



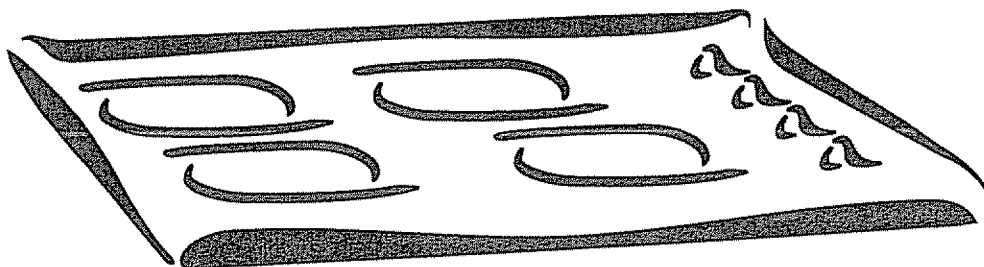
**36" Radiant  
Electric Cooktop**

Use & Care Guide

**Cubierta para Cocinar  
Eléctrica Radiante de 36"**

Manual del consumidor

Models, Modelos 911.44032.44033.44034/44039 / 00



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020**P258-1**  
(SR-10457)

Sears, Roebuck and Co.,  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A. [www.sears.com](http://www.sears.com)

# **ELECTRIC RADIANT COOKTOP**

## **TABLE OF CONTENTS**

### **! SAFETY INSTRUCTIONS**

Cooktop Safety ..... 3-4

### **OPERATIONS**

Protecting the Cooktop ..... 5  
Features of Your Cooktop ..... 6  
Removal of Packaging Tape ..... 6  
Cooking Zones ..... 7  
Hot Cooktop Indicator Light ..... 7  
Cooking Utensils and Woks ..... 7  
Home Canning Tips ..... 7  
Checking Your Cookware ..... 8  
Cookware Performance ..... 8  
Radiant Coils ..... 8  
Temperature Limiter ..... 8  
Control Settings ..... 8  
Dual Cooking Zones ..... 9  
Surface Warmer ..... 9  
Bridge Surface Unit ..... 10

### **CARE AND CLEANING**

Glass-Ceramic Cooktop .... 11-13  
Cleaning ..... 11-12  
General Information ..... 11  
Precautions ..... 13  
Control Knobs ..... 13

### **PROBLEM SOLVING**

Before Calling for  
Service ..... 14-15  
Warranty ..... 16  
Consumer Service  
Numbers ..... 32

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on a tag underneath the cooktop.

MODEL NUMBER:

SERIAL NUMBER:

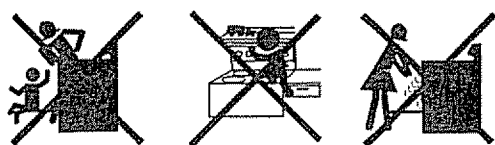
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



**IMPORTANT:** To ensure safety for yourself, family, and home, please read your Use and Care Guide carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb, or stand on any part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this guide. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders and other linens a safe distance from the appliance.

- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings on your cooktop.
- **ALWAYS KEEP** cooking zones free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot cooking zones.
- **DO NOT** touch cooking zones or surfaces near them. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the cooking zones until they have had time to cool.

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## **COOKTOP SAFETY**

- **ONLY** certain kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooking zones. They will retain heat after the cooktop has been turned off.
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating zone being used. Undersized utensils expose the heating zone and may result in direct contact or ignition of clothing. The proper-size utensil will also improve efficiency.
- **NEVER LEAVE** cooking zones unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **NEVER** cook on a broken cooktop; cleaning solutions and spillage could penetrate it and create the risk of electrical shock or fire. Contact a qualified technician for repairs.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other cooking zones to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact and spillage.

- **NEVER** use your appliance for warming or heating the room.
- **CLEAN** ventilating hoods frequently. Do not allow grease to accumulate on the hood or filter.
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the hood, turn the ventilation fan on.
- **USE** extreme caution when moving a pan of hot fat. Wait until the fat is cool.

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

**Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.**

### **COOKTOP GREASE FIRE: Never pick up a flaming pan...**

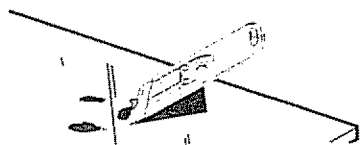
1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid, use baking soda, or use a dry chemical, foam or halon-type extinguisher.

## OPERATION

### PROTECTING THE COOKTOP

#### IMPORTANT INSTRUCTIONS WHEN USING YOUR NEW RADIANT COOKTOP

- **DO NOT** slide cookware across your cooktop.
- **DO NOT** use a dishtowel or sponge to clean or wipe your cooktop.
- **DO NOT** use scouring powders or plastic, nylon, or metal cleaning pads on your cooktop.
- **DO NOT** apply your cooktop cleaning creme to the cooktop surface if the surface is hot.
- **READ** the instruction label on the cooktop cleaning creme bottle before attempting to clean the surface of your cooktop.
- **AFTER** cleaning the cooktop surface, be sure to wipe off any residue that may be left from the creme with a dry paper towel.
- **FOR MAJOR** spills, turn the surface control knob to OFF. Use a dry paper towel to wipe up spill, then use a razor scraper (held with a potholder) at a 45° angle against the surface of the cooktop to scrape remaining spill from the hot cooking zone.



- **DO NOT** cook directly on the surface of the glass.
- **DO NOT** use the cooktop as a cutting board.



**CAUTION:** When the surface controls are turned off, the Hot Surface Indicator light will remain lit until the cooktop surface has cooled to approximately 150°F. The glass ceramic surface will retain heat after the indicator light goes out. Use caution until the cooktop surface has had time to cool.

#### SPECIAL CARE

Sugar spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastic can cause pitting of the cooktop surface unless the spill is removed while it is still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

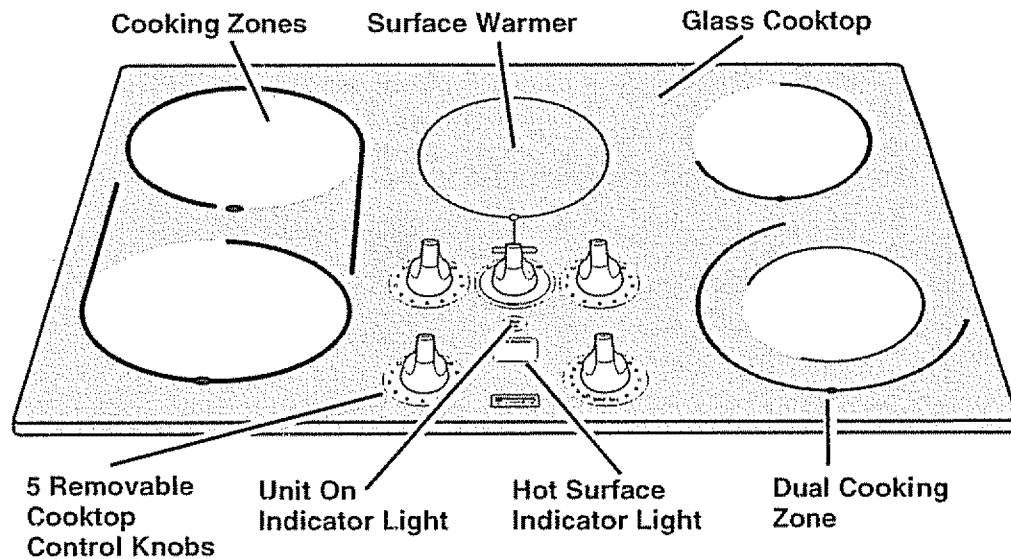
Follow these instructions carefully and remove soil while spill is hot.

