

OPERATOR'S MANUAL



PORTABLE GAS GRILL PARRILLA DE GAS PORTÁTIL

Model No.

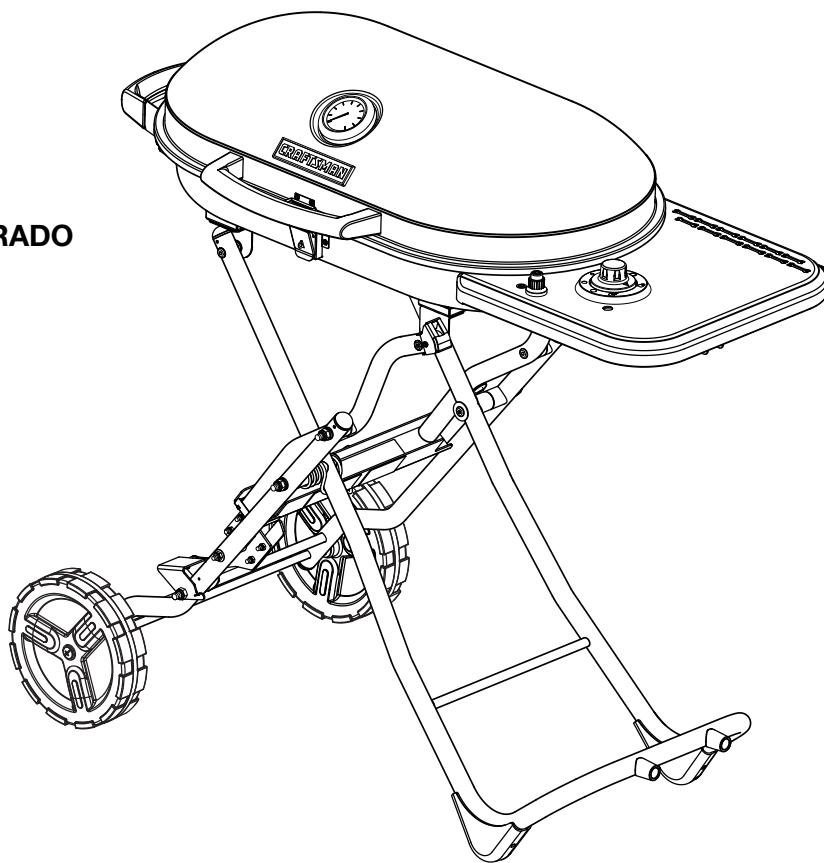
315.CG1150

Número de modelo

315.CG1150

**LP GAS CYLINDER SOLD SEPARATELY
EL TUBO DE GAS PL SE VENDE POR SEPARADO**

**FOR OUTDOOR USE ONLY
PARA USO EN EL EXTERIOR ÚNICAMENTE**



⚠ DANGER: You WILL be KILLED or SERIOUSLY HURT if you do not follow the instructions in this operator's manual.

⚠ PELIGRO: El incumplimiento de las instrucciones en este manual del operador puede CAUSARLE LA MUERTE O LESIONARLE GRAVEMENTE

Customer Help Line: 1-800-932-3188
Teléfono de atención al consumidor: 1-800-932-3188

Sears Brands Management, 3333 Beverly Rd., Hoffman Estates, IL 60179 USA
Visit the Craftsman web page: www.sears.com/craftsman
Visite el sitio web de Craftsman: www.sears.com/craftsman



990000963
4-4-14 (REV:01)

**Save this manual for future reference
Guarde este manual para futuras consulta**

TABLE OF CONTENTS

■ Introduction	2
■ Warranty	2
■ General Safety Rules	3-4
■ Specific Safety Rules	4
■ Symbols	5
■ Features	6
■ Loose Parts	7
■ Tools Needed	7
■ Assembly	8-12
■ Operation	13-16
■ Maintenance	17
■ Troubleshooting	18
■ Parts Ordering/Service	Back Page

INTRODUCTION

This grill has many features for making its use more pleasant and enjoyable. Safety, performance, and dependability have been given top priority in the design of this product making it easy to maintain and operate.

