

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
English / Español

Kenmore®

Liquid Propane Gas Grill

Parrilla a gas de propane liquido

Models/Modelos: 146.53496710

Items/Artículos: 640-06256600-5

P/N 20700056
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A
www.kenmore.com
www.sears.com
www.kmart.com





DANGER



If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



WARNING



1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Call Grill Service Center For Help And Parts

If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-888-287-0735**. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee. To order new parts call Sears at **1-844-553-6667**.

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____

Serial Number _____

See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____



CAUTION



For residential use only. Do not use for commercial cooking.

Installation Safety Precautions

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and/or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

IMPORTANT: This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this User's Manual with the customer after delivery and/or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



DANGER



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



WARNING



WARNING: Indicates an potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



CAUTION



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety . . .	. . 2
Grill Service Center . . .	. . 2
Product Record Information . . .	. 2
Installation Safety Precautions . . .	. . 2
Safety Symbols . . .	. . 2
Kenmore Grill Warranty . . .	. 4
Use and Care . . .	. . . 5-11
Parts List . . .	. . . 12
Parts Diagram . . .	. . 13
Before Assembly . . .	. . . 14-17
Assembly . . .	18-27
Troubleshooting . . .	. 28-30

Repair Protection Agreements

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

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- ✓ **Expert service** by experienced service technicians trusted in millions of homes every year.
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs
- ✓ **Product replacement up to \$1500** if your covered product can't be fixed
- ✓ **Discount of 25%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement.
- ✓ **Fast help by phone** — phone support from a service agent on all products to help troubleshoot problems. Think of us as a "talking owner's manual."

Once you purchase the Repair Protection Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night.

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

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

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call 1-844-553-6667, and in Canada call 1-800-469-4663.



WARNING



CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This Product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.

WARRANTY

KENMORE GRILL WARRANTY

KENMORE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

FOR FIVE YEARS from the date of sale, any stainless steel burner that rusts through or burns through will be replaced free of charge. If rust through or burn through occurs within the first year, a new burner will be installed at no charge. If rust through or burn through occurs after the first year, a new burner will be supplied but not installed at no charge. You are responsible for the labor cost of burner installation after the first year from the date of sale.

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

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage applies is void if this appliance is ever used for other than private household purposes.

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

1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, screw-in base light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
3. Service calls to correct appliance installation not performed by Sears authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
4. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Sears authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
5. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
6. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
7. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
8. Damage to or failure of this appliance resulting from natural or other catastrophe, such as flood, fire or storm.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
10. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

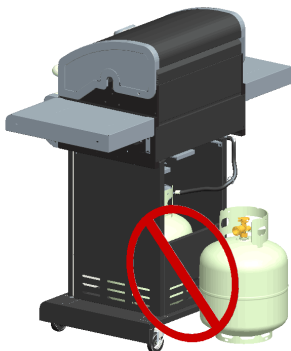
USE AND CARE



DANGER



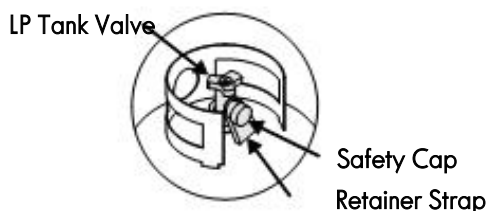
- **NEVER** store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.



- **Never** fill a cylinder beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.
- If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.

LP Tank Removal, Transport And Storage

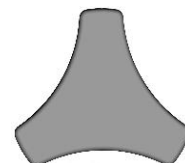
- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

LP Cylinder

- The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) Capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
 - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
 - Safety relief valve.
 - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**
- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



OPD Hand Wheel



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must** purge new cylinder before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. **Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the "LP Tank" section of this manual.**
- Always keep new and exchanged LP tanks in upright position during use, transit or storage.
- **Leak test new and exchanged LP tanks BEFORE connecting to grill.**

LP Tank Leak Test

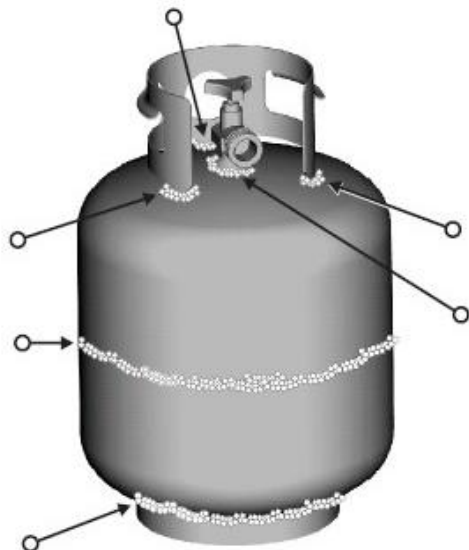
For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

**WARNING**

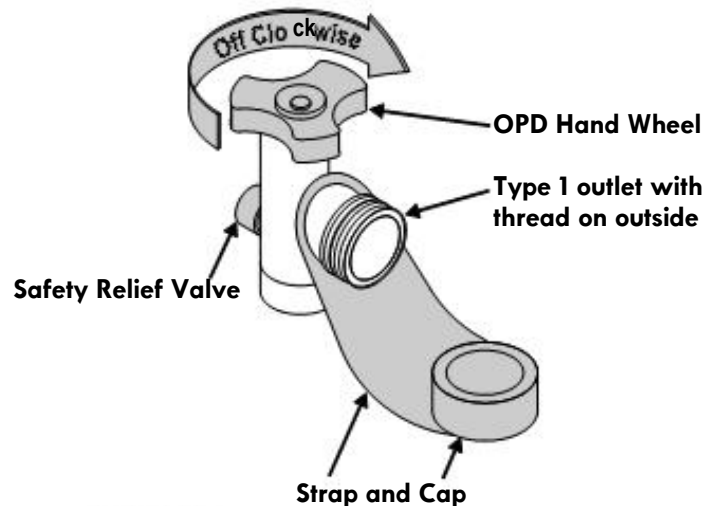
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

- ▲ Do not use household cleaning agents. Damage to the gas train components (valve/hose/regulator) can result.



Connecting Regulator To The LP Tank

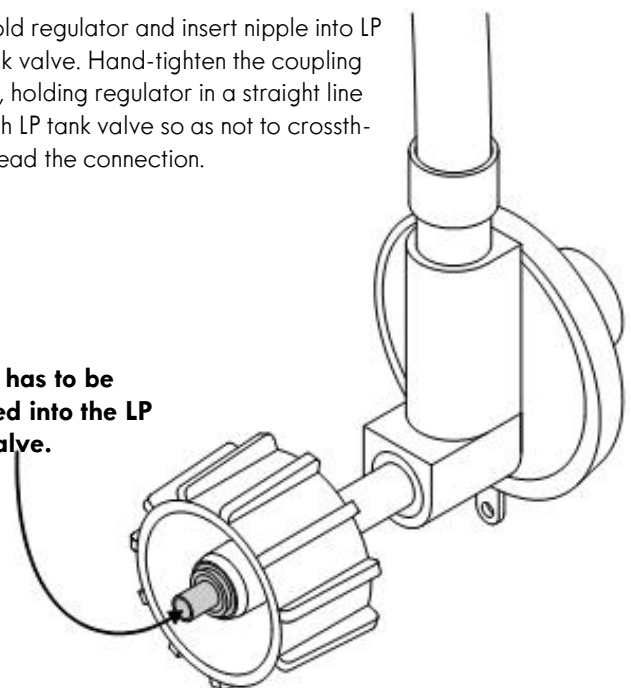
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

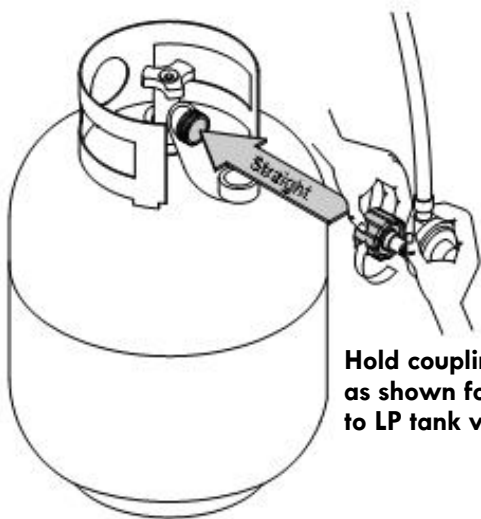


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross-thread the connection.

Nipple has to be centered into the LP tank valve.





Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.

6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools.**

NOTE:

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

Call 1-844-553-6667 for an identical replacement part.

DANGER

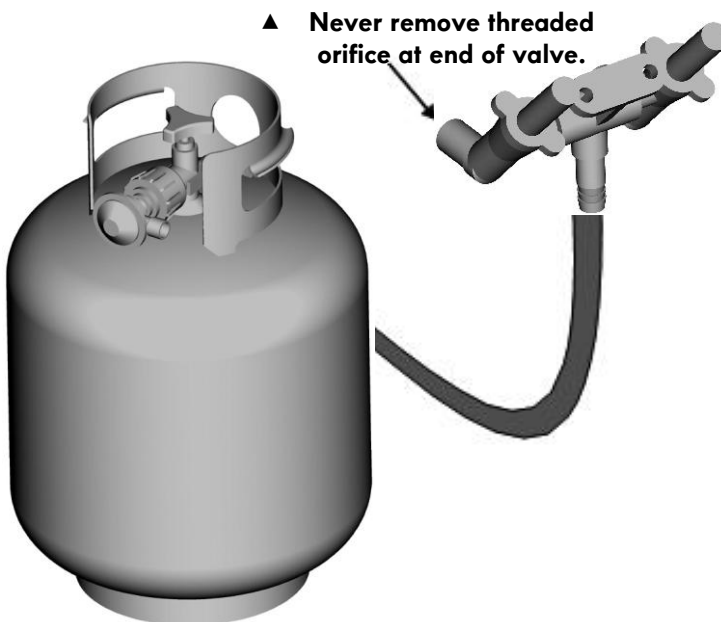
- Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.

WARNING

- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.
- Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.
- Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.
- Do not use grill until leak-tested.
- If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.
- If you cannot stop a gas leak, immediately close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department !

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding** by calling Sears for replacement parts at 1-844-553-6667.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:



5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call Sears for replacement parts at 1-844-553-6667.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

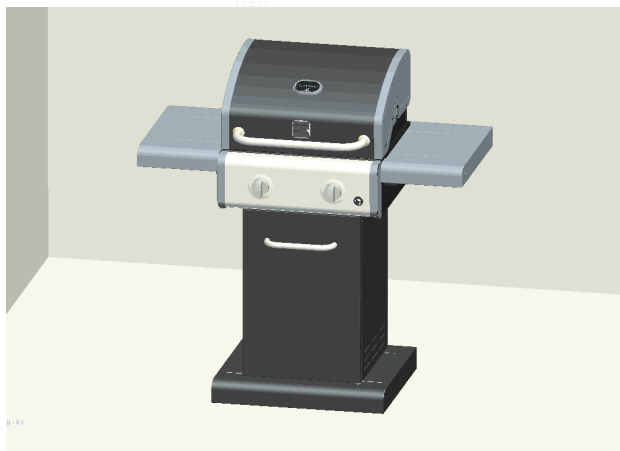


WARNING



For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. *(Unless briquets are supplied with your grill.)*
- Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



• Apartment Dwellers:

Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**

Safety Tips

- ▲ Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- ▲ Never move grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ Maximum load for side shelf is 10 lbs.
- ▲ The grease tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- ▲ Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- ▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- ▲ Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- ▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- ▲ If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
- ▲ If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!



CAUTION



- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

Electronic Ignition Lighting Instructions

1. Open lid during lighting.
2. Turn ON gas valve on tank.
3. Turn Main Burner knob to  Hi.
4. Push and hold Electronic Ignition button. You will hear a clicking sound from the electrodes.
5. If Ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. To ignite other Main Burner, follow steps 2-4 using other Main Burner knob.



WARNING



Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.



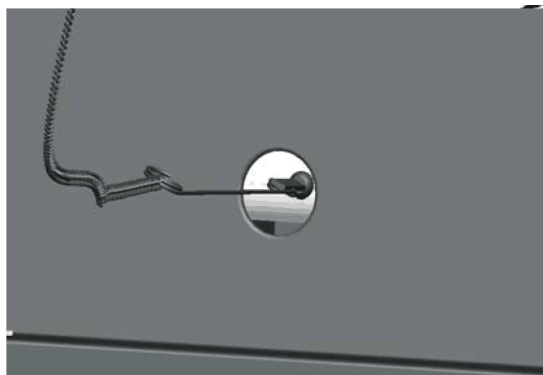
CAUTION



If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with The valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury

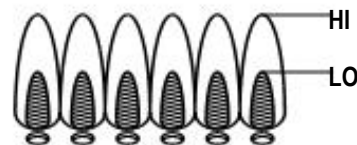
Match Lighting

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging on inside of grill cart door).
Light match, place into lighting hole on left side of firebox.
3. Turn right knob to HI position. Be sure burner lights and stay lit.



Burner Flame Check

- Remove cooking grates and flame tamers. Light burners, rotate knobs from HI to LO. You should see a smaller flame in LO position than seen on HI. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to OFF position. Turn LP cylinder off by turning

Ignitor Check

- Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic ignitor button. "Clicking" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

Valve Check

- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in OFF position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to LOW position then turn back to OFF position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator as specified in the parts list of this Use & Care Guide.

General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory **(and should never be painted)**. Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. **Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.**
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

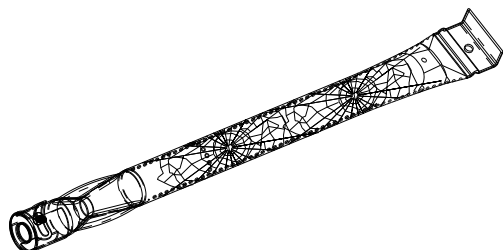


CAUTION

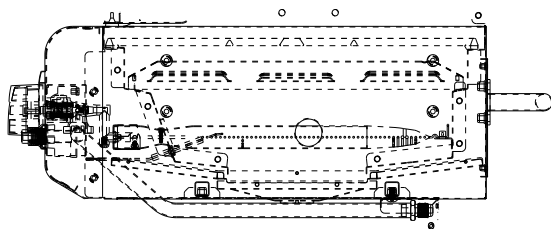


SPIDER ALERT!

IMPORTANT: Always ensure that the venturi burner tubes are clean. A venturi burner tube has a narrow area in which spiders tend to build nests.



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the venturi's.



Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the venturi behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer once available.
- Store grill indoors **ONLY** if LP cylinder is turned off and Disconnected, remove from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove cotter pin from rear of burners.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

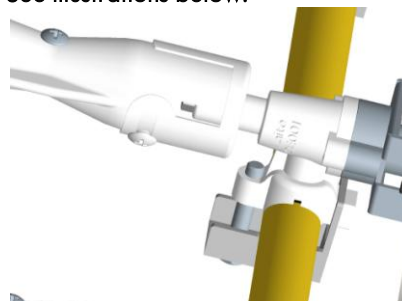


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

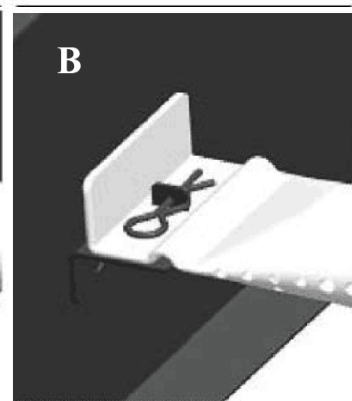
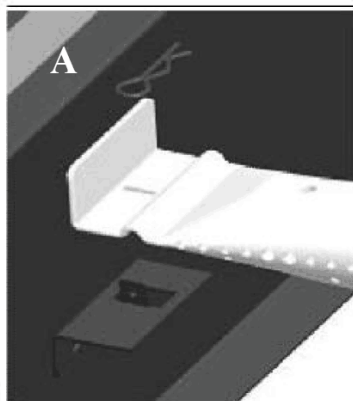
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations below.

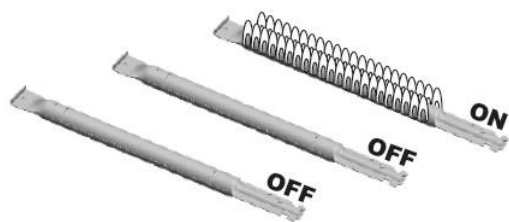


8. Carefully replace burners.
9. Attach burners to brackets with cotter pin.
10. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat diffusers and cooking grates.



Indirect Cooking

Poultry and large cuts of meat cook slowly to perfection on the grill by indirect heat. Place food over unlit burner(s); the heat from lit burners circulates gently throughout the grill, cooking meat or poultry without the touch of a direct flame. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip during cooking.



1 Burner Cooking

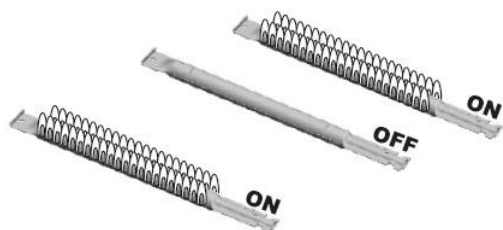
Cook with direct or indirect heat.

Best for smaller meals or foods.

Consumes less fuel.

Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Due to weather conditions, cooking times may vary. During cold and windy conditions the temperature setting may need to be increased to insure sufficient cooking temperature.
- Place food over unlit burner(s).



2 Burner Cooking

Great indirect cooking on low.

Produces slow, even heating.

Ideal for slow roasting and baking.

Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

Clean: Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

Separate: Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

Cook: Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

Chill: Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. **For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 (In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).**

How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 180° F; breasts, 170° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145° F. All cuts of pork should reach 160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F, or until steaming hot.

WARNING: To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

USDA* Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork – Whole Cuts**	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb and Pork – Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck – Whole, Pieces & Ground	165° F

* United States Department of Agriculture

**Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.

PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
A01	Lid	1	20200004C	C05	Bezel, Control Knob	2	30400114
A02	Temperature Gauge	1	40900218	C06	Gas Valve	2	20200070
A03	Logo Plate	1	40800106	C07	Side Shelf Support holder	2	30400120□□
A04	Front Silicone Rubber Bumper	2	40700103	C08	Electronic Ignition Module	1	40600030
A05	Lid Handle Insulate Plate	2	40700022	C09	Control Knob	2	40900206
A06	Bezel, Lid Handle	2	40900013	D01	Left Drip Tray Bracket	1	20700034
A07	Lid Handle	1	20200008	D02	Left Side Panel	1	20700033
B01	Firebox	1	20700004	D03	Door Magnet Box	2	40200094
B02	Rotated Rod, Lid	2	50300207	D04	Right Drip Tray Bracket	1	20700035
B03	Back Silicone Rubber Bumper	2	50300205	D05	Plastic Hole Plug, Door Handle	2	40900225
B04	Left Back (Right Front) Side Shelf Support Bracket	2	30400061	D06	Door Handle	1	40900076
B05	Left Front (Right back) Side Shelf Support Bracket	2	30400063	D07	Door	1	20700041
B06	No.2 Igniter Wire	1	30400053	D08	Match Holder Clip	1	40500212
B07	No.1 Igniter Wire	1	20200033	D09	Match Holder Chain	1	120003
B08	Warming Rack	1	20200015	D10	Match Holder	1	40800128
B09	Cooking Grid	2	20200016	D11	Right Side Panel	1	20700036
B10	Heat Diffuser	2	40800023	D12	Cart Support Angle Bar	2	40900060
B11	Main Burner	2	20700014	D13	Right Top Door Hinge pin Bracket	1	40200057
B12	Left Side Shelf	1	30400057	D14	Door Rail	1	20700039
B13	Right Side Shelf	1	30400065	D15	Drip Tray	1	20700015
B14	Back Baffle	1	20700013	D16	Drip Box	1	30800082A
B15	Back Rail	1	20200021	D17	Back Panel	1	20700037
B16	Manifold Clamp	1	30400049	D18	Cotter Pin	6	110050
B17	Front Rail	1	20200019	D19	Tank Holder	1	20700049
B18	Grease Tray Baffle	2	20700012	D20	Swivel Caster with Brake	2	20700048
C01	Hose Holder	1	30400117	D21	Standard Caster	1	40900214
C02	Manifold, Main Burner	1	20200031	D22	Swivel Caster	1	40900213
C03	Regulator	1	30400051	D23	Bottom Shelf	1	20700045
C04	Control Panel	1	20200026				

