



## **GAS COOKTOP**

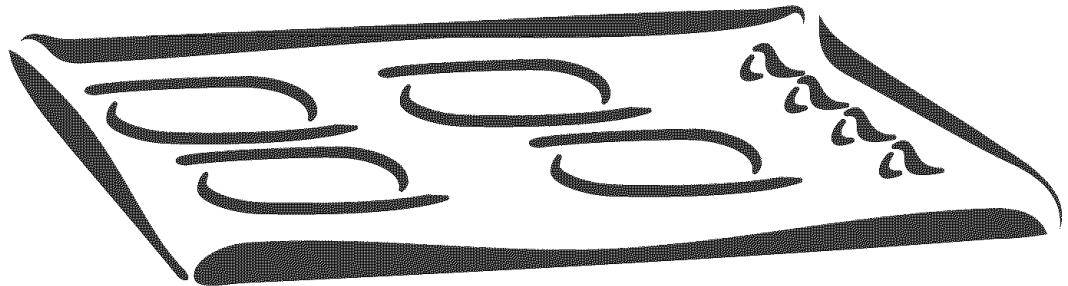
Use & Care Guide

## **PLANCHA DE COCINAR A GAS**

Manual del Usuario

Models, Modelos **790. 3223\***, **3224\***

\* = color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

---

## Table of Contents

Cooktop Warranty .....	2
Product Record .....	2
Serial Plate Location .....	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	3-4
Protection Agreements .....	5
Grounding Instructions .....	6
Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion .....	6
Surface Cooking .....	7
Setting Surface Controls .....	8-10
General Care & Cleaning .....	11-13
Cleaning Various Parts of Your Cooktop .....	11
Porcelain Enamel Cooktop Cleaning Instructions (some models) .....	12
Care & Cleaning of Stainless Steel (some models) .....	12
Sealed Burner Models .....	13
Before You Call .....	14
Notes .....	15
Sears Service .....	16

## 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. 790.

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

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

Save these instructions and your sales receipt for future reference.

---

## 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..

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

---

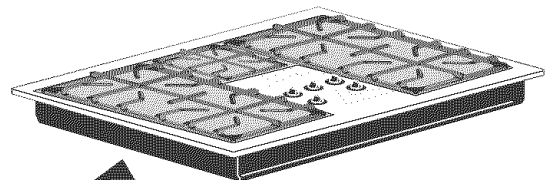
## Please carefully read and save these instructions

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.

## 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).



Serial plate is located under the burner box.

# 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.



ENGLISH

- 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.
- 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.

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.

**⚠ 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.

**⚠ WARNING** Never use your appliance for warming or heating the room.

# Important Safety Instructions

- **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.

**⚠ 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.

## GLASS COOKTOPS (some models):

- **Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop.** If cooktop 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 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.
- **Do Not Place Hot Cookware on Cold Cooktop Glass.** This could cause glass to break.
- **Do not slide pans across the cooktop surface.** They may scratch the cooktop surface.
- **Do not let pans boil dry.** Pans that boil dry may permanently damage the cooktop by breaking, fusing to, or marking it. (This type of damage is not covered by your warranty).

---

## 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 anytime day or night, or schedule a service appointment online.

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

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

### Sears Installation Service

For Sears 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

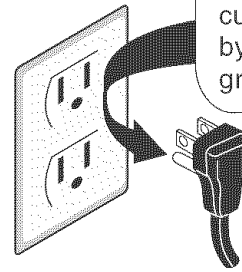
For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

**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



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.

---

## Liquefied Petroleum (Propane) Gas Conversion

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

Only a qualified service agent should perform the L.P. conversion. If L.P. conversion is needed, contact **1-800-4-MY-HOME** for assistance. An L.P. kit is provided with this appliance. It is contained in an envelope marked "FOR LP/PROPANE GAS CONVERSION". The conversion must be performed in accordance with the kit instructions and all local codes and government requirements. Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

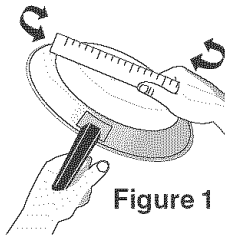
**⚠ WARNING** Severe electrical shock, or damage to the cooktop, may occur if the cooktop is not converted by a qualified installer or electrician.

**⚠ 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 or other qualified L.P. service agency.

## Surface Cooking

### Use Proper Cookware

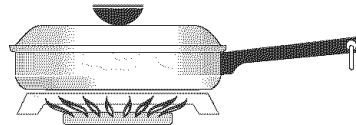
Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Figure 1). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 2.



**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.

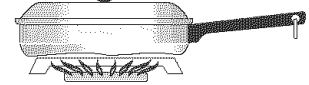
### CORRECT



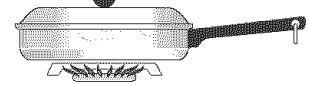
- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

### INCORRECT

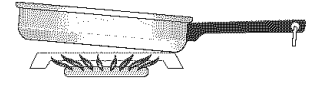
- Curved and warped pan bottoms.



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



- Heavy handle tilts pan.



- Flame extends beyond unit.

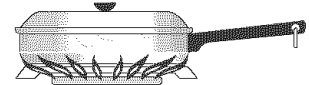
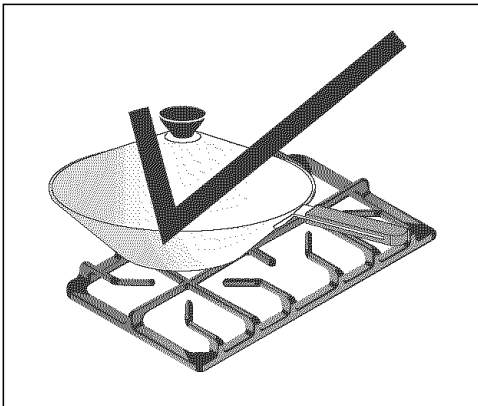