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt.
  - a. Use the razor scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
  - b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

**NOTE:** If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## ***OPERATION***

### ***FEATURES OF YOUR COOKTOP***



### ***REMOVAL OF PACKAGING TAPE***

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

## OPERATION

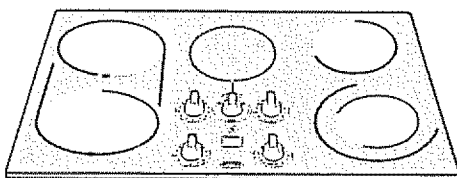
### Radiant Cooktop Cooking

Before using your new radiant cooktop, clean it with the Cooktop Cleaning Creme®. This will leave a protective coating.

**NOTE:** On models with white glass-ceramic, it is normal for the surface to appear discolored when cooking zones are hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.

#### COOKING ZONES

The cooking zones are shown by the outline on the glass. Each cooking zone is turned on by the knob matching that zone's location (for example, the right front knob controls the right front zone).

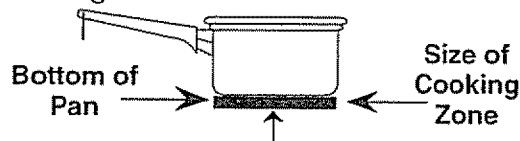


#### HOT COOKTOP INDICATOR LIGHT

A Hot Cooktop Indicator Light will glow when surface temperature exceeds 150°F, and will remain on until the surface has cooled to approximately 150°F.

#### COOKING UTENSILS AND WOKS

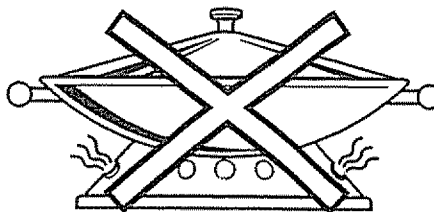
Use pans and woks that are flat on the bottom. The size of the pan should be the same size as the zone used when cooking.



Pans should be flat on bottom.

### Wok Cooking

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



Use only flat-bottomed woks.

#### HOME CANNING TIPS

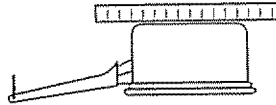
1. Be sure the canner is centered over the zones.
2. Make sure the canner is flat on the bottom.
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, and the Department of Agriculture Extension Service.
4. Use caution, while canning, to prevent burns from steam or heat.

## OPERATION

### Radiant Cooktop Cooking

#### CHECKING YOUR COOKWARE

If you don't know if your cookware is flat on the bottom, try this test. Turn your pan upside down on the countertop, and place the edge of a ruler flat against the surface of the pan. Rotate the ruler in a full circle, checking as you turn for any space between the two surfaces. The bottom of the pan and the edge of the ruler should fit flush against each other all the way across.



#### COOKWARE PERFORMANCE

**Stainless Steel:** Highly recommended for use with your new cooktop. Especially good with a clad bottom.

**Aluminum:** Heavyweight aluminum cookware recommended.

**Cast Iron:** Cast-iron cookware that is completely covered with porcelain enamel is recommended. Cast iron that is not covered with porcelain enamel may scratch the glass-ceramic surface of the cooktop.

**Copper Bottom:** Has good performance, but it can leave a residue on the cooktop surface if allowed to boil dry.

**Glass-Ceramic or Stoneware:** Usable. Check for rough edges or burrs, which may scratch the cooktop surface.

#### RADIANT COILS

When the knobs are turned on, coils beneath the glass radiate heat through the glass to the cooking utensil. It will take a few moments for the coils to heat; as they do, a red glow can be seen below the surface of the cooktop (on all zones except the warmer zone).

#### TEMPERATURE LIMITER

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

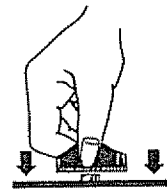
#### CONTROL SETTINGS

**HI** For quick starts, such as bringing water to a boil.

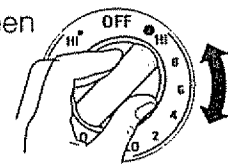
**MED** For slow boil and sautéing.

**LO** For steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.

1. Push down to turn the knob.



2. Set on or between numbers for desired heat.



The Unit On Indicator Light will glow when any cooking zone is activated.

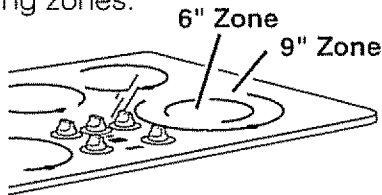


## OPERATION

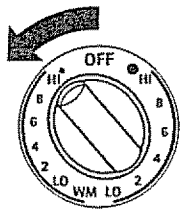
### Radiant Cooktop Cooking

#### DUAL COOKING ZONES

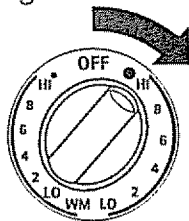
The right front element has two cooking zones:



To use the dual cooking zones:



To use the small 6" zone, push in and turn the cooktop control knob in the counter-clockwise direction to your desired setting



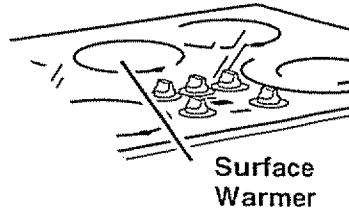
To use the large 9" zone, push in and turn the cooktop control knob in the clockwise direction to your desired setting

#### SURFACE WARMER

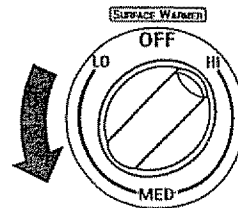
The surface warmer is used to keep hot, cooked food warm. Always start with hot food. **Placing uncooked or cold food on the surface warmer could result in food-borne illness.** For best results, foods placed on the surface warmer should be covered with aluminum foil or a lid. When warming pastries or breads, vent the cover to allow excess moisture to escape. Do not cover food with

plastic wrap. Plastic may melt on the glass-ceramic surface.

When using the surface warmer, use only cookware or dishes that are recommended for cooktop usage. Cookware and dishes will become hot when placed on the surface warmer. Always use potholders when removing food from the surface warmer.



