

SEARS Kenmore

CONTENTS

SAFETY

1-3

USE AND CARE

Your Counter Unit and Its Features 4

TO START THINGS COOKING

Cooktop Cooking 4

Control Knobs 4, 6

Spark Ignition 4

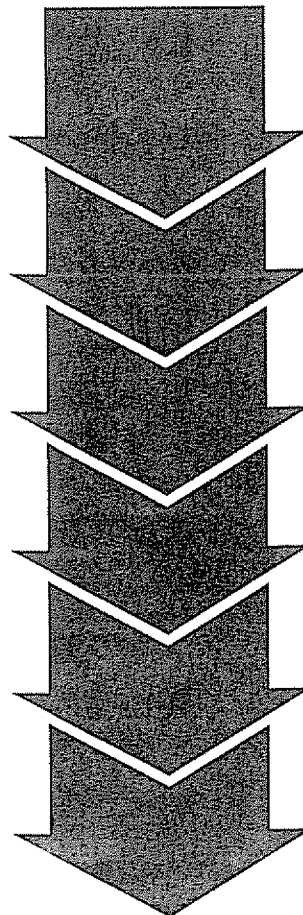
Cleaning Tips 6

BEFORE CALLING FOR SERVICE

What to Do Before Calling for Service 6

WARRANTY

911,
MODELS 3335592
33356
33359



USE • CARE • SAFETY MANUAL



229C4020P049 SR10271

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR YOUR SAFETY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

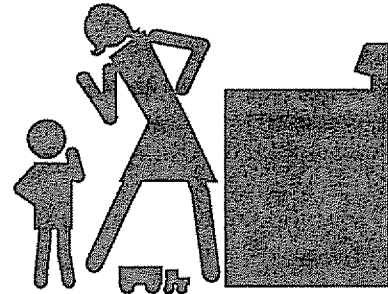
WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

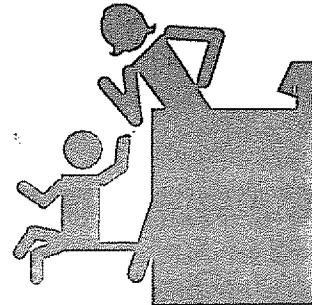
— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- 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.

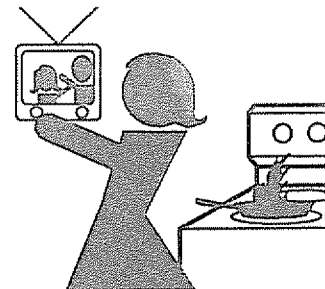
— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



Teach children not to play with control knobs or any other part of the counter unit. Never leave children alone or unattended where a counter unit is in use.



Never let anyone climb, sit or stand on an open oven door or any part of the counter unit.



Never leave cooktop elements/burners unwatched at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers could catch fire.



WARNING:


L. P. Burner Adjustments

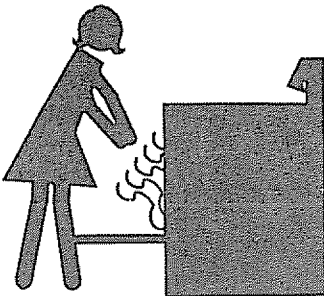
The adjustments in the Installation Section must be made before you try to use your range.

If you are using Liquefied Petroleum Gas (bottled gas) all L. P. adjustments in Installation Section must be made before use.

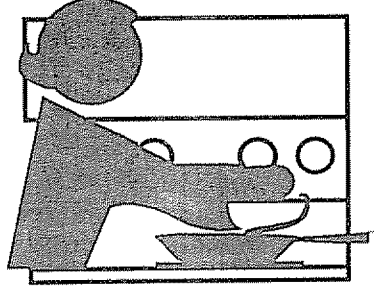
If your counter unit is not properly adjusted, flames may be too high, or the counter unit may use too much fuel, release toxic fumes or cook poorly.

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

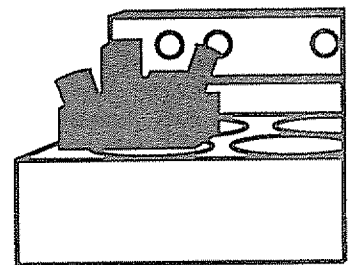
To insure safety for yourself and your home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for quick easy reference. Pay close attention to the safety sections of your manual. You can recognize the safety sections by looking for the  symbol or the word "Safety".



Never use your counter unit for warming or heating a room. You could be burned or seriously injured. Such misuse could also cause damage to the counter unit.

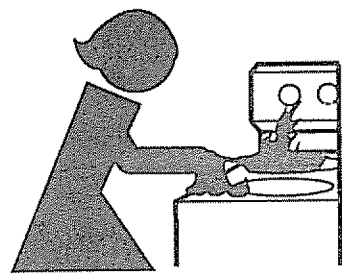


Never wear loose clothing when using your counter unit. Such clothing could catch fire.

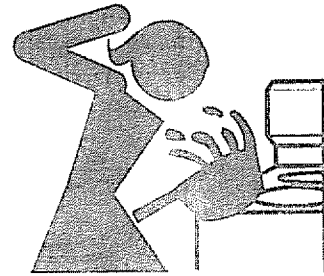


Always keep the counter unit area clear and free from things that will burn.

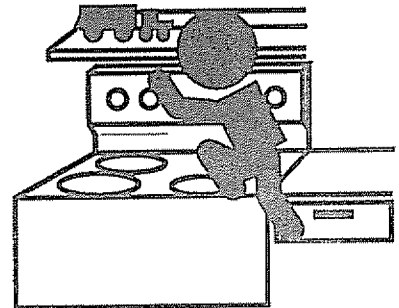
CAUTION:
Never store things near cooktop elements/burners. These things may catch fire and plastic items could melt.



Never use a towel or other bulky cloth as a potholder. Such cloths could catch fire.



Never let pot handles stick out over the front of the counter unit. Turn handles in so that they cannot be bumped. Keep the handles away from other hot surface elements/burners.



CAUTION:
Do Not store items of interest to children above a counter unit. Children climbing on a counter unit to reach such items could be seriously injured.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Keep this book for later use.

Be sure your counter unit is installed and grounded properly by a qualified technician.

Always keep the counter unit area clear and free from things that will burn, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Only some kinds of glass or ceramic pans can be used for cooktop cooking. Be sure that the pan you use will not break when heated on the cooktop burners.