Figure 2

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

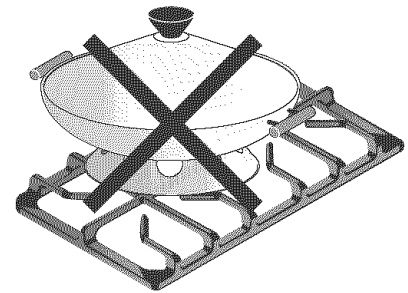
## Using a wok



**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.



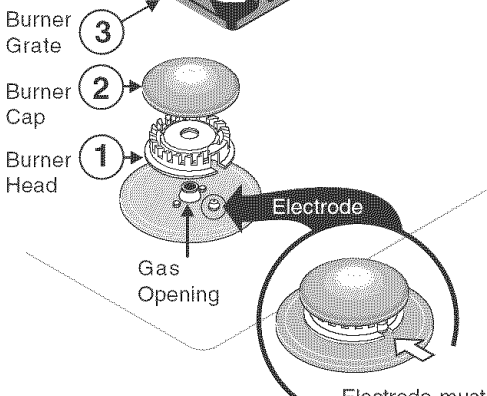
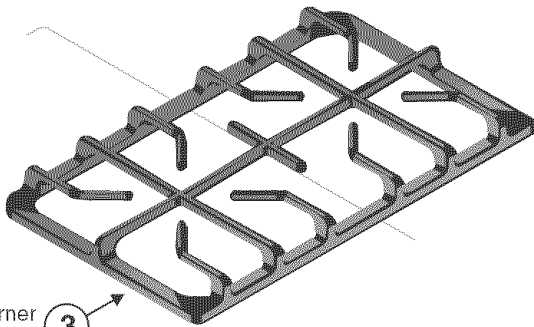
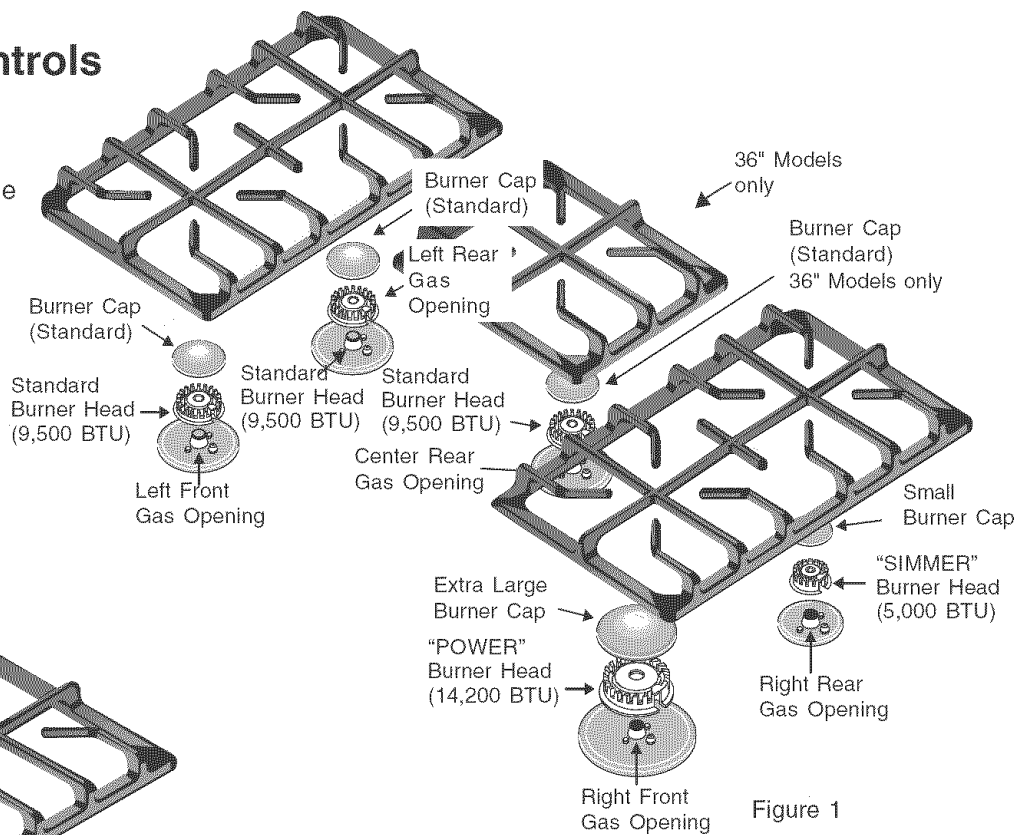
# Setting Surface Controls

## Sizes of the Surface Gas Burners

Your appliance is supplied with the following 3 different surface gas burners:

- **Simmer Burner** (5,000 BTU)
- **2 (or 3 on 36" models) Standard Burners** (9,500 BTU)
- **Power Burner** (14,200 BTU)

When setting up the range for the first time, make sure that the correct Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates are located as shown in Figure 1.



Electrode must be located properly in slot of each Burner Head

Figure 2

## Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps, Burner Grates and Flue Covers

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Place all 4 (four) or 5 (five) Burner Heads in the correct locations (See Figure 1). Make sure that the correct Burner Head is placed with the corresponding Gas opening and that the Electrode is located properly in the slot of each Burner Head (See Figure 2). Proper Burner Head placement insures that each Burner will have the correct spark required for surface gas ignition.
2. Place the correct Burner Caps at each of the burner locations (Burner Cap Pilot Hole must face up). Each of the 4 (four) Burner Heads **MUST** have a Burner Cap installed to insure proper ignition and gas flame size and must be in place with the Pilot Hole facing up **BEFORE** placing the Burner Grates (See Figure 2).
3. Place the 2 (two) or 3 (three) cast iron Burner Grates supplied with the range. Carefully lift the burners grates on to the cooktop over the burners. Properly installed Burner Grates will rest with all Grate legs on the cooktop.

**REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS OPENING.** Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.



## Setting Surface Controls

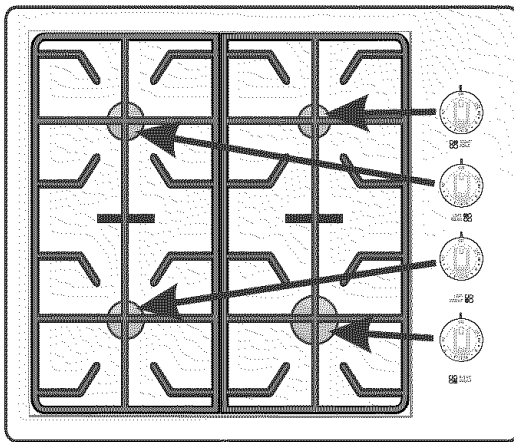


Figure 1 (30" models)

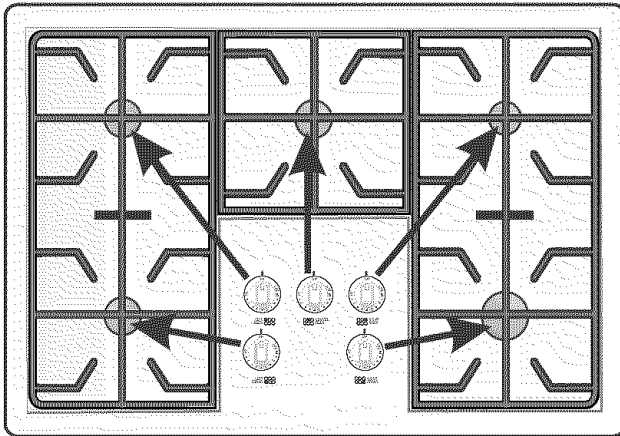


Figure 2 (36" models)

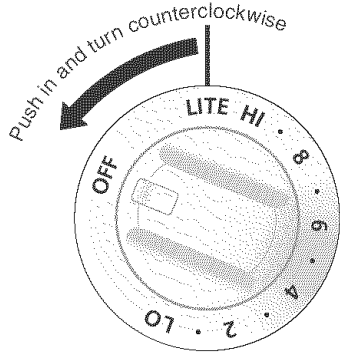


Figure 2

### NOTE

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 turn the knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually. Surface burner in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

**CAUTION** Do not place plastic items such as 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.

**CAUTION** Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

### Control Locations of the Gas Surface Burners

Your cooktop is equipped with gas surface burners with 3 different BTU ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the burner size increases.

