cream and polish with a clean paper towel. Use cookware with clean, dry bottom. See **Cooktop Cleaning and Maintenance** in General Care & Cleaning section.

# Tabla de materias

**Garantía de la parrilla de cocina a gas** ..... 15  
**Registro del producto** ..... 15  
**Ubicación de la placa de serie** ..... 15  
**Instrucciones de seguridad importantes** ..... 16-17  
**Acuerdos de protección** ..... 18  
**Instrucciones para la puesta a tierra** ..... 19  
**Conversión al gas propano/licuado** ..... 19  
**Cocción de superficie** ..... 19-21

- Configuración de utensilios recomendada ..... 19
- Tamaño de la llama ..... 20
- Ajuste correcto del quemador ..... 20
- Colocación de las basas y las tapas del quemador ..... 20

- Ubicación de las rejillas de quemadores ..... 21
- Programación de los controles de superficie ..... 21

**Cuidado y Limpieza general** ..... 22-25

- Limpieza de las rejillas de los quemadores, de las tapas de los quemadores, de las cabezas de los quemadores ..... 22
- Limpieza y mantenimiento de la cubierta ..... 23-24
- Para limpiar diferentes partes de su parrilla de cocina ..... 25

**Consejos e información para hacer conservas** ..... 26  
**Lista para evitar llamadas** ..... 27  
**Información sobre Sears** ..... **Cubierta Trasera**

## Garantía de la Parrilla de Cocina a gas

### GARANTIA COMPLETA DE UN AÑO PARA TODAS LAS PIEZAS

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

Su cubierta de vidrio cerámico está protegida por una garantía limitada adicional desde el 2<sup>do</sup> al 5<sup>to</sup> año. Esta garantía le proporciona reemplazo de cualquiera de los elementos calefactores superiores que resulte defectuoso, de la junta de silicona cauchotada deteriorada o de la cubierta de vidrio que se agriete debido a rotura térmica. Esta garantía no cubre el daño o rotura debido a mal uso del cliente.

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

EL SERVICIO BAJO LA GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO CON SU CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

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

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

## Registro del producto

(Vea ubicación de la placa de serie.)

Número de modelo 790.

Número de serie \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Guarde estas instrucciones y su boleta de compra para futuras referencias.

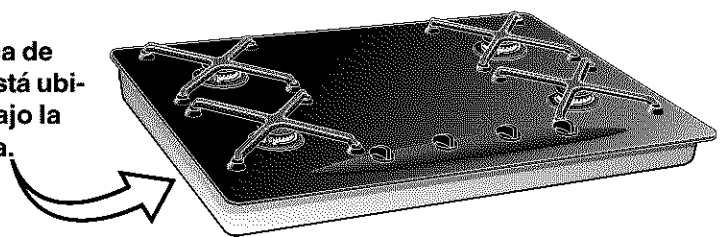
ESPAÑOL

## 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 parrilla de cocina.

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

La placa de serie está ubicada bajo la hornilla.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea estas instrucciones antes de poner este aparato en funcionamiento  
Lea y guarde estas instrucciones para futuras referencias

Este manual contiene muchos mensajes de seguridad importantes. Siempre lea y obedezca a todos los mensajes de seguridad.

**⚠ ADVERTENCIA** Indique una situación peligrosa a evitar de la cual puede ocurrir la muerte o graves lesiones.

**⚠ AVISO** Indique una situación peligrosa a evitar de la cual puede ocurrir solamente quemaduras menores o moderadas o daños al artefacto.

**⚠ ADVERTENCIA** Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

## PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GASÆ:**
  - No intente de encender ningún artefacto.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.
  - Llame inmediatamente al abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
  - En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio telefónico deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.

• Retire todos los artículos de embalaje y folletos de la parrilla de cocina antes de hacerla funcionar. Destruya el cartón y los sacos de plástico después de desembalar a la parrilla de cocina. No permita a los niños de jugar con el material de embalaje. No retire la placa de serie/modelo fijada a la parrilla de cocina.

• Instalación correcta - Asegúrese que su parrilla de cocina está correctamente instalada y puesta a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el Canadian Fuel Gas Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requerimientos de códigos locales. Instale y/o ajuste solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con la parrilla de cocina.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y a una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como cerrar el suministro de gas al contador, y como desconectar el suministro eléctrico a la parrilla de cocina al cortacircuitos o a la caja de fusibles en caso de una emergencia.

• Mantenimiento por el usuario - No repare o reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que se recomiende en forma explícita en el manual. Llame a un técnico calificado para cualquier otro tipo de servicio. Esto puede disminuir el riesgo de quemaduras y daños a la parrilla de cocina.

• Nunca cambie o modifique la construcción de la parrilla de cocina removiendo paneles, cubiertas de cables u otra pieza del artefacto.