Not Pictured

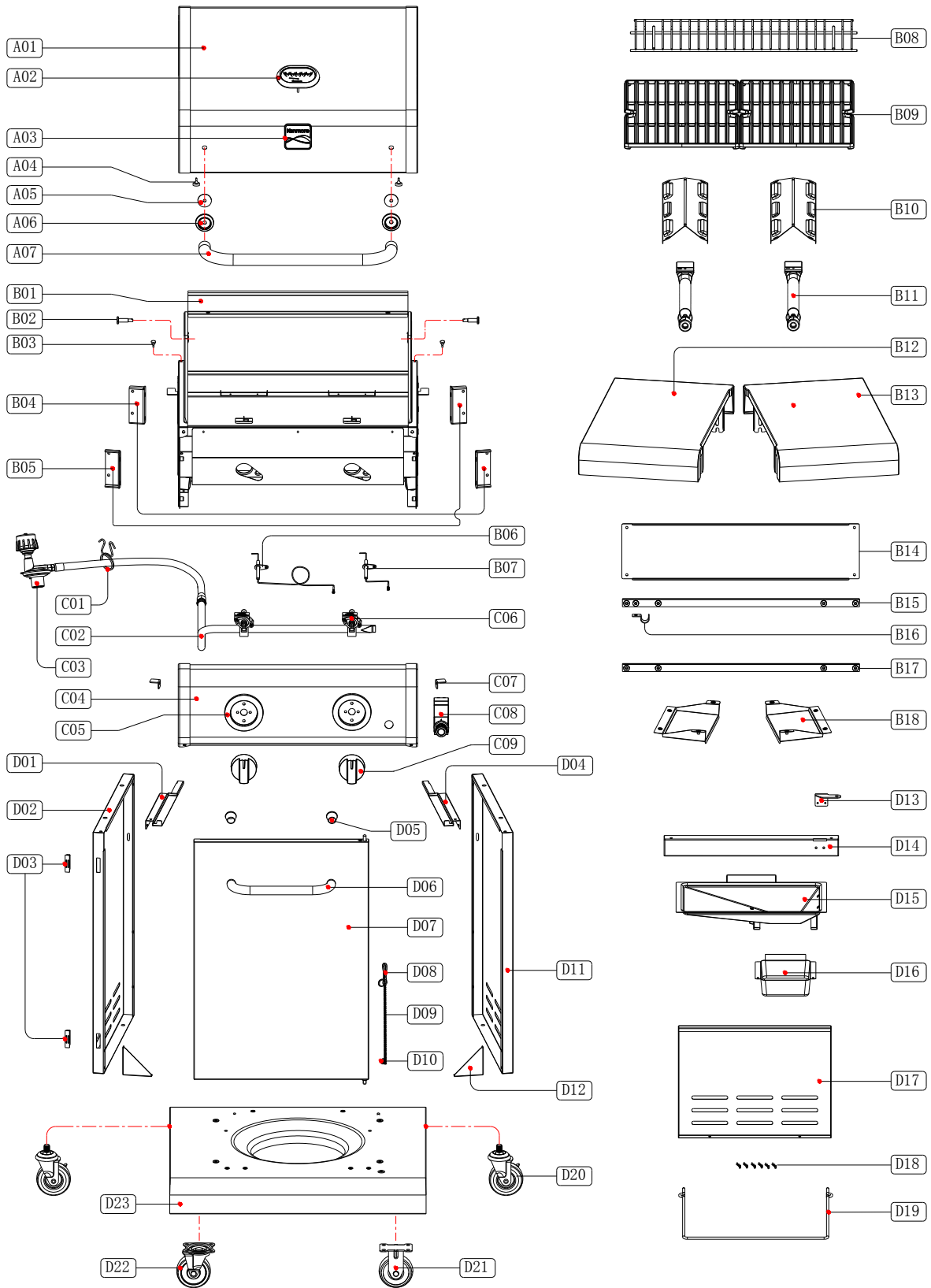
Hardware Pack	1	20700062
Manual	1	20700056

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-844-553-6667

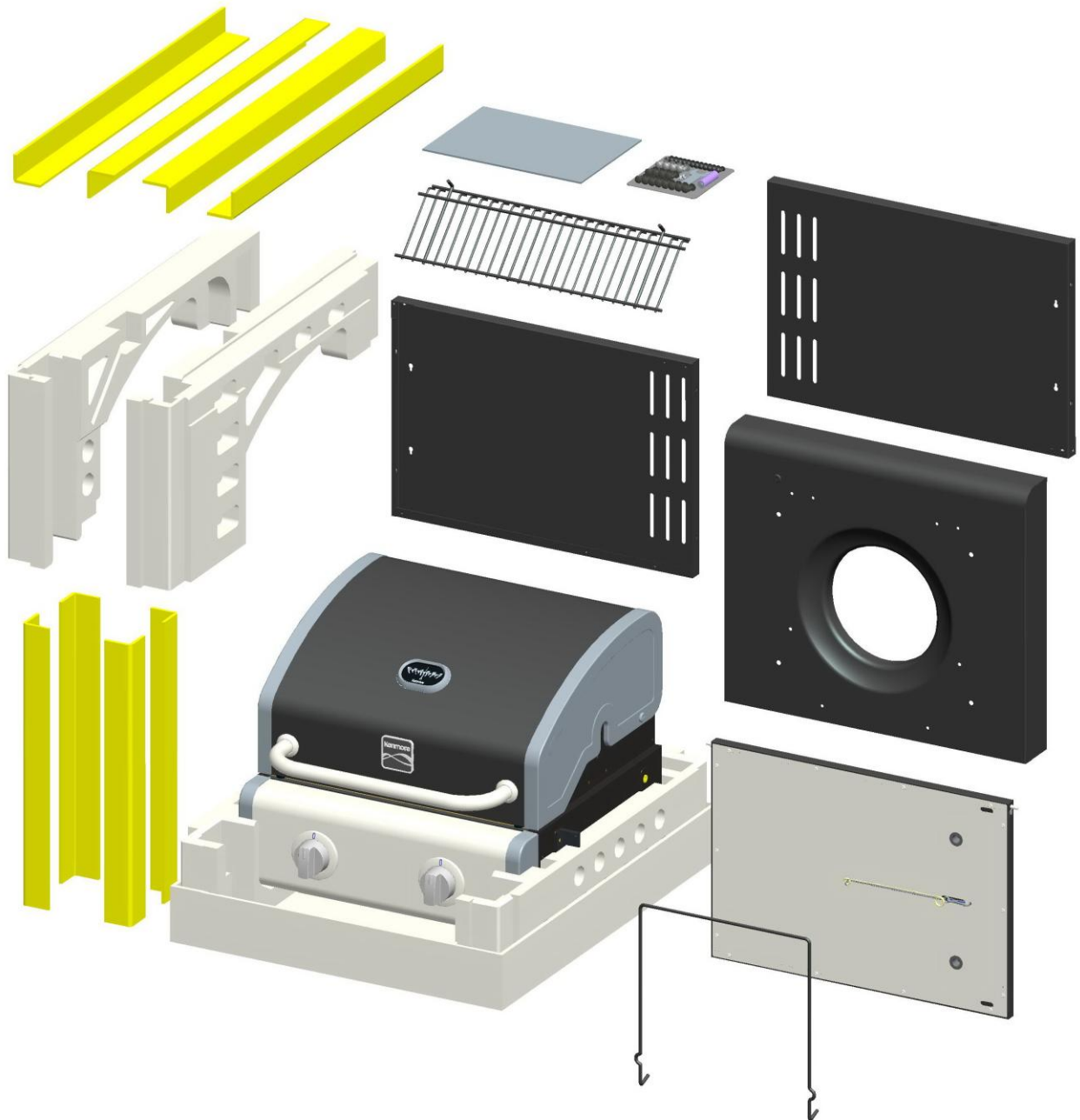
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM



BEFORE ASSEMBLY

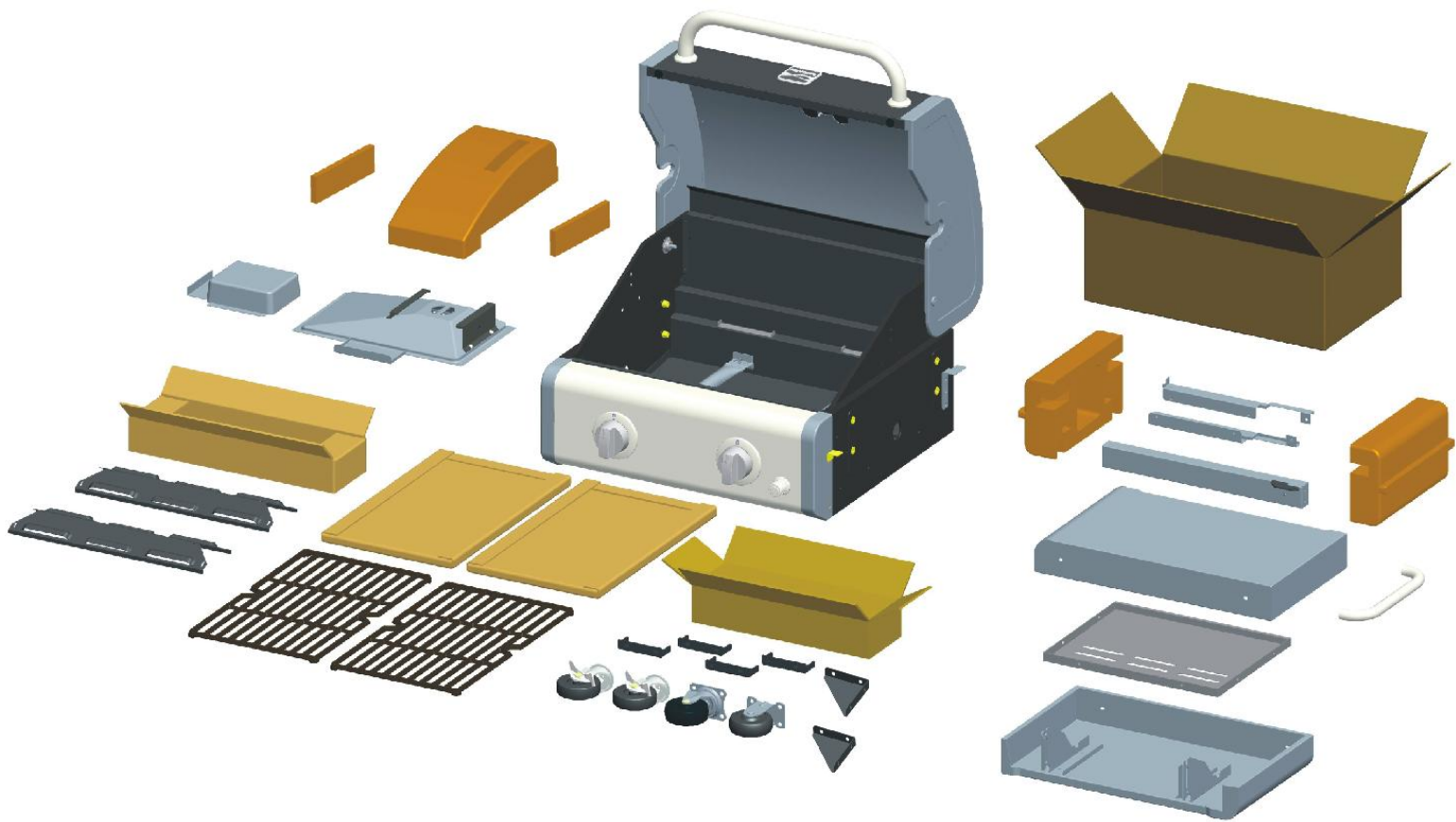
NOTICE: Once you have unpacked the grill according to the STOP SHEET instructions, check all grill parts against the pictures on this and the following two pages. If you parts are missing or damaged, call 1-888-287-0735.



BEFORE ASSEMBLY



BEFORE ASSEMBLY

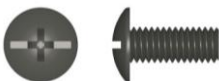


ASSEMBLY

CAREFULLY READ AND PERFORM ALL ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON THE FOLLOWING PAGES.

Tools Required:

- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- 7/16" Combination wrench (not provided)
- The following hardware is provided in blister pack for convenient use.

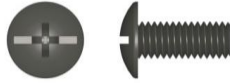
M6X13 screws Qty:24 pcs 	M4X10 screws Qty: 26 pcs 
M6X12 shoulder screws Qty:8 pcs 	AA Battery Qty: 1 pc 
Hexagon Wrench Qty:1 pc 	Cotter pins Qty: 2 pcs 

1

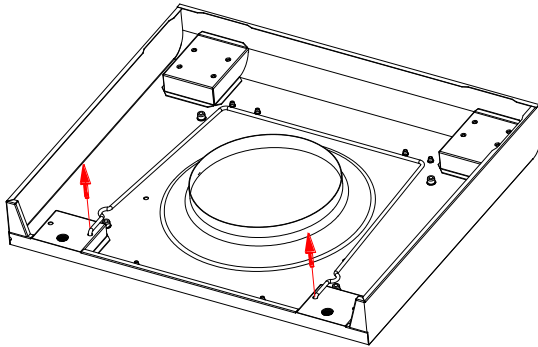
Bottom Shelf

- Turn bottom shelf upside down. Take out the tank holder. Attach the swivel caster & standard caster on bottom shelf with **(8) M6x13 screws**. See A
- Screw the swivel casters with brake into the bottom shelf by hand, then tighten them with the supplied hexagon wrench. See B.
- Turn bottom shelf right side up and attach tank holder on the bottom shelf. Turn bottom shelf upside down and secure the cotter pins to tank holder. See C

A

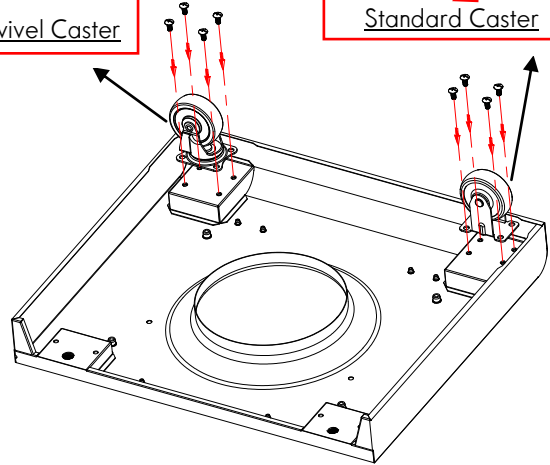


M6X13 screw Qty: 8 pcs

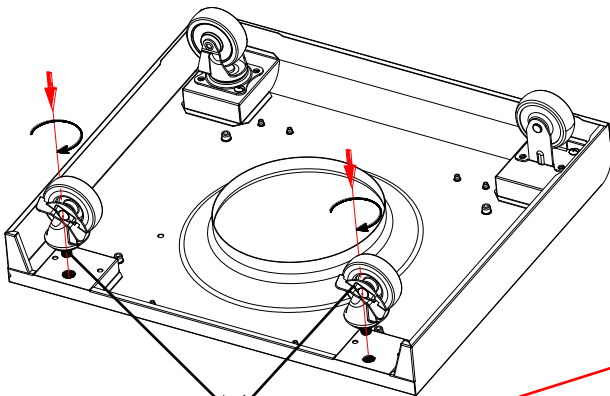


Swivel Caster

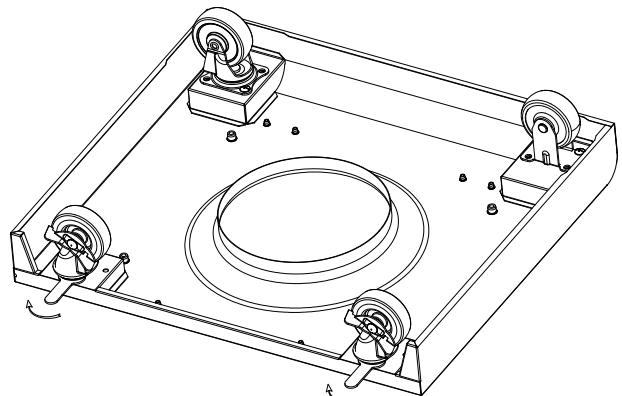
Standard Caster



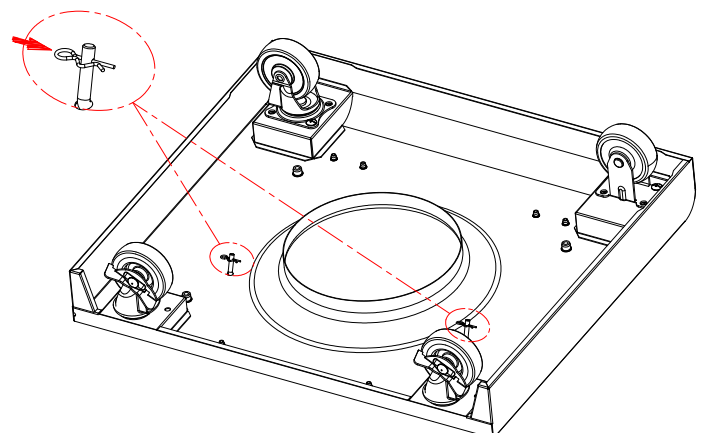
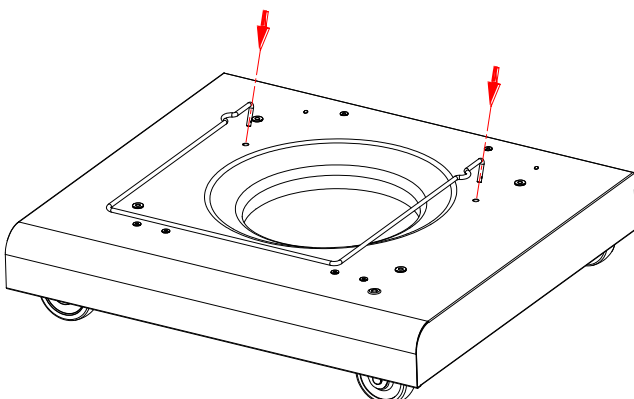
B



Swivel Caster with Brake



C



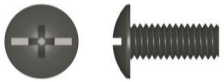
2

Cart Panels

- Turn bottom shelf right side up and lock caster brakes to stabilize unit for further assembly. Attach the back panel to bottom shelf with (2) **M4x10 screws**. See A
- Attach cart support angle bar to left side panel with (2) **M4x10 screws**. Attach angle bar to the bottom shelf with (2) **M4x10 screws**. Attach left side panel to bottom shelf with (2) **M6x13 screws**. Attach the back panel to left side panel with (2) **M4x10 screws**. See B
- Attach cart support angle bar to right side panel with (2) **M4x10 screws**. Attach angle bar to the bottom shelf with (2) **M4x10 screws**. Attach right side panel to bottom shelf with (2) **M6x13 screws**. Attach the back panel to right side panel with (2) **M4x10 screws**. See C

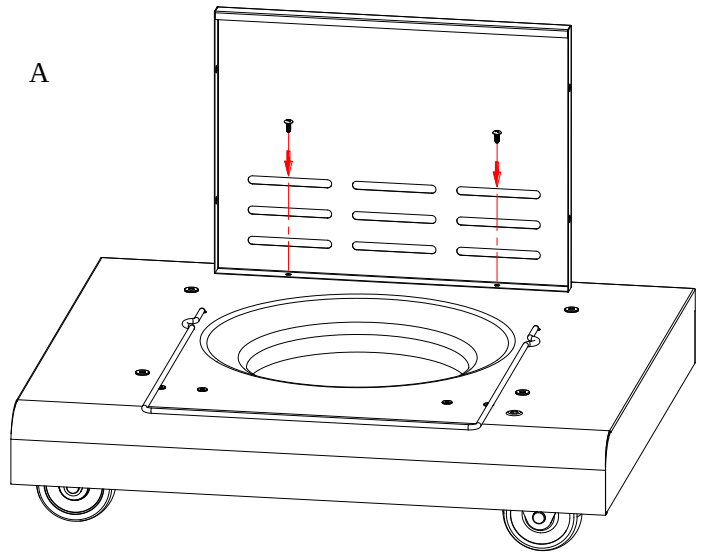


M4X10 screw Qty: 14 pcs

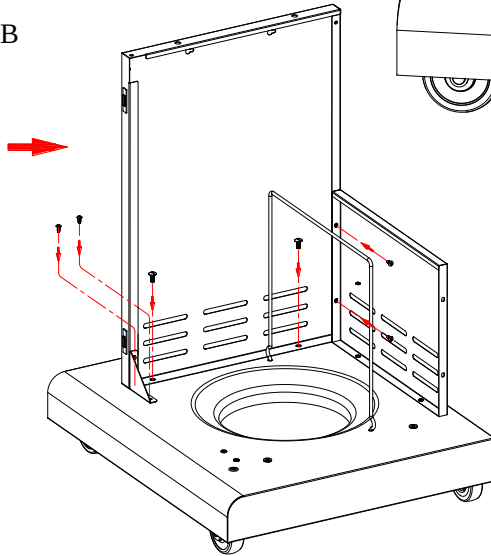
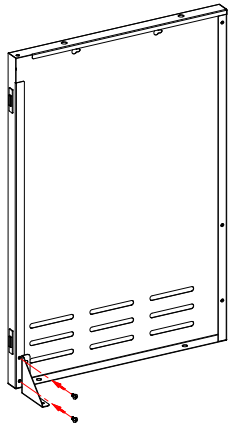