-  **DANGER:** If you smell gas:
1. Shut off gas to the appliance
 2. Extinguish any open flame.
 3. Open firebox hood.
 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.
- Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.
-  **WARNING:** Improper assembly, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the *Assembly*, *Operation*, and *Maintenance* instructions thoroughly before use, assembly, or servicing of this product.
-  **DANGER:** Always use outdoors. Using the grill indoors or within an enclosed area can lead to carbon monoxide poisoning, resulting in serious injury or death.
-  **WARNING:**
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
 - An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

WARRANTY

CRAFTSMAN® LIMITED WARRANTY

FOR TWO YEARS from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship.

FOR TEN YEARS from the sale date this product is warranted against burner rust-through.

WITH PROOF OF SALE, return a defective product to the retailer from which it was purchased for free replacement.

Warranty coverage excludes igniter 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.

This warranty is void if this product is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions; it is also void if this product is ever used while providing commercial services or if rented to another person.

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

GENERAL SAFETY RULES



WARNING: Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below, may result in electric shock, fire and/or serious personal injury.

READ ALL INSTRUCTIONS

- This appliance must be installed in accordance with the latest local codes. In the absence of local codes, use the:
 - United States:
 - National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54
 - LP gas Code, NFPA 58
 - Canada:
 - Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1
 - Propane Storage and Handling Code, CSA B149.2
- If an accessory is used on the grill that requires an external electrical power source, the accessory when installed must be electrically grounded in accordance with local codes. In the absence of local codes, use the:
 - United States: National Electrical Code, ANSI/NFPA 70
 - Canada: Canadian Electrical Code, CSA C22.1
- This appliance is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, shed, balcony, or any other enclosed area.
- Do not use or install this appliance in or on boats or recreational vehicles.
- This grill must be located away from combustible surfaces by no less than 36 in. (914 mm) from back of grill and 36 in. (914 mm) from sides of this grill.
- The grill shall not be used under overhead combustible construction.
- Keep area around this appliance free of combustible materials, gasoline, and all other flammable vapors and liquids.
- Do not restrict the flow of combustion and ventilation air.
- Keep ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- This grill is not intended for commercial use.
- Never move grill when using or still hot.
- Never use the grill indoors. Toxic fumes can accumulate.
- Always remove the LP gas cylinder (liquid propane also called liquid petroleum gas) when the appliance is not in use or before storing or lowering the unit.
- Do not alter the grill in any manner.
- Do not use this appliance unless it is fully and properly assembled and all parts are securely fastened.
- Never attempt to light burner with the firebox hood closed. A build up of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
- When in use, keep children and pets away at all times.
- Do not leave the grill unattended.
- Do not use charcoal, ceramic briquettes, or lava rock in a gas grill.
- In the event of a grease fire, turn off the burner. Do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand, or baking soda.
- Keep any electrical cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near the grill. If not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

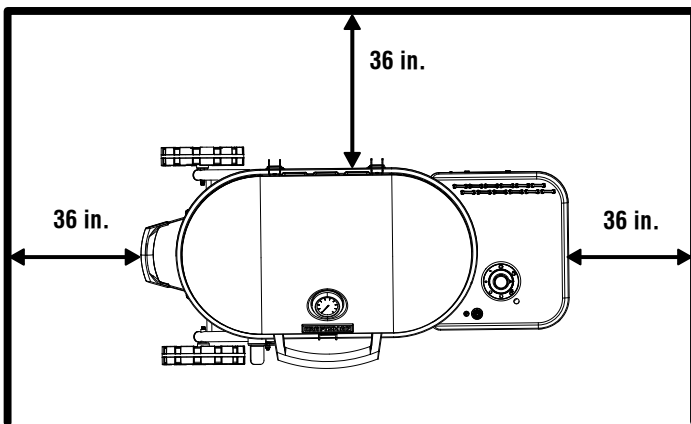


Fig. 1

GENERAL SAFETY RULES

- Never fill the LP gas cylinder beyond 80 percent full. An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety release valve. If not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- If a leak is detected at any time, get away from the LP gas cylinder and call the fire department.
- This grill is not intended to be used on a boat, in an RV, camper trailer, or motor home.
- Do not use the grill until leak-tested.
- Periodically check and/or clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
- LP gas cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other closed in area.
- Do not operate the grill while under the influence of drugs, alcohol, or any medication.
- Stay alert and exercise control. Watch what you are doing and use common sense. Do not operate a grill when you are tired.
- Propane cylinder use (1 lb. disposable):
 - Use only cylinder marked “Propane Fuel”.
 - Cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.
 - Size should be 4 in. diameter, 8 in. height, or 3 in. diameter, 10 in. height.
 - Save cylinder cap and reinstall when not in use.
 - Cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. Gas cylinder must be upright in use.