To use the surface warmer:



Push in and turn the cooktop control knob in the clockwise direction to your desired setting. You can set the knob on or between HI, MED, or LO. The Power Level that you need will depend on the amount and type of food, the starting temperature of the food, the utensil used for the food, and the length of the holding time.

#### WARMER GUIDE

SETTING	FOOD
(Low)	Bread/Pastries
(Low)	Chocolate
(Medium)	Sauces, Stews, Cream Soups
(Medium)	Vegetables
(High)	Soups (liquid)
(High)	Tea or Coffee

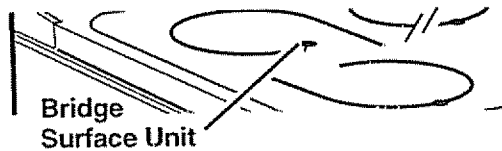
**NOTE:** The surface warmer will not glow red like the cooking elements.

## **OPERATION**

### **Radiant Cooktop Cooking**

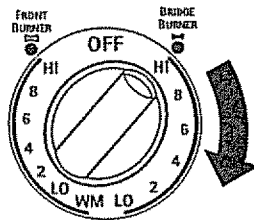
#### **BRIDGE SURFACE UNIT**

The surface unit on the left side of your cooktop is designed to let you heat all parts of a large utensil that is too large to fit on one surface unit. The Bridge Surface Unit is made up of a front section, a middle section, and a rear section. You can heat all sections at once, or the front and rear section separately when cooking with normal-size utensils.

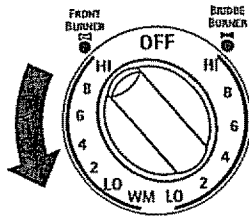


#### **To use the bridge surface unit:**

Push in and turn the left front surface unit control knob in the clockwise direction to your desired setting. This will allow you to heat the front and middle sections of the Bridge Surface Unit.



To use only the left front surface unit without the middle section, push in and turn the left front surface unit control knob in the counter-clockwise direction to your desired setting.



Use the left rear control knob to heat the rear section of the Bridge Surface Unit.

## CARE AND CLEANING

### Glass-Ceramic Cooktop Cleaning

On models with white glass-ceramic, it is normal for the surface to appear discolored when cooking zones are hot. This is temporary and will disappear as the glass cools. Cleaning a glass-ceramic cooktop is different from cleaning a standard porcelain cooktop. To maintain and protect your glass-ceramic cooktop, follow these basic steps

#### CLEANING

Use only Cooktop Cleaning Creme® on glass-ceramic

#### Normal daily use cleaning:

To maintain and protect your glass-ceramic cooktop follow these basic steps.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with the Cooktop Cleaning Creme®. This helps protect the top and makes clean-up easier.
2. Daily use of the cooktop cleaning cream will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of the cream directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or sponge to clean the entire cooktop surface.

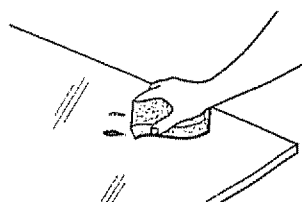
**NOTE:** It is very important that you DO NOT heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

Clean your cooktop after each spill.

#### Burned-on residue:

**WARNING:** DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than BLUE Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch scrub sponges by 3M.

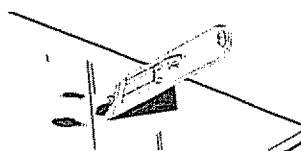
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of Cooktop Cleaning Creme® to the entire burned residue area.
3. Using the scrub sponge, rub the residue area, applying pressure as needed.



4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Cooktop Cleaning Creme® and a paper towel.

#### Heavy, burned-on residue:

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of Cooktop Cleaning Creme® to the entire burned residue area.
3. Hold the razor scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.



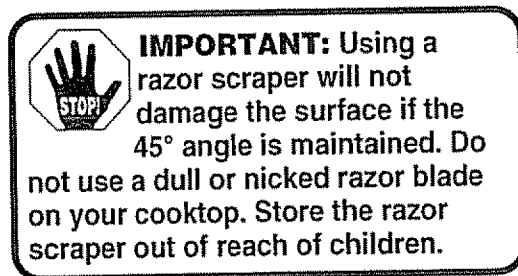
4. Keep a small amount of cream on the residue as you scrape.

## **CARE AND CLEANING**

### **Glass-Ceramic Cooktop Cleaning**

5. After scraping with the razor scraper, use the scrub sponge to remove any remaining residue.
6. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Cooktop Cleaning Creme® and a paper towel.

**NOTE:** Razor blade is packed inverted for safety reasons. Prior to use, the blade must be rotated and reinserted into slot.



#### **Metal marks and scratches:**

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.  
These marks are removable using the cleaning cream with a scrub sponge and/or razor scraper.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.  
This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

**WARNING:** Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop.

**GLASS SURFACE—  
POTENTIAL FOR PERMANENT  
DAMAGE**

#### **Damage from sugary spills and melted plastic:**

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
  - a. Use the razor scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
  - b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

**NOTE:** If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## CARE AND CLEANING

### Cleaning

#### PRECAUTIONS

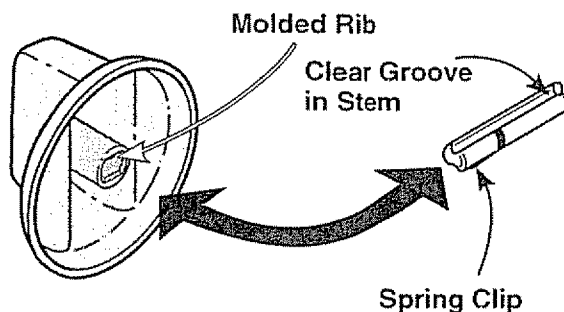
- Most cleaners contain ammonia, chemicals, and abrasives that damage the surface of your cooktop. Use only the Cooktop Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your glass-ceramic surface.
- If you slide aluminum or copper-bottom cookware across the surface of the cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. Use the razor scraper and cooktop creme to remove these marks. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper, or enamel boil dry, bonding with the glass-ceramic surface of the cooktop may occur. This black discoloration should be removed immediately or it could become permanent.
- Use of glass cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cleaning Creme will remove this film.
- Water stains (mineral deposits) are removable using the creme or full-strength white vinegar.
- Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop.
- Do not use abrasive cleaners or abrasive scouring pads on your cooktop.
- Plastic mesh pads, such as 3-M®, may be used.

To order additional Cooktop Cleaning Creme®, call your nearest Sears Service Center or Retail Store and ask for Stock No. 40079.

#### REMOVABLE CONTROL KNOBS

#### CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



#### TO REMOVE

1. Be sure the control knob is in the off position.
2. Pull straight off the stem.

Using a piece of string can make removing the knob easier. Slip the string under and around the knob, then pull straight out.

#### TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth. **DO NOT let the knob soak.**

#### TO REPLACE

1. Check the back of the knob. The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
2. Align the molded rib to the clear groove in the knob stem.
3. Push the knob back as far as it will go.

## ***BEFORE CALLING FOR SERVICE***

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

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Tiny scratches or metal marks (may appear as cracks) or abrasions on the radiant cooktop glass surface.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Incorrect cleaning methods being used.</li> <li>b. Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cookware and surface of the cooktop</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Use only Cooktop Cleaning Creme®.</li> <li>b. Be sure cookware bottoms and cookware are clean before use. Use cookware with smooth bottoms. Tiny scratches are not removable but will become less visible in time as a result of cleaning</li> </ul>
<b>Areas of discoloration or dark streaks on the cooktop.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Improper cookware being used.</li> <li>b. Food spillovers not cleaned before next use</li> <li>c. Incorrect cleaning methods being used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Marks from aluminum and copper pans, as well as mineral deposits from water or food, can be removed with the cooktop cleaning cream.</li> <li>b. See the Care and Cleaning section</li> <li>c. Use recommended cleaning procedures.</li> </ul>
<b>Plastic melted to surface.</b>	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop	See the "Glass surface – potential for permanent damage" section in the Care and Cleaning section of this manual.
<b>Pitting (or indentation) of the cooktop.</b>	Hot sugar mixture spilled on the cooktop	Call a qualified technician for replacement.

## ***BEFORE CALLING FOR SERVICE***

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>	<b>POSSIBLE SOLUTION</b>
<b>Cooking zone will not work.</b>	You have not used the control correctly.	Be sure the knob is pushed in while turning.
<b>Cooktop will not work.</b>	No power to cooktop.	Check the circuit breaker or fuse
<b>Cooking zones do not glow red.</b>	You may not notice the cooking zones glowing unless you are using a higher heat setting. <b>NOTE: The surface warmer never glows.</b>	The cooking zone is heating even though it does not always glow. You can, however, increase the heat setting if needed
<b>Food cooks slowly.</b>	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the cooking zone selected.



## **RADIANT 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.

### **LIMITED WARRANTY ON RADIANT GLASS AND RADIANT SURFACE UNITS FOR SECOND THROUGH FIFTH YEAR:**

For the start of the second year, from the date of installation, through the fifth year, from the date of installation, Sears will repair or replace, at our option, the radiant glass or radiant surface units (you will be responsible for any labor), if any of the following defects occur:

- Cracking of the radiant glass cooktop due to thermal shock
- Discoloration of the radiant glass cooktop
- Wear-off of the pattern on the radiant glass cooktop
- Burnout of any of the radiant surface units.

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

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

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

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

**To further add to the value of your Cooktop,  
Buy a Sears Maintenance Agreement.**

<b>Years of Ownership Coverage</b>	<b>1st Year</b>	<b>2nd Year</b>	<b>3rd Year</b>
1. Replacement of Defective Parts other than Radiant Glass and Radiant Surface Units	<b>W</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>
2. Radiant Glass and Radiant Surface Unit Parts	<b>W</b>	<b>W</b>	<b>W</b>
3. Labor	<b>W</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>
4. Annual Preventive Maintenance Check at your request	<b>MA</b>	<b>MA</b>	<b>MA</b>

**W - Warranty    MA - Maintenance Agreement**

Kenmore Elite Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.



# CUBIERTA PARA COCINAR RADIANTE ELECTRICA

## INDICE



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Seguridad en el uso de la  
cubierta ..... 18-19

### OPERACION

Cómo proteger su nueva cubierta  
para cocinar ..... 20  
Características de su cubierta ..... 21  
Cómo sacar la cinta  
de empaque ..... 21  
Zonas para cocinar ..... 22  
Luces indicadoras de superficies  
calientes ..... 22  
Utensilios y woks para cocinar ..... 22  
Consejos para hacer conservas ..... 22  
Cómo revisar los utensilios ..... 23  
Eficiencia de los utensilios ..... 23  
Espirales radiantes ..... 23  
Limitador de temperatura ..... 23  
Posición de los controles ..... 23  
Zona doble para cocinar ..... 24  
Entibiador de superficie ..... 24  
Unidad de superficie tipo puente ..... 25

### CUIDADO Y LIMPIEZA

Cubierta de vidrio ceramico ..... 26-28  
Limpieza ..... 26-27  
Superficie de vidrio - Posibilidad  
de daño permanente ..... 27  
Precauciones ..... 28  
Perillas removibles ..... 28

### COMO SOLUCIONAR PROBLEMAS

Antes de llamar para un  
servicio ..... 29-30  
Garantía ..... 31  
Números para servicios del  
consumidor ..... 32

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

NUMERO DE MODELO:

NUMERO DE SERIE:

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar esta cubierta. Cuando use un aparato a gas o eléctrico, se debe seguir instrucciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:



**IMPORTANTE:** Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su cubierta sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una cubierta que se esté usando
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A** no jugar con los controles o cualquier parte de la cubierta y a no sentarse, subirse, o pararse sobre la cubierta
- **¡PRECAUCION! NUNCA GUARDE** cosas de interés para los niños en los gabinetes que quedan por sobre la cubierta. Los niños que se suban sobre la cubierta podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro
- **NUNCA USE** su cubierta para entibiar o calentar una habitación
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la cubierta a menos que las instrucciones se den en este guía. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la cubierta.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje contenedores de grasa o goteaduras sobre o cerca de la cubierta
- **SIEMPRE MANTENGA** las áreas de las zonas despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían explotar. Su cubierta nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la cubierta despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables)
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la cubierta.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y las paños y esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen los elementos para calentar.
- **NO TOQUE** las zonas para cocinar o las superficies cerca de ellas. Estas podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las zonas para cocinar hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

## SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO** ciertas clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la cubierta se haya apagado.
- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa. El tamaño correcto de los utensilios también mejorará la eficiencia.
- **NUNCA** deje las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **NUNCA COCINE** sobre una cubierta para cocinar quebrada. Las soluciones para la limpieza y los derrames podrían penetrarla y crear un riesgo de

corte de corriente o de incendio. Llame a un técnico calificado para las reparaciones.

- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.
- **NUNCA** use la cubierta para entibiar o calentar una habitación.
- **LIMPIE** las campanas de ventilación frecuentemente. No permita que la grasa se acumule sobre la campana o el filtro.
- **CUANDO PREPARE** comidas a las llamas debajo de la campana, encienda el ventilador de ventilación.
- **TENGA** mucho cuidado cuando mueva un utensilio con grasa caliente. Espere a que la grasa esté fría.

### ¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

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

### INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

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

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

## OPERACION

### Cómo Proteger Su Nueva Cubierta Para Cocinar

#### INSTRUCCIONES IMPORTANTES CUANDO USE SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR RADIANTE

- **NO ARRASTRE** los utensilios sobre la cubierta.
- **NO USE** una toalla o esponja para platos para limpiar la cubierta.
- **NO USE** polvos para fregar, o lanillas de plástico o de metal sobre la cubierta.
- **NO APLIQUE** crema para limpiar sobre la cubierta si la superficie está caliente.
- **LEA LAS** instrucciones en la etiqueta de la botella de crema para limpiar la cubierta antes de tratar de limpiar la superficie de la cubierta.
- **DESPUÉS** de limpiar la superficie de la cubierta, asegúrese de sacar todo el residuo de la crema que podría quedar con una toalla de papel seca.
- **PARA DERRAMES** grandes, haga girar la perilla de control de la superficie a la posición de APAGADO (OFF). Utilice una toalla de papel seca para limpiar el derrame, luego use un raspador a hoja (sujetado con una agarradera) en un ángulo de 45 grados sobre la superficie de la cubierta para raspar el resto del derrame de la zona para cocinar caliente.
- **NO COCINE** directamente sobre la superficie del vidrio.
- **NO USE** la superficie como tabla para cortar.



**PRECAUCION:** Cuando los controles de la superficie se apaguen, la luz Indicadora de Calor de la Superficie permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150 grados F. La superficie de vidrio-cerámico retendrá calor después que la luz indicadora se haya apagado. Tenga cuidado hasta que la superficie de la cubierta haya tenido tiempo de enfriarse.

#### CUIDADO ESPECIAL

Los derrames de azúcares (tales como jaleas, chocolate, y jarabes) o el plástico derretido puede causar hoyos en la cubierta a menos que el derrame se saque mientras todavía esté caliente. Se debe usar un cuidado especial cuando se limpian sustancias calientes.

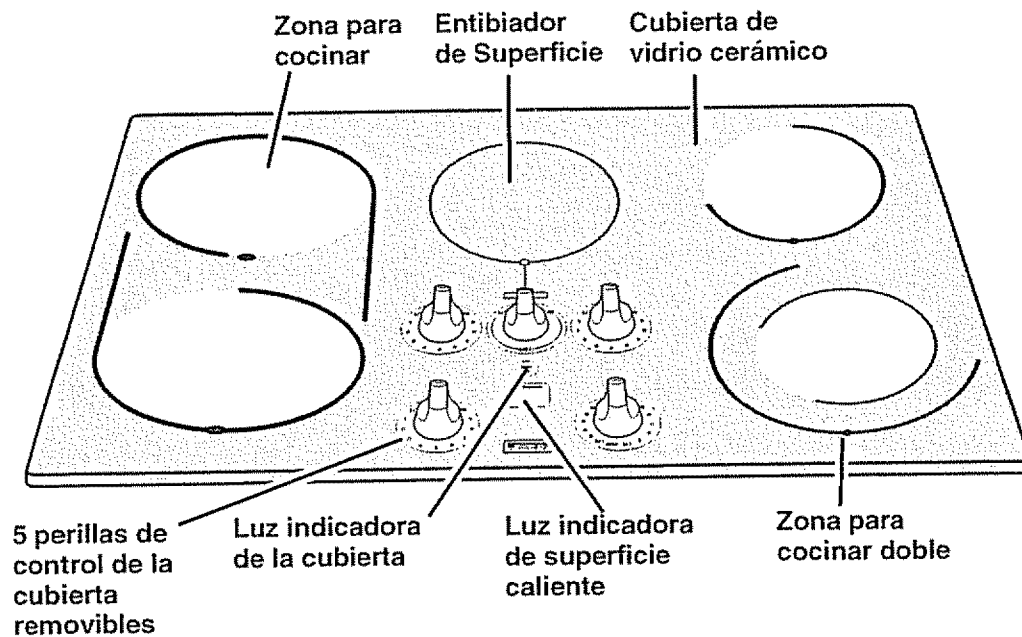
Siga estas instrucciones cuidadosamente y limpie la suciedad mientras el derrame esté caliente.

1. Apague todas las unidades de la superficie. Retire las sartenes calientes
2. Con un guante para horno **a.** Utilice el raspador de cuchilla para mover lo derramado a una zona fría de la cubierta.  
**b.** Retire lo derramado con una toalla de papel **3.** Cualquier derrame restante se debe dejar hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado.
4. No vuelva a usar las unidades de la superficie nuevamente hasta que todo residuo se haya retirado por completo.

**NOTA:** Si ya ha ocurrido una picadura o hendidura en la superficie de vidrio, el vidrio de la cubierta tendrá que ser reemplazado, en este caso, un servicio será necesario.

## OPERACION

### CARACTERISTICAS DE SU CUBIERTA



### COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

Para sacar el adhesivo que queda de la cinta de empaque y las etiquetas, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien. Repita el procedimiento usando un pulidor para cubiertas para asegurarse que el cubierta no se dañe. **Esto se debería hacer antes de encender la cubierta por primera vez. El adhesivo no se puede sacar una vez que la cubierta se haya calentado.**

## **OPERACION**

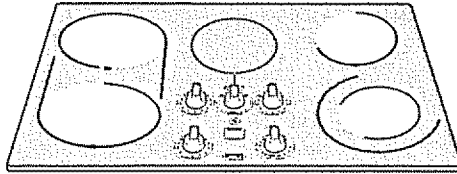
### **Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante**

Antes de usar su nueva cubierta para cocinar radiante, límpiela con Cooktop Cleaning Creme®. Esto dejará una capa protectora.

**NOTA:** En los modelos con vidrio cerámico blanco, es normal que la superficie se vea descolorida cuando las zonas para cocinar están calientes. Esto es momentáneo y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe.

#### **ZONAS PARA COCINAR**

Las zonas para cocinar se muestran con un dibujo sobre el vidrio. Cada zona para cocinar se enciende con una perilla que coincide con la ubicación de la zona (por ejemplo, la perilla frontal derecha controla la zona frontal derecha).

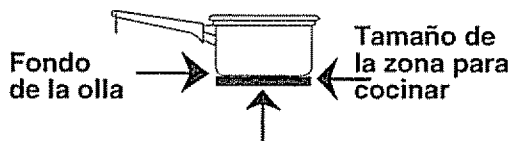


#### **LUCES INDICADORAS DE SUPERFICIES CALIENTES**

Una luz indicadora de superficie caliente se prenderá cuando la temperatura de la superficie exceda 150°F, y permanecerá prendida hasta que la superficie se haya enfriado a aproximadamente 150°F.

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

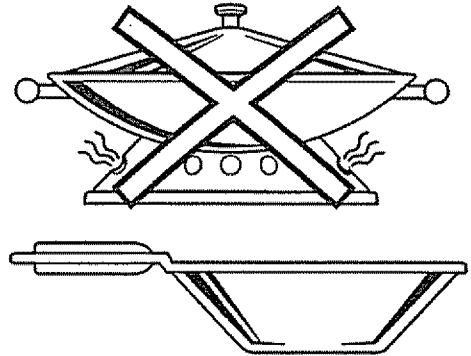
Use ollas y woks que tengan fondo plano. El tamaño de los utensilios deberían ser del mismo tamaño que la zona que se está usando para cocinar.