M6X13 screw Qty: 4 pcs

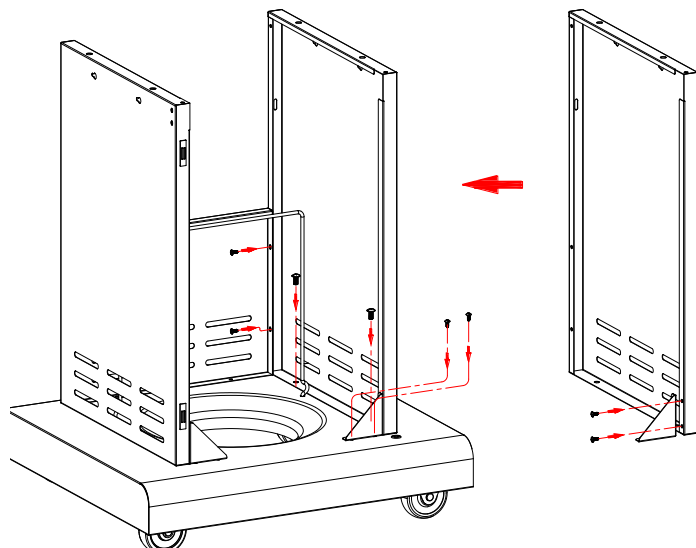
A



B



C



3

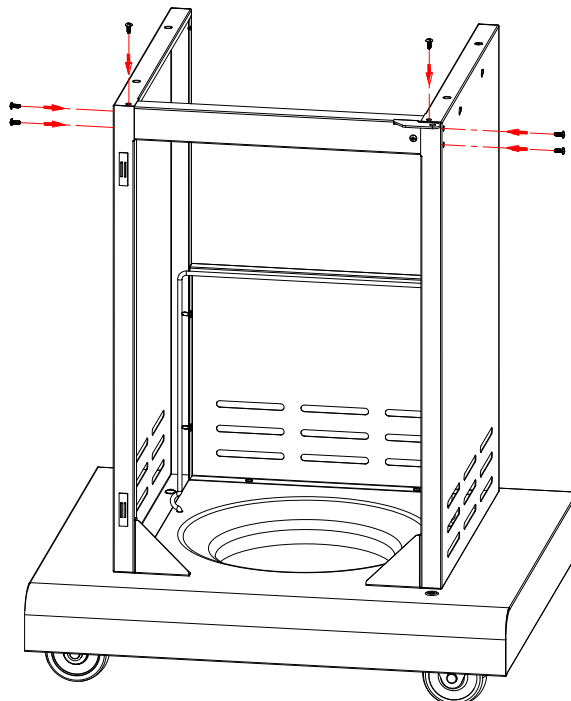
Cart Door

- Attach door rail to right and left side panel with **(6) M4x10 screws**. See A.
- Remove pre-installed screws on the door handle, then attach it on the door. See B
- To install the door, first insert the bottom hinge pin into the hole in the front bottom of the cart. See C 1. Then push the top hinge pin down into the door, align it with the top hinge pin hole, and let the pin pop back up, securing the door in position. See C 2

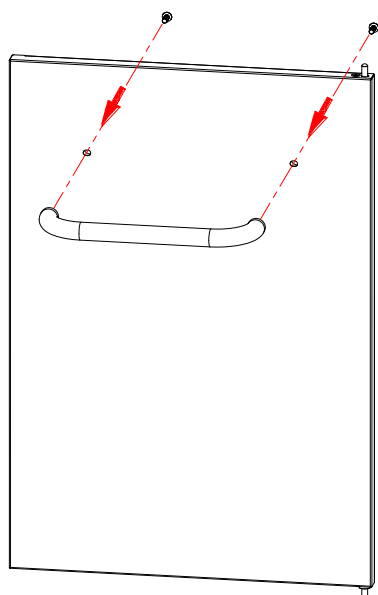


M4X10 screw Qty: 6 pcs

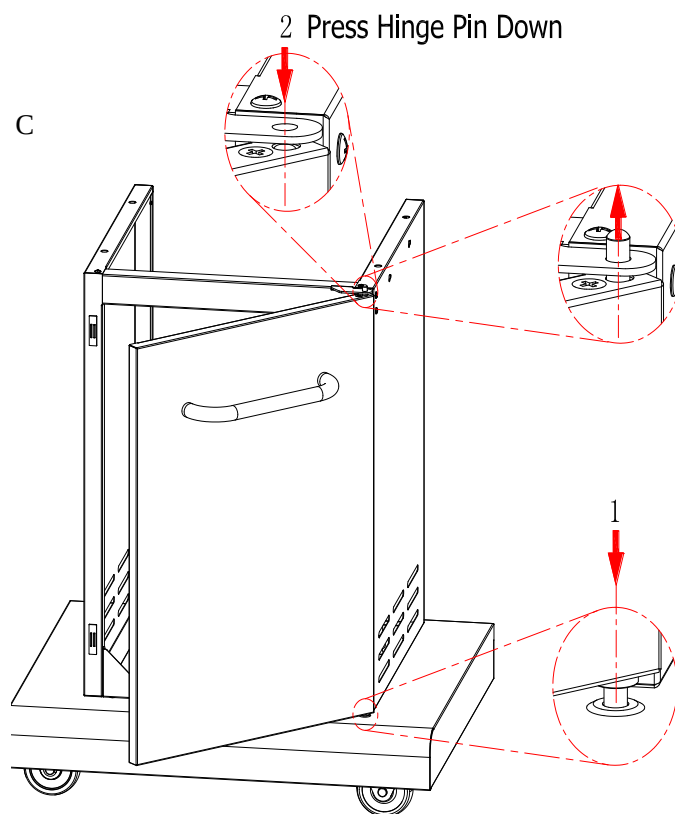
A



B



C

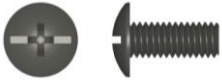


4

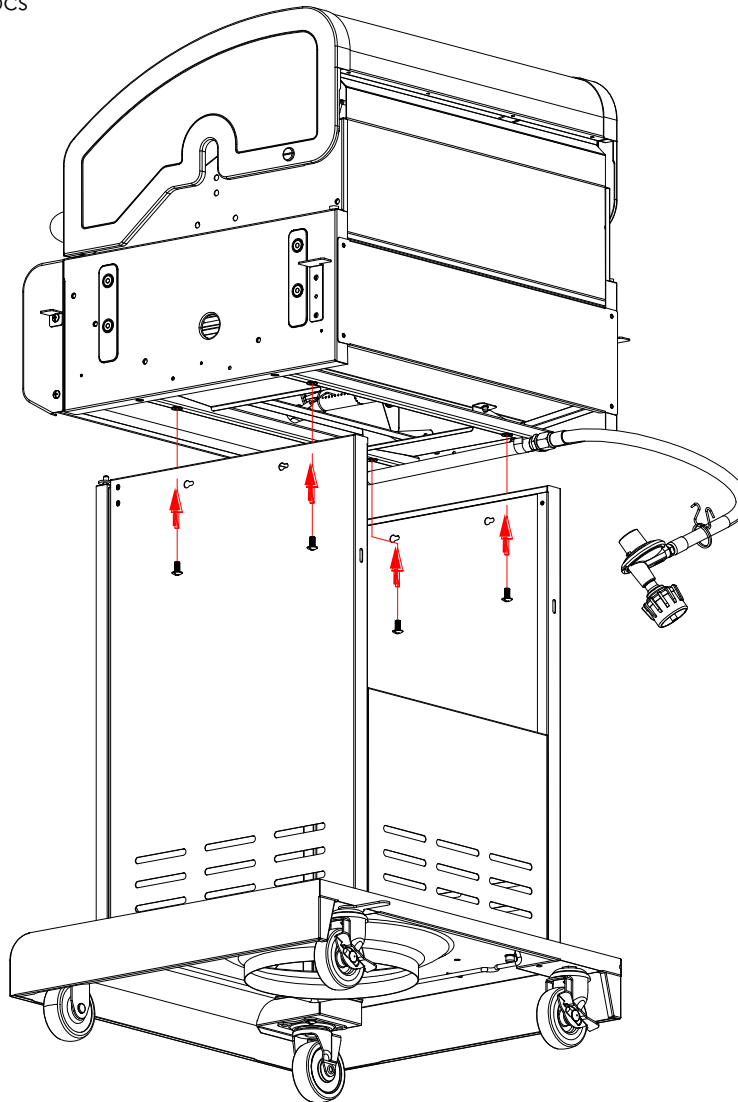
Grill Head to Cart

NOTE: Seek the aid of an assistant to perform this step if you find the grill head to be too large or heavy to do it by yourself.

- Remove any wire ties holding the regulator and gas hose under the firebox, making sure the hose hangs freely.
- Carefully lower the grill head onto the cart and align the holes on the side panels with holes on the cart. Attach head to cart with **(4) M6x13 screws** underneath the grill head.



M6X13 screw Qty: 4 pcs



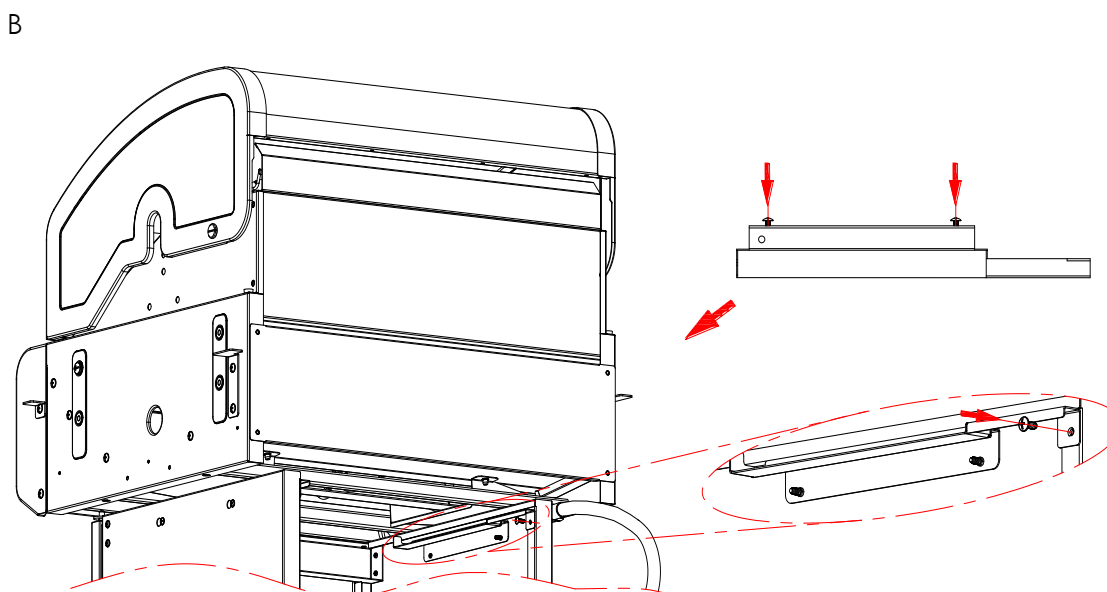
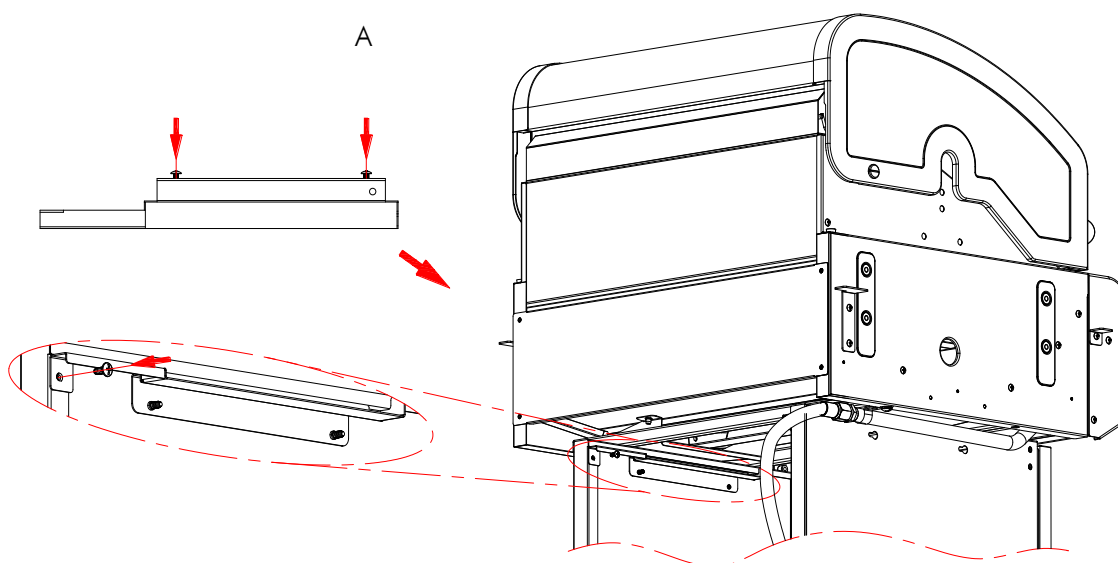
5

Drip Tray Brackets

- Pre-install **(2) M4X10 screws** into the right drip tray bracket but don't fully tighten. Leave a 1/8-inch gap beneath screw heads for attachment to right side panel. Slide screws through and down into keyhole slots in right side panel. Insert **(1) M4X10 screw** through back of tray bracket and tighten to panel. Tighten screw heads in keyhole slots to panel. See A
- Repeat the procedure described above for the left drip tray bracket. See B



M4X10 screw Qty: 6 pcs



6

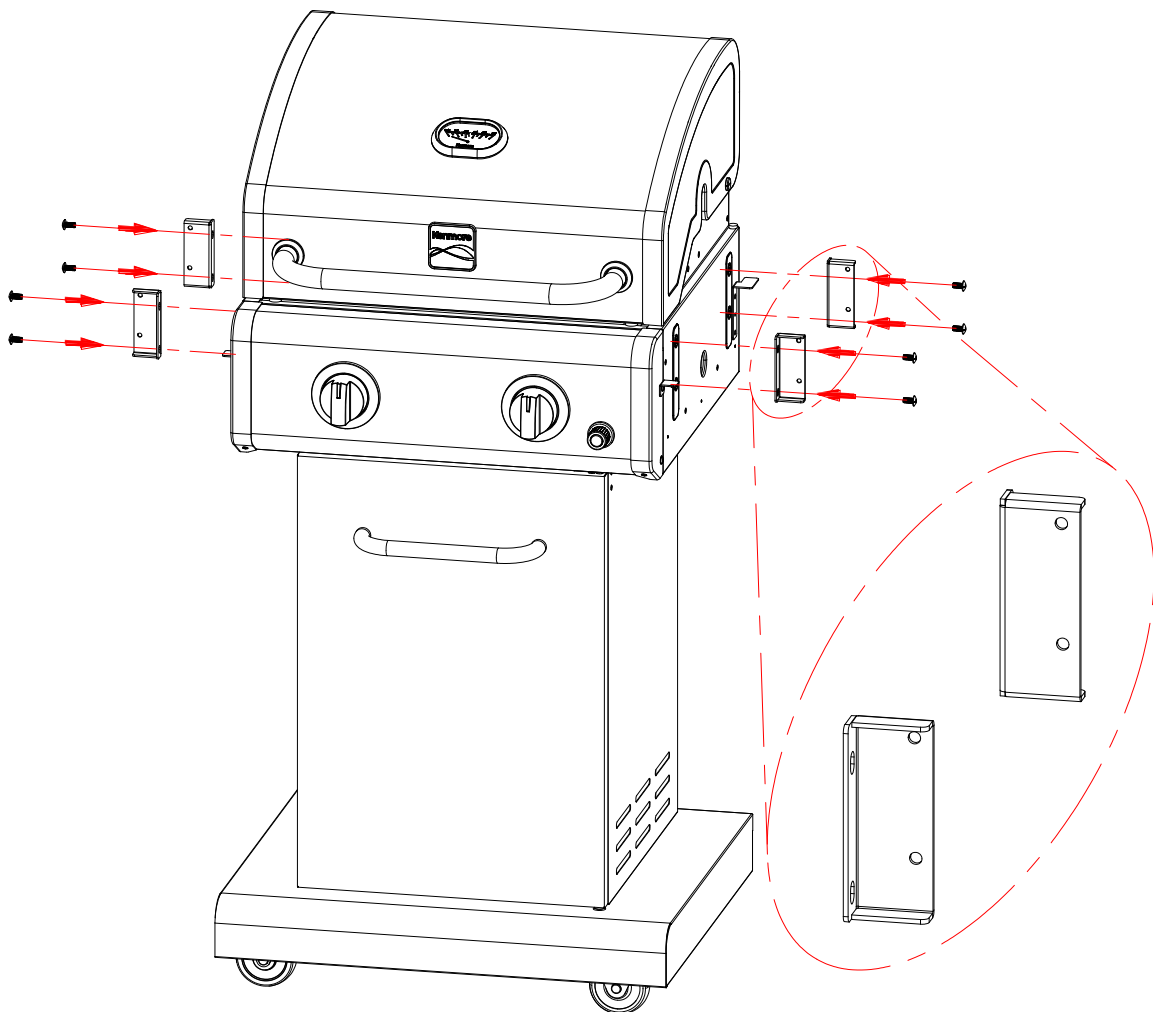
Side Shelf Support Brackets

- Attach the 4 side shelf support brackets to firebox with **(8) M6x13 screws**, as shown. There is a location label on each bracket.

NOTE: Attach the front brackets so that the flanges face to the front of the grill. Attach the back brackets so that the flanges face to the back of the grill.



M6X13 screw Qty: 8 pcs

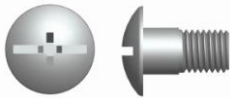


7

Left & Right Side Shelf

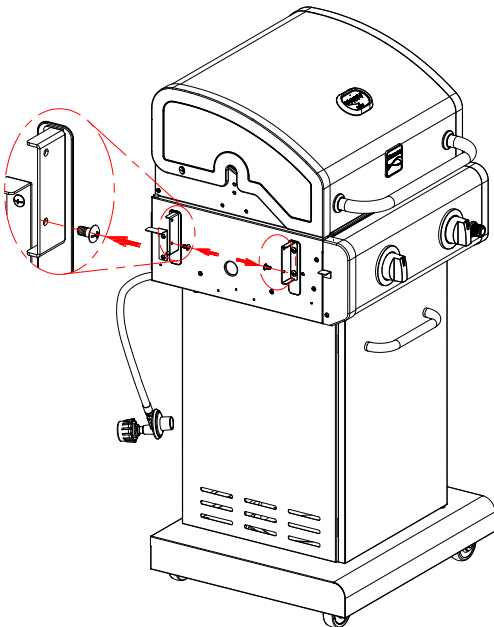
- Screw (1) **M6X12 shoulder screw** into the lower hole of each side shelf support bracket. See A & C
- For each side shelf, hold the shelf in attachment position on the side of cart. Screw (1) **M6X12 shoulder screw** through the shelf attachment slot and into the upper hole of each side shelf support bracket. See B & D

NOTE: To raise shelf to use position, lift shelf from long side. To lower shelf, grasp by front and back short sides and raise up slightly, then guide shelf down to collapsed position.