SPECIFIC SAFETY RULES

- Use grill only with LP gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Check for leaks prior to grilling operations. Do this even if this grill was assembled at the store.
- Do not operate the grill if there is a gas leak present.
- Never use a flame to check for gas leaks.
- Should the burner go out while grilling, turn off the gas valve. Open the firebox hood and wait five minutes before attempting to relight.
- Never lean over an open grill or place hands or fingers on hot surfaces.
- Thoroughly clean the grill regularly.
- Do not block the ventilation holes in the sides or back of the grill.
- Never attempt to use the appliance or any components that have been damaged or exposed to an accidental fire.
- Propane gas is not natural gas. Do not try to convert this grill to natural gas as it will void the warranty and is extremely dangerous.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of the grill.
- Use heat-resistant mitts or gloves, and long-handled utensils when operating this grill.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn requirements and fire codes of using a LP gas grill in your apartment complex.
- Save these instructions. Refer to them frequently and use them to instruct others who may use this grill. If you loan someone this grill, loan them these instructions also.

SYMBOLS

The following signal words and meanings are intended to explain the levels of risk associated with this product.

SYMBOL	SIGNAL	MEANING
	DANGER:	Indicates an imminently hazardous situation, which, if not avoided, will result in death or serious injury.
	WARNING:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, could result in death or serious injury.
	CAUTION:	Indicates a potentially hazardous situation, which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	NOTICE:	(Without Safety Alert Symbol) Indicates important information not related to an injury hazard, such as a situation that may result in property damage.

Some of the following symbols may be used on this product. Please study them and learn their meaning. Proper interpretation of these symbols will allow you to operate the product better and safer.

SYMBOL	NAME	DESIGNATION/EXPLANATION
	Safety Alert	Indicates a potential personal injury hazard.
	Read Operator's Manual	To reduce the risk of injury, user must read and understand operator's manual before using this product.
	Hot Surface	To reduce the risk of injury or damage, avoid contact with any hot surface.

CALIFORNIA PROPOSITION 65

WARNING:

1. Combustion by-products produced when using this product contains chemicals known to State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm. To reduce the risk of exposure to these substances, always use the grill in a well ventilated area.
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.***

To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide adequate ventilation when cooking with gas.

In Massachusetts: All gas products must be installed using a Massachusetts-licensed plumber or gasfitter. A "T" handle type manual gas valve must be installed in the gas supply line to this appliance. This applies to permanently installed natural gas and propane installations. This does not apply to propane portable installations using a 20-lb tank

FEATURES

PRODUCT SPECIFICATIONS

BTU rating 15,000
 Total grill surface 338 sq. in.
 Grilling surface height..... 31 in.