Always use dry potholders when removing pans from the cooktop. Moist or damp potholders can cause steam burns.

Always follow cleaning instructions in this book.

Always keep the counter unit clean. Food and grease are easy to ignite. Clean the counter unit and vent hoods regularly.

Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance away from your counter unit.

Always keep dish towels, dish cloths, potholders and other linens a safe distance away from your counter unit.

DO NOT use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring which is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard. Exposure to carbon monoxide may cause birth defects or other reproductive harm according to the California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act.

Always keep canned food and wooden or plastic utensils a safe distance away from your counter unit.

Never clean cooktop surface when it is hot. Some cleaners produce noxious fumes and wet cloths could cause steam burns if used on a hot surface.

Never try to repair or replace any part of the counter unit unless instructions are given in this book. All other work should be done by a skilled technician.

Never heat unopened food containers. Pressure buildup may make container burst and cause injury.

Never leave jars or cans of fat or drippings on or near the counter unit. Never let grease build up on your counter unit. You can keep grease fires from starting if you clean up grease and spills after each counter unit use.

Never use aluminum foil to line drip bowls. Improper use of foil could start a fire and cause incomplete combustion.

Never block the flow of combustion and ventilation air to cooktop burners.

Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat has cooled.

Read and understand this information NOW! Should you ever need it, you will not have time for reading.

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...Instead:

- 1. Turn off the burner.**
- 2. Smother the fire with a tightly fitting pan lid, baking soda or with a dry chemical halon or foam type extinguisher.**

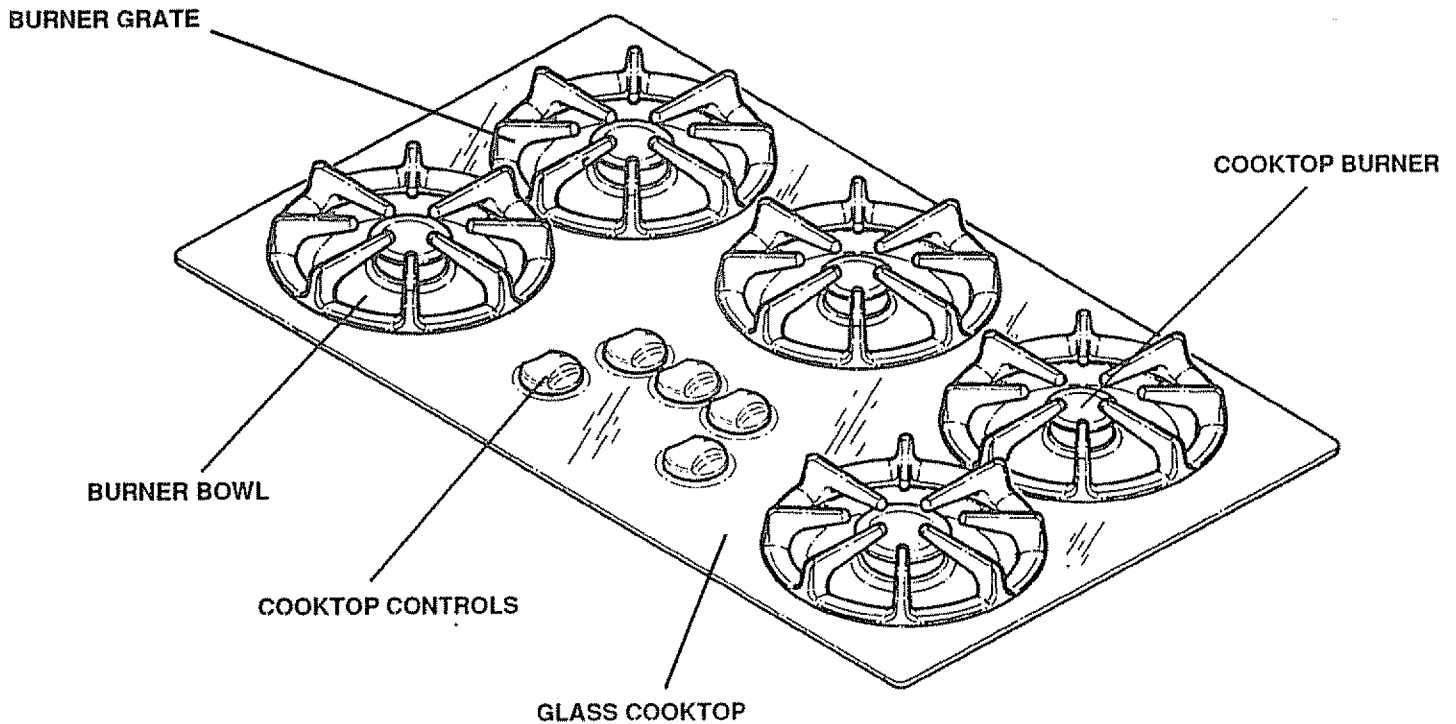
IMPORTANT SAFETY NOTICE

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 and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or L.P. fuels. Properly adjusted ranges, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized further by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

YOUR COUNTER UNIT

IMPORTANT:

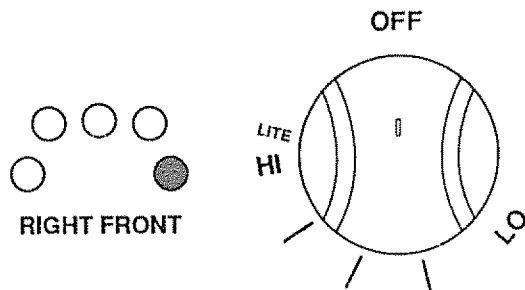
The model and serial number of your counter unit can be found on a tag on the underside of the unit.



TO START THINGS COOKING

COOKTOP SPARK IGNITION — When you turn the cooktop knob to LITE, the spark igniters make a series of electric sparks (ticking sounds) which light the burner. After the burner ignites turn knob to desired setting.

TO OPERATE CONTROLS—The sign near each cooktop control knob shows which burner is turned on by that knob. Push down to turn knobs. Turn knob to LITE. Set desired flame setting. All five Igniters spark when any control knob is pushed in.



IMPORTANT: Do not leave the knob on LITE after the burner lights or the life of the spark igniter may be shortened.