**⚠ ADVERTENCIA** Pararse, apoyarse o sentarse en la parrilla de cocina puede causar serias lesiones personales y también puede dañar la parrilla de cocina. No permita a los niños de subirse o jugar alrededor de la parrilla de cocina.

**⚠ AVISO** No almance artículos que interesan a los niños en los armarios que están sobre la parrilla de cocina. Les podría causar quemaduras graves si intentan subirse para alcanzarlos.

**⚠ ADVERTENCIA** No use nunca su parrilla de cocina para calentar a la habitación.

• Almacenamiento sobre el artefacto No almacene materiales inflamables sobre la parrilla de cocina o cerca de las unidades de la superficie. Esto incluye papeles, artículos de plástico y ropas, por ejemplo libros de cocina, utensilios de plástico, toallas y líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas en aerosol sobre o cerca de esta parrilla de cocina. Los materiales inflamables podrían explotar y causar incendio o daños a la propiedad.

• No permita que los niños estén solos. Los niños deben de ser siempre acompañados cuando la parrilla de cocina está en funcionamiento. No les permita sentarse o pararse en ninguna parte de la parrilla de cocina.

• NO TOQUE A LOS QUEMADORES/UNIDADES DE LA SUPERFICIE, LAS PARRILLAS O ÁREAS CERCA DE ESTOS QUEMADORES/UNIDADES. La superficie de los quemadores/unidades pueden estar calientes aún cuando la llama no está visible/la unidad es de color moreno. Áreas cerca de la superficie de los quemadores/unidades pueden estar suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después uso, no toque y no deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con estas áreas antes de dejarles enfriarse. Entre estas áreas son la parrilla de cocina y la superficie en frente de la parrilla de cocina.

• Use ropa apropiada - Cuando use la parrilla de cocina no debe



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

de usar ropa suelta o colgante. No deje ropa o otro material inflamable entrar en contacto con la superficie caliente.

- **No arroje agua o harina en un incendio de grasa. - Si ocurre un incendio, apáguelo cubriéndolo con una tapa o rociándolo con bicarbonato de sodio, químicos secos o espuma extinguidores de fuego.**
- **Preste especial atención cuando se está calentando aceite u otra grasa.** Grasa o aceite prenderán fuego si se calientan demasiado.
- **Use únicamente cogeollas secas - . Cogeollas húmedos o mojados pueden causar quemaduras por vapor.** No permita que los cogeollas toquen a las parrillas calientes, la llama o los quemadores. No use toallas u otras telas pesadas en lugar de cogeollas secas.
- **No caliente recipientes de comida cerrados - La acumulación de presión puede hacerlos explotar, causando serios daños y lesiones personales.**

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA EL USO DE SU PARRILLA DE COCINA

**⚠ ADVERTENCIA** Use una llama adecuada - Gradue el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la superficie de la unidad, causando a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la superficie de la unidad mejorará también la eficacia.

- **Asegúrese de saber cual botón enciende cada quemador de superficie/unidad de superficie.** Coloque una olla con comida en la parrilla antes de encender el quemador y apague el quemador antes de remover la olla.
- **Use siempre la posición de ENCENDIDO (Lite) para prender los quemadores superiores.** Asegúrese de que el quemador halla encendido. Entonces ajuste la llama de manera que no sobrepase el borde del utensilio de cocina
- **Use un tamaño de caldera adecuado** - Esta parrilla de cocina puede ser equipada con uno o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione los utensilios con debajo plano suficientemente grande para recubrir la superficie de la unidad. El uso de utensilio de tamaño menor que lo normal expondrá directamente una parte de la superficie de la unidad, causando a la ropa de encenderse. El tamaño de utensilio apropiado a la superficie de la unidad mejorará también la eficacia.
- **Las agarraderas de los recipientes de cocina deben colocarse hacia el interior y no extender por encima de la superficie de los quemadores/unidades adyacentes.** - Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables, y derramas al entrar en contacto involuntario con el utensilio, la agarradera del recipiente debe colocarse hacia el interior y no extender por encima de la superficie de los quemadores adyacentes.
- **Nunca deje quemadores/unidades de la superficie encendidos en posiciones altas sin vigilancia.** Las derramas podrían causar humo y derramado aceitoso, produciendo así un

incendio, o una caldera con comida calcinada podría fundirse.

- **Revestidores de protección** - No use ningún revestidor o película de aluminio para recubrir cualquier parte de la parrilla de cocina, menos como sugerido en este manual. Una instalación incorrecta de estos revestidores o películas puede ocasionar riesgo de choque eléctrico o incendio.
- **Utensilio de cocina vidriados** - Use únicamente ciertos utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, olleras, u otros materiales que pueden ser usados en la parrilla de cocina que no se rompan con cambios bruscos de temperatura. Verifique las recomendaciones del fabricante para el uso en la parrilla de cocina.
- No use parrilla para chamuscar sobre la parrilla de cocina. La parrilla para chamuscar no está diseñada para ser utilizada sobre la parrilla de cocina. Se puede ocurrir incendio.