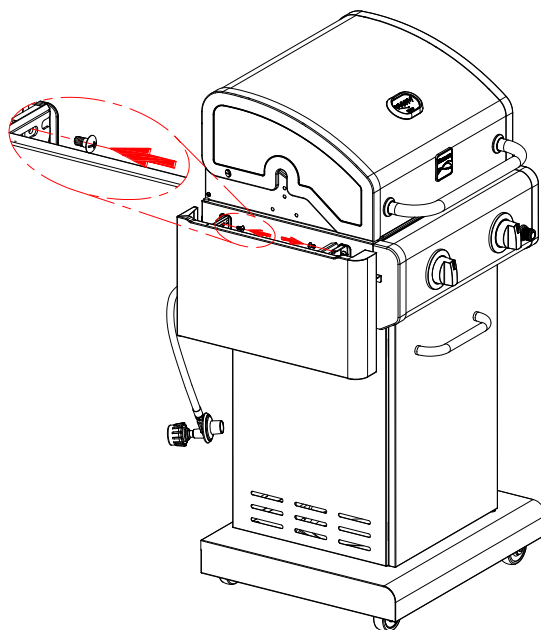


M6X12 shoulder screw Qty: 8 pcs

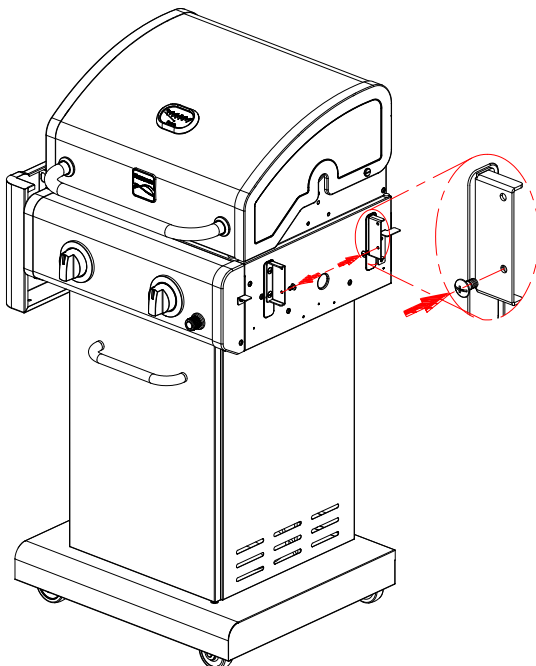
A



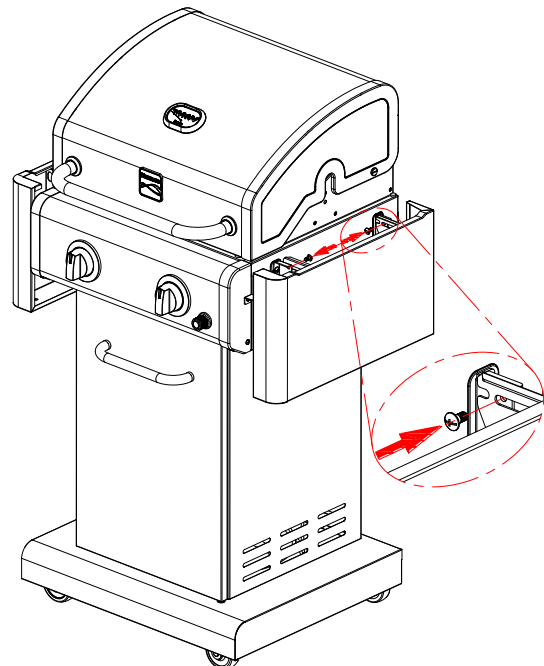
B



C



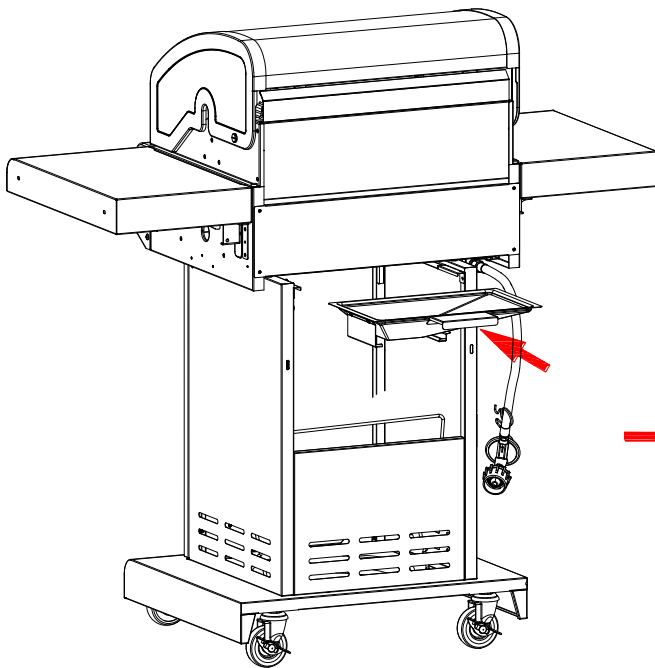
D



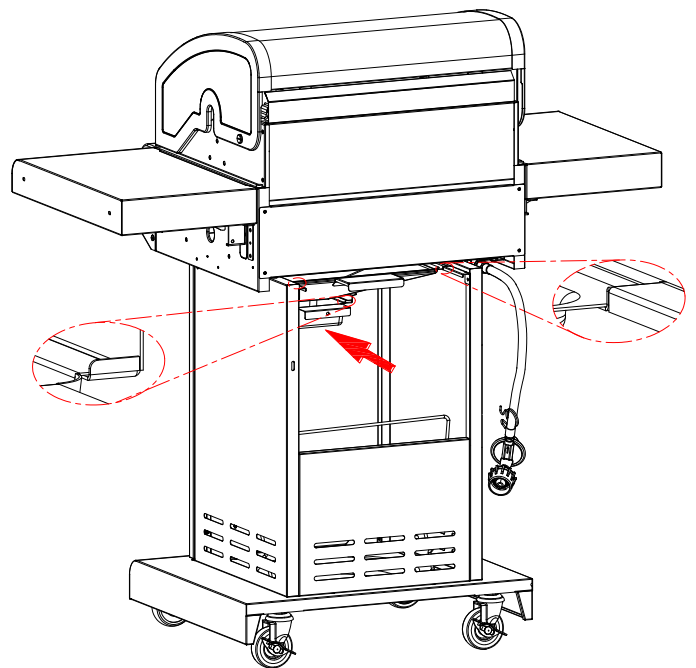
8**Drip Tray & Drip Cup**

- Install the drip tray into the cart from back. See A.
- Install the drip cup into the cart from back. See B.

A



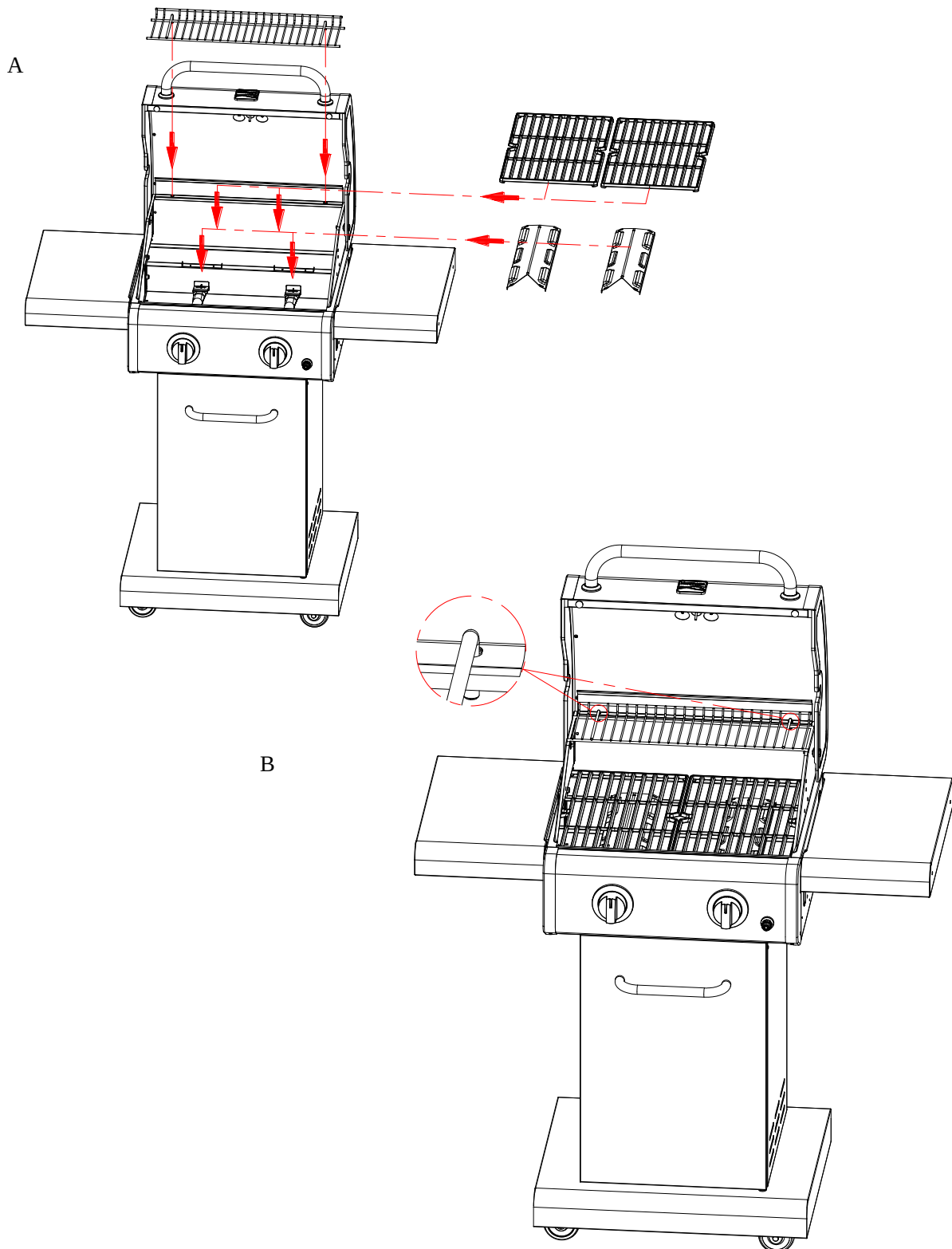
B



9

Heat Diffusers, Cooking Grates, Warming Rack

- Place heat diffusers over burners. Diffusers will fit in firebox in either direction. Fit tabs in firebox front through slots in diffuser tips. Fit diffuser tips between tabs in firebox rear. See A
- Place cooking grates onto grate rests. See A
- Insert the two attachment tips at the back of the warming rack into the holes in the top of the firebox rear panel. See B

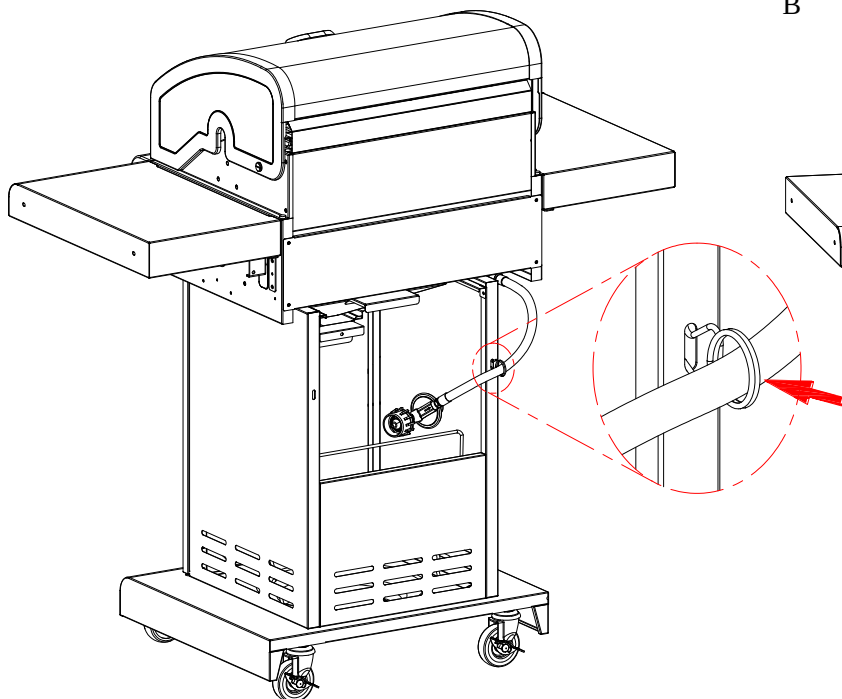


10

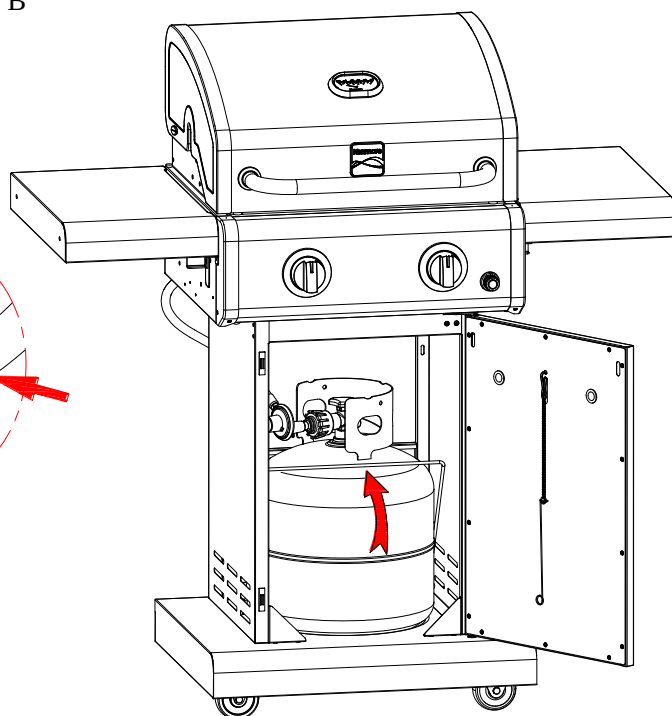
LP Tank

- Place the hose holder into the slot of the side panel. See A
- LP tank is sold separately. Use only with an OPD (over-fill protection device) equipped LP tank. Fill and leak check before attaching to grill and regulator. Place LP tank into hole in bottom shelf with tanking collar opening facing to left side panel as shown. Raise tank holder to hold LP tank securely in place. See B
- Unscrew igniter cap from control panel. Insert one AA battery (provided) into battery slot with positive end (+) facing outward. Screw cap back onto panel.

A



B





CAUTION



Failure to install Drip cup clip and cup will cause hot Drip to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.



CAUTION



Failure to install tank correctly may allow gas hose to be damaged in operation.

EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	• Damaged hose.	• Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve / hose / regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem. • Replace LP cylinder. • Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier. • Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder. • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide. • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess Drip from inside firebox area, Drip tray, and other surfaces.
Gas leaking from LP cylinder.	• Mechanical failure due to rusting or mishandling.	
Gas leaking from LP cylinder valve.	• Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.	
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	• Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.	
Fire coming through control panel.	• Fire in burner tube section of burner due to blockage.	
Drip fire or continuous excessive flames above cooking surface.	• Too much Drip buildup in burner area.	

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using igniter. (See Electronic Ignition Troubleshooting also) Continued on next page.	GAS ISSUES: • Trying to light wrong burner. • Burner not engaged with control valve. • Obstruction in burner. • No gas flow. • Vapor lock at coupling nut to LP cylinder. • Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. • Electrode cracked or broken; "sparks at crack. • Electrode tip not in proper position. • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between igniter and electrode. • Dead battery.	• See instructions on control panel and in Use and Care section. • Make sure valves are positioned inside of burner tubes. • Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. • Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." • Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. • Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. • Replace electrode(s). Main Burners: • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. • Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. • Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. • Replace igniter wire/electrode assembly. • Replace with a new AA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Burner(s) will not light using igniter. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	ELECTRONIC IGNITION: • No spark, no ignition noise. • No spark, some ignition noise. • Sparks, but not at electrode or at full strength.	• See Section I of Electronic Ignition System. • See Section II of Electronic Ignition System. • See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	• See “GAS ISSUES:” on previous page. • Match will not reach. • Improper method of match-lighting.	• Use long-stem match (fireplace match). • See “Match-Lighting” section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	• Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	• Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	• High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped.	• Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP cylinder. • Refer to “Sudden drop in gas flow” above.
Flare-up.	• Drip buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature.	• Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent Drip fire.	• Drip trapped by food buildup around burner system.	• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	• Burner and/or burner tubes are blocked.	• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
Unable to fill LP cylinder.	• Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	• The worn nozzles don't have enough “bite” to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	• Drip buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).	• Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem	Possible Cause	Check Item	Prevention / Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when control knob turned to HI: no noise can be heard from spark module.	- Battery not installed properly. - Dead battery. - Button assembly not installed properly. - Faulty spark module.	- Check battery orientation. - Has battery been used previously? - Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. - If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.	- Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "-" end down.) - Replace battery with new AA-size alkaline battery. - Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. - Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when control knob turned to HI; noise can be heard from spark module.	Output lead connections not connected.	Are output connections on and tight?	Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	- Output lead connections not connected. - Electrical arc between output wires and grill frame. - Weak battery. - Electrodes are wet. - Electrode(s) cracked or broken; sparks appear where cracked.	- Are output connections on and tight? - If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. - All sparks present but weak or at slow rate. - Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? - Inspect electrodes for cracks.	- Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. - If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. - Replace battery with a new AA-size alkaline battery. - Use paper towel to remove moisture. - Replace cracked or broken electrodes.



PELIGRO



Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.



ADVERTENCIA



1. No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al **1-888-287-0735**. Hablará con un representante del fabricante de la parrilla, no con un empleado de Sears. Para pedir piezas nuevas, llame a Sears al **1-844-553-6667**.

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de inscripción.

Número de modelo _____

Número de serie _____

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra _____



CAUTION



Sólo para uso particular. No lo use para fines

Medidas de seguridad para la instalación

- Por favor, lea este manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- El incumplimiento de las enseñanzas impartidas en serio puede resultar en lesiones corporales y / o daños materiales.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes filosos. Por favor, use guantes protectores adecuados.
- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad reguladora / de válvula suministrada.
La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles)**, y las normas **NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano)**, **CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad)**, **ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

IMPORTANTE: Esta parrilla es para uso exclusivo al aire libre y no está destinada a ser instalada en o sobre vehículos de recreo o embarcaciones.

NOTA PARA EL INSTALADOR: Deje este manual del usuario con el cliente después de la entrega y / o instalación.

NOTA A LOS CONSUMIDORES: Deje este manual del usuario en un lugar conveniente para futura referencia.



PELIGRO



PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.



ADVERTENCIA



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.



CAUTION



CAUTION: Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica peligrosa que, de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	. . 31
Centro de servicio para parrillas.. . .	. . 31
Información de inscripción de la garantía . . .	. 31
Símbolos de seguridad . . .	. . 31
Medidas de seguridad para la instalación . . .	. . 31
Garantía para la parrilla Kenmore . . .	. 33
Uso y mantenimiento . . .	. . . 34-40
Lista de piezas . . .	. . . 41
Vista esquemática de las piezas . . .	. . . 42
Armado . . .	. . . 43-46
Antes De La Asamblea . . .	. 47-56
Resolución de problemas . . .	. 57-59

Contratos de protección contra los gastos de reparaciones

Felicitaciones por una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore ® es diseñado y fabricado para brindarle a os de funcionamiento confiable. Pero como todos los productos, puede requerir reparación de vez en cuando. Es un acuerdo de protección de reparación puede ahorrarle dinero e inconvenientes.

Aquí está lo que el acuerdo de protección de reparación * incluye:

- ☒ **Servicios por nuestros** por técnicos experimentados de confianza en millones de hogares cada año.
- ☒ **Servicio ilimitado** y sin costo para piezas y mano de obra en todas las reparaciones cubiertas
- ☒ **Reemplazo del producto** hasta \$1500 si su producto protegido no puede ser reparado
- ☒ **Descuento** del 25% del precio normal del servicio y piezas instaladas no cubiertas por el acuerdo.
- ☒ **Rápida ayuda** soporte telefónico de un agente de servicio en todos los productos para ayudar a solucionar problemas. Piense en nosotros como una "manual del propietario hablando".

Una vez adquirido el contrato de protección de reparación, una simple llamada de teléfono es todo lo que se necesita para que programar el servicio. Puede llamar en cualquier momento día o de noche.

El acuerdo de protección de reparación es una compra sin riesgos. Si cancela por cualquier razón durante el período de garantía del producto, nosotros le proporcionaremos un reembolso completo. O un reembolso prorrateado en cualquier momento después del período de garantía del producto expira. Adquiera hoy su acuerdo de protección de reparación!

Algunas limitaciones y exclusiones aplican. Para obtener información adicional en los Estados Unidos llame al 1-800-827-6655. *

Servicio de instalación de Sears

Para instalación profesional de Sears de artefactos electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos importantes de la casa, en los Estados Unidos llame al 1-844-553-6667, y en los Canadá al 1-800-469- 4663



WARNING



PROPOSICIÓN DE CALIFORNIA 65

1. Derivados de combustión generados al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros problemas reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y sus compuestos, conocidos en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Garantía completa de un año para la parrilla Kenmore

KENMORE GARANTÍA LIMITADA

CON COMPROBANTE DE VENTA, la siguiente cobertura de la garantía se aplica cuando el aparato está correctamente instalado, operado y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

Durante un año desde la fecha de venta de este aparato está garantizado contra defectos en los materiales o mano de obra. Un aparato defectuoso recibirá la reparación o sustitución gratuita a opción del vendedor.

Durante cinco años a partir de la fecha de venta, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide o quemaduras a través será sustituido de forma gratuita. Si el óxido por fuego u ocurre dentro del primer año, un nuevo quemador se instalará de forma gratuita. Si el óxido por fuego u ocurre después del primer año, un nuevo quemador se suministrará pero no se instala de forma gratuita. Usted es responsable por el costo laboral de la instalación del quemador después del primer año a partir de la fecha de venta.

Para detalles de la cobertura de garantía para obtener la reparación o sustitución gratuita, visite la página web:

www.kenmore.com/warranty

Toda la cobertura de garantía excluye baterías del encendedor y la pérdida de pintura parte de la parrilla, decoloración u oxidación superficial, que son o bien piezas fungibles que se desgastan por el uso normal dentro del periodo de garantía, o que son condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.