Fuel source Propane (not included)
 Natural gas convertible No

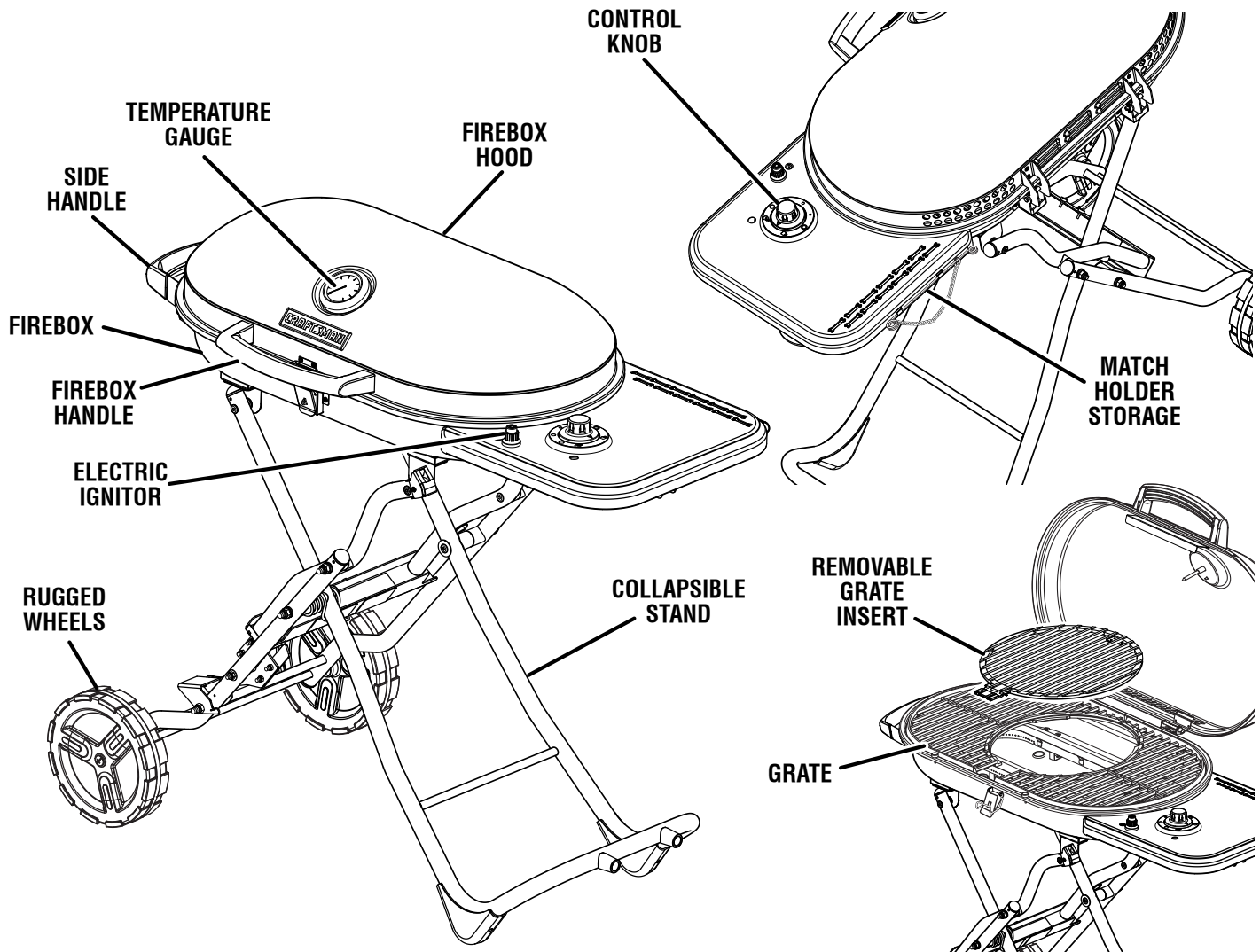


Fig. 2

KNOW YOUR GRILL

See Figure 2.

The safe use of this grill requires an understanding of the information on the grill and in this operator's manual. Before use of this grill, familiarize yourself with all operating features and safety rules.

COLLAPSIBLE STAND - The stand can be collapsed for storing or transporting the grill.

ELECTRIC IGNITOR - The electric ignitor uses a AAA battery that lights the gas burner when pushed.

FIREBOX HOOD - The firebox hood can be locked for easy transport.

MATCH HOLDER STORAGE - Slots in the back of the grill provide convenient storage for the match holder.

REMOVABLE GRATE INSERT - Remove the round porcelain-coated, cast-iron grate insert when using the pizza stone, vegetable tray, or other available inserts (sold separately). When transporting be sure the cast-iron grate is installed.

RUGGED WHEELS - The durable plastic wheels allow you to move the grill across smooth and rough surfaces.

TEMPERATURE GAUGE - The temperature gauge measures temperatures up to 700°F.