**⚠ ADVERTENCIA** No use parrillas de horno superiores sobre sus quemadores sellados a gas - Si use una parrilla de horno superior sobre un quemador a gas sellado, va a ocurrir una combustión incompleta y puede generar niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser perjudicial para la salud.

**No use cubiertas decorativas sobre los quemadores/unidades de superficie.** Si un quemador/unidad se enciende accidentalmente, la cubierta decorativa va a calentarse y posiblemente fundirse. Es muy difícil de ver si el quemador/unidad está prendido. Se puede ocurrir quemaduras si ud toque a las cubiertas calientes. Esto puede también dañar la parrilla de cocina o los quemadores/unidades porque las cubiertas pueden causar sobrecalentamiento. El aire va a bloquear desde el quemador/unidad y causar problemas de combustión.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA EL USO DE LA PARRILLA DE COCINA CON CUBIERTA DE VIDRIO

- **No use o limpie una parrilla de cocina si la cubierta de vidrio está rompida** - En caso de que el vidrio se rompe, los productos de limpieza y derramas pueden penetrar en la parrilla de cocina y causar riesgo de choque eléctrico. Pongáse en contacto inmediatamente con un técnico calificado.
- **Limpie al vidrio de la parrilla de cocina con atención** - Si una esponja o toalla mojada está utilizada para quitar derramas sobre una superficie de cocción caliente, asegúrese de evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir humos si están aplicados sobre una superficie caliente.
- **Evite de raspar a la parrilla de cocina con objetos afilados.**

### AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

# ACUERDOS DE PROTECCIÓN

## En los EU.

### Acuerdos Maestro de Protección

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

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

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

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

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

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

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

### Servicio de Instalación Sears

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

## En Canada

### Acuerdos de Mantenimiento

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

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

### El Acuerdo de Mantenimiento Sears:

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

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

## Instrucciones para la puesta a tierra

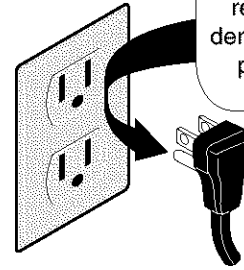
Para su protección, la parrilla de cocina debe de ser correctamente puesta a tierra. Para seguridad máxima, el cordón debe de ser conectado en una toma de corriente eléctrica con una polarización correcta y una conexión a tierra adecuada.

**NO** opere la parrilla de cocina con un adaptor 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 parrilla de cocina 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.

## Conversión al gas propano/licuado

Esta parrilla de cocina ha sido diseñada para utilizar gas natural o gas propano. Ha sido fijada en la fábrica para utilizarse con gas natural. Si desea hacer la conversión para utilizar el gas propano, use las instrucciones en el paquete escrito "PARA LA CONVERSIÓN EN GAS PROPANO".

Para hacer la conversión del gas natural al gas propano, es necesario utilizar el servicio de un técnico calificado, in acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y reglamentos reguladores. Si todas las instrucciones no son observadas, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales. La agencia calificada que hace el trabajo asuma la responsabilidad para la conversión.

**⚠ ADVERTENCIA** Se puede ocurrir severos choques eléctricos o daños a la parrilla de cocina si no está instalada por un instalador o electricista calificado.

**⚠ AVISO** Todos los cambios o conversiones requisitos para que este aparato funciona correctamente deben de ser realizados por un centro de servicio autorizado Sears, un distribuidor autorizado o una agencia calificada.

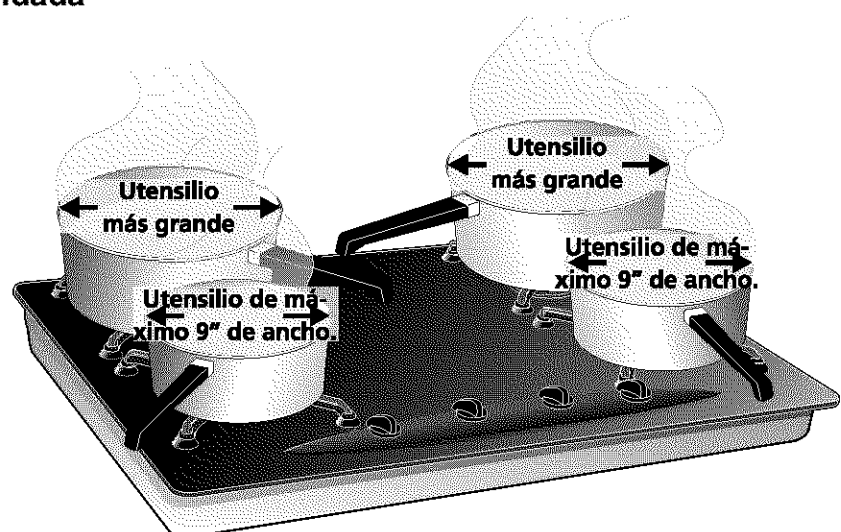
ESPAÑOL

## Cocción de superficie

### Configuración de utensilios recomendada

El uso de utensilios de cocina de más de 9" de ancho puede exponerlo a un riesgo de quemadura (por contacto no intencional con el utensilio) cuando gire la perilla de encendido.