Toda la cobertura de garantía se aplica es nula si el aparato se utiliza para otros fines que no sean los hogares privados.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y mano de obra, y no pagará por:

1. Los artículos no reutilizables que pueden gastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía, incluyendo pero no limitado a las baterías, de tornillo en las bombillas de base y recubrimientos superficiales o acabados.
2. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este aparato, o para instruir al usuario en la instalación correcta aplicación, operación y mantenimiento.
3. servicio técnico para corregir la instalación del aparato no se realiza por Sears autorizado agentes de servicio, o para reparar problemas con los fusibles de la casa, interruptores, cableado de la casa, y los sistemas de plomería o de suministro de gas resultantes de dicha instalación.
4. Daños o fallas de este aparato como consecuencia de la instalación no se realiza por Sears autorizados agentes de servicio, incluyendo la instalación, que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o de plomería.
5. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración u oxidación superficial, si no se opera y mantiene correctamente de acuerdo con las instrucciones provistas.
6. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración u oxidación superficial, como resultado de accidentes, alteraciones, abuso, mal uso o un uso diferente de los fines previstos.
7. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración o la superficie de la roya, causada por el uso de detergentes, productos de limpieza, productos químicos o utensilios diferentes de los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
8. Daños o fallas de este aparato como consecuencia de catástrofes naturales o de otro tipo, tales como inundación, incendio o tormenta.
9. Daños o fallas de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas a este aparato.
10. El servicio a un aparato si la placa de modelo y de serie se encuentra, alterados o no puede ser fácilmente determinado que tienen el logotipo de la certificación correspondiente.

Exclusión de garantías implícitas; la limitación de los recursos

Único y exclusivo recurso del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto o el reemplazo de lo dispuesto en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, están limitadas a un año en el aparato y diez años en los quemadores, o el período más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable de los daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este electrodoméstico se utiliza en los Estados Unidos.

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

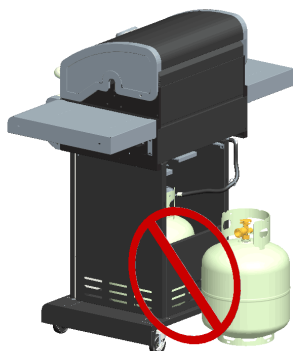
Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179



PELIGRO



- **NUNCA** guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.



Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.

- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas.

Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.

- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- **CIERRE** todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo de el estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas.

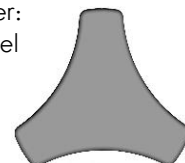


Tapa de seguridad
Tira de sujeción

- Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. Los otros tipos de cofias o tapones pueden dejar escapar el gas propano. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas propano

- El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Debe estar fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
 - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
 - Una válvula de paso de seguridad.
 - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

El gas propano (GLP)

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Por su propia seguridad, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de *Tanques de gas* de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

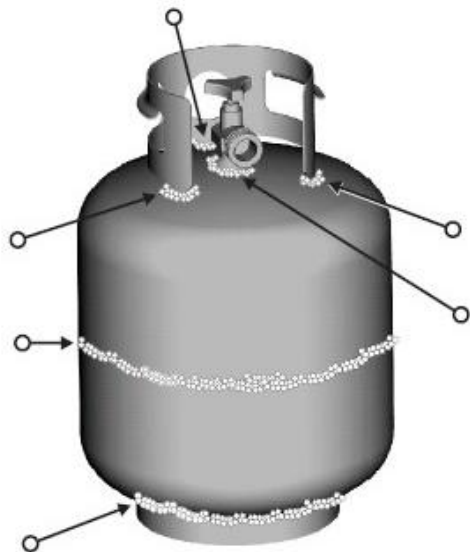


ADVERTENCIA



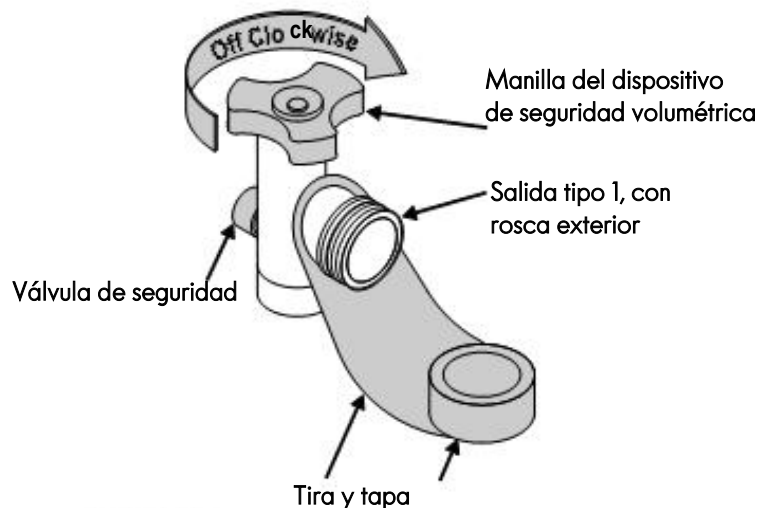
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

- ▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



Como conectar el regulador al tanque de gas propano

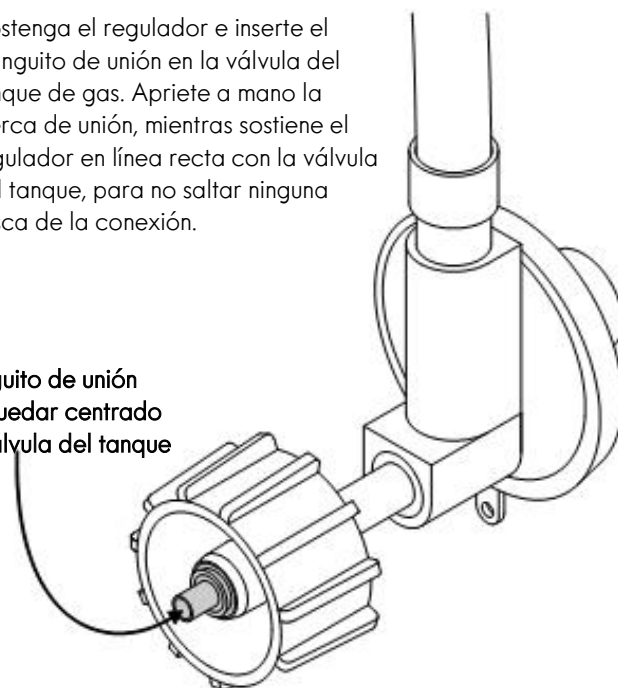
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo**.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

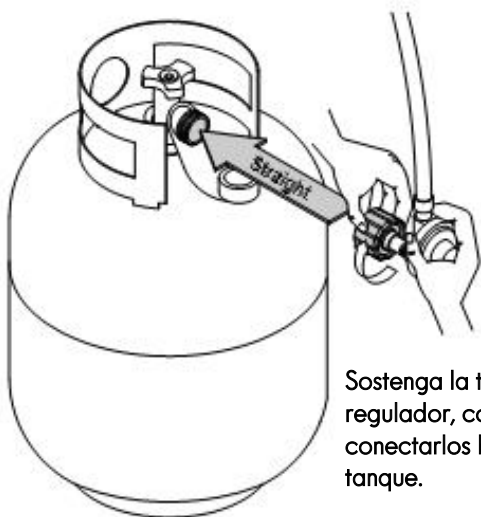


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

6. Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente -- no use herramientas.**

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!**

Llame al 1-844-553-6667 para una pieza de repuesto idénticas.

PELIGRO

No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

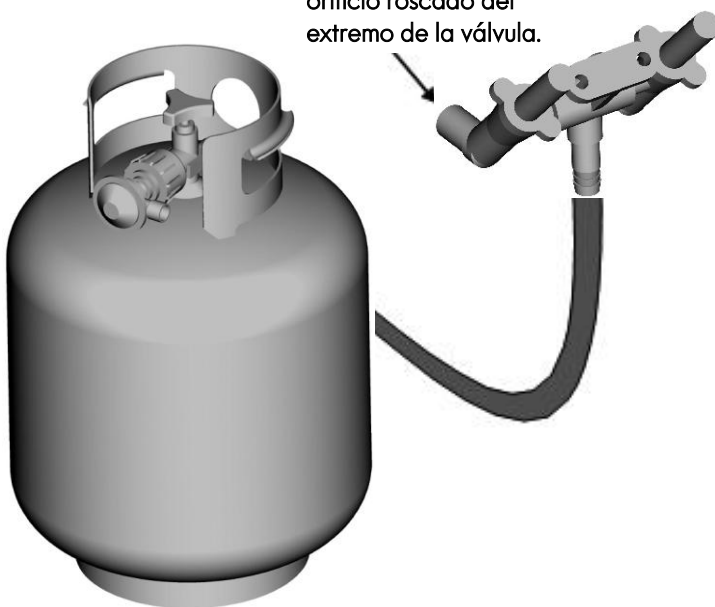
ADVERTENCIA

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

▲ Nunca retire el orificio roscado del extremo de la válvula.



5. Si aparecen burbujas **que aumentan de tamaño**, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-844-553-6667.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



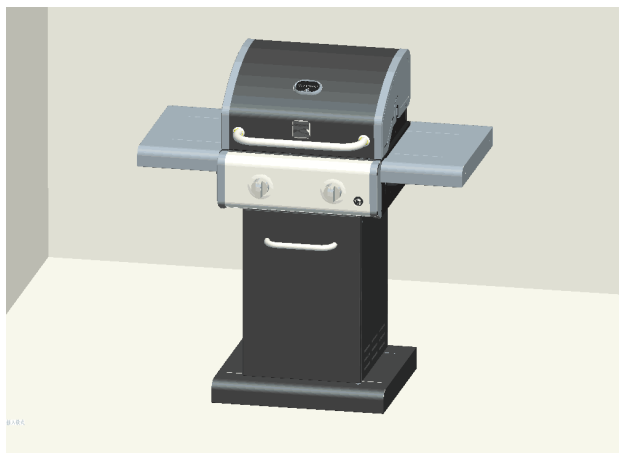
ADVERTENCIA



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar

lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)*
- Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



• Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

- NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.
- Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.
- Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan los estantes laterales es 10 lb.
- ▲ La lata para la grasa **debe** estar colocada en su presilla, y se debe vaciar cada vez, después de usarla. No retire la lata para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Utilice solamente el regulador de presión y el montaje de manguera provistos de esta parrilla. El regulador de presión del reemplazo y los montajes de manguera deben ser especificados o provisto cerca.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- ▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!



CAUTION



- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado, periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

Instrucciones de encendido de ignición electrónica

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Válvula de gas Abra el tanque.
3. Gire la perilla del quemador principal  Hi.
4. Presione y sostenga el botón de encendido electrónico. Usted escuchará un sonido de chasquido de los electrodos.
5. Si encendido no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Para encender otro quemador principal, siga los pasos 2-4 utilizando otra perilla del quemador principal.



ADVERTENCIA



Gire los controles y la fuente de gas o OFF tanque cuando no esté en uso.



CAUTION

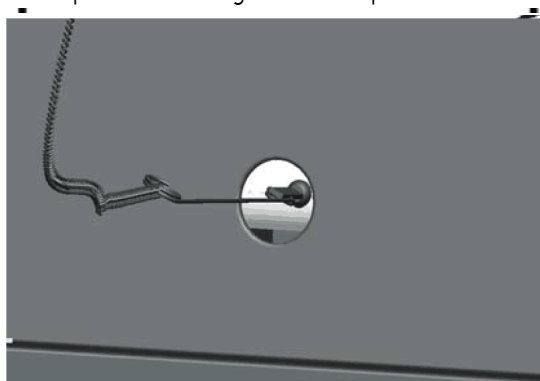


Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

Coincidir con iluminación

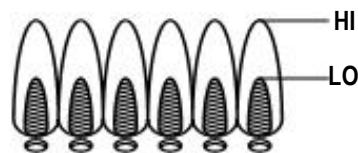
▲ No se incline sobre la parrilla mientras lo enciende.

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Partido puesto en pelea titular (Colgado en el interior del carrito de la parrillapuerta). Luz coinciden, coloque en el orificio de la iluminación en el lado izquierdo de la cámara de combustión.
3. Oprima y gire la perilla de control del quemador lateral a la graduación de llama **ALTA**.
4. Luz otros quemadores siguen con el paso 3.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA (HI) a la graduación BAJA (LO). Deberá ver una llama más reducida en la graduación baja que en la graduación alta. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



Como apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO (OFF)**.
- ### Control del encendedor
- Cierre el paso de gas desde el tanque. Presione el botón del encendedor rápidamente. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la **sección de Resolución de problemas**.

Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de **APAGADO (OFF)**. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación **BAJA** y luego regréselas a la posición de **APAGADO**. Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Cast Iron Grate Condimento (si procede)

Primer uso—Antes del primer uso, la temporada de rejillas de hierro fundido de la siguiente manera: Limpiar las rejillas de hierro fundido con agua caliente. No use jabón. Rejillas Seque bien con una toalla de tela. Rejillas Coat con aceite vegetal o aerosol antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Comience parrilla y levante lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. rejillas de calor durante una hora. Apague la parrilla y las rejillas permiten que se enfríen completamente antes de usar para cocinar.

Limpieza—No use jabón para limpiar las parrillas. Rejillas limpias con un cepillo duro y agua caliente. Rejillas Seque bien con una toalla de tela.

Re-condimento—Re-temporada rejas cuando manchas de óxido aparecen en la superficie de la rejilla. Cuando las rejillas de volver sazonar, jabón puede usarse con agua caliente para limpiar las parrillas. Después de la limpieza, rejas secos a fondo con una toalla de tela. Rejillas Coat con aceite vegetal o aerosol antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Comience parrilla y levante lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. rejillas de calor durante una hora. Apague la parrilla y las rejillas permiten que se enfríen completamente antes de usar de nuevo.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (**ly no se debe pintar nunca**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique limpiadores cáusticos para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.

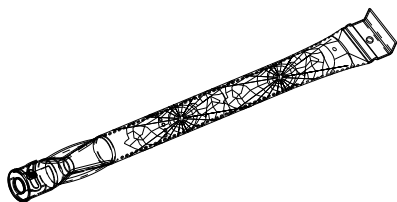


CAUTION

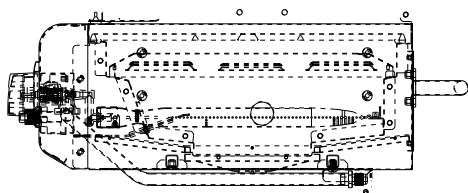


¡ALERTA CONTRA

IMPORTANT: Asegúrese siempre de que los tubos venturi estén limpios. Un tubo de venturi del quemador tiene un área estrecha en la que las arañas tienden a construir nidos.



! Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos venturi's.



Las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.
2. Retire las parrillas de cocción y Termodisipador.
3. Extraiga el pasador de la parte posterior de los quemadores.
4. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

- (A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.

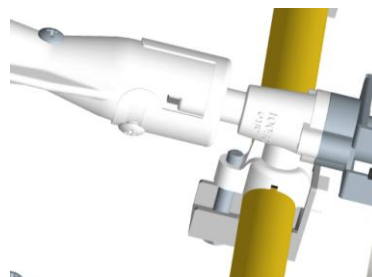


- (B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

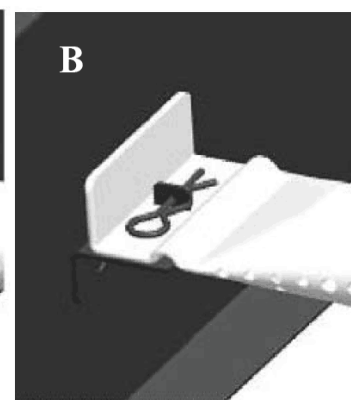
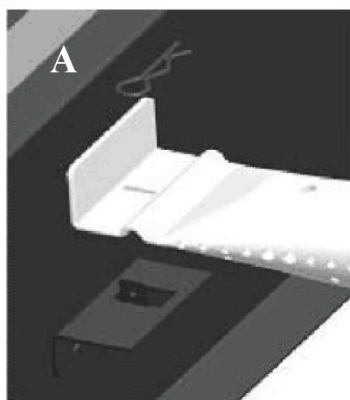
- (C) Use protectores para la vista: Con una manguera neumática,

5. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
6. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.

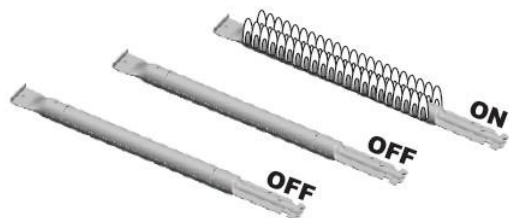


7. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
 8. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
 9. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores.
- Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.



Cocción indirecta

Las aves y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. El calor de los quemadores elegidos circula suavemente por la parrilla, cocinando la carne y las aves sin contacto directo con la llama. Este método disminuye considerablemente los fogonazos al cocer cortes de carne con mucha grasa, debido a que no hay llama directa que incendie la grasa y los jugos durante la cocción. during cooking.



Cocine con calor directo o indirecto.
Es lo mejor para porciones pequeñas de comida o alimento.
Consume menos combustible.

Instrucciones para la cocción indirecta

- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Debido a las condiciones del clima, el tiempo de cocción puede variar. En tiempo frío y ventoso, es posible que sea necesario elevar la graduación de la temperatura para garantizar una suficiente temperatura de cocción.



Cocción con 2 quemadores

Excelente cocción con calor indirecto en graduación baja.
Produce calentamiento lento y uniforme.
Ideal para asar y hornear lentamente.

Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

Cocción: Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

Refrigeración: Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

Para mayor información llame a: la línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU, 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10.00 y las 16.00 horas, hora normal del Este. EST.

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180° F; las pechugas, 170° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160° F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. Los filetes, asados y chuletas de res, de ternera y de cordero se pueden asar a 145° F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo, áselos a 165° F, o hasta que humeen.

ADVERTENCIA: Para asegurarse que la comida se pueda comer sin peligro, debe cocinarse a las temperaturas internas mínimas señaladas en la tabla siguiente:

USDA* Temperaturas internas mínimas de cocción	
Carne de res, ternera, cordero y cerdo —Corta todo **	145° F
Pescado	145° F
Carne de res, ternera, cordero y cerdo— Carne	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Pavo, pollo y pato - piezas enteras, y de tierra	165° F

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

** Permitir que la carne de un descanso de tres minutos antes de cortarlo o consumir.

LISTA DE PARTES

Llave	Descripción	Cant	Pieza No.	Llave	Descripción	Cant	Pieza No.
A01	Tapa	1	20200004C	C05	Bisel, La Perilla De Control	2	30400114
A02	Indicador De Temperatura	1	40900218	C06	Válvula De Gas	2	20200070
A03	logotipo De La Plata	1	40800106	C07	Titular De Lado De Soporte Del Estante	2	30400120□□
A04	Frente De Caucho De Silicona Parachoques	2	40700103	C08	Módulo De Encendido Electrónico	1	40600030
A05	La Tapa De La Manija De La Placa Aislante	2	40700022	C09	Perilla De Control	2	40900206
A06	Bisel, Mango De La Tapa	2	40900013	D01	Soporte De Bandeja De Goteo Izquierda	1	20700034
A07	Mango De La Tapa	1	20200008	D02	Panel Lateral Izquierdo	1	20700033
B01	Firebox	1	20700004	D03	Puerta Imán Box	2	40200094
B02	Girada Rod, La Tapa	2	50300207	D04	Soporte De Bandeja De Goteo Derecha	1	20700035
B03	Copias De Caucho De Silicona Parachoques	2	50300205	D05	Plástico Agujero Del Tapón, Tirador	2	40900225
B04	Posterior Izquierdo (Delantero Derecho) Soporte De Estante lateral Soporte	2	30400061	D06	Tirador	1	40900076
B05	Frente De Izquierda (Derecha) Soporte De Estante Lateral Soporte	2	30400063	D07	Puerta	1	20700041
B06	No.2 Encendedor Wire	1	30400053	D08	Partido Del Sostenedor Del Clip	1	40500212
B07	No.1 Encendedor Wire	1	20200033	D09	Cadena Portafósforos	1	120003
B08	Rejilla Para Calentar	1	20200015	D10	Portafósforos	1	40800128
B09	Cocinando Rejilla	2	20200016	D11	Tablero Derecho	1	20700036
B10	Difusor De Calor	2	40800023	D12	Cesta Bar ángulo De Ayuda	2	40900060
B11	Quemador Principal	2	20700014	D13	Soporte Derecho Pasador Superior Para Puerta Bisagra	1	40200057
B12	Estante Lateral Izquierdo	1	30400057	D14	Puerta Del Carril	1	20700039
B13	Lado Derecho Del Estante	1	30400065	D15	Bandeja De Goteo	1	20700015
B14	Volver Deflector	1	20700013	D16	Dropbox	1	30800082A
B15	Volver Rail	1	20200021	D17	Panel Posterior	1	20700037
B16	Colector De La Abrazadera	1	30400049	D18	Chaveta	6	110050
B17	Carril Delantero	1	20200019	D19	Portatanque	1	20700049
B18	Trampas De Grasa Deflector	2	20700012	D20	Echador Del Eslabón Giratorio Con El Freno	2	20700048
C01	Soporte De Manguera	1	30400117	D21	Caster Estándar	1	40900214
C02	Colector, Quemador Principal	1	20200031	D22	Echador Del Eslabón Giratorio	1	40900213
C03	Regulador	1	30400051	D23	Estantería Del Fondo	1	20700045
C04	Panel De Control	1	20200026				