LOOSE PARTS

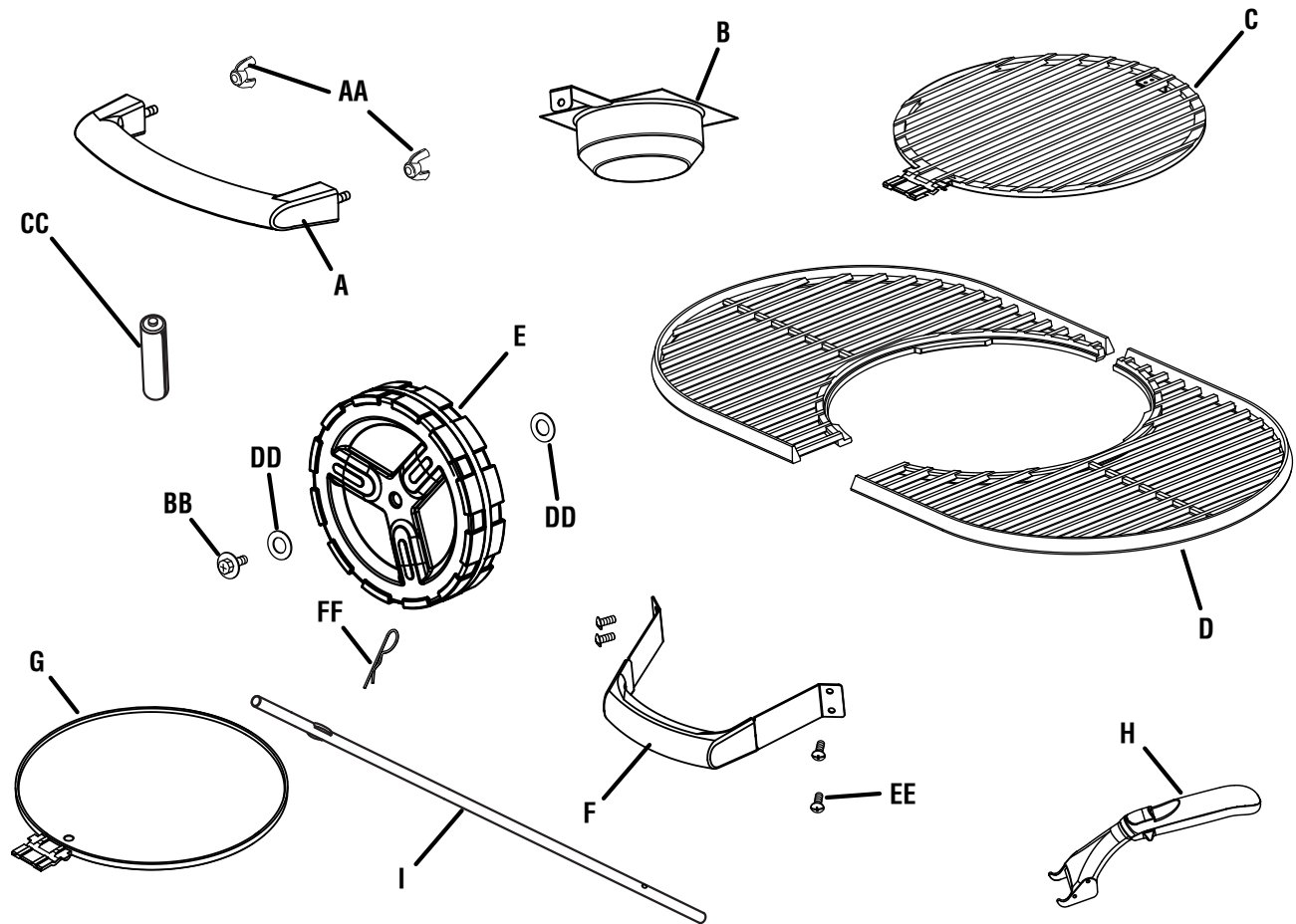
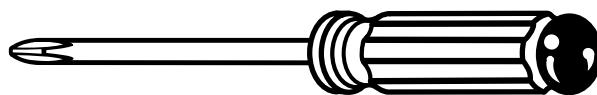