Para mejores resultados, siga la siguiente configuración recomendada.



# Cocción de superficie

## Tamaño de llama

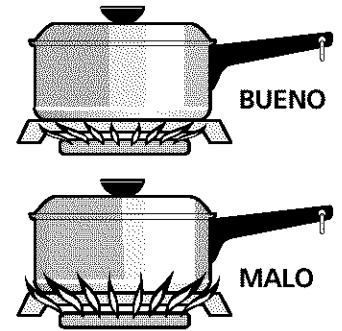
Para la mayoría de las comidas, empiece con el más alto ajuste de control, y después gire al ajuste más bajo para terminar el proceso. Utilice las informaciones en la tabla a continuación como una guía para determinar el tamaño de llama adecuada para diferentes tipos de comidas. El tamaño y tipo de utensilio utilizado y la cantidad de comida para cocer van a determinar el ajuste necesario para la cocción.

Para grandes frituras, use un termómetro y ajuste el control de la superficie de la perilla en consecuencia. Si la grasa está demasiado enfriada, la comida va a absorber la grasa y estar aceitosa. Si la grasa está demasiado caliente, la comida va a dorarse demasiado rápidamente y el centro estará insuficientemente cocinada. No trate de hacer demasiada frituras a la vez, la comida estará ni dorada ni suficientemente cocinada.

*Tamaño de llama	Tipo de cocción
Alta llama	Para empezar la mayoría de las comidas; llevar agua a ebullición; asar a cacerola
Media llama	Guardar a fuego lento; espesar jugo de carne, salsas; cocina al vapor
Baja llama	Guardar comidas cociniendas; escalfar; ragús

\* Estos ajustes están basados sobre el uso de sartenes y tapas con medio-peso de aluminio. Los ajustes pueden variar con otros tipos de sartenes.

Nunca deje la llama sobrepasar el borde del utensilio de cocina. Una llama elevada va solamente a despilfarrar calor y energía, y aumentar el riesgo de quemarse.



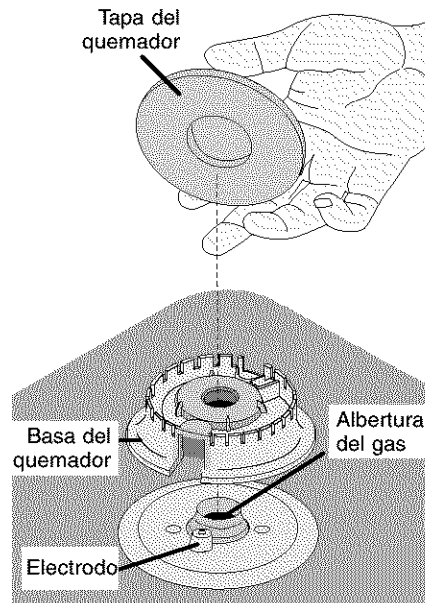
## Ajuste correcto del quemador

El color de la llama señale el ajuste correcto del quemador. Una llama correcta está clara, azul y apenas visible en una habitación bien alumbrada. Cada cono de llama debería ser firme y afilado. Ajuste o limpie al quemador si la llama está amarilla-anaranjada. Para limpiar el quemador, vea las instrucciones en la parte titulada **Limpieza general**.

## Colocación de las basas y las tapas del quemador

Su parrilla de cocina viene equipada con tres diferentes tamaños de quemadores: quemador de fuerza, quemador estándar y quemador para hervir.

Coloque la tapa del quemador sobre cada abertura de gas, apareando el tamaño de la basa del quemador con el tamaño de la abertura del gas. Coloque la tapa del quemador sobre cada basa de quemador, apareando otra vez el tamaño de la tapa al tamaño de la basa del quemador. La tapa de cada quemador tiene un anillo interior que coloque la tapa del quemador en el centro del quemador.