The small **SIMMER** burner is best used for simmering delicate sauces, etc. This burner is located at the right rear burner position on the cooktop.

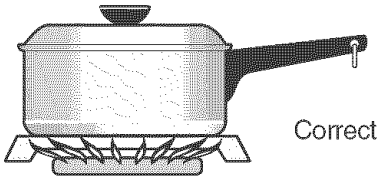
The **STANDARD** burners can be used for most surface cooking needs. The 2 (or 3 on 36" models) burners are located at the left front and rear burner positions on the cooktop. For 36" models the third standard burner is located in the center rear position.

The **POWER** burner is best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food. The POWER burner is located at the right front burner position on the cooktop.

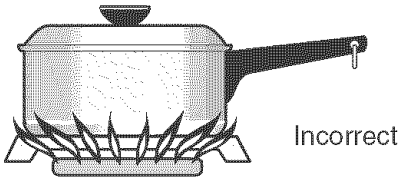
Regardless of size, always select cookware that is suitable for the amount and type of food being prepared. Select a burner and flame size appropriate to the pan. Never allow flames to extend beyond the outer edge of the pan.

# Setting Surface Controls

## 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.



**\*Flame Size**  
High Flame  
Medium Flame  
Low Flame

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

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

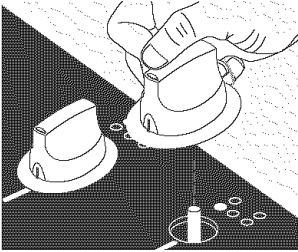
**For deep fat frying** - use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once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

**\*Note: Settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans. 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. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.

# 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.

Surfaces	How to Clean
<b>Aluminum (Trim Pieces) &amp; Vinyl</b>	Use hot, soapy water and a cloth or paper towel. Dry with a clean cloth.
<b>Painted and Plastic Control Knobs, Body Pieces, and Decorative Trim</b>	<i>For general cleaning</i> , use hot soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , 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 or dull the finish.
<b>Control Panel</b> 	<i>Wipe the control panel clean after each use. Before cleaning the control panel</i> , 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, Chrome Decorative Trim</b>	Clean with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and cloth. <b>Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.</b> 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</b> Burner Grates, Burner Pans (some models), Burner Rings (some models), Cooktop Surface	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , 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. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.
<b>Surface Burners</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 and replace burner units per your model, see instructions under <b>Sealed Burner</b>. To clean, soak the burners in a 1:1 solution of ammonia and water for 30 to 40 minutes. 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> wash burner units in the dishwasher.</p>

ENGLISH

## General Care & Cleaning

### Porcelain enamel cooktop cleaning instructions (some models)

Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your porcelain enamel cooktop. If food spills and grease spatters are not removed, they may burn onto the surface of the cooktop and cause permanent discoloration.

#### Daily Cleaning

##### For normal soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Wipe off spills and spatters using a clean paper towel or a clean cloth with warm, soapy water.
3. If needed, use mild household cleaners or a soap-filled steel wool pad.
4. Be sure to rinse off all cleaning solutions or the porcelain may become damaged during future heating.

##### For heavy, burned-on soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Use a soap filled scouring pad with warm water or cover heavily soiled spots with a solution of clear water and ammonia. Scour gently. Rinse and wipe dry with a clean cloth.

**⚠ WARNING** Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the cooking surface.

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

**⚠ CAUTION** DO NOT use commercial oven cleaners on the exterior surfaces including rangetop and door frame.

SURFACES	CLEANING AGENTS	INSTRUCTIONS
Porcelain enamel (cooktop, surface under cooktop)	Mild cleaners or soap-filled steel wool pads.	Use a damp sponge or dampened soap pad, rinse and dry.
Broil Insert Control Panel	Hot, soapy water or cleaner cream.	Use a clean soapy, dampened cloth or paper towel, remove soil and dry. Do not use abrasive products.

### Care and Cleaning of Stainless Steel (some models)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided at the beginning of the **General Care & Cleaning** section.

# General Care & Cleaning

## Sealed Burner

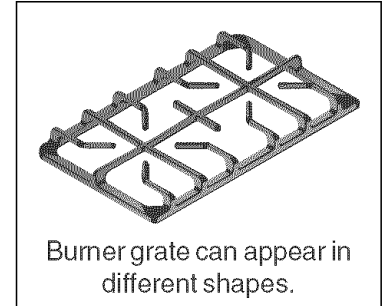
### To Clean the Burner Grates, Contoured Burner Skirts, Burner Cap and Burner Head

The burner grates, contoured burner skirts, burner caps and burner head should be routinely cleaned. Keeping the burner ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. See instructions below.

#### To Clean the Burner Grates

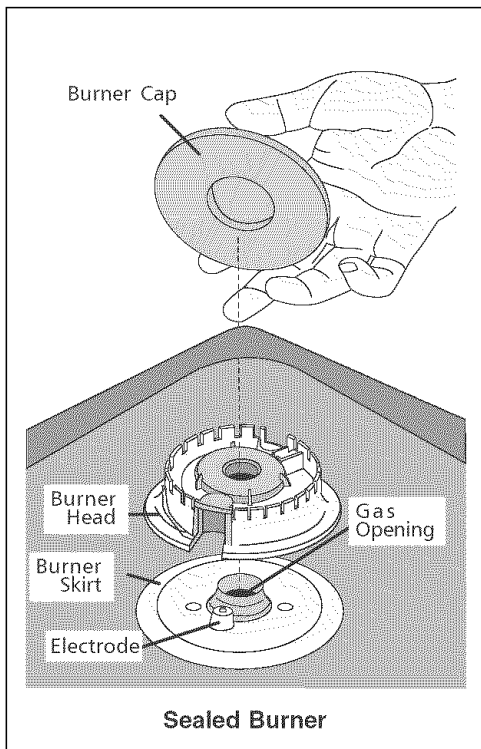
Be sure burners and grates are cool before you place your hand, a potholder, cleaning cloths or other material on them. The cast iron burner grates can be washed in hot soapy water. Rinse thoroughly and dry the grates with a cloth; don't put them on the cooktop while still wet. Be sure the grates are positioned securely over the burners.

To remove burned on food, place the grates in a covered container or plastic bag. Add 1/4 cup ammonia and soak for 30 minutes. Wash, rinse well and dry. An abrasive cleaner can be used for stubborn stains.