No Se Ilustra

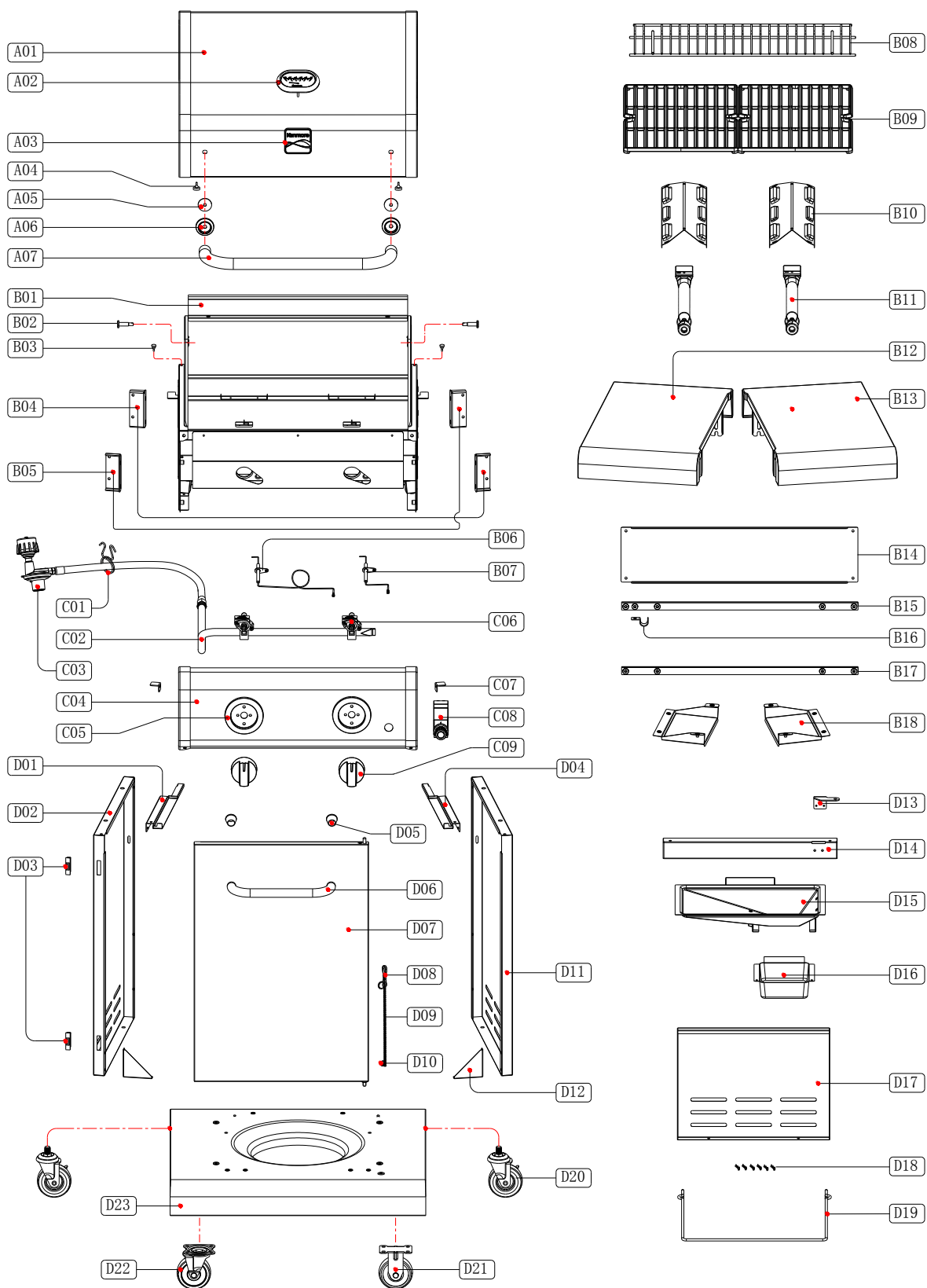
Paquete de hardware	1	20700062
Manual	1	20700056

Si le falta el hardware o que han deteriorado las partes después de desempaquetar parrilla, llame al 1-888-287-0735 para su sustitución.

Si falta o está dañada alguna pieza, llame al 1-844-553-6667, para su reposición.

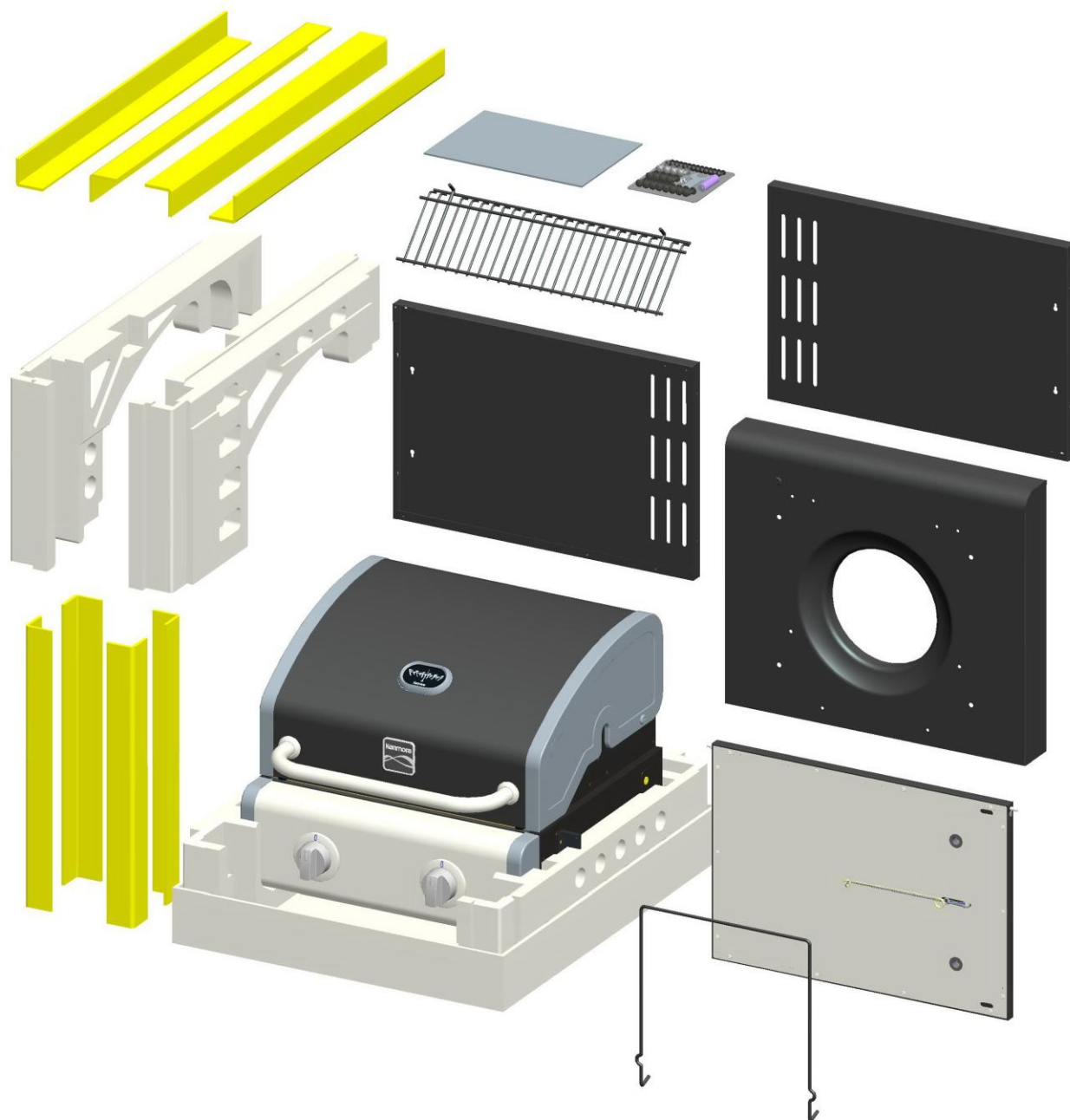
NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en las etapas de montaje pueden variar ligeramente en apariencia a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.

Diagrama de piezas



ANTES DEL MONTAJE

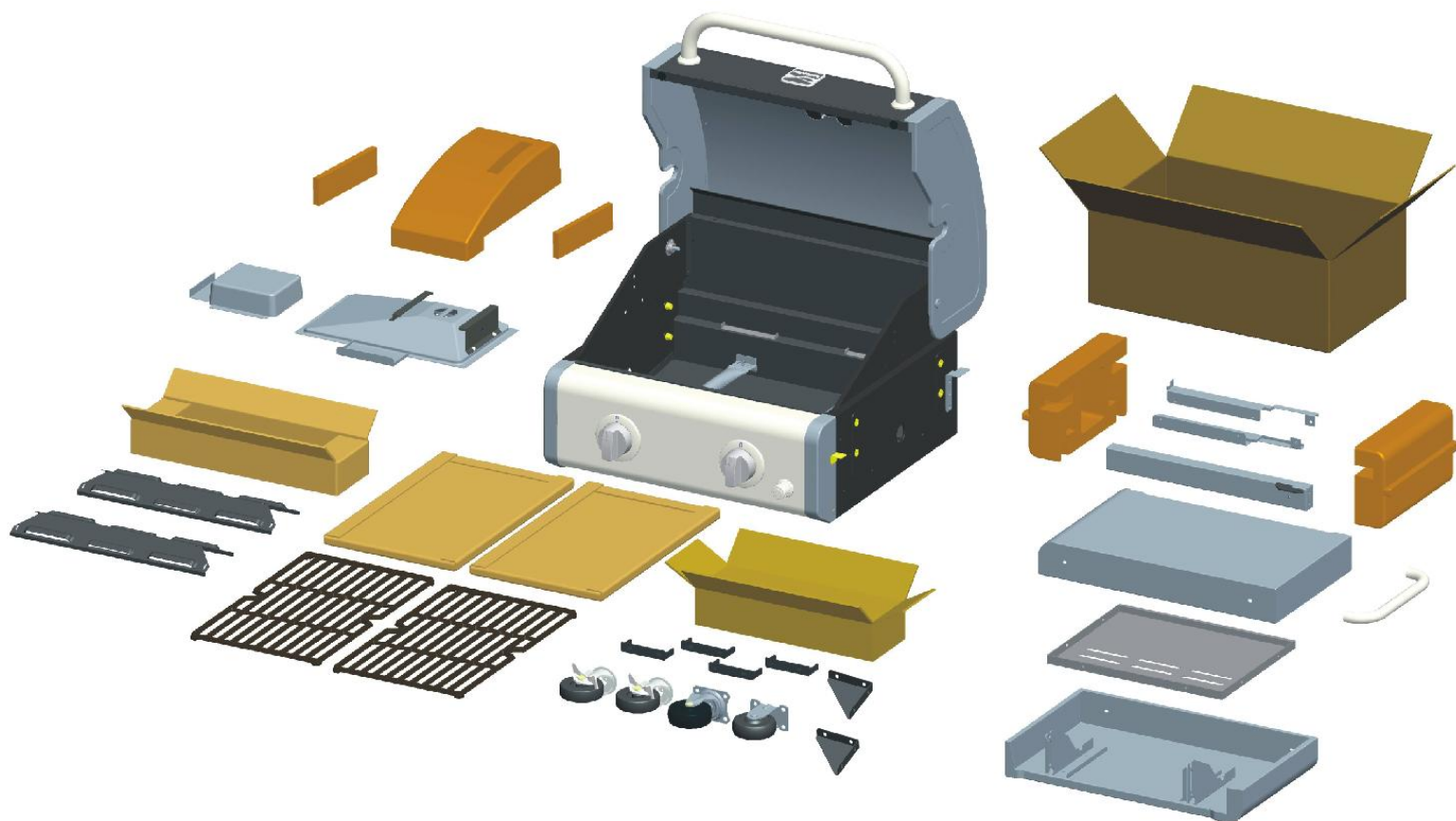
AVISO: Una vez que usted haya desempaquetado la parrilla según las instrucciones de la HOJA de la PARADA, compruebe todas las piezas de la parrilla contra los cuadros en esto y las dos páginas siguientes. Si usted parte es que falta o dañado, la llamada 1-888-287-0735.



ANTES DEL MONTAJE



ANTES DEL MONTAJE

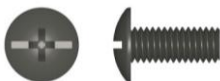


ASAMBLEA

LEER Y REALIZAR TODAS LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES.

Herramientas necesarias:

- llave ajustable (no suministrada)
- destornillador (no incluido)
- 7/16" combinación llave (no suministrada)
- el siguiente se suministra en blister para uso conveniente.
-

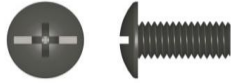
Tornillos M6X13 Qty:24 pc 	Tornillos M4X10 Qty: 26 pc 
Tornillos de pivote M6X12 Qty:8 pc 	Batería AA Qty: 1 pc 
la llave del hexagon Qty:1 pc 	Chaveta Qty: 2 pc 

1

Estantería del fondo

- Gire estante inferior al revés. Sacar el soporte del tanque. Una el lanzador de ruedecillas y de serie en el estante inferior con **(8)** tornillos **M6x13**. Ver A
- Tornillo de las ruedas giratorias con frenos en el estante inferior a mano y luego apriete con la llave hexagonal. Ver B.
- Gire estante inferior lado derecho hacia arriba y adjuntar soporte para el tanque en el estante inferior. Girar estante inferior hacia abajo y asegurar las chavetas a portatanque. Ver C

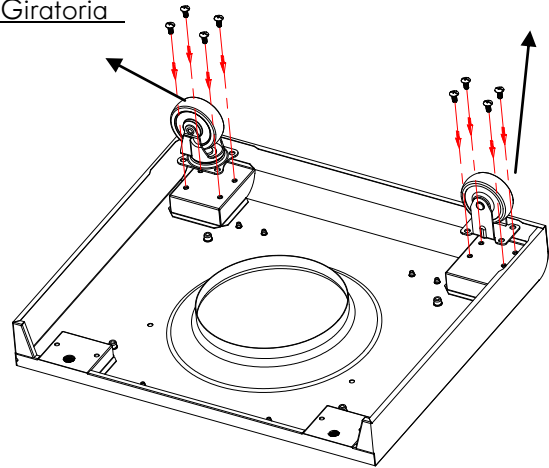
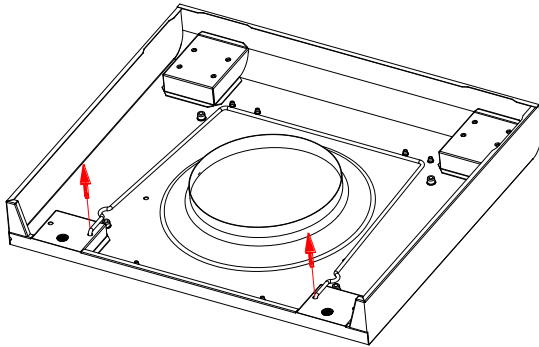
A



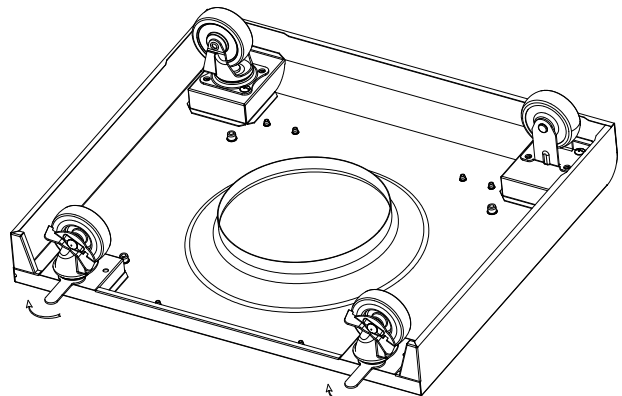
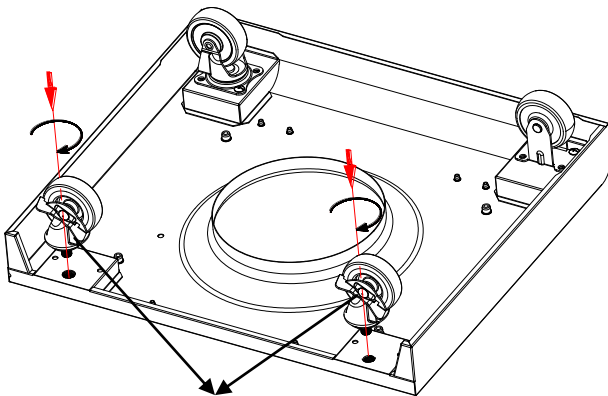
Tornillos M6X13 Qty: 8 pc

Rueda Giratoria

Caster Estándar

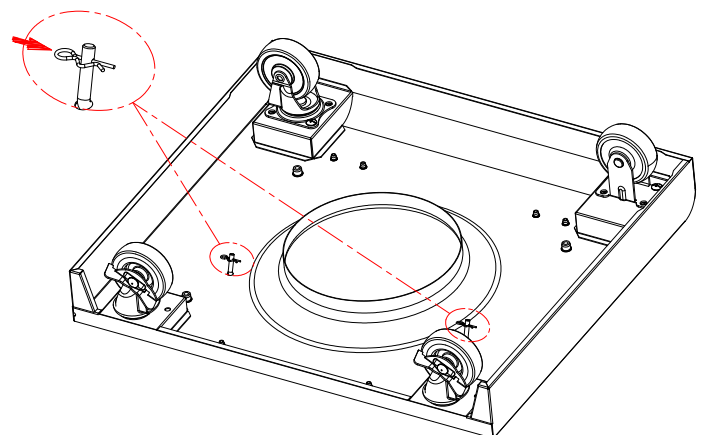
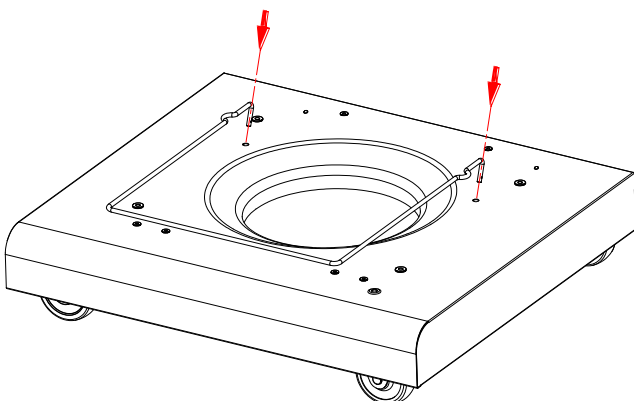


B



Rueda Giratoria Con Freno

C



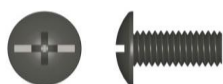
2

Cesta Paneles

- Gire inferior lado derecho estante hacia arriba y bloquear frenos de las ruedas para estabilizar para su posterior ensambla. Fije el panel posterior de la repisa inferior con (2) tornillos de **M4x10**. Ver A
- Coloque la cesta soporte de la barra angular al panel lateral izquierdo con (2) tornillos de **M4x10**. Coloque la barra de ángulo de la plataforma inferior con (2) tornillos de **M4x10**. Una el panel lateral izquierdo de la repisa inferior con (2) tornillos de **M6x13**. Fije el panel posterior al panel lateral izquierdo con (2) tornillos de **M4x10**. Ver B
- Coloque la cesta soporte de la barra angular al panel lateral derecho con (2) tornillos de **M4x10**. Coloque la barra de ángulo de la plataforma inferior con (2) tornillos de **M4x10**. Coloque el panel lateral derecho de la repisa inferior con (2) tornillos de **M6x13**. Fije el panel posterior al panel lateral derecho con (2) tornillos de **M4x10**. Ver C