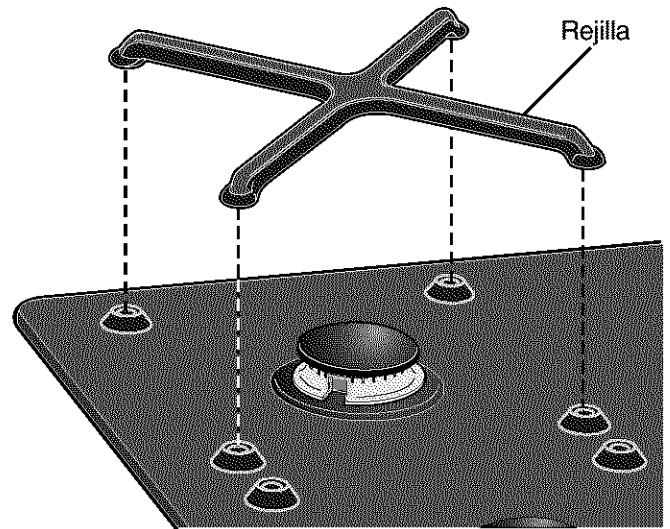


Asegúrese que cada tapa de quemador está correctamente alineada y nivelada. Abierta el quemador para verificar si va a encender. Si el quemador no enciende, pongáse en contacto con un centro de servicio autorizado. No debe realizar a usted la reparación del quemador sellado.

## Cocción de superficie

### Colocación de las rejillas de hornillas.

Coloque las rejillas sobre las hornillas. Ajuste las puntas del pie de la rejilla en los orificios en el vidrio de cerámico.



### Programación de los controles de superficie

Su parrilla de cocina puede ser equipada con cualquier combinación de los quemadores a continuación:

Quemador para hervir: es mejor para hervir salsas delicadas, etc.

Quemador estándar: estar utilizado para la mayoría de cocciones sobre la superficie de la parrilla de cocina.

Quemador grande: es mejor para llevar grande cantidad de líquidos a temperatura, y para preparar grandes cantidades de cocina.

Poco importa la cantidad, selección siempre a un utensilio apropiado a la cantidad y tipo de comida que usted está preparando. Seleccione un quemador y un tamaño de llama apropiado a la caldera. No permite nunca que las llamas sobrepasen el borde de la caldera.

Su parrilla de cocina viene también equipada con válvulas rotativas de 270. Estos válvulas proveen mejor control de la llama del quemador. Cada quemador se enciende automáticamente desde un dispositivo de encendido cada vez que el botón de control esta girando a la posición LITE (encendido).

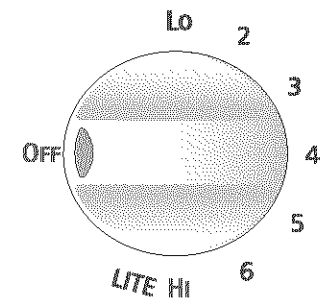
**⚠ AVISO** No ponga artículos de plástico, como agitadores de sal o de pimienta, soportes de cucharas o cubiertas de plástico sobre la parrilla de cocina. Podrían fundirse o encenderse. Cogeollas secas, toallas o cucharas de madera pueden encenderse si están muy cerca de la llama.

**Nota:** Es posible que el vidrio blanco parezca verde cuando está caliente, esto es normal, y el vidrio volverá blanco cuando se enfría.

#### Para hacer funcionar el quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador.
2. **Presión y gire** el botón de control de superficie hasta LITE (Encendido). Nota: Todos los dispositivos eléctricos van a emitir golpecidos secos como un clic al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que está girando va a encenderse.
3. Asegúrese que el quemador halla encendido.
4. **Presión y gire** el botón de control al tamaño de la llama deseada. No es necesario ajustar los controles en una marca determinada. Use las marcas como una guía y ajuste la llama según se desea. **No** debe cocinar con el botón de control de superficie en la posición **LITE** (El dispositivo de encendido eléctrico continuará con el golpecito de un clic si está dejado en la posición de **LITE** (encendido) y va a causar un deterioro prematuro).

Los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente durante una interrupción del suministro eléctrico. Para encender un quemador, mantenga un fósforo encendido en el extremo del quemador, luego gire suavemente la perilla hasta **LITE** (encendido). Tener cuidado al encender los quemadores en forma manual.