#### To Clean the Contoured Burner Skirts

The burner skirts are attached to the cooktop and are not removable. The burner skirts forms a recessed well area located around each burner unit. If spill occurs in one of the well areas, turn off burner and blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry.



#### To Clean the Burner Cap

Remove burner cap. Use soap-filled pad or mild abrasive cleanser to clean burner caps. If necessary, cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 minutes. Rub gently with a mixture of clean water and vinegar. Wipe dry. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.

#### To Clean the Removable Burner Head and Gas Opening (some models)

The ports (or slots) around the burner head must be routinely cleaned. Use a small-gauge wire or needle to clean small slots or holes.

**Note:** If the electrode is damaged or broken, the surface burner will not light because it will not spark. Manual lighting with a match is still possible.

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 OPENING TUBE. Gas must flow freely through the small hole in the brass orifice for the burners to light properly. If the gas opening orifice becomes soiled or clogged, use a small-gauge or needle to clean. ALWAYS keep the burner cap in place whenever a surface burner is in use.

#### To Replace the Burner Head and the Burner Cap

Make sure the pieces are thoroughly dry before placing back.

1. Replace burner head and burner cap in their places. Make sure each burner cap and burner head are properly aligned and leveled.
2. Replace the burner grate.
3. Turn the burner on to determine if it lights. If the burner does not light after cleaning, contact an authorized servicer. Do not service the sealed burner

# 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
<b>Surface burners do not light.</b>	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.
	Be sure gas supply valve is open.
	Gas-air mixture needs a straight line to travel. Be sure burner is properly seated in its support (models with open burners only).
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Power cord is disconnected from outlet (electric ignition models). Be sure cord is plugged securely into outlet.
Electrical power outage (electric ignition models). Burners can be lit manually. See <b>Setting Surface Controls</b> in this Use & Care Guide.	
<b>Surface burner flame burns half way around.</b>	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	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> .
<b>Surface burner flame is orange.</b>	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.

## Notes

# 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 / ™ Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ™ 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.





## **GAS COOKTOP**

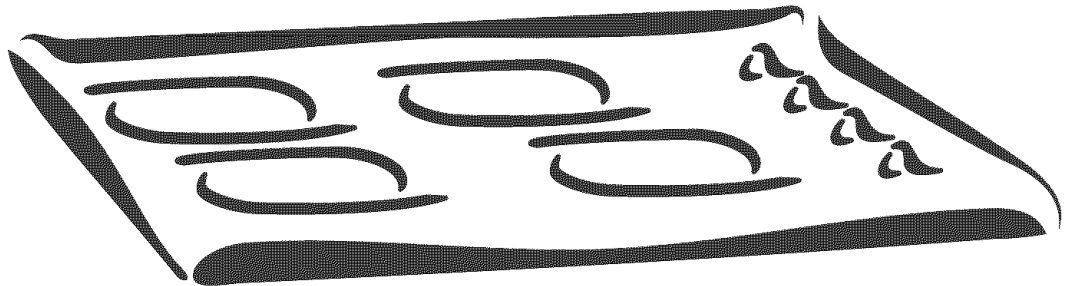
Use & Care Guide

## **PLANCHA DE COCINAR A GAS**

Manual del Usuario

Models, Modelos **790. 3223\***, **3224\***

\* = color number, número de color



ENGLISH

ESPAÑOL

## Tabla de Materias

Garantía de la plancha de cocinar .....	18
Registro del producto .....	18
Ubicación de la placa de serie .....	18
<b>IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b> .	19-21
Acuerdo de protección .....	22
Instrucciones para la puesta a tierra .....	23
Conversión al gas propano/licuado .....	23
Cocinando con la plancha de cocina .....	24
Ajuste de los controles Superiores .....	25-27
Cuidado y Limpieza General .....	28-30
Limpieza de las diferentes partes de la plancha de cocinar .....	28
Instrucciones para limpiar la cocina en porcelana (algunos modelos) .....	29
Cuidado y Limpieza de Acero Inoxidable (algunos modelos) .....	29
Modelos con quemadores sellados .....	30
Antes de llamar .....	31
Servicio Sears .....	32

## 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 **790.** \_\_\_\_\_

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

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

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

## Garantía de la Plancha de Cocinar

### 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.

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 SEARS AL **1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**.

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

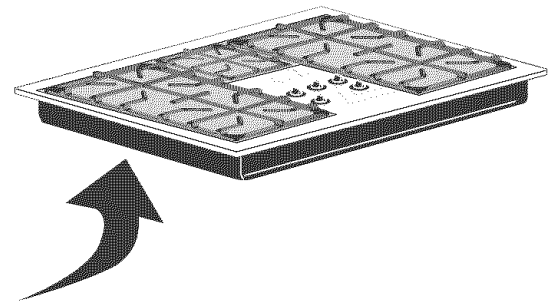
## Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

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.

## Ubicación de la placa de serie.

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

# 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 1, 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.
- 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.

**⚠ 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.

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.

# Importantes Instrucciones de Seguridad

- **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.

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

- **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.
- **NO TOQUE LOS QUEMADORES, LAS PARRILLAS, NI LAS ÁREAS 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.
- **Pongase 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 se estufa para mantener un cuarto caliente ni para calentarlo.

- **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 man-teca 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.** 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.**

- **Familiarícese 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 grasosos 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.

# Importantes Instrucciones de Seguridad

- **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 Coperteras Decorativas Sobre las Hornillas.** Si accidentalmente se enciende un quemador, se calentará la copertera y posiblemente se derretirá. Usted no podrá ver que se ha encendido el quemador. Si se tocan las coperteras 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 sobrecalentamiento. El aire se bloqueará en los quemadores y causará problemas de combustión.

## PARA PLANCHAS DE COCINAR VIDRIO (Algunos modelos):

- **No limpie o utilice una plancha de cocinar que está rota**- Si la plancha de cocinar se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado**- Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio de la plancha de cocinar aún fría.** Esto podría causar la ruptura del vidrio.
- **No deslice utensilios sobre la superficie de la cocina.** Podrían rayar la superficie.
- **No deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido.** Esto podría causar daños permanentes como rupturas, fusiones o diseño que afecten la cocina de superficie en vidrio. (Estos tipos de daños no son cubiertos por la garantía).

---

### ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

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.