Avoid leaving any burner on without a utensil. Doing so can overheat the grate and cause the enamel finish to become damaged.



As a safety precaution you should set controls so flame heats pan bottom only and does not lick pan sides. Flames licking pan sides are unsafe and waste heat.

If a cooktop burner fails to light within five seconds, turn the knob to OFF and wait five minutes before trying again. If the burner still will not light, check the service section in this manual.

Watch food when heating quickly on HI. As soon as the food reaches cooking temperature, turn down the heat to the lowest setting that will keep it cooking.

The lowest setting of the burner has a very small flame to provide simmering capability. To simmer foods, set the cooktop control knob to the lowest setting that will maintain the desired simmer. If you are using one burner for simmering and turn on additional burners, the gas flow of the simmering burner may have to be adjusted. If your simmering burner goes out when the other burners are on, turn knob back to LITE. After the burner lights, set cooktop control knob to the lowest setting that will retain a flame on the burner.



During burner use, the area of the glass cooktop around the burners could get hot.

During a power failure the burners will not light automatically. In an emergency, a cooktop burner may be lit with a match by following the steps below.



Lighting gas burners with a match is dangerous. You should match light the cooktop burners only in an emergency.

1. Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best.
2. Push in and turn the control knob slowly. Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

NOTE: If the burner does not light within four seconds, turn the knob off and wait five minutes before trying again.

High flame may be used to boil large quantities quickly. It is also used to start food cooking quickly in large pans.

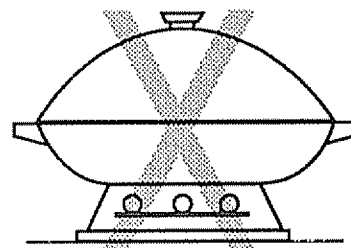
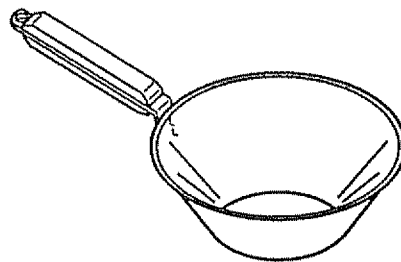
Medium flame may be used for even browning with little spattering. It is also used to maintain a boil with large quantities of food.

Low flame may be used for melting or warming food. It is also best for cooking small quantities of food.

WOK COOKING

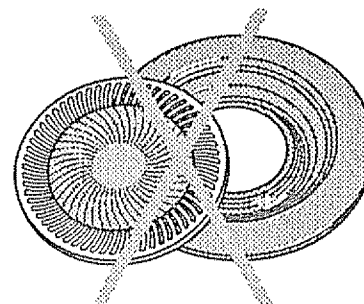
We recommend that you use only a flat-bottomed wok. Flat-bottomed woks are available at your local retail store.

Do not use woks which have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous. Placing the ring over the burner grate may damage the burner grate and burner head. Also, placing the ring over the burner grate may cause the burner to work improperly resulting in carbon monoxide levels above allowable current standards. This could be dangerous to your health. See the Safety Section of this manual. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok tipped over.



STOVE TOP GRILLS

Do not use stove top grills on your sealed gas unit. If you use the stove top grill on your sealed gas range 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.



CLEANING

Be sure that the controls are turned off and that the unit is cool.

Control Knobs: Knobs can be removed for easier cleaning. Pull straight off the stem. Wash with detergent, warm water and a soft cloth. Do not scour. When re-installing, be sure to push knob down on the stem.

Burner Grates, Burner Cap, Burner Head, and Burner Bowl: Clean after each spillover. Disassemble as shown below. Wash with all-purpose, non-abrasive cleaner and warm water. Soak stubborn soil. Rinse and dry completely. Reassemble as explained in the Installation section. To prevent rusting on the grates, wipe them lightly with cooking oil.

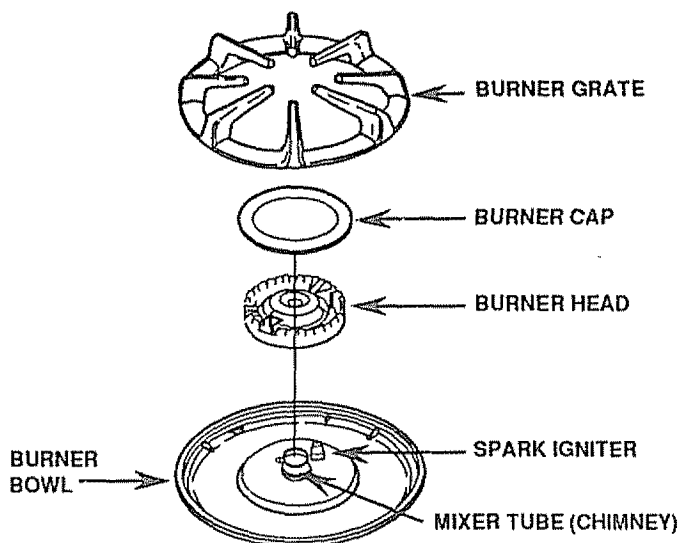
Glass Surface: Wipe surface clean after each use. If additional cleaning is needed to eliminate spotting, wash with equal parts white vinegar and warm water. Rinse well and dry. If the holes of the burner head become clogged use a small sewing needle to remove soil.

In cases of burned on spillover:

- Remove excess soil with scraper (single edged razor).
- Scrub cooktop with all-purpose non-abrasive cleaner. We recommend Sears Cooktop Cleaning Creme® (Stock No. 40079, available at Sears, Roebuck & Co.).
- **NEVER USE ABRASIVE SCOURING PADS OR POWDERS ON COOKTOP.** Plastic mesh pads such as Doble® may be used.



The electrode of the spark igniter is exposed and edges of mixer tube could be sharp. When cleaning the burner bowl, be careful not to snag the electrode of the spark igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur. Be careful not to turn on any cooktop controls while cleaning burner bowls. A slight electrical shock might result which could cause you to knock over hot cookware.



BEFORE CALLING FOR SERVICE

To eliminate unnecessary service calls, read all the instructions in this manual carefully. Then, if you have a problem, check the table below. If you still have trouble with your unit call your nearest Sears store or service center for help. When calling, have this manual handy with the model number, serial number and purchase date filled in on the front cover.