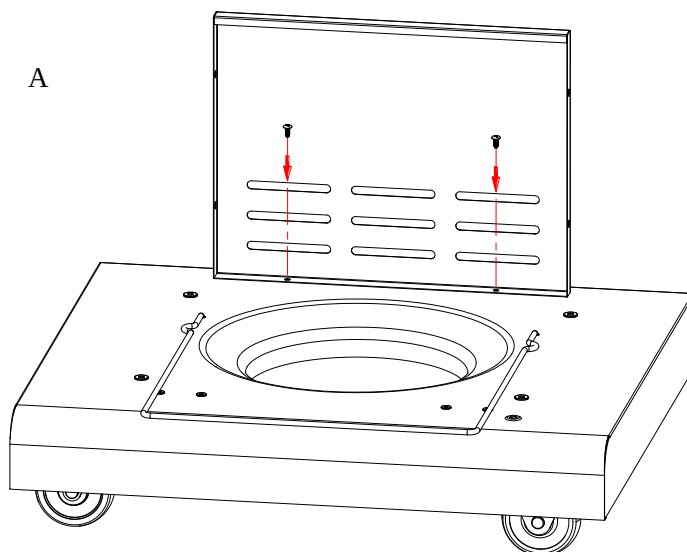


Tornillos M4X10 Qty: 14 pc

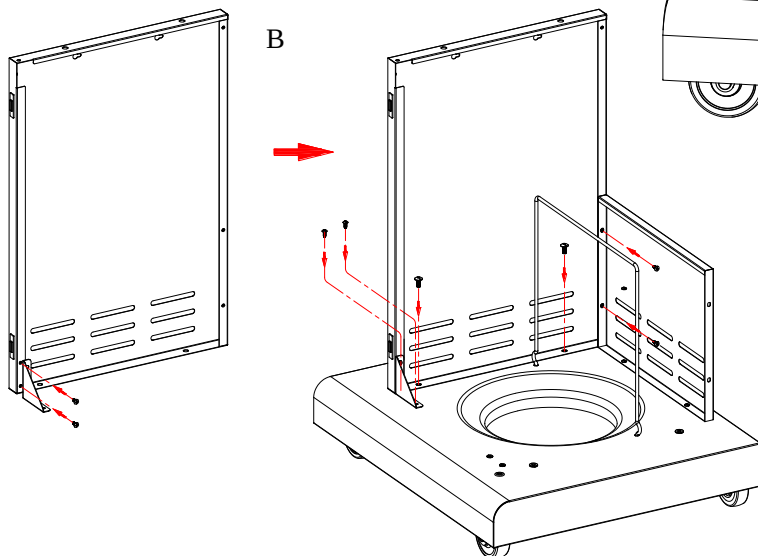


Tornillos M6X13 Qty: 4 pc

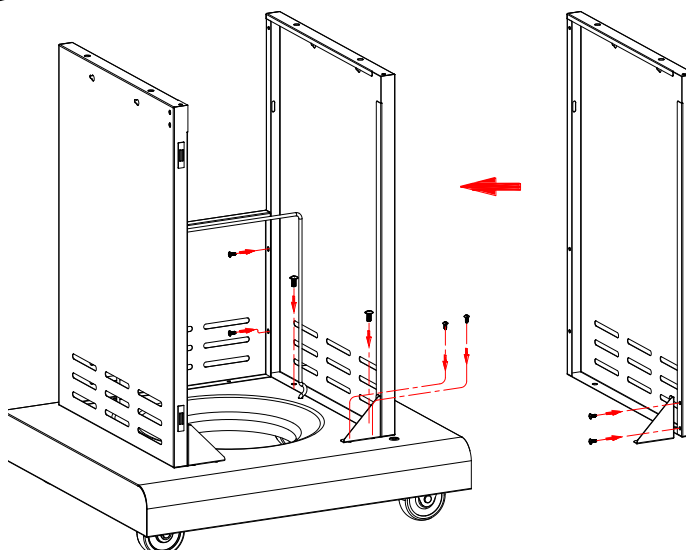
A



B



C



3

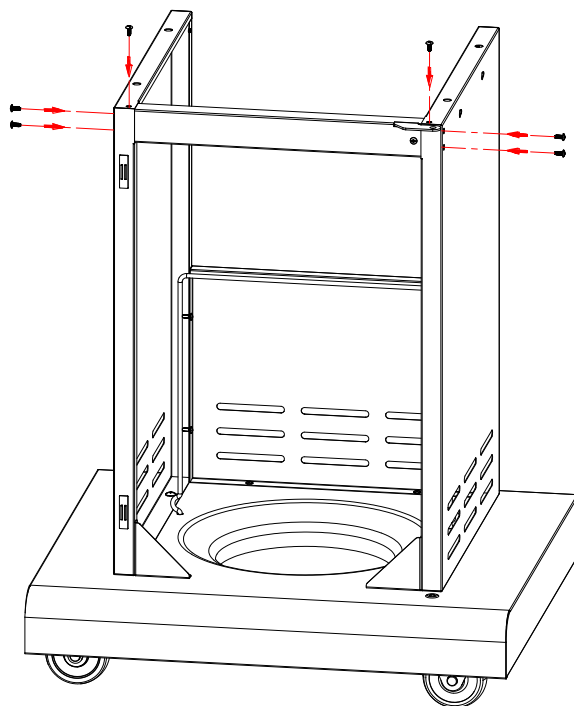
Puerta Carrito

- Coloque carril de la puerta al panel lateral derecho e izquierdo con **(6)** tornillos **M4x10**. Ver A.
- Retire los tornillos preinstalados en la manija de la puerta, y luego adjuntarlo a la puerta. Ver B
- Para instalar la puerta, primero inserte el pasador de la bisagra inferior en el agujero en la parte inferior delantera del carro. Ver C 1. A continuación, empuje el pasador de la bisagra superior hacia abajo en la puerta, alinearla con el orificio superior pasador de bisagra, y dejar que el pop pin copia de seguridad, asegurando la puerta en la posición. Ver C 2

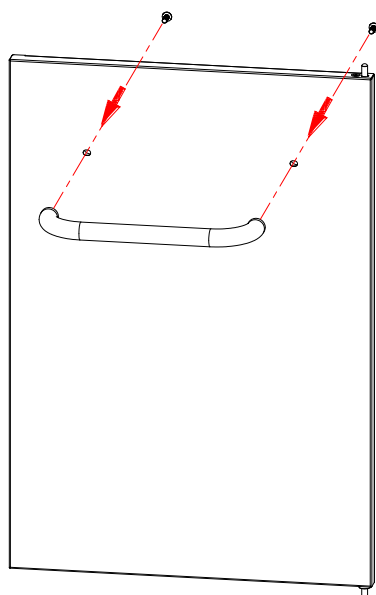


Tornillos M4X10 Qty: 6 pc

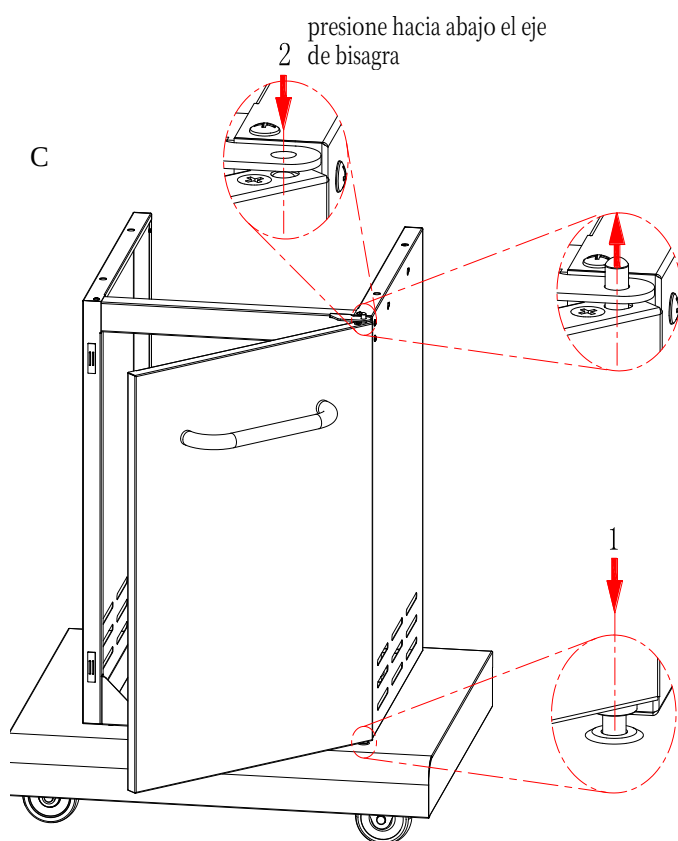
A



B



C

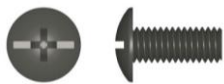


4

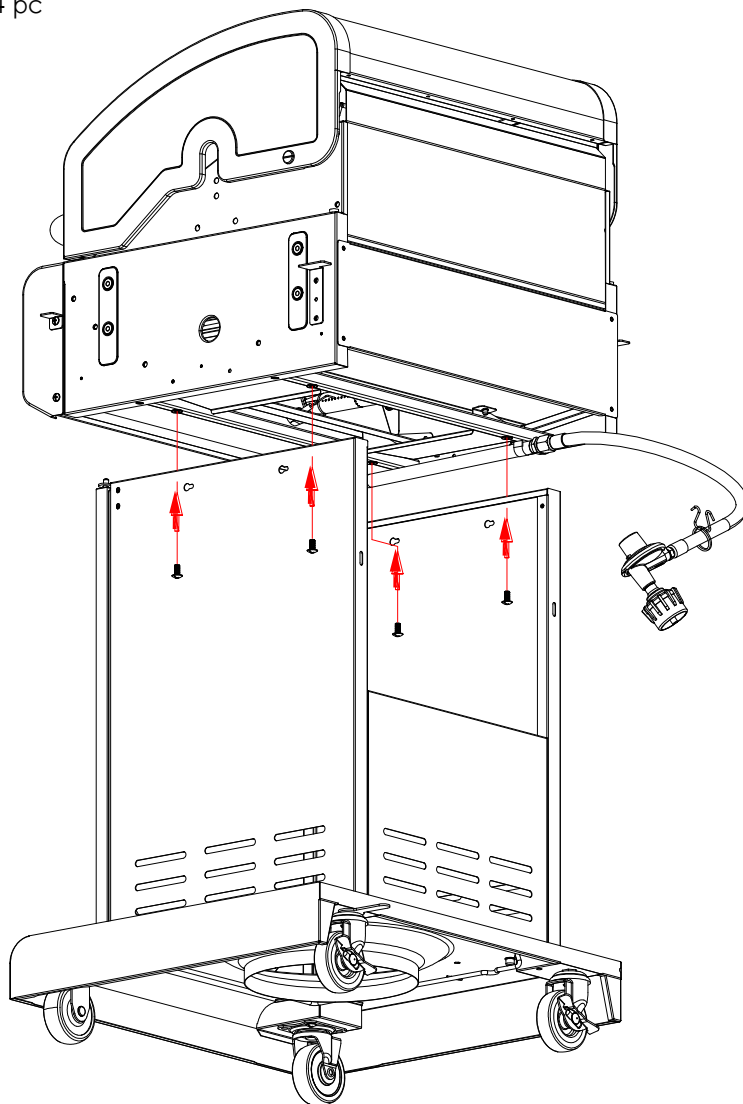
Grill cabeza a la Cesta

NOTA: buscar la ayuda de un asistente para realizar este paso si usted encuentra la cabeza de la parrilla a ser demasiado grandes o pesados para hacerlo por sí mismo.

- Quite las ataduras de alambre que sujetan la manguera del regulador y el gas a la cámara de combustión, lo que hace que la manguera se cuelga libremente.
- Bajar cuidadosamente la parte superior de la parrilla sobre el carrito y alinear los agujeros en los paneles laterales con los agujeros en el carro. Coloque la cabeza a la compra con **(4)** tornillos de **M6x13** debajo de la cabeza de la parrilla.



Tornillos M6X13 Qty: 4 pc



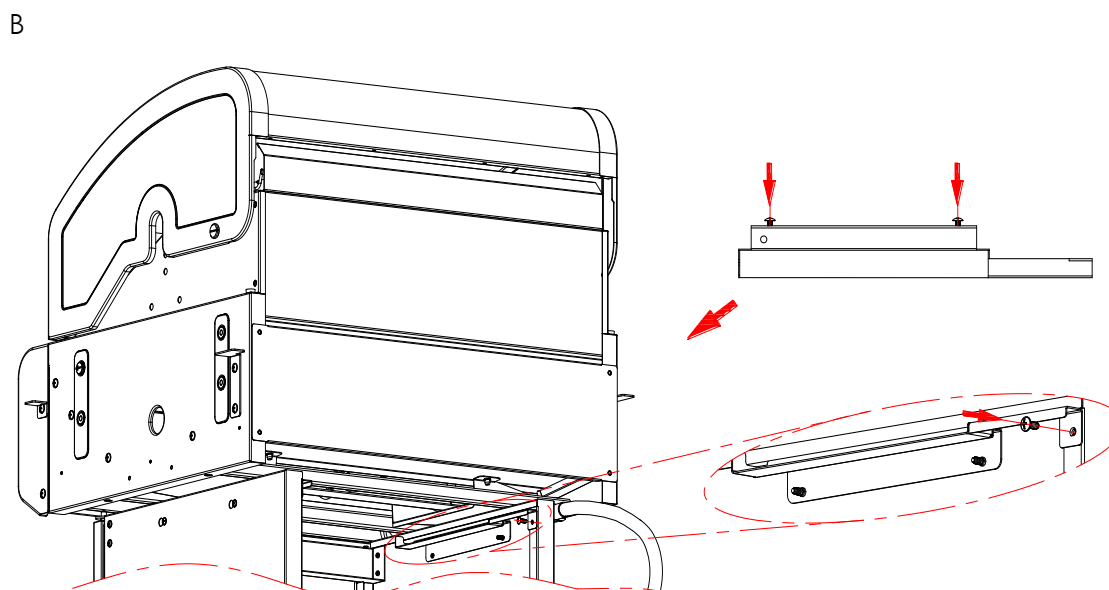
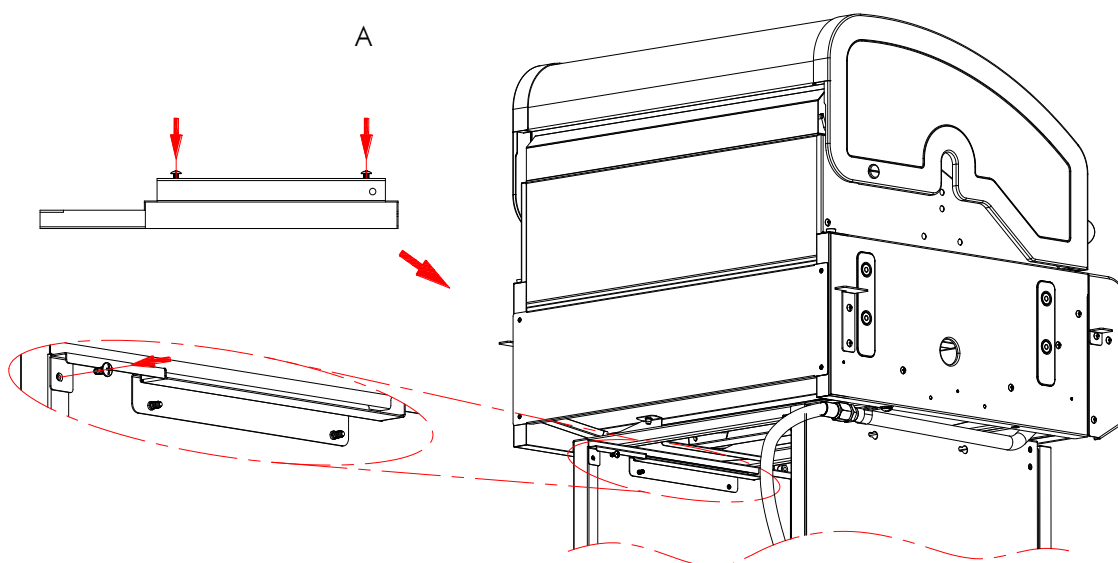
5

Los soportes de la bandeja de goteo

- preinstalar (2) tornillos de **M4x10** en el soporte de la bandeja de goteo derecho pero no apriete completamente. Deje un espacio de 1/8 pulgadas por debajo cabezas de los tornillos para la fijación al panel lateral derecho. tornillos a través de dispositivos y hacia abajo en las ranuras de ojo de cerradura en el panel lateral derecho. Inserte (1) **M4X10** tornillo por la parte trasera del soporte de la bandeja y apriete al panel. Apriete cabezas de los tornillos en ranuras al panel. Ver A
- Repetir el procedimiento descrito anteriormente para el soporte de la bandeja de goteo izquierda. Ver B



Tornillos M4X10 Qty: 6 pc



6

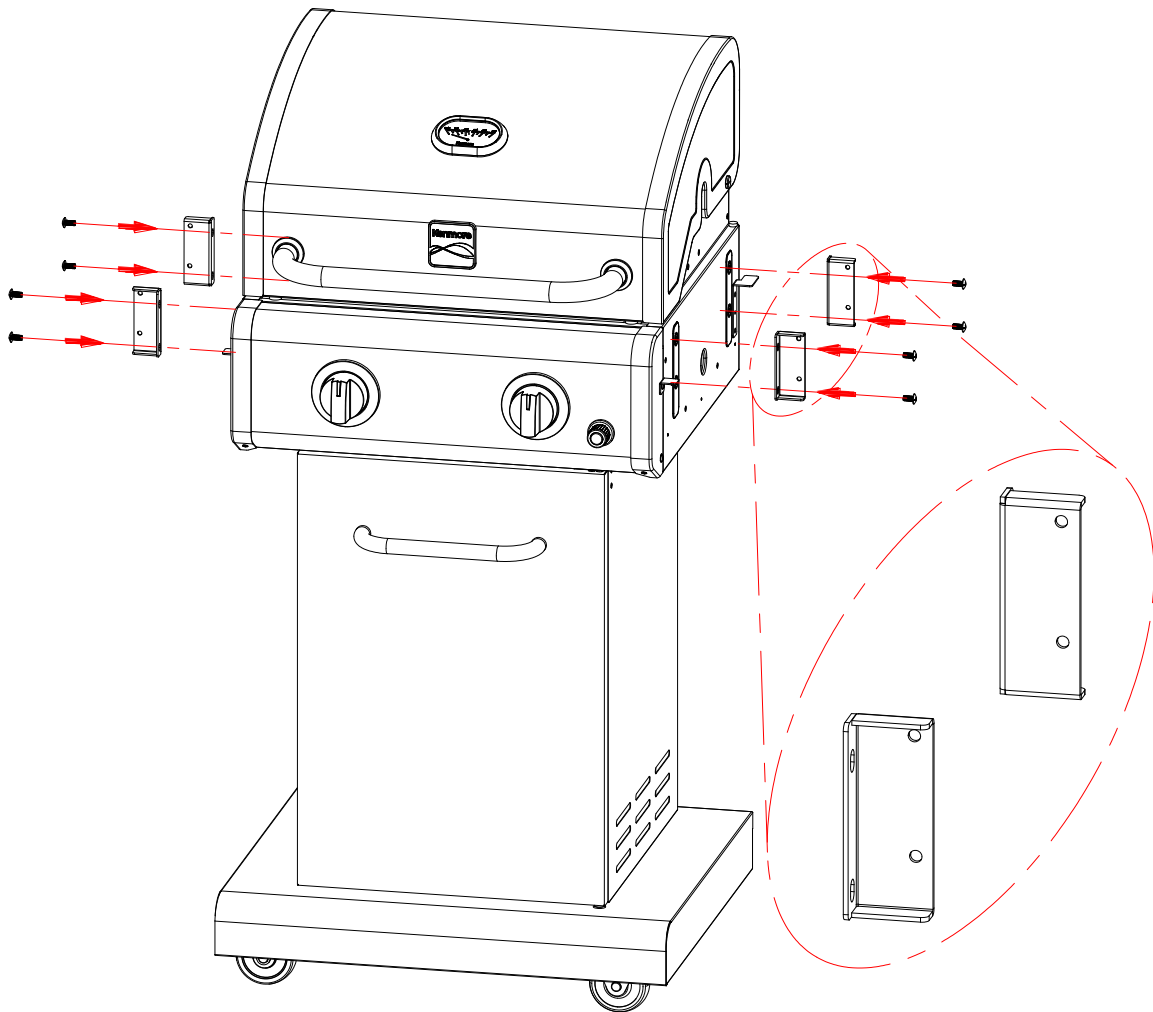
Estante lateral soportes

- Fije los soportes de las parrillas 4 lado a la caja de fuego con **(8)** tornillos de **M6x13**, como se muestra. Hay una etiqueta de localización de cada soporte.

NOTA: Fije los soportes delanteros de modo que las bridas de cara a la parte delantera de la parrilla. Fije los soportes traseros para que bridas de cara a la parte posterior de la parrilla.