---

ESPAÑOL

# 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 Mantenimiento 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.**

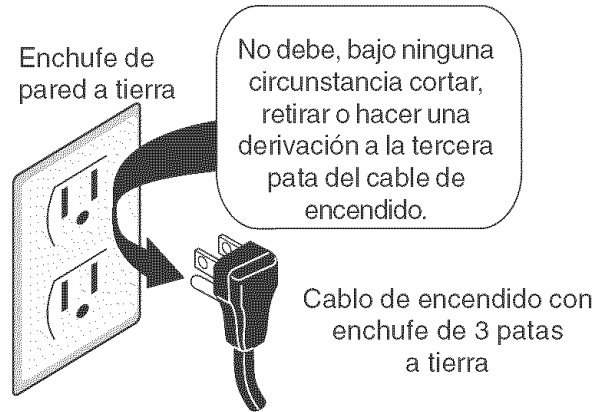
## Instrucciones para la puesta a tierra

Para su protección, la 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 adaptor de enchufe de 2 patas o un alargue de corriente alterna. En caso de encontrarse unicamente 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.



**⚠ 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 plancha de cocinar 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: Utilice las aberturas fijas ubicadas en el paquete que contiene las instrucciones de instalación, en una bolsa rotulada "PARA CONVERSIÓN A GAS LICUADO/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 plancha de cocinar si no está instalada por un instalador o electricista calificado.

**⚠ ATENCION** 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

# Cocinando en la plancha 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

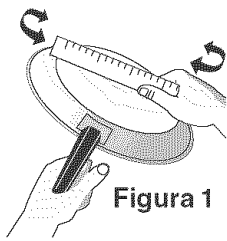


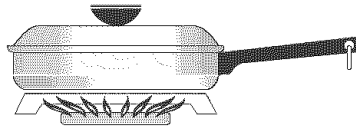
Figura 1

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.

## \*BUENO



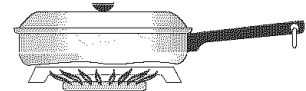
- Parte de debajo plana y lados rectos.
- Tapa bien cerrada.
- Peso de la asa no incline a la sartén.

El sartén está bien balanceado.

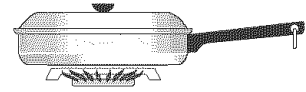
- El tamaño des sartén iguale a la cantidad de comida a cocinar.
- Fabricado con materiales buenos conductores de calor.
- Fácil a limpiar.

## POBRE

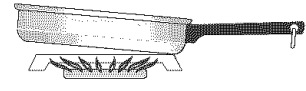
- Debajo de sartén torcados y alabeados.



- Sartén sobre epasela unidad de más que una pulgada o 1" (2.5 cm).

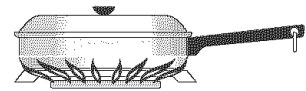


- Peso de la asa no incline al sartén.



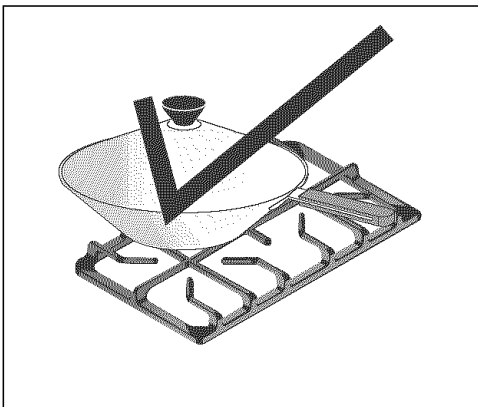
- Llama sobre epasela unidad.

Figura 2



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

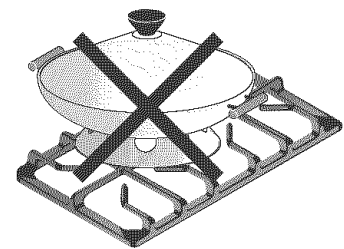
## Cacerolas y soportes especiales



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 elemento de superficie. Debido a que este anillo aprisiona el calor, el elemento de superficie y la superficie de la cubierta pueden verse dañados.**





# Ajuste de los Controles Superiores

## Tamaños de los Quemadores Superiores de Gas

Su aparato se suministra con 3 quemadores diferentes de gas:

- Quemador para "COCERA FUEGO LENTO" (5,000 BTU)
- 2 (o 3 con modelos de 36") Quemador ESTANDAR (9,500 BTU)
- Quemador "POTENTE" (14,200 BTU)

Cuando instale por primera vez la estufa a gas, asegúrese de que las cabezas de los quemadores, las tapas de los quemadores y las rejillas de los quemadores correspondientes sean colocadas como se muestra en la Figura 1.

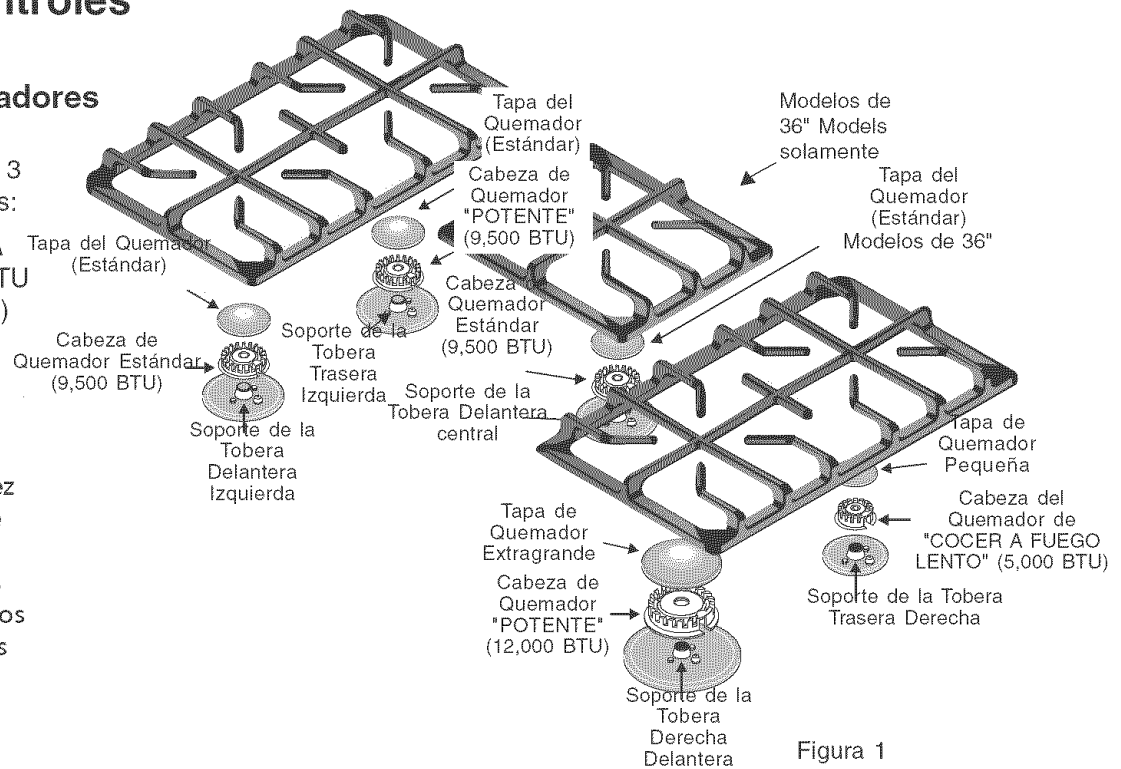


Figura 1

## Montaje de las Cabezas de los Quemadores Superiores, de las Tapas de los Quemadores y de las Rejillas de los Quemadores:

Es muy importante asegurarse de que todas las cabezas de los quemadores superiores, las tapas de los quemadores superiores y las rejillas de los quemadores superiores estén instaladas correctamente y en sus lugares correctos.