## Cuidado y Limpieza General

### Limpieza de las Rejillas de los Quemadores, de las Tapas de los Quemadores, de las Cabezas de los Quemadores

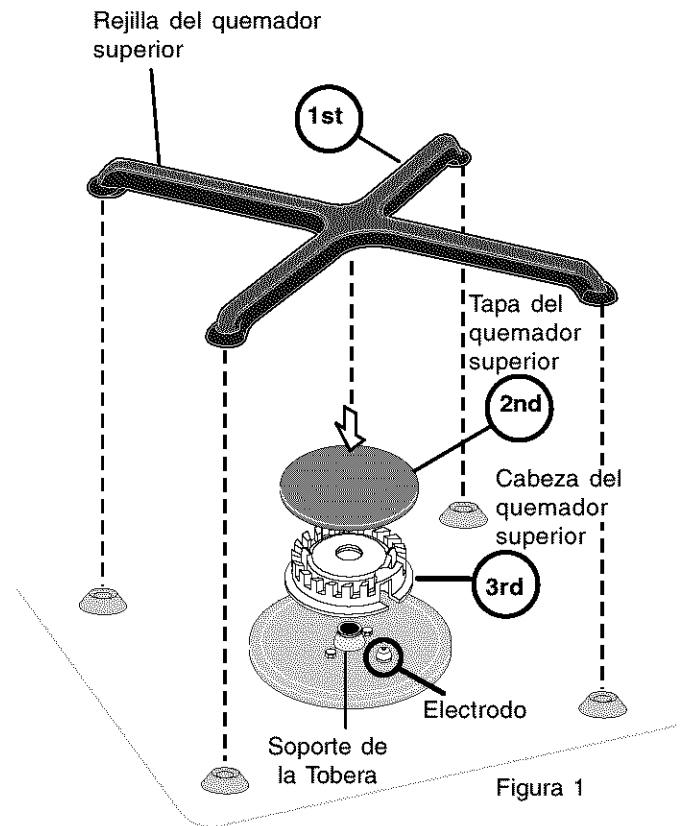
Las rejillas de los quemadores, las tapas de los quemadores, las cabezas de los quemadores deben ser limpiados en forma rutinaria. Si mantiene los orificios de los quemadores limpios evitará tener problemas para encenderlos y que las llamas no sean uniforme en cada quemador.

Siga las instrucciones indicadas a continuación.

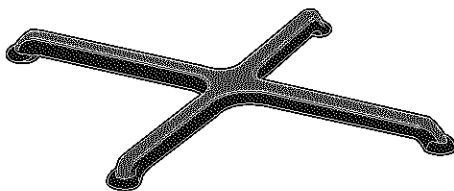
**Para retirar y volver a colocar la rejilla de los quemadores superiores, la tapa de los quemadores superiores y la cabeza del quemador superior** – Retírelos en el siguiente orden: (1<sup>ro</sup>) Rejilla de los quemadores Superiores, (2<sup>do</sup>) Tapa del Quemador Superior, (3<sup>ro</sup>) Cabeza del Quemador Superior (Ver Figura 1).

Invierta el procedimiento anterior para volver a colocar la tapa de los quemadores superiores, la cabeza del quemador superior y la rejilla del quemador superior. **No retire ninguna pieza del quemador de la cubierta hasta que las piezas de los quemadores no se hayan enfriado completamente y puedan ser manipuladas con seguridad. No haga funcionar los quemadores superiores sin tener debidamente instaladas en sus lugares las tapas de los quemadores, las cabezas y las rejillas de los quemadores superiores.**

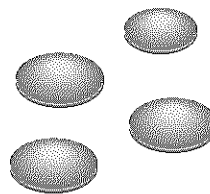
**Limpieza de las tapas de los quemadores, de las cabezas de los quemadores, de las rejillas** – Use una esponja con jabón o un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas de los quemadores superiores y las cabezas de los quemadores superiores. Las rejillas han sido diseñados para ser lavados en el lavavajillas. Los orificios o ranuras alrededor de las cabezas de los quemadores deben ser limpiados en forma rutinaria. Si todavía quedan residuos en estos orificios, use un alambre de calibre pequeño o una aguja para limpiar las ranuras u orificios. Para que haya una circulación adecuada del gas y una buena combustión en el quemador – **NO DEJE QUE LOS DERRAMES, ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTREN A LA TOBERA DEL GAS. SIEMPRE** mantenga la tapa de los quemadores superiores y la cabeza de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.



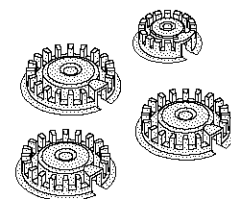
Rejilla de los Quemadores Superiores



Tapas de los Quemadores Superiores



Cabezas de los Quemadores Superiores



**LA CUBIERTA NO ES REMOVIBLE.** No trate de sacar o levantar la cubierta.

**¡ATENCIÓN** Tenga mucho cuidado cuando vuelva a colocar la cabeza del quemador para que no se dañe el electrodo. Esto puede causar un encendido retardado o impedir que se encienda el quemador.

**¡ATENCIÓN** Cualquier adición, cambio o conversiones requeridas para que este electrodoméstico funcione satisfactoriamente debe ser hecho por un Centro de Servicio Sears autorizado. llame al 1-800-4-MY-HOME®

# Cuidado y Limpieza General

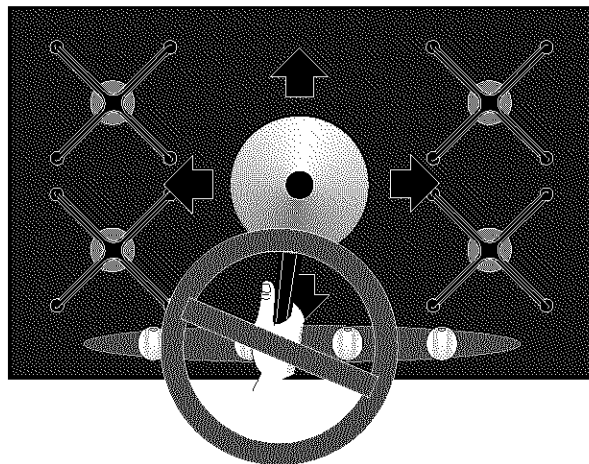
## Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta

**Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.**

Antes de usar su cubierta por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para cubiertas recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la cubierta utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la cubierta. Estas marcas deben ser quitadas **inmediatamente** después de que la cubierta se haya enfriado usando la crema de limpieza para cubiertas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la cubierta. **No deslice nada que sea de metal o de vidrio** a través de la cubierta. **No** use la cubierta como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta sin usar un utensilio. **No** deje caer objetos duros o pesados sobre la cubierta de vidrio, pues pueden quebrarla.