Las ollas deberían tener fondo plano

#### **Cómo cocinar en un wok**

Recomendamos que usted use sólo un wok de fondo plano. Se pueden encontrar en su tienda local.



Use sólo woks de fondo plano.

#### **CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS**

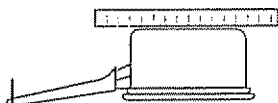
1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano.
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® y Kerr®, y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.

## OPERACION

### Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante

#### COMO REVISAR LOS UTENSILIOS

Si usted no sabe si sus utensilios tienen fondo plano, haga esta prueba. Invierta la



olla sobre la cubierta, coloque una regla sobre la superficie de la olla. Haga girar la regla en un círculo completo, revisando mientras la da vuelta cualquier espacio que podría existir entre las dos superficies. El fondo de la olla y el filo de la regla deberían coincidir uno sobre el otro a través de todo el largo.

#### EFICIENCIA DE LOS UTENSILIOS

**Acero inoxidable:** Altamente recomendado para uso con su nueva cubierta para cocinar. Especialmente bueno con el fondo laminado con acero.

**Aluminio:** Se recomienda los utensilios de aluminio pesado.

**Hierro forjado:** Las ollas de hierro forjado que son completamente cubiertas con porcelana son recomendadas. Las ollas de hierro forjado que no son cubiertas con porcelana podrían rayar la superficie de vidrio cerámico de la cubierta.

**Fondo de cobre:** Tiene buena eficiencia, pero podría dejar un residuo sobre la superficie de la cubierta.

**Vidrio cerámico o piedra:** Vidrio cerámico o piedra: Utilizable. Verifique la existencia de bordes arrugados o asperezas ya que podrían rayar la superficie de la cubierta.

#### ESPIRALES RADIANTES

Cuando las perillas están encendidas, los espirales bajo el vidrio irradian calor a través del vidrio hacia el utensilio para cocinar. Tomará varios unos pocos momentos para que los espirales se calienten; a medida que lo hacen se puede ver una irradiación roja sobre la superficie de la cubierta para cocinar (sobre todas las zonas excepto la zona para entibiar).

#### LIMITADOR DE TEMPERATURA

Cada unidad de superficie radiante tiene un limitador de temperatura.

El limitador de temperatura protege la cubierta de vidrio para que no se ponga demasiado caliente.

El limitador de temperatura puede causar que las unidades hagan un ciclo de encendido y apagado por un tiempo si:

- La olla se seca.
- El fondo de la olla no es plano.
- La olla no está centrada
- No hay una olla sobre la unidad

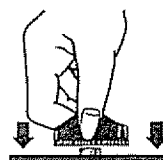
#### POSICION DE LOS CONTROLES

**HI** Se usa para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.

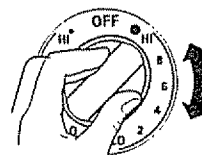
**MED** Se usa para hervir y freír.

**LO** Se usa para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.

1. Empuje para hacer girar la perilla



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



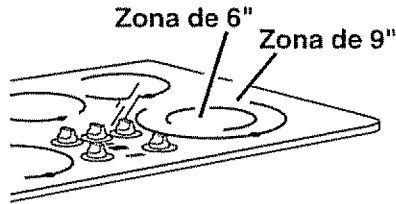
El indicador de encendido "on" se encenderá cuando cualquier zona para cocinar sea activada.

## OPERACION

### Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante

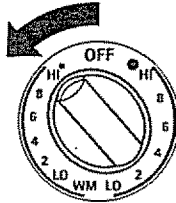
#### ZONA DOBLE PARA COCINAR

El elemento frontal izquierdo tiene dos zonas para cocinar:

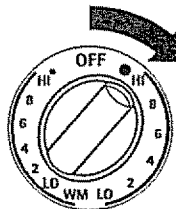


Para usar las zonas cocinar doble:

Para usar la zona para cocinar pequeña de 6", empuje y haga girar la perilla de control en la dirección contra el reloj a la posición deseada.



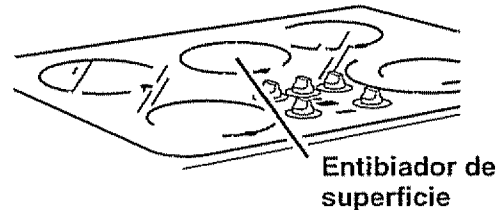
Para usar la zona para cocinar grande de 9", haga girar la perilla de control en la dirección del reloj a la posición deseada.



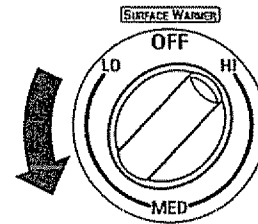
#### ENTIBIADOR DE SUPERFICIE

El entibiador de superficie es usada para mantener tibia la comida que ha sido cocinada en forma caliente. Siempre empiece con la comida caliente. **El colocar comidas crudas o frías sobre el entibiador de superficie podría resultar en enfermedades causadas por los alimentos.** Para mejores resultados, las comidas que se colocan sobre el entibiador de superficie deberían ser cubiertas con papel de aluminio o con una tapa. Cuando entibie pasteles o panes, ventile la cubierta para permitir que escape el exceso de humedad. No cubra los alimentos con envoltorios de plástico. El plástico se podría derretir sobre la superficie de vidrio cerámico.

Cuando use el entibiador de superficie, use sólo ollas o platos que sean recomendados para ser usados sobre cubiertas para cocinar. Los utensilios y los platos se calentarán cuando se coloquen sobre la zona para entibiar. Siempre use agarraderas cuando saque la comida del entibiador de superficie.



Cómo usar el entibiador de superficie:



Empuje y haga girar la perilla de control de la cubierta para cocinar en dirección del reloj a la posición deseada. Usted puede colocar la perilla sobre o entre ALTO, MEDIO, o BAJO. El Nivel de Poder que usted necesite dependerá de la cantidad y del tipo de alimentos, la temperatura inicial de la comida, el utensilio usado para la comida, y la cantidad del tiempo de mantención.

#### GUIA PARA ENTIBIAR

POSICION	ALIMENTO
(Bajo)	Pan/Pasteles
(Bajo)	Chocolate
(Medio)	Salsas, estofados, sopas de crema
(Medio)	Vegetales
(Alto)	Sopas (líquidos)
(Alto)	Té o café

**NOTA:** El entibiador de superficie no brillará rojo como los elementos para cocinar.

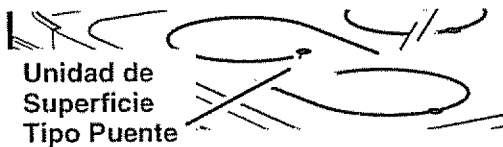


# OPERACION

## Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante

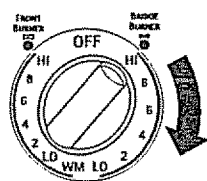
### UNIDAD DE SUPERFICIE TIPO PUENTE

La unidad de superficie sobre el lado izquierdo de la cubierta para cocinar está diseñada para permitirle calentar todas la partes de un utensilio grande que sea demasiado grande para caber sobre una unidad de superficie. La Unidad de Superficie Tipo Puente está hecha de una sección frontal, una sección media, y una sección trasera. Usted puede calentar todas las secciones al mismo tiempo, o la sección frontal y trasera separadamente cuando cocine con utensilios de tamaño normal.