PROBLEM	SOLUTION
Cooktop knobs will not turn	Push knobs in to turn.
Cooktop burners will not light	<p>Gas supply not connected or not turned on.</p> <p>Counter unit not properly grounded or polarized. This can affect spark ignition. See Installation section.</p> <p>No electricity to unit; check for tripped fuse or circuit breaker.</p> <p>Soil clogging holes in burner head. Clean holes.</p> <p>Cooktop burner top not replaced correctly. See installation section.</p> <p>Knob not re-installed correctly. Push knob down on the stem.</p>

KENMORE GAS COUNTER UNIT WARRANTY

Dear Customer:

Our constant efforts are directed toward making sure your new Kenmore Counter Unit will arrive at your home in perfect condition and will give you proper performance. As part of these efforts, we feel it is our responsibility to provide you with this warranty for your range.



FULL ONE YEAR WARRANTY ON THE FUNCTIONING OF ALL PARTS EXCEPT GLASS PARTS

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

FULL 30-DAY WARRANTY ON GLASS PARTS AND FINISH OF PORCELAIN ENAMEL, PAINTED OR BRIGHT METAL FINISHED PARTS

If, within 30 days from the date of installation, any glass part or the finish on any porcelain enamel, painted or bright metal part is defective in material or workmanship, Sears will replace the part, free of charge.

FULL 90-DAY WARRANTY ON MECHANICAL ADJUSTMENTS

For 90 days from the date of installation, Sears will provide, free of charge, any mechanical adjustments necessary for proper operation of the range, except for normal maintenance.

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

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

This warranty applies only while this product is in use 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. 720PSO
 3333 Beverly Road
 Hoffman Estates, IL 60179

WE SERVICE WHAT WE SELL

"We Service What We Sell" is our assurance to you that you can depend on Sears for service because Sears service is nationwide.

Your Kenmore Counter Unit has added value when you consider that Sears has a service unit near you staffed by Sears trained technicians. . . professional technicians specifically trained on Sears appliances, having the parts, tools and equipment to ensure that we meet our pledge to you — "We Service What We Sell!"

TO FURTHER ADD TO THE VALUE OF YOUR RANGE, BUY A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore Counter Units are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any modern appliance may require service from time to time. The Sears Warranty plus the Sears Maintenance Agreement provides protection from unexpected repair bills and assures you of enjoying maximum range efficiency. Here's a comparative warranty and Maintenance Agreement chart showing you the benefits of a Sears Range Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage		1st Year	2nd Year	3rd Year
1	Replacement of Defective Parts other than Porcelain or Glass	W	MA	MA
2	Mechanical Adjustment	90 DAYS W	MA	MA
3	Porcelain and Glass Parts	30 DAYS W	MA	MA
4	Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

CONTACT YOUR SEARS SALESPERSON OR LOCAL SEARS SERVICE CENTER TODAY AND PURCHASE A SEARS MAINTENANCE AGREEMENT.

Kenmore® America's Best Selling Appliance Brand

Sold by SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179

— Printed in LaFayette, Georgia —

SEARS Kenmore

INDICE

SEGURIDAD

1-3

USO Y CUIDADO

Su unidad de mesón 4

COMO EMPEZAR A COCINAR

Cómo cocinar en la cubierta 4

Perillas de control 4, 6

Encendido a chispa 4

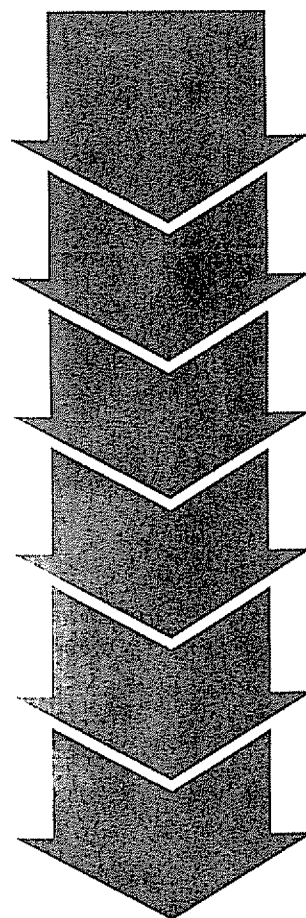
Consejos para la limpieza 6

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Qué hacer antes de llamar para un servicio 6

GARANTIA

911.
MODELOS 33355592
33356
33359



USO • CUIDADO • SEGURIDAD MANUAL



229C4020P049 SR10271

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA SU SEGURIDAD

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando se usan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA: Si la información en este manual no se sigue exactamente, podría resultar un incendio o una explosión que cause daño a la propiedad, heridas personales o muerte.

— No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de esta o de cualquier otro aparato eléctrico.

— QUE HACER SI HUELE GAS

- ¡No trate de encender ningún aparato!
- ¡No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio!
- Inmediatamente llame a su abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. ¡Siga las instrucciones del abastecedor de gas!
- Si no se puede comunicar con su abastecedor de gas, llame a la compañía de bomberos.

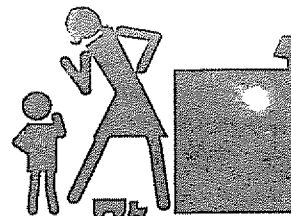
— La instalación y el servicio se debe hacer a través de un instalador calificado, una agencia de servicio o el abastecedor de gas.



ADVERTENCIA:

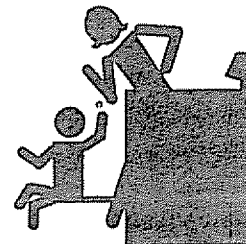
La unidad de mesón, tal como sale de fábrica, puede ser operada solamente con gas natural.

No trate de hacerla funcionar con gas L.P. (embotellado). Las llamas altas y los gases tóxicos podrían causar heridas de gravedad. Si desea usar la unidad de mesón con gas L.P., usted debe hacer los ajustes descritos en las instrucciones para la instalación.

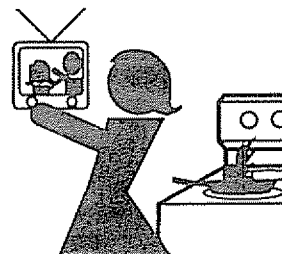


Enseñe a los niños a no jugar con las perillas de los controles o con cualquier otra parte de la unidad de mesón.

Nunca deje solos o sin supervisión a los niños cuando se está usando una unidad de mesón.