## Recomendaciones de Limpieza para Cubierta de Vidrio Cerámico:

**⚠ ATENCION** Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la cubierta esté FRIA.

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

### Para manchas ligeras a moderadas:

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

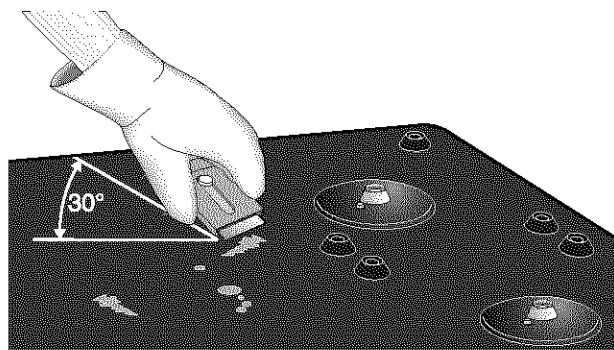
### Para manchas más difíciles:

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

**⚠ ATENCION** Daños al vidrio cerámico de la parrilla de cocina pueden suceder si utiliza cualquier otro tipo de esponja que no sea 3M ScotchBrite.

### Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

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



## Cuidado y Limpieza General

### Limpieza y Mantenimiento de la Cubierta

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

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

#### Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

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





## Cuidado y Limpieza General

### Para limpiar diferentes partes de su parrilla de cocina

Antes de limpiar cualquier parte de su parrilla de cocina, asegúrese que todos los controles estén en la posición de OFF (apagado) y que la parrilla de cocina esté fría. Retire los derrames o manchas difíciles lo más pronto. Una limpieza continua reducirá el esfuerzo de una limpieza más profunda.

Superficies	Como limpiar
<b>Perillas de control pintadas y de plástico</b>	Para limpieza general, use agua caliente, jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y la grasa, aplique un detergente líquido directamente sobre la mancha. Deje sobre la mancha por 30-60 minutos. Enjuague con un paño remojado y seque. <b>NO</b> use limpiadores abrasivos ni otro material parecido pues pueden causar raspaduras.
<b>Superficie de vidrio</b>	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles (OFF) y retire las perillas de control. Para retirarlas, tire cada perilla de su eje. Limpie como indicado en la sección Limpieza General: <b>Limpieza de la parrilla de cocina</b> .
<b>Esmalte de porcelana</b> Parrillas de los quemadores	<p>Limpie las parrillas del quemador en la lavadora de vajilla y seque las cuando las retire. Si las manchas no han desaparecido, siga las instrucciones aquí abajo.</p> <p>Un refregado suave con un tampón remojado hará desaparecer la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si lo encuentra necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada en amoníaco por 30-40 minutos. Enjuague con agua y un paño remojado, luego frote con un tampón enjabonado. Enjuague y seque completamente con un paño limpio. Retire todas las sustancias de limpieza o la porcelana podría dañarse cuando sea calentada. <b>NO</b> utilice limpiadores de horno con vaporizador sobre la parrilla de cocina.</p>
<b>Quemadores de superficie- Tapas del quemador y cabezas del quemador</b>	<p>Los agujeros en los quemadores de su parrilla de cocina deben mantenerse limpios en todo momento para que el encendido sea apropiado y la llama pareja. Limpie los agujeros del quemador continuamente con una pequeña esponja de alambres o una aguja, sobre todo después de grandes derrames los cuáles podrían obstruir los orificios.</p> <p>Para retirar, limpie y reemplace las unidades de quemadores sellados, siga las instrucciones indicadas en <b>Limpieza General</b>. Para las manchas difíciles, frote con agua y jabón o con un limpiador abrasivo suave y un paño remojado. Seque los quemadores a fondo en un horno tibio por 30 minutos. Luego vuelva a colocarlas asegurándose que están bien sellados y al nivel adecuado. <b>NO</b> ponga los quemadores en la lavadora de vajilla.</p>