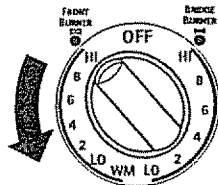
**Cómo usar le unidad de superficie tipo puente:**

Empuje y haga girar la perilla de control de la unidad de superficie frontal izquierda en la dirección del reloj para ponerla en la posición deseada. Esto le



permitirá calentar las secciones frontal y media de la Unidad de Superficie Tipo Puente.

Para usar solamente la unidad de superficie frontal izquierda sin la sección media, empuje y haga girar la perilla de control de la unidad de superficie frontal izquierda en la dirección contra el reloj para la posición deseada.



Use la perilla de control trasera izquierda para calentar la sección trasera de la Unidad de Superficie Tipo Puente.

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Limpieza De La Cubierta De Vidrio Cerámico**

En los modelos con vidrio cerámico blanco, es normal que la superficie se vea descolorida cuando las zonas para cocinar están calientes. Esto es momentáneo y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe. La limpieza de la cubierta de vidrio cerámico es diferente a la limpieza de la cubierta de porcelana común. Para mantener y proteger la cubierta de vidrio cerámico siga estos pasos básicos.

#### **LIMPIEZA NORMAL**

Sólo utilice la crema para limpieza de superficies de cubierta de vidrio cerámico (Cooktop Cleaning Creme®). Otro tipo de crema puede ser menos efectivo.

#### **Limpieza del uso diario normal:**

Para mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio cerámico siga estos pasos básicos.

1. Antes de usar la superficie de la cubierta por primera vez, límpiela con la crema Cooktop Cleaning Creme®. Esto ayuda a proteger la superficie y hace que la limpieza sea más fácil.
2. El uso diario de la crema le ayudará a mantener la apariencia de la cubierta siempre como nueva.
3. Agite muy bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de la crema directamente en la superficie de la cubierta.
4. Use una toalla de papel o una esponja para limpiar la superficie completa de la cubierta.

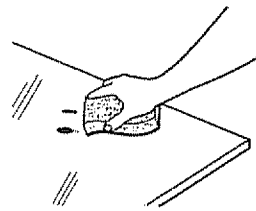
**NOTA:** Es muy importante que NO encienda la cubierta hasta que esté completamente limpia.

Limpie la superficie de la cubierta cada vez que algo se derrame.

#### **Residuos quemados:**

**ADVERTENCIA:** Puede causar DAÑOS a la superficie de su cubierta si utiliza esponjillas diferentes a las esponjillas **AZULES** anti-rayas Scotch-Brite® Multipurpose No Scratch de 3M.

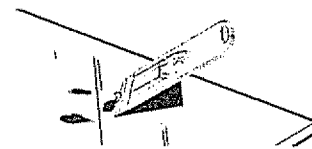
1. Deje que la cubierta se enfríe.
2. Esparza unas cuantas gotas de la crema limpiadora en toda el área de residuos quemados.
3. Utilice la esponjilla, frote el área de los residuos, aplicando presión según sea necesario.



4. Si algún residuo permanece, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Para protección adicional, después de que todos los residuos se hayan retirado, brille toda la superficie con la crema de limpieza y una toalla de papel.

#### **Residuos fuertemente quemados:**

1. Deje que la cubierta se enfríe.
2. Esparza unas cuantas gotas de la crema limpiadora en toda el área de residuos quemados.
3. Sostenga el raspador de cuchilla a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe la quemadura. Será necesario aplicar presión al raspador para remover los residuos.



4. Mantenga una pequeña cantidad de crema sobre el residuo a medida que raspe.

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

### **Limpieza De La Cubierta De Vidrio Cerámico**

5. Después de utilizar el raspador de cuchilla, utilice la esponjilla para retirar cualquier residuo que quede.
6. Para protección adicional, después de que todos los residuos se hayan removido, brille toda la superficie con la crema limpiadora y papel toalla

**NOTA:** La hoja de la cuchilla viene empacada de forma invertida por razones de seguridad. Antes de su uso, se debe rotar la cuchilla y reinsertarla dentro de la ranura.



**IMPORTANTE:** El uso de un raspador no dañará la superficie si se mantiene un ángulo de 45 grados. No use una hoja para afeitarse que esté gastada o mellada sobre la cubierta. Guarde el raspador a hoja fuera del alcance de los niños.

#### **Marcas metálicas y rayas:**

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes en la superficie de la cubierta. Esto dejará marcas metálicas en la superficie de la cubierta.  
Estas marcas pueden retirarse usando crema limpiadora con una esponja y/o un raspador de cuchilla.
2. Si las ollas cubiertas por una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una mancha negra en la cubierta.  
Esto se debe retirar de inmediato antes de calentar la cubierta de nuevo o de lo contrario la mancha puede ser permanente.

**ADVERTENCIA:** Cuidadosamente revise la base de los sartenes en busca de rugosidades que puedan rayar la superficie de la cubierta.

**SUPERFICIE DE VIDRIO –  
POSIBILIDAD DE DAÑO  
PERMANENTE**

#### **Daños de derramamientos de dulce y plástico derretido:**

1. Apague todas las unidades de la superficie. Retire las sartenes calientes.
2. Con un guante para horno: **a.** Utilice el raspador de cuchilla para mover lo derramado a una zona fría de la cubierta  
**b.** Retire lo derramado con una toalla de papel.**3.** Cualquier derrame restante se debe dejar hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado
4. No vuelva a usar las unidades de la superficie nuevamente hasta que todo residuo se haya retirado por completo **NOTA:** Si ya ha ocurrido una picadura o hendidura en la superficie de vidrio, el vidrio de la cubierta tendrá que ser reemplazado, en este caso, un servicio será necesario.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Cómo Limpiar