Nunca permita que alguien se suba, se sienta o se pare sobre cualquier parte de la unidad de mesón.

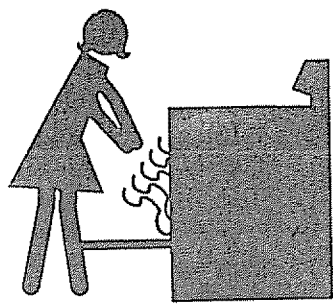


Nunca deje sin vigilar los elementos/quemadores cuando estén en posiciones de calor altas.

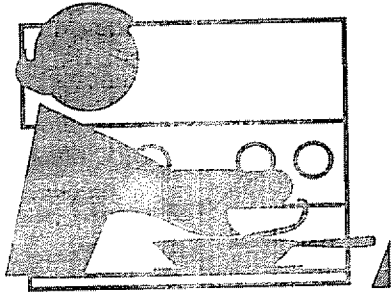
Los derrames causan humo y las salpicaduras de grasa se podrían incendiar.

IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT IMPORTANT

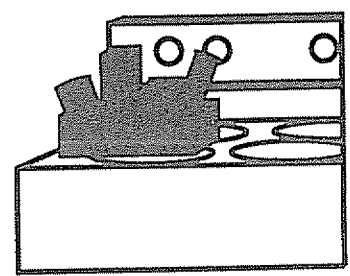
Para su seguridad personal y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias rápidas y fáciles. Ponga buena atención a las secciones de seguridad de su manual. Usted puede reconocer las secciones de seguridad buscando el símbolo  o la palabra "Seguridad".



Nunca use su unidad de mesón para entibiar o calentar una habitación. Usted se podría quemar o resultar herido de gravedad. Tal mal uso también podría dañar la unidad.



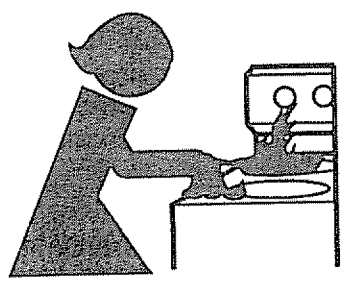
Nunca use ropa suelta cuando use su unidad de mesón. Tal ropa se podría incendiar.



Siempre mantenga el área de la unidad de mesón limpia y libre de cosas que se podrían quemar.

PRECAUCION:

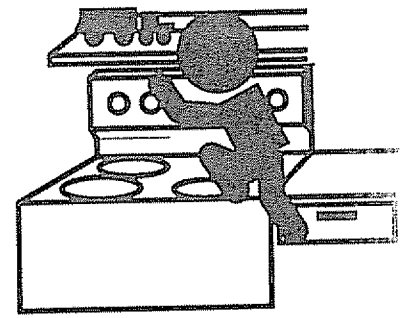
Nunca almacene cosas cerca de los elementos/quemadores de la cubierta para cocinar. Estas cosas se podrían incendiar y los artículos de plástico se podrían derretir.



Nunca use una toalla u otros paños abultados como agarraderas. Tales paños se podrían incendiar.



Nunca permita que las agarraderas de las ollas sobresalgan sobre el frente de la unidad de mesón. Ponga las agarraderas hacia adentro para que no se puedan pasar a llevar. Mantenga las agarraderas lejos de los otros elementos/quemadores calientes de la superficie.



PRECAUCION:

No almacene artículos de interés para los niños sobre la unidad de mesón.

Los niños que se suban sobre una unidad de mesón para alcanzar tales artículos podrían resultar gravemente heridos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Guarde este libro para referencia futura.

Asegúrese que su unidad de mesón haga tierra adecuadamente y que sea instalada por un técnico calificado.

Siempre mantenga la unidad de mesón limpia y libre de cosas que se podrían quemar, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Solamente ciertas clases de ollas de vidrio y cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta para cocinar. Esté seguro que la olla que va a usar no se quebrará cuando se caliente sobre los quemadores de la cubierta.

Siempre use agarraderas secas cuando retire las ollas de la cubierta. Las agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras de vapor.

Siempre siga las instrucciones para la limpieza en este libro.

Siempre mantenga la unidad de mesón limpia siguiendo las instrucciones en este libro. La comida y la grasa se pueden incendiar fácilmente. Limpie la unidad y la campana de ventilación frecuentemente.

Siempre mantenga los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas, utensilios de madera, utensilios de plástico o alimentos en conservas lejos de la unidad de mesón.

Siempre mantenga las toallas y los paños para los platos, agarraderas, y otras telas a una distancia prudente de su unidad de mesón.

NO USE un wok sobre la superficie para cocinar si el wok tiene un anillo de metal que se pone sobre la parrilla del quemador para sujetar el wok. Este anillo actúa como una trampa de calor que puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador. También, puede causar que el quemador funcione mal. Este puede producir un nivel de monóxido de carbono mayor al que permiten las normas presentes, resultando en un peligro para la salud. El contacto con el monóxido de carbono podría causar defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, de acuerdo a California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act.

Siempre mantenga los utensilios de madera, los utensilios de plástico o alimentos enlatados a una distancia segura de su estufa.

Nunca limpie la superficie de la cubierta para cocinar cuando esté caliente. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños mojados podrían causar quemaduras de vapor si se usan sobre una superficie caliente.

Nunca trate de reparar o reemplazar una parte de la unidad de mesón a menos que las instrucciones se den en este libro. Todo otro trabajo se debe hacer por un técnico especializado.

Nunca caliente contenedores de alimentos que no hayan sido abiertos. El aumento de la presión podría hacer que el contenedor explote y cause heridas.

Nunca deje frascos o latas con grasa o salpicaduras

sobre o cerca de la unidad. Nunca permita que la grasa se acumule sobre su unidad de mesón. Usted puede prevenir que se produzcan incendios de grasa si limpia la grasa y los derrames después de cada vez que use el horno.

Nunca use papel de aluminio para forrar los recipientes para derrames. El uso inadecuado del papel de aluminio podría empezar un incendio y causar una combustión incompleta.

Nunca obstruya el paso de la combustión y de la ventilación a través de los quemadores de la cubierta.

Nunca trate de mover un utensilio con grasa caliente, especialmente una freidora. Espere que la grasa se enfríe.

¡Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio!

¡Lea y comprenda esta información AHORA! Si alguna vez la necesita, no tendrá tiempo de leerla.