1. Coloque las 4 (cuatro) o 5 (cinco) cabezas de quemadores en los lugares correctos (Ver Figura 1). Asegúrese de que la cabeza de quemador correcta sea colocada en el soporte de tobera correcto y que el electrodo sea colocado debidamente en la ranura provista en la cabeza de cada quemador (Ver Figura 2). La colocación correcta de la cabeza del quemador asegura que cada quemador produzca la chispa correcta requerida para encender el gas.
2. Coloque las tapas de los quemadores correctas en cada uno de los quemadores (el agujero piloto de la tapa del quemador debe quedar dirigido hacia arriba). Cada una de las 4 (cuatro) o 5 (cinco) cabezas de quemadores **DEBE** tener instalada una tapa de quemador para asegurar encendido apropiado y tamaño correcto de la llama del gas y debe ser colocada de modo que el agujero piloto quede dirigido hacia arriba **ANTES** de colocar las rejillas de los quemadores (Ver Figura 2).
3. Coloque las 2 (dos) o 3 (tres) rejillas de quemadores de hierro fundido suministradas con la estufa. Cuidadosamente levante la rejilla del quemador por encima del quemador. **NO** fuerce las rejillas de los quemadores en las tapas de los quemadores. Las rejillas de los quemadores instaladas correctamente, descansarán con las patas de las rejillas sobre la cubierta.

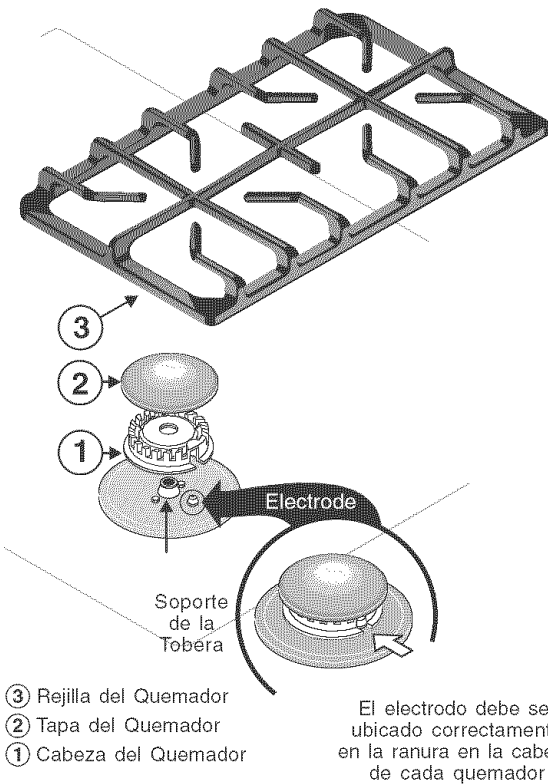


Figura 2

**RECUERDE — NO PERMITA QUE PENETREN DERRAMES DE ALIMENTOS, AGENTES DE LIMPIEZA O NINGUN OTRO MATERIAL EN LA ABERTURA DEL SOPORTE DE LA TOBERA DE GAS.** Siempre mantenga las tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores en su lugar cuando use los quemadores.

## Ajuste de los Controles Superiores

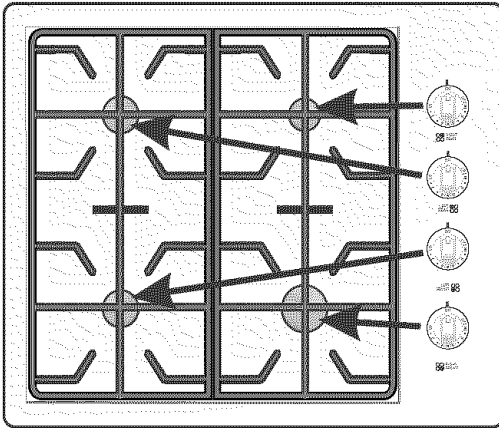


Figura 1 (modelos de 30")

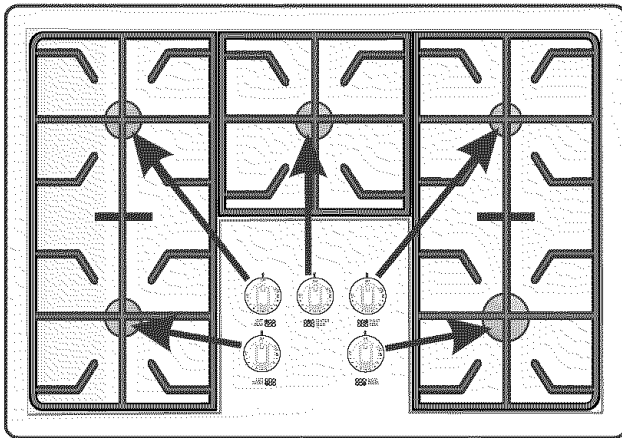


Figura 2 (modelos de 36")

### Ubicación de los controles para superficies con quemadores a gas

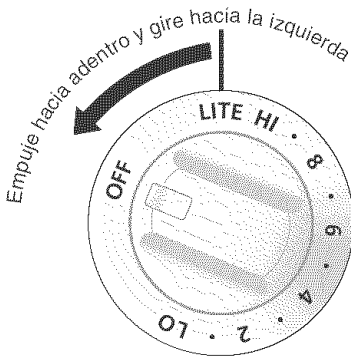
Su estufa puede estar equipada con quemadores de superficie de diferentes dimensiones. La habilidad de cocinar la comida rápidamente y en grandes cantidades es mayor para los quemadores más grandes.

El quemador **LENTO** se usa para cocer salsas delicadas, etc. Este quemador se localiza en la posición trasera derecha de la plancha de cocina.

Los quemadores **ESTÁNDAR** para la mayoría de las necesidades de cocción. Los 2 quemadores se localizan en la parte delantera y trasera izquierda de la plancha de cocina para los modelos de 36" el tercer quemador se localiza en la posición trasera central.

Los quemadores **POTENTES** se utilizan para calentar grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de comida. El quemador **POTENTE** se localiza en la posición delantera derecha de la plancha de cocina.

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.