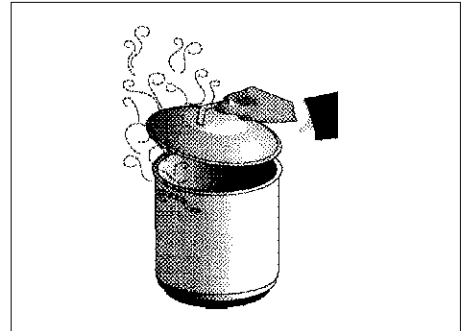
## Consejos e información para hacer conservas

1. Use recetas probadas y siga las instrucciones con atención. Pida al Cooperative Agricultural Extension Service (Servicio de Extensión Agraria Cooperativa) local o a un fabricante de envases para conservas, que le den la información más reciente sobre preparación de conservas.
2. Use solamente cacerolas con fondo plano para hacer conservas. El calor se reparte más uniformemente cuando el fondo es plano.
3. Centre la cacerola para hacer conservas sobre el elemento de superficie.
4. Comience con agua caliente y una graduación de calor elevado para reducir el tiempo necesario para hacer hervir el agua; luego reduzca la graduación de calor lo más baja posible para mantener un hervor constante.
5. Es mejor hacer conservas con cantidades pequeñas y livianas.

**AVISO** La preparación de conservas puede generar grandes cantidades de vapor. Tenga muchísimo cuidado para evitar quemarse. Levante siempre la tapadera alejada de usted para dejar que el vapor salga.

### **AVISO** Evite los daños en la cubierta:

1. No use cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión que se extiendan más de 2,5 cm (1") más allá del borde del elemento de superficie.
2. No deje las cacerolas para hacer conservas al baño María o a presión al calor elevado durante una gran cantidad de tiempo.
3. Alterne los elementos de superficie entre cada tanda para dejar que los elementos y las superficies colindantes se enfríen. Trate de evitar el uso del mismo elemento durante todo el día para hacer conservas.



**AVISO** La preparación segura de conservas requiere que los micro-organismos perjudiciales sean destruidos y los tarros estén completamente sellados. Cuando utilice una cacerola para hacer conservas al baño María, debe mantener un hervor suave pero constante durante el tiempo requerido.

# Lista para evitar llamadas

Antes de llamar al servicio, revise esta lista. Ella le podría ahorrar tiempo y dinero. La lista incluye casos comunes que no son el resultado de una fabricación o de materiales defectuosos en este electrodoméstico.

## PROBLEMA

## CAUSA POSIBLE/SOLUCIÓN

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.

Los orificios del quemador están obstruidos. Limpie los quemadores. Vea **Limpieza de las Rejillas de los Quemadores, de las Tapas de los Quemadores, de las Cabezas de los Quemadores** en Cuidado y Limpieza General. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambres o una aguja.

El cable eléctrico está desconectado del toma corriente (modelos con encendido eléctrico únicamente). 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 **Programación de los controles de superficie** en el Manual del Usuario.

El quemador tiene la mitad de la llama.

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.

Raspaduras sobre el vidrio cerámico de la superficie de la parrilla de cocina

Partículas difíciles (como la sal y la arena) se encuentran entre la parrilla de cocina y los utensilios. Asegúrese que la superficie de la parrilla de cocina y la parte de abajo de los utensilios estén limpias antes del uso. Pequeñas raspaduras no afectan la cocción y serán menos visibles con el tiempo.

Productos de limpieza no son recomendados para el vidrio cerámico de la parrilla de cocina. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** en este Manual del Usuario.

Marcas de metal sobre el vidrio cerámico de la superficie de la parrilla de cocina

Algún utensilio con base áspera ha sido utilizado. Utilice utensilios con base lisa y suave.

Rayas marrones y manchas sobre el vidrio cerámico de la superficie de la parrilla de cocina

Utensilios de metal han sido deslizados o rosados contra la superficie de la parrilla de cocina. No desliza utensilios de metal sobre la superficie de la parrilla de cocina. Utilice limpiadores abrasivos ligeros para retirar las marcas.

Las derramas han sido puestas sobre la superficie. Utilice una hoja de afeitar para retirar las manchas. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** en el Manual del Usuario.

Áreas de descoloración sobre el vidrio cerámico de la superficie de la parrilla de cocina.

Productos de limpieza no recomendados han sido utilizados. Utilice los productos de limpieza recomendados y el método de limpieza. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** en su Manual del Usuario.

Los depósitos minerales que provienen del agua y de la comida. Remoje la superficie con agua y aplique la crema de limpieza. Frote con una toalla de papel remojada hasta que la mancha desaparezca. Retire todo exceso de la crema y aplique una pequeña cantidad de crema de limpieza y lustre con una toalla de papel limpia. Utilice utensilios con una base seca y limpia. Vea la sección **Recomendaciones de Limpieza para Cubiertas de Vidrio Cerámico** de su Manual del Usuario.

# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

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

[www.sears.com](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 or go on-line for the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222**

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

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

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

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

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

(1-800-533-6937)

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

# SEARS

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

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

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears, Roebuck and Co.

© Sears, Roebuck and Co.