Nunca use agua sobre un incendio de grasa - esto aumentará las llamas.

EN CASO DE INCENDIO DE GRASA SOBRE LA CUBIERTA

Nunca levante la olla en llamas . . .En vez:

1. Apague el quemador.
2. Ahogue el fuego con una tapa apretada, soda para hornear o con un químico seco o con un extintor a espuma.

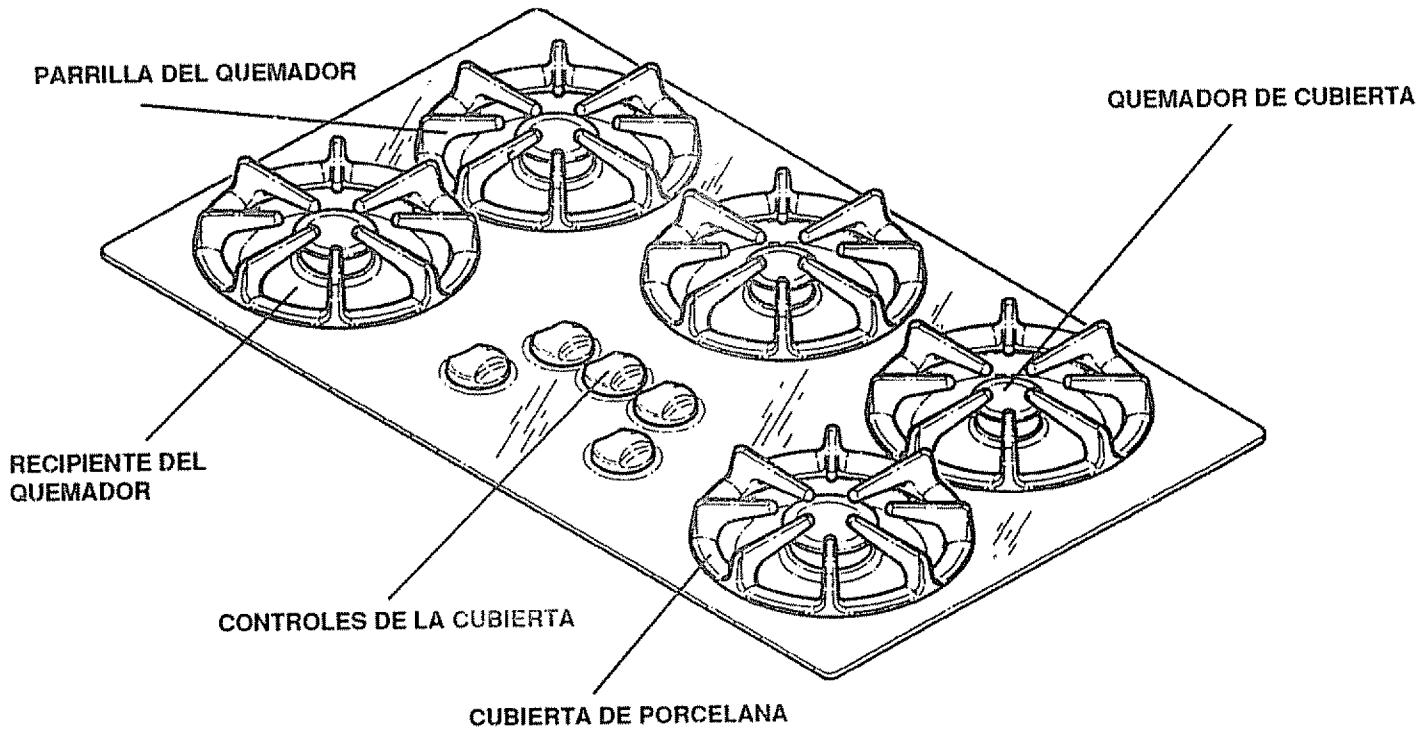
NOTIFICACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El Acta de Aplicación de Agua Potable y Tóxicos requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas por el estado que causen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a los clientes de la exposición potencial a dichas sustancias. Los aparatos a gas pueden causar una exposición leve a cuatro de estas sustancias, tales como benceno, monóxido de carbono, formalina y hollín, causados principalmente por la combustión incompleta del gas natural o combustibles L.P. Las estufas ajustadas adecuadamente, indicado por una llama azulada en vez de una llama amarilla, minimizará la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias se puede minimizar aún más con la ventilación a través de una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

SU UNIDAD DE MESON

IMPORTANTE:

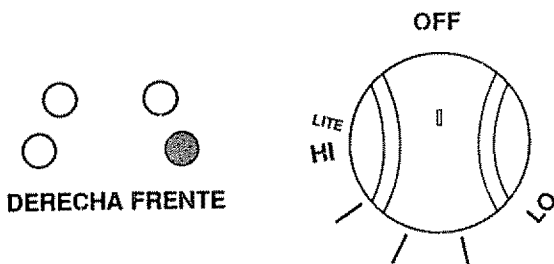
El número de modelo y de serial de su unidad de mesón se puede encontrar en el lado de abajo de la unidad.



COMO EMPEZAR A COCINAR

ENCENDEDOR A CHISPA DE LA CUBIERTA — Cuando haga girar la perilla de la cubierta a LITE, los encendedores a chispa producen una serie de chispas eléctricas (sonidos tictac) que encienden el quemador. Después que el quemador se encienda haga girar la perilla a la posición deseada.

COMO OPERAR LOS CONTROLES — La marca cerca de cada perilla de control de la cubierta muestra qué quemador está encendido y por esa perilla. Empuje para hacer girar las perillas. Ponga la perilla en LITE (ENCENDIDO). Seleccione la posición de la llama deseada. Los cinco encendedores dan chispa cuando se empuja una perilla de control



IMPORTANTE: NO deje las perillas en LITE después que se prenda el quemador, o la vida del encendedor a chispa se podría acortar.

Evite dejar cualquier quemador encendido sin un utensilio. Si lo hace puede recalentar la parrilla y causar que el terminado de porcelana se dañe.



Como medida de precaución usted debería poner los controles de manera que la llama caliente solamente el fondo de la olla y que no lama los lados. Las llamas que lamen los lados son peligrosas y desperdician calor.

Si el quemador de la cubierta no se enciende dentro de cinco segundos, ponga la perilla en OFF (APAGADO) y espere cinco minutos antes de tratar nuevamente. Si el quemador todavía no se enciende, revise la sección de servicio en este manual.