### Funcionamiento de los Controles Superiores del Gas:

1. Coloque el utensilio de cocina sobre el quemador superior.
2. Oprima la perilla de control superior y gírela a la izquierda para sacarla de la posición "OFF".
3. Suelte la perilla y gire a la posición "LITE". Nota: Los cuatro encendedores superiores electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solamente el quemador que usted está girando se encenderá.
4. Verifique visualmente si el quemador tiene una llama.
5. Gire la perilla de control **a la izquierda** al tamaño deseado de llama. No es necesario colocar las perillas de control en un ajuste particular. Use los ajustes indicadores de la perilla para regular la llama como sea necesario. **NO** cocine con la perilla de control en la posición "LITE". (El encendedor electrónico continuará emitiendo chispas si la perilla se deja en la posición "LITE".)

### NOTA

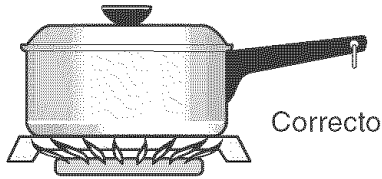
En caso de corte de electricidad, los quemadores de superficie se pueden encender manualmente. Para esto, sostenga un fósforo encendido en la parte superior del quemador, luego gire lentamente la perilla de control de superficie hasta la posición ENCENDIDO. Tenga cuidado cuando enciende los quemadores de superficie en forma manual. El quemador de superficie en uso cuando se produce un corte de energía seguirá funcionando en forma normal.

**⚠ ATENCION** plástico como saleros o pimenteros, contenedores para cucharas o bolsas de plástico encima de la estufa cuando se está usando. Estos artículos pueden fundirse o incendiarse. Los agarradores, las toallas y las cucharas de madera pueden incendiarse si se dejan muy cerca de la llama.

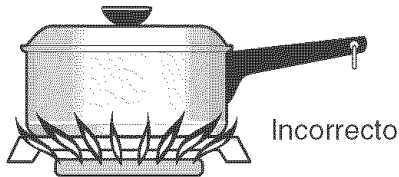
**⚠ ADVERTENCIA** No utilice el quemador durante un período prolongado sin utensilios para cocinar sobre la rejilla. La terminación de la rejilla se puede resquebrajar sin utensilios que absorban el calor.

# Setting Surface Controls

## Ajuste del Tamaño Correcto de la Llama de los Quemadores Superiores



Correcto



Incorrecto

Nunca aumente la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta simplemente desperdicia calor y energía y aumenta el riesgo de que usted se pueda quemar con la llama del gas.

*Para la mayoría de los tipos de cocción*, comience con el ajuste de control más alto y luego disminuya a uno más bajo para terminar la cocción. Use las recomendaciones siguientes que se incluyen como guía para determinar el tamaño correcto de la llama para los distintos tipos de cocción. El tamaño y el tipo de utensilio usado así como la cantidad de alimento que se va a cocinar influirán para determinar el ajuste necesario.

### \*Tamaño de la Llama Tipo de Cocción

Llama Alta

Para comenzar a cocinar la mayoría de los alimentos; hervir agua; asar a la sartén

Llama Mediana

Para mantener un hervor lento; espesar salsas, jugos de carne; cocer al vapor

Llama Baja

Para seguir cocinando las comidas; cocer a fuego lento; estofados.

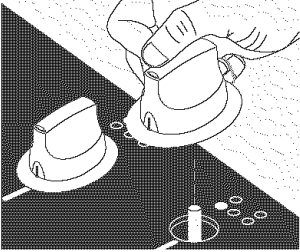
**Para freír en grasa** – use un termómetro y ajuste la perilla de control como corresponda. Si la grasa está muy fría, el alimento absorberá la grasa y quedará grasiento. Si la grasa está muy caliente, el alimento se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No trate de freír demasiados alimentos de una sola vez, pues no se dorarán ni se cocinarán adecuadamente.

**\*Nota:** Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de aluminio o de metal de peso mediano. Los ajustes pueden variar cuando se usa otro tipo de utensilios. El color de la llama es la clave para la regulación correcta del quemador. Una buena llama debe ser transparente, azul y apenas visible en una habitación bien iluminada. El cono de la llama debe ser constante y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es de color amarillo anaranjado.

# Cuidado y Limpieza General

## 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.**

Superficies	Cómo limpiarlas
<b>Aluminio</b> (piezas de guarniciones) <b>y vinilo</b>	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
<b>Perillas de control, partes en vidrio, pintadas o de plástico y piezas decorativas.</b>	<i>Para limpieza general, use agua jabonosa y caliente con un paño. Para manchas más difíciles y de grasa, aplique un poco de detergente directamente sobre las manchas. Déjelo por unos 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño mojado y deje secar. <b>NO USE</b> limpiadores abrasivos sobre estos materiales pues pueden raspar.</i>
<b>Panel de control</b> 	<i>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.</i>
<b>Acero inoxidable, cromo, guarniciones decorativas</b>	Limpie con agua limpia con jabón y una tela para platos. Enjuague con agua limpia y una tela. <b>No use limpiadores con una alta concentración de cloruros o cloro.</b> 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. <b>NO</b> use los limpiadores con vaporizador sobre la plancha de cocinar.
<b>Quemadores sellados</b>	Los orificios de los quemadores de su estufa deben mantenerse limpios en todo momento para obtener un buen encendido y una llama completa y uniforme. Limpie los orificios de los quemadores con regularidad usando un alambre de pequeño calibre o una aguja, especialmente después de derrames grandes que pueden obstruir los orificios.  Para quitar, limpiar y reinstalar los quemadores según su modelo, vea "Cómo quitar y reinstalar los quemadores" en la sección <b>Quemadores Sellados</b> . Para limpiar, sumergir los quemadores en una solución de amoníaco y agua en partes iguales durante 30 a 40 minutos. En el caso de manchas resistentes, lavar con agua y jabón o con un limpiador abrasivo suave y un plano húmedo. Secar bien los quemadores en horno medio durante 30 minutos. Luego colocarlos nuevamente, asegurando que estén colocados correctamente y a nivel. <b>NO</b> lave los quemadores en el lavaplatos.

# Cuidado y Limpieza General

## Instrucciones para limpiar la cocina en porcelana (algunos modelos)

Una limpieza adecuada y regular es importante para mantener la porcelana de su cocina. Si comida o grasa no son rápidamente retirados, estos pueden quemar la cocina y causar permanente descoloración.

### Limpieza Cotidiana

#### Para manchas normales:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Retire las manchas con un papel o con un paño jabonoso.
3. Si es necesario, use un paño jabonoso en metal u otro limpiador casero.
4. Asegúrese de bien retirar los limpiadores o la porcelana podría dañarse al momento del calentamiento.

#### Para manchas difíciles:

1. Deje enfriar la superficie de la cocina.
2. Use un paño enjuagado con agua tibia o cubra las manchas con una solución de agua y amoníaco. Frote delicadamente. Enjuague y seque con un paño limpio.