Tornillos M6X13 Qty: 8 pc

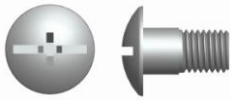


7

Izquierdo y derecho lateral del estante

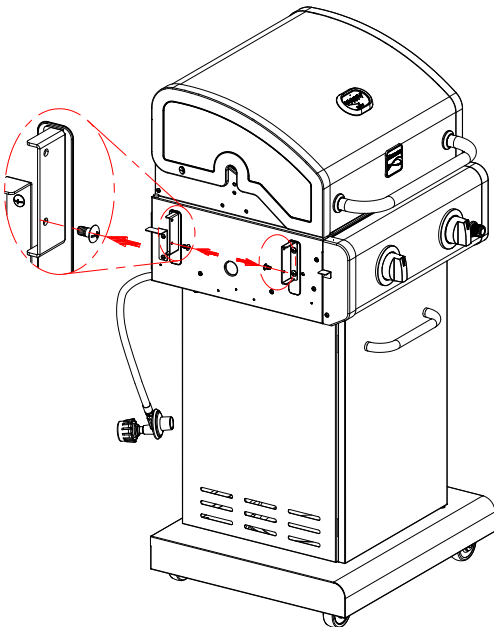
- Tornillo (1) tornillos de pivote **M6x12** en el orificio inferior de cada soporte del estante lateral. Ver A & C
- Para cada estante lateral, sujete el estante en posición de fijación en el lado de la compra. Tornillo (1) tornillo **M6x12** hombros a través de la ranura de fijación estante y en el orificio superior de cada soporte del estante lateral. Ver B & D

NOTA: Para elevar la plataforma a utilizar la posición, la plataforma de elevación del lado largo. Para bajar la plataforma, sujete por delante y por detrás lados cortos y levantar un poco y luego guiar estantería abajo a la posición colapsada.

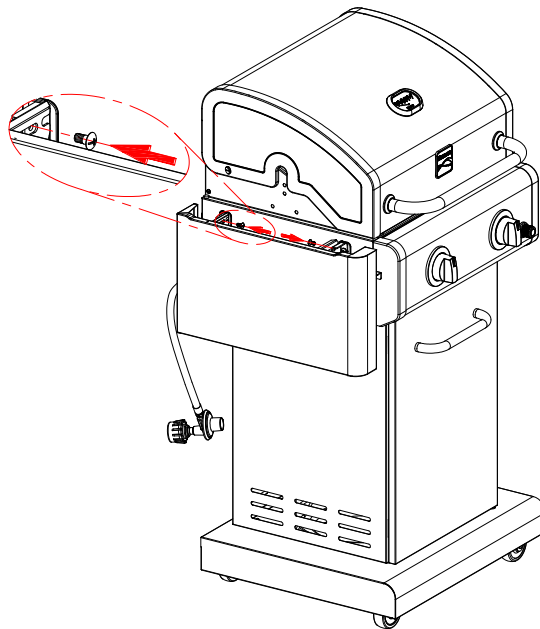


Tornillos de pivote M6X12 Qty: 8 pc

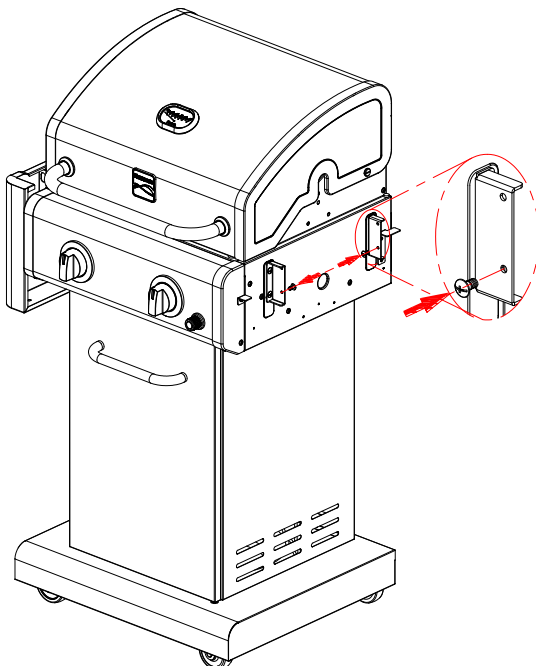
A



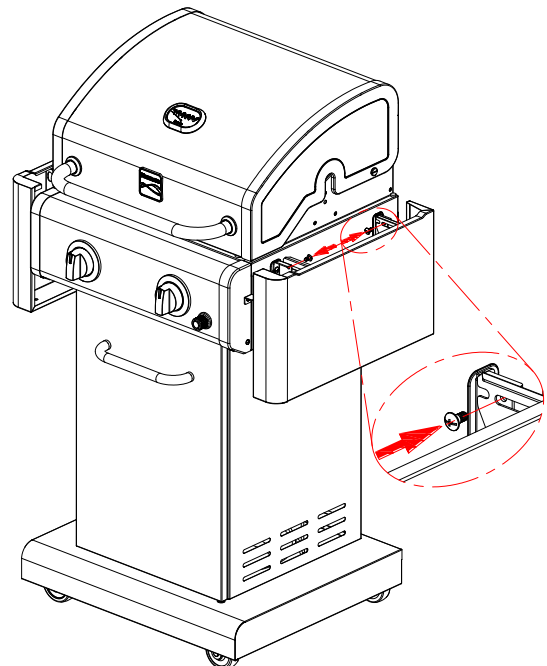
B



C



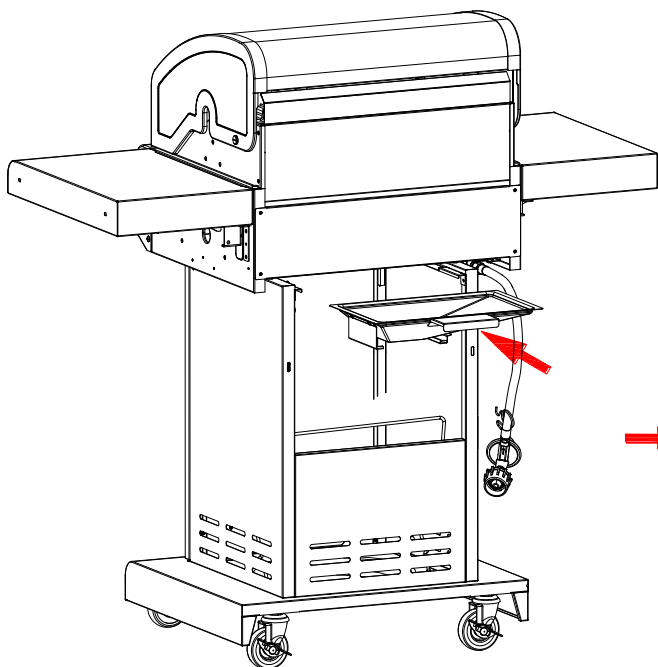
D



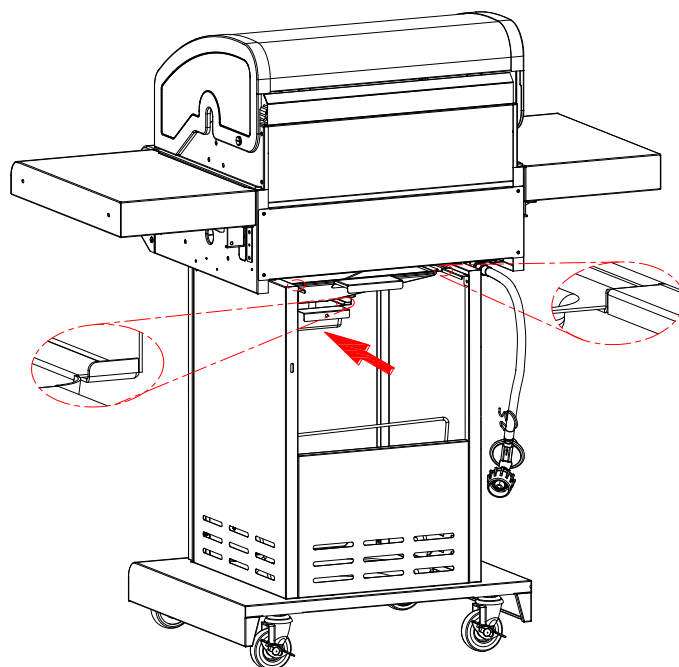
8**Bandeja de goteo y la Copa de goteo**

- Instale la bandeja de goteo en el carro de atrás. Ver A
- Instale la taza del goteo en el carro de atrás. Ver B.

A



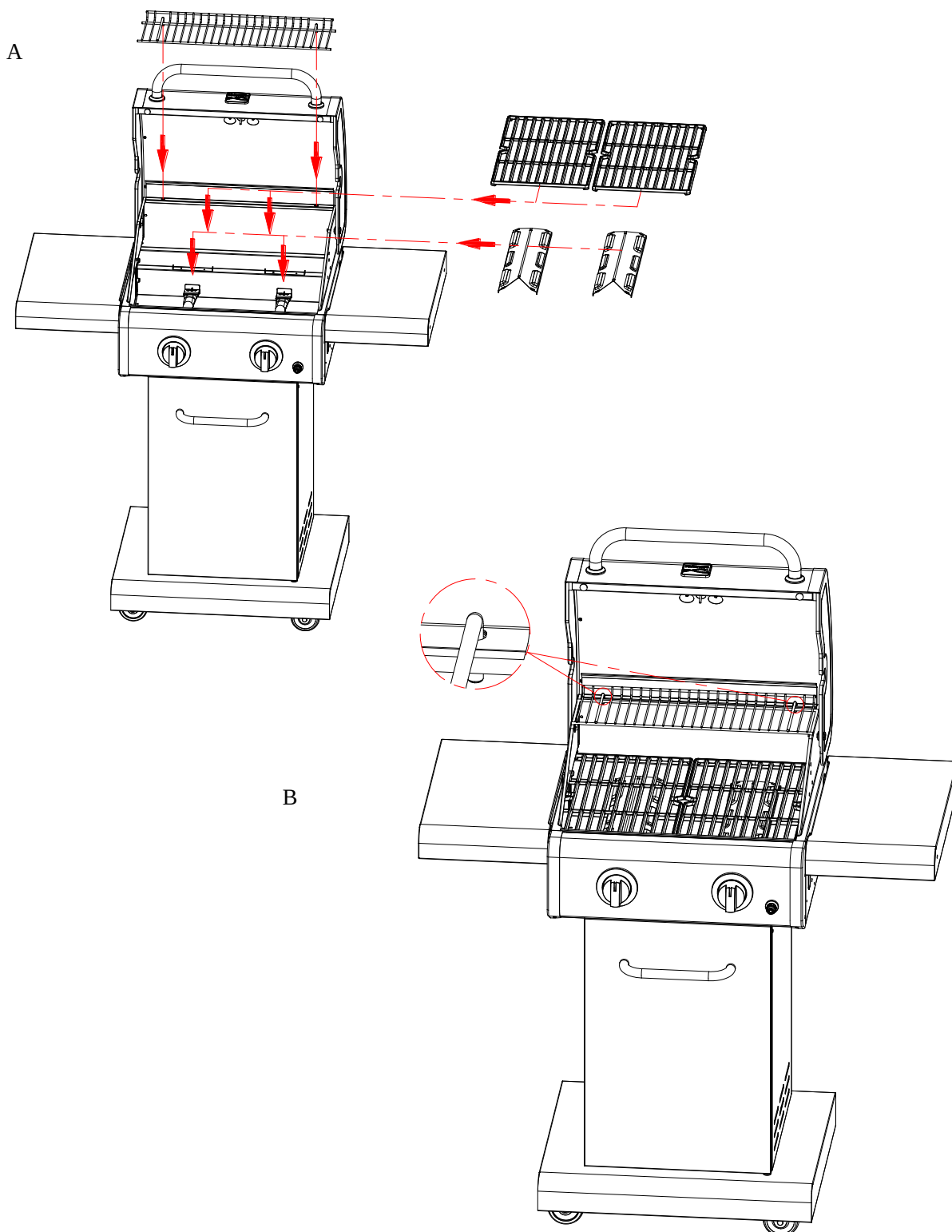
B



9

Los difusores de calor, Rejillas de cocción, rejilla de calentamiento

- difusores Lugar de calor sobre los quemadores. Los difusores se ajuste en la cámara de combustión en cualquier dirección. lengüetas de ajuste frente a la cámara de combustión a través de las ranuras de la punta del difusor. consejos difusor ajuste entre las pestañas en la parte trasera cámara de combustión. Ver A
- Coloque las parrillas de cocción sobre sus rejilla descansa. Ver A
- Introduzca las dos puntas de fijación en la parte posterior de la rejilla para calentar en los agujeros en la parte superior del panel trasero caja de fuego. Ver B

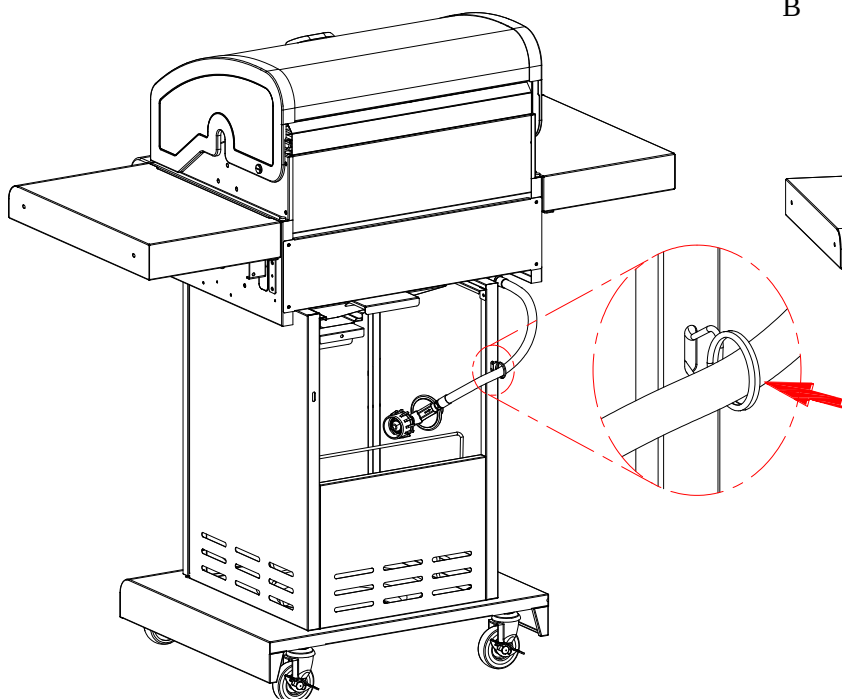


10

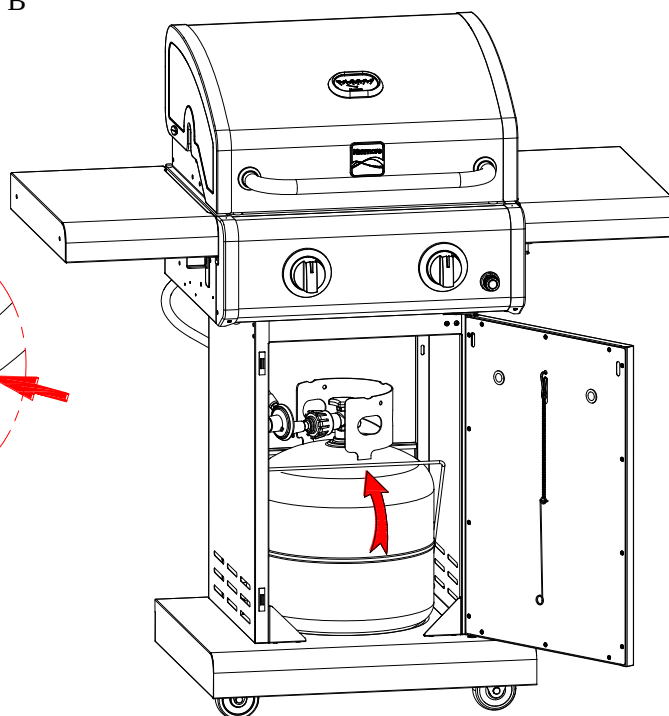
El tanque de gas

- Coloque el soporte del tubo en la ranura del panel lateral. Ver A
- Tanque de gas se vende por separado. Use sólo con un OPD (sobre-llenar el dispositivo de protección) del tanque de gas equipada. Llenar y revíselo para detectar fugas antes de conectarlo a la parrilla y el regulador. Coloque el tanque de gas en la plataforma inferior con la abertura del protector de tanque frente al panel lateral izquierdo como se muestra. Elevar portatanque para sujetar firmemente el tanque en su lugar. Ver B
- Desenrosque la tapa del encendedor del panel de control. Inserte una pila AA (suministrado) en la ranura de la batería con el polo positivo (+) orientado hacia fuera. tapón de rosca de nuevo en el panel.

A



B



	CAUTION	
Si no se instala clip de la taza de goteo y la taza causará goteo caliente gotee desde el fondo de la parrilla con riesgo de incendio o daños a la propiedad.		

	CAUTION	
Si no se instala correctamente el tanque se puede permitir que la manguera de gas que se ha dañado en funcionamiento		

EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fuga de gas de mangueras quebradas, cortadas o quemadas. Fuga de gas del cilindro. Fuga de gas de la válvula del cilindro de gas. Fuga de gas entre cilindro de gas y la conexión del regulador. Sale fuego a través del panel de control. Hay continuamente fuego de la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	• Manguera dañada. • Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. • Falla de la válvula del cilindro debida a mal uso o a falla mecánica. • Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho. • Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo. • Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.	• Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones. • Cambie el cilindro de gas. • Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas. • Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del cilindro y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Como conectar el regulador al cilindro de gas. • Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador. • Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, de la lata para la grasa y de toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. <i>Continúa en la página siguiente.</i>	PROBLEMAS DE GAS: • Está tratando de encender el quemador equivocado. • El quemador no está conectado a la válvula de control. • Obstrucción en el quemador. • No hay flujo de gas. • Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. • La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD: • Electrodo quebrado o roto; salen "chispas de la quebradura". • La punta del electrodo no está en posición correcta.	• Lea las instrucciones en el panel de control y en la sección titulada <i>Uso y cuidado</i>. • Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. • Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la sección de limpieza de <i>Uso y cuidado</i>. • Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>. • Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. • Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. • Cambie el (los) electrodo(s). Quemadores principales: • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajustela si es necesario. Quemador lateral (si lo tiene) • La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	- El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. - Los cables están flojos o desconectados. - Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO: - El botón pulsador se pega en el fondo. - La perilla giratoria gira sin hacer clic. - Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.	- Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. - Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. - Cambie el encendedor. - Cambie la perilla. - Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.
El quemador o los quemadores no se encienden al usar fósforos.	- Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. - El fósforo no llega al punto de encendido. - Método inadecuado de encender con fósforos.	- Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). - Lea la sección de limpieza de <i>Uso y cuidado</i>.
Llama baja, gota en flujo del gas.	- Se acabó el gas. - Se activó la válvula por sobrecarga de gas. - Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.	- Verifique que el tanque de gas esté cargado. - Dé vuelta apagado al control y las perillas del tanque, esperen 30 segundos, perilla del tanque de la vuelta encendido lentamente, parrilla ligera. Si las llamas siguen siendo bajas, dé vuelta apagado a las perillas del control y del tanque y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, perilla del tanque de la vuelta encendido lentamente, parrilla ligera. - Dé vuelta apagado al control y a las perillas del tanque y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, gire la perilla del tanque lentamente, parrilla ligera.
Llamas que se apagan.	- Vientos fuertes. - Bajo flujo de gas propano. - Se activó la válvula por sobrecarga de gas.	- Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. - Recargue el tanque de gas. - Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.
Fogonazos.	- Acumulación de grasa. - Carne sumamente grasosa. - Temperatura de cocción muy elevada.	- Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. - Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. - Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
producidos por la grasa.	Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.	Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas (fuego en el (los) tubo(s) del quemador).	El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.	Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y cuidado</i>.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	Algunos vendedores de gas tienen boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.	Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Un quemador no se enciende desde el quemador otra (s).	La acumulación de grasa o partículas de alimentos en el extremo (s) de tubo de prórroga (s). Fuegos persistentes,	Gire las perillas en OFF. Apague el gas en el cilindro LP. Deje la tapa en su posición y dejar que el fuego se queme. Después de la parrilla se enfríe, quite y limpie todas las partes.

Resolución de problemas – Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se pulsa el botón de encendido; no se oye ningún sonido del módulo de chispas.	- La pila no está instalada adecuadamente. - Pila gastada. - La unidad del botón no está instalada adecuadamente. - Módulo de chispas defectuoso.	- Revise la orientación de la pila. ¿Es una pila usada? - Revise que las piezas estén debidamente enroscadas. El botón debe desplazarse hacia arriba y hacia abajo sin trabas. - Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.	- Instale la pila (verifique que los polos "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" hacia arriba y el extremo "-" hacia abajo). - Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. - Desenrosque la tapa del botón y vuelva a instalarla; verifique que las roscas estén bien alineadas y bien enroscadas. - Cambie la unidad del módulo de chispas.
SECCIÓN II No aparece ninguna chispa en los electrodos cuando se pulsa el interruptor de encendido; no se oye ningún sonido	Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.	¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?	Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia	- Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. - El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). - Pila débil. - Los electrodos están húmedos. - Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".	¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? - Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. - Se forman todas las chispas pero son débiles o lentas. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? - Examine los electrodos para detectar grietas.	- Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. - Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. - Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. - Use una toalla de papel para secar la humedad. - Cambie los electrodos agrietados o rotos.

Kenmore®

For Sears Home Services in-home repair
of all Kenmore major appliances.

For the replacement parts, accessories and
Use & Care Guides that you need to do-it-yourself.

For professional installation of major home appliances
and items like air conditioners and water heaters.

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

Call anytime for the location of your nearest
Sears Parts & Repair Service Center

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

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