Vigile la comida cuando cocine rápidamente en ALTO (HI). Tan pronto como los alimentos empiecen a hervir, baje el calor a la posición más baja que los mantenga cocinando.

La posición más baja del quemador tiene una llama muy pequeña con capacidad de cocinar lentamente. Para cocinar la comida a fuego lento, ponga la perilla de control en la posición más baja que pueda mantener los alimentos cocinándose lentamente. Si está usando un quemador para cocinar a fuego lento y enciende quemadores adicionales, el paso del gas al quemador de fuego lento podría tener que ser ajustado. Si el quemador a fuego lento se apaga cuando los otros quemadores están encendidos, ponga la perilla nuevamente en posición LITE. Después que el quemador se encienda, ponga la perilla de control en la posición más baja que mantenga la llama del quemador encendida.



Durante el uso del quemador, el área de vidrio de la cubierta alrededor de los quemadores se podría calentar.

Durante un corte de corriente los quemadores no se encenderán automáticamente. En una emergencia, un quemador de la cubierta podría ser encendido con un fósforo siguiendo los pasos de más abajo.



Encender un quemador a gas con un fósforo es peligroso. Usted debería encender un quemador de la cubierta con un fósforo solamente en caso de emergencia.

1. Prenda un fósforo y ponga la llama cerca del quemador que desea encender. Los fósforos de madera funcionan mejor.
2. Empuje y haga girar la perilla de control lentamente. Asegúrese que esté haciendo girar la perilla correcta para el quemador que está encendiendo.

NOTA: Si el quemador no se enciende dentro de cuatro segundos, apague la perilla y espere cinco minutos antes de tratar nuevamente.

Las llamas altas se pueden usar para hervir cantidades grandes rápidamente. También se usan para empezar a cocinar rápidamente en ollas grandes.

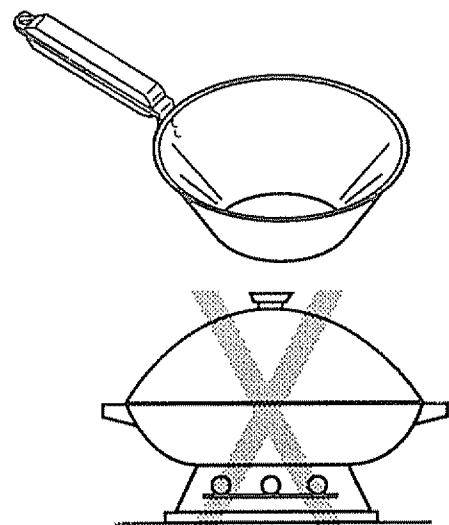
Las llamas medianas se usan para dorar en forma pareja con pocas salpicaduras. También se recomiendan para mantener hirviendo grandes cantidades de comida.

Las llamas bajas se usan para derretir o entibiar la comida. También son mejores para cocinar pequeñas cantidades de alimentos.

COMO COCINAR EN UN WOK

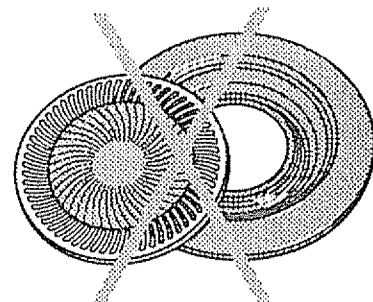
Recomendamos que use solamente un wok de fondo plano. Woks de fondo plano se pueden comprar en la tienda de su localidad.

No use woks que tengan anillos de soporte. Si se usan estos tipos de woks, con o sin los anillos en su lugar, puede ser peligroso. Colocar el anillo sobre la parrilla del quemador podría dañar la parrilla y la cabeza del quemador. También, colocar el anillo sobre la parrilla del quemador podría causar que el quemador funcione mal resultando en niveles de monóxido de carbono mayores a los permitidos por las normas presentes. Esto podría ser peligroso para su salud. Vea la Sección de Seguridad de este manual. No trate de usar tales woks sin el anillo. Podría resultar gravemente herido si el wok se da vuelta.



PARRILLAS PARA SUPERFICIES DE ESTUFAS

No use parrillas para superficies de estufas sobre su unidad a gas sellada. Si usa una parrilla para superficies de estufas sobre su estufa a gas sellada, causará una combustión incompleta y podría resultar que usted se exponga a niveles de monóxido de carbono mayores a los permitidos por las normas presentes. Esto puede ser peligrosos para su salud.



LIMPIEZA

Asegúrese que los controles estén apagados y que la unidad esté fría.

Perillas de control: Las perillas se pueden sacar para limpiarlas más fácilmente. Tirelas derecho del tallo. Lávelas con detergente, agua tibia y un paño suave. No las friegue. Cuando las instale nuevamente, esté seguro de empujar la perilla sobre el tallo.

Parrillas, Tapas y Cabezas de los quemadores: Límpielos después de cada derrame. Desarme como se muestra más abajo. Lávelos con un detergente para todo propósito que no sea abrasivo y agua tibia. Remoje la suciedad pegada. Enjuague y seque completamente. Arme nuevamente como se explica en la sección para la instalación. Para prevenir herrumbre aplique un poco de aceite para cocinar sobre las parrillas. Si se tapan los hoyos en la cabeza del quemador, use una pequeña aguja para coser para sacar la suciedad.

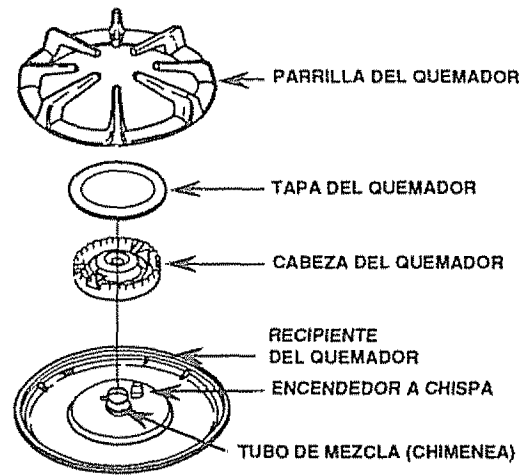
SUPERFICIE DE VIDRIO: Limpie bien la superficie después de cada uso. Si se necesita una limpieza adicional para eliminar las manchas, lave con partes iguales de vinagre blanco y agua tibia. Enjuague bien y seque. Si los hoyos de los quemadores se tapan, use una aguja de coser pequeña para sacar la suciedad.