SUPERFICIES	AGENTES LIMPIADORES	INSTRUCCIONES
Esmalte de porcelana (cocina, superficie debajo de la cocina)	Limpiadores suaves o paños de acero y lana con jabón.	Utilice una esponja o un paño húmedo con jabón, enjuague y seque.
Quemador Panel de Control	Agua caliente con jabón o limpiador en crema.	Utilice un paño húmedo con jabón o una toalla de papel, quite el polvo y seque. No use limpiadores abrasivos.

**! ADVERTENCIA** No utilice ningún tipo de limpiador en una cocina caliente. Las emanaciones pueden ser peligrosas para la salud o pueden dañar la superficie de la cocina.

**! ATENCION** Antes de limpiar la cocina, asegúrese que todos los controles están apagados y que la cocina ha enfriado.

**! ATENCION** NO utilice limpiadores de horno comerciales en la parte exterior incluyendo la superficie o el marco de la puerta.

# Cuidado y Limpieza General

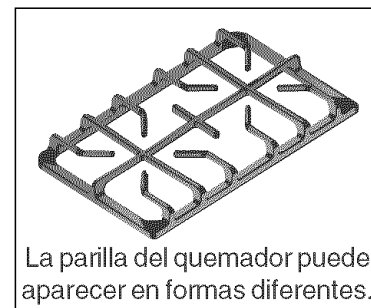
## Quemadores Sellados

### Para limpiar las parrillas, los anillos contorneados, las tapas y las basas del quemador.

Las parrillas, los anillos contorneados, la tapa y la basa del quemador deben ser limpiadas continuamente. Manteniendo los orificios del quemador previene un encendido inadecuado y una llama desigual. Siga las instrucciones siguientes.

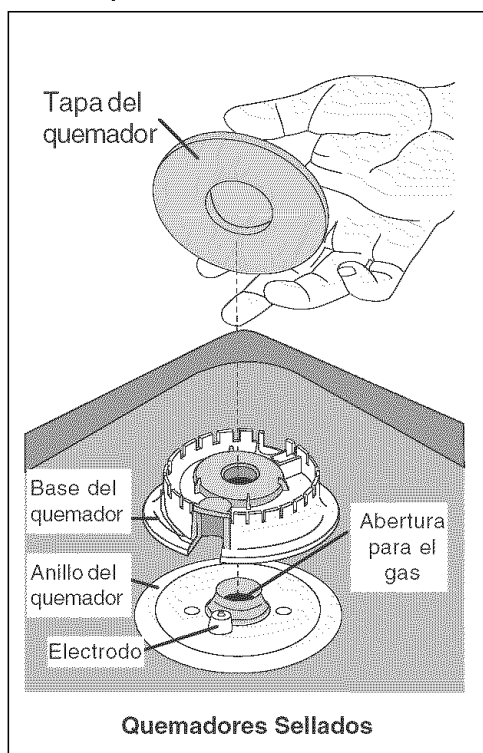
#### Para limpiar las rejillas

Verifique que los quemadores y rejillas estén fríos antes de colocar la mano, un recipiente, paños de limpieza u otro material sobre ellos. Las parrillas de hierro fundido del quemador del quemador se pueden lavar con agua caliente jabonosa. Enjuague bien y seque las parrillas con un paño – no las coloque sobre la tapa de cocina mientras están mojadas. Verifique que las parrillas estén colocadas en forma segura sobre los quemadores.



Cualquier residuo debe ser retirado con la ayuda de una esponja jabonosa. Enjuague con una solución 4:1 de agua limpia y amoníaco. *Si es necesario*, recubra los lugares difíciles con un papel remojado en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un paño mojado y luego frote con una esponja jabonosa. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los limpiadores pronto o la porcelana de la rejilla puede dañarse durante los encendidos futuros. **NO** utilice limpiadores de horno en vaporizador.

#### Para limpiar los anillos contorneados del quemador



Los anillos del quemador están unidas a la plancha de cocinar y son fijas. El anillo del quemador forma una depresión alrededor de cada quemador. Si un derrame ocurre en una de estas áreas, secar con un paño absorbente. Enjuague con un paño remojado, limpio y seque completamente.

#### Para limpiar la tapa del quemador

Retire la tapa del quemador. Utilice un tampon refregado con jabón o un abrasivo ligero para limpiar las tapas del quemador. Si es necesario, recubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada con amoníaco por 30 minutos. Frote delicadamente con un tampon refregado en jabón y enjuague con una mezcla de agua y vinagre. Seque completamente. Retire todo limpiador o la porcelana podría ser dañada cuando vuelva a ser calentada.

#### Para limpiar la base amovible del quemador y la apertura de gas. (algunos modelos)

Los orificios alrededor de la base del quemador deben ser limpiados continuamente. Utilice una esponja de alambres o una aguja para limpiar pequeñas ranuras o agujeros. Tenga cuidado de no dañar el electrodo. Si un paño de limpieza llega a tocar el electrodo, éste se puede romper o dañar. Si el electrodo es dañado o roto, el quemador no podrá ser encendido porque no habrá chispa. El encendido manual con un cerillo puede ser posible.

Para un flujo de gas y un encendido adecuados - **NO PERMITA QUE DERRAMES DE LIQUIDOS, COMIDA, LIMPIADORES O CUALQUIER OTRO**

**MATERIAL ENTREN EN LA APERTURA DEL GAS.** El gas debe pasar libremente a través del pequeño orificio de los quemadores para poder encenderlos. Si el orificio del gas se obstruye, utilice una pequeña esponja de alambres o una aguja para limpiarlo. **SIEMPRE** tenga la tapa del quemador en su lugar cuando utilice cualquiera de los quemadores.

#### Cómo Reemplazar la Tapa del Quemador y el Conjunto del Anillo

Asegúrese de que la tapa del quemador y su anillo estén completamente secos antes de volverlos a colocar en el quemador.

1. Reinstale el anillo de guarnición (en algunos modelos).
2. Vea en dónde se encuentra las patas localizadoras de la tapa del quemador y colóquelas en las ranuras correspondiente de la base del quemador. Asegúrese de que cada tapa de un quemador esté alineada y nivelada como se debe.
3. Prenda el quemador para ver si se enciende. Si el quemador no se enciende después de haberlo limpiado, póngase en contacto con un técnico autorizado. No trate de componer usted personalmente el quemador sellado.

# 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>
<b>Los quemadores no encienden.</b>	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.
	La mezcla de gas y aire necesita una línea directa para pasar. Asegúrese de que el quemador esté correctamente colocado en su soporte (sólo en el caso de los modelos con quemadores abiertos).
	Los orificios del quemador están obstruidos. Con el quemador apagado, limpie los orificios con una esponja de alambres ou 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 “Programando los controles de superficie” en el Manual del Usuario.
<b>El quemador tiene la mitad de la llama.</b>	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”
<b>La llama del quemador es anaranjada</b>	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.

# 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 / ™ Service Mark of Sears, Roebuck and Co.

® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ™ 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.