#### PRECAUCIONES

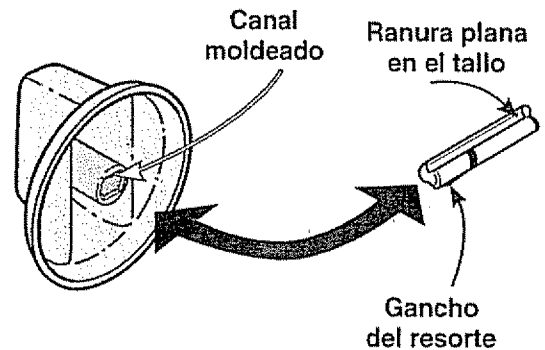
- La mayoría de los limpiadores contienen amoníaco, químicos y abrasivos que dañan la superficie de su cubierta. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® para una limpieza adecuada y para la protección de la superficie de vidrio cerámico.
- Si usted arrastra el fondo de las ollas de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta, podrían dejar marcas de metal en forma de rayaduras. Use el raspador y la crema para la superficie para sacar estas marcas. Si no saca este residuo inmediatamente, podría producir marcas permanentes.
- Si las ollas con un enchapado de aluminio delgado, de cobre o de esmalte hierven cuando están secas, se podrían fundir con la superficie de la cubierta. Esta descoloración negra debería ser sacada inmediatamente o podría ser permanente.
- El uso de limpiadores de vidrio podrían dejar una capa iridescente sobre la cubierta. La crema para limpiar sacará esta capa.
- Las manchas de agua (depósitos minerales) son removibles usando crema y vinagre blanco a toda fuerza.
- No use un raspador con una hoja gastada o mellada sobre la cubierta.
- No use limpiadores abrasivos o lanillas abrasivas sobre la cubierta.
- Se puede usar lanillas de plástico tal como 3-M®.

Para ordenar Cooktop Cleaning Creme® adicional, llame a su Centro de Servicio o tienda Sears más cercana, pida el Stock No. 40079.

#### PERILLAS DE CONTROL REMOVIBLES

#### MATERIALES de LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



#### COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo.

Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

#### PARA LIMPIAR

Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave. **NO permita que la perilla se remoje.**

#### PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Mire la parte trasera de la perilla. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
2. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla.
3. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

## ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Raspaduras leves o marcas de metal (pueden parecer grietas) o abrasiones en la superficie de vidrio de la cubierta para cocinar radiante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se han utilizado métodos de limpieza incorrectos.</li> <li>b. Se están usando ollas con fondos ásperos o partículas gruesas (sal o arena) entre las ollas y la superficie de la cubierta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Solamente utilice la crema de limpieza Cooktop Cleaning Creme®.</li> <li>b. Asegúrese de que las bases de las ollas y las sartenes estén limpias antes de su uso. Utilice una batería de cocina con bases lisas. Las raspaduras leves no se pueden reparar, pero se volverán menos visibles con el paso del tiempo como resultado de la limpieza.</li> </ul>
Áreas con manchas o rayas oscuras en la cubierta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Se está usando una batería de cocina inapropiada.</li> <li>b. La comida derramada no se limpió antes del siguiente uso.</li> <li>c. Se están usando métodos de limpieza incorrectos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Las marcas de las ollas aluminio y cobre, así como de depósitos minerales del agua o alimentos se pueden retirar con la crema de limpieza.</li> <li>b. Consulte la sección de Cuidado y Limpieza.</li> <li>c. Use los procedimientos de limpieza recomendados.</li> </ul>
Plástico derretido en la superficie.	La cubierta caliente estuvo en contacto con plástico colocado sobre la cubierta caliente.	Consulte la sección "Superficie de vidrio – Posibilidad de daño permanente" en la sección de Cuidado y Limpieza de este manual.
Picaduras (o hendiduras) de la superficie de la cubierta.	Una mezcla de azúcar caliente se derramó en la cubierta.	Llame a un técnico calificado para su reemplazo.

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

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSIBLE CAUSA</b>	<b>POSIBLE SOLUCION</b>
<b>La zona para cocinar no funciona.</b>	No ha usado el control correctamente.	Asegúrese de empujar la perilla cuando la haga girar.
<b>Los controles de la cubierta no funcionan.</b>	Controles de la cubierta puestos incorrectamente.	Revise el circuito principal o los fusibles.
<b>Las zonas para cocinar no se ponen rojas.</b>	Es posible que usted no note que las zonas para cocinar están rojas a menos que esté usando una posición de calor alta. <b>NOTA: El entibiador de superficie nunca se pone rojo.</b>	La zona para cocinar está calentando aunque no se vea roja siempre. Usted puede, sin embargo, aumentar la posición de calor si se necesita.
<b>Los alimentos se cocinan demasiado lentos sobre la cubierta.</b>	Se están usando ollas inadecuadas.	Use ollas de fondo plano y que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.



## **GARANTIA DE LA CUBIERTA PARA COCINAR RADIANTE**

### **UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES**

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

### **GARANTIA LIMITADA DEL VIDRIO RADIANTE Y DE LAS UNIDADES RADIANTES DE LA SUPERFICIE DESDE EL SEGUNDO AL QUINTO AÑO:**

Al principio del segundo año, desde la fecha de instalación, a través del quinto año, desde la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará, a nuestra opción, el vidrio radiante o las unidades radiantes de la superficie (usted será responsable por cualquier labor), si ocurre cualquiera de los defectos siguientes:

- Trizadura del vidrio radiante debido a un golpe termal
- Descoloración del vidrio radiante de la cubierta
- Desgaste del diseño sobre el vidrio radiante de la cubierta
- Quemado de cualquiera de las unidades radiantes de la superficie

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, las garantías de arriba son electivas por solamente 90 días

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

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que varían de estado a estado

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

### **Para ampliar el valor de su cubierta para cocinar, compre un contrato de mantenimiento Sears**

<b>Años de cobertura de propiedad</b>	<b>1er año</b>	<b>2do año</b>	<b>3er año</b>
1. Reemplazo de las partes defectuosas que no sean el vidrio radiante o las unidades radiantes de las superficies	<b>G</b>	<b>CM</b>	<b>CM</b>
2. Partes del vidrio radiante y de las unidades radiantes de la superficie	<b>G</b>	<b>G</b>	<b>G</b>
3. Labor	<b>G</b>	<b>CM</b>	<b>CM</b>
4. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted	<b>CM</b>	<b>CM</b>	<b>CM</b>

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los aparatos electrodomésticos Kenmore Elite están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantía Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

# Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home...**  
no matter who made it, no matter who sold it!

**1-800-4-MY-HOME<sup>SM</sup>** Anytime, day or night  
(1-800-469-4663)

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

To bring in products such as vacuums,  
lawn equipment and electronics for repair, call for  
the location of your nearest **Sears Parts & Repair Center.**

**1-800-488-1222** Anytime, day or night

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

For the replacement parts, accessories and owner's manuals  
that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect<sup>SM</sup>!**

**1-800-366-PART** 6 a.m. – 11 p.m. CST,  
(1-800-366-7278) 7 days a week

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

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement:

**1-800-827-6655**

7 a.m. – 5 p.m. CST, Mon. – Sat.

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

**1-888-SU-HOGAR<sup>SM</sup>**  
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-877-LE-FOYER<sup>SM</sup>**  
(1-877-533-6937)



229C4020P258-1  
© Sears, Roebuck and Co.

® Registered Trademark / ™ Trademark of Sears, Roebuck and Co.  
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de Sears, Roebuck and Co.