En caso que se derrame comida quemada:

- Elimine el exceso de suciedad con el raspador (de una hoja).
- Friegue la cubierta con un limpiador para todo propósito que no sea abrasivo. Recomendamos Sears Cooktop Cleaning Creme (Stock No 40079, disponible en Sears, Roebuck & Co.).
- **NUNCA USE LANILLAS PARA FREGAR O POLVOS ABRASIVOS SOBRE LA CUBIERTA.** Se puede usar lanillas de plástico como Doble®.



El electrodo del encendedor a chispa está expuesto y las orillas del tubo de mezcla podrían ser afiladas. Cuando limpie el recipiente del quemador, tenga cuidado de no enganchar el encendedor a chispa con el paño para limpiar. Podría dañar el encendedor. Tenga cuidado de no hacer girar ninguno de los controles de la cubierta mientras limpia los recipientes de los quemadores. Podría resultar en un leve golpe de corriente que cause que usted dé vuelta un utensilio caliente.



ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para eliminar llamadas de servicio innecesarias, lea cuidadosamente todas las instrucciones en este manual. Entonces, si tiene un problema, revise la lista de abajo. Si todavía tiene problemas con su unidad, llame a su tienda o centro de servicio Sears más cercano para pedir ayuda. Cuando llame, tenga su manual a la mano con el número de modelo, número de serie, y la fecha de compra en la página de la cubierta.

PROBLEMA	SOLUCION
Las perillas de la cubierta no giran	Empuje las perillas para hacerlas girar
Los quemadores de la cubierta no encienden	<p>El gas no está conectado o no está abierto.</p> <p>La unidad no hace tierra adecuadamente o no está polarizada.</p> <p>Esto puede afectar el encendedor a chispa. Vea la sección para la instalación.</p> <p>No pasa electricidad a la unidad: revise los fusibles o el interruptor del circuito.</p> <p>Cabeza del quemador tapada con suciedad. Limpie los hoyos.</p> <p>Quemadores de cubierta mal puestos. Vea sección para la instalación.</p> <p>Perilla puesta incorrectamente. Empuje la perilla sobre el tallo.</p>

GARANTIA DE LA UNIDAD DE MESON A GAS KENMORE

Estimado cliente:
Nuestros esfuerzos constantes están dirigidos a asegurar que su nueva Cubierta de Cocinar Kenmore llegue a su hogar en perfectas condiciones y le dé el servicio adecuado. Como parte de estos esfuerzos, sentimos que es responsabilidad nuestra proporcionarle esta garantía para su cubierta de cocinar.



TODO UN AÑO DE GARANTIA COMPLETA PARA LAS FUNCIONES DE TODAS LAS PARTES EXCEPTO LAS DE VIDRIO

Si, dentro del lapso de un año a partir de la fecha de instalación, cualquier parte que no sea de vidrio, funciona mal debido a un defecto en el material o en la mano de obra, Sears la reparará o la reemplazará, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 30 DIAS PARA LAS PARTES DE VIDRIO Y EL ACABADO DE ESMALTE PORCELANIZADO, PARTES DE METAL PINTADO O BRILLANTE

Si, dentro de los treinta días posteriores a la instalación, cualquier parte de vidrio o el acabado de cualquier esmalte porcelanizado o parte de metal pintado o brillante tiene defectos en el material o mano de obra, Sears reemplazará la parte, sin costo alguno.

GARANTIA TOTAL DE 90 DIAS EN AJUSTES MECANICOS

Durante 90 días a partir de la fecha de instalación, Sears proporcionará, sin costo alguno, cualquier ajuste mecánico necesario para la correcta operación de la estufa, exceptuando el mantenimiento normal.

Si la estufa está sujeta a otro uso que no sea el privado familiar, la cobertura de la garantía mencionada arriba será efectiva sólo durante 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE CON SOLO PONERSE EN CONTACTO CON EL CENTRO O DEPARTAMENTO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía se aplica sólo cuando este producto se use en los Estados Unidos. Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

SEARS, ROEBUCK and CO.
Dept. 720PSO
3333 Beverly Road
Hoffman Estates, IL 60179

LE DAMOS SERVICIO A LO QUE VENDEMOS

"Le damos servicio a lo que vendemos" es la manera de asegurarle que puede depender de Sears para el servicio porque el servicio Sears se ofrece en todo el país.

Su Estufa Kenmore tiene un valor agregado cuando usted considera que Sears posee una unidad de servicio cerca de usted, que cuenta con un equipo Sears de técnicos capacitados... técnicos profesionales específicamente entrenados para manejar los aparatos Sears, y que tienen acceso a las partes, herramientas y equipo para asegurar que cumplamos nuestro compromiso con usted: "¡Le damos servicio a lo que vendemos!"

PARA AMPLIAR EL VALOR DE SU CUBIERTA DE COCINAR, COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Las cubiertas de cocinar Kenmore están diseñadas, fabricadas y probadas para brindarle años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato moderno puede requerir de algún servicio de vez en cuando. La garantía Sears, además del contrato de Mantenimiento Sears le brindan protección contra cuentas de reparaciones inesperadas y le aseguran que disfrute de la máxima eficiencia en estufas.

He aquí una garantía comparativa y una tabla del contrato de Mantenimiento que le muestra los beneficios de un contrato Mantenimiento Sears para Estufas.

Años de cobertura de la propiedad		1er año	2º año	3er año
1	Reemplazo de partes defectuosas que no sean de porcelana o vidrio	G	AM	AM
2	Ajuste mecánico	90 DAYS G	AM	AM
3	Partes de porcelana y vidrio	30 DAYS G	AM	AM
4	Revisión anual de mantenimiento preventivo a solicitud de usted	AM	AM	AM

G - Garantía AM - Contrato de Mantenimiento

PONGASE EN CONTACTO CON SU VENDEDOR DE SEARS O CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS DE LA LOCALIDAD HOY MISMO Y COMPRE UN CONTRATO DE MANTENIMIENTO SEARS.

Kenmore® La marca de aparatos electrodomésticos de mayor venta en América
Vendida por SEARS, ROEBUCK AND CO., Hoffman Estates, IL 60179