Fig. 3

A - Firebox handle.....	1	AA - Wing nut	2
B - Grease cup	1	BB - Screw (wheel)	2
C - Grate insert.....	1	CC - AAA Battery	1
D - Grate.....	1	DD - Washer	4
E - Wheel.....	2	EE - Screw (side handle)	4
F - Side handle.....	1	FF - Hitch Pin.....	1
G - Griddle.....	1		
H - Insert removal tool.....	1		
I - Axle.....	1		

TOOLS NEEDED

The following tools (not included or drawn to scale) are needed for assembly and making adjustments:



PHILLIPS
SCREWDRIVER

Fig. 4

ASSEMBLY

UNPACKING

This product requires assembly.

- Carefully lift grill from the carton and place it on a level work surface.

WARNING: Do not use this product if any parts on the Loose Parts List are already assembled to your product when you unpack it. Parts on this list are not assembled to the product by the manufacturer and require customer installation. Use of a product that may have been improperly assembled could result in serious personal injury.

- Inspect the grill carefully to make sure no breakage or damage occurred during shipping.

- Do not discard the packing material until you have carefully inspected the grill, identified all loose parts, and satisfactorily operated the grill.

NOTE: Some loose parts are located inside the grill assembly beneath the firebox hood.

- If any parts are damaged or missing, please call 1-800-932-3188 for assistance.

WARNING: If any parts are damaged or missing, do not operate this grill until the parts are replaced. Use of this product with damaged or missing parts could result in serious personal injury.

CAUTION: Some parts may contain sharp edges that may cause personal injury. Wear protective gloves if necessary.

STEP 1: ATTACHING THE WHEELS

See Figure 5 - 6.

- With the grill out of the box and packaging removed, place the grill right side up on flat surface.
- Locate the holes in the stand legs.
- Slide the axle (I) through the square hole in the left stand leg and then through the round hole in the right stand leg.
- Install the hitch pin (FF) into the hole in the axle to secure it in place.
- Raise the grill, slide washer (DD) and wheel (E) onto the axle.
- Using a second washer (DD) and screw (BB), secure the wheel to the stand. Securely tighten screw.
- Repeat this process to secure the other wheel.

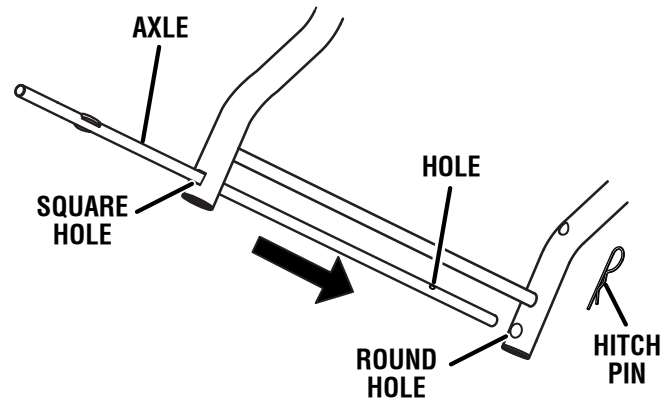


Fig. 5

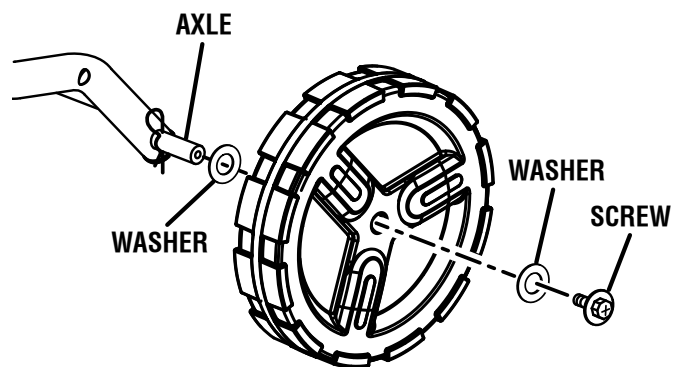


Fig. 6

STEP 2: ATTACHING THE SIDE HANDLE

See Figure 7.

- Locate the handle mounts on the firebox.
- Align holes in side handle (F) with holes in mounts.
- Install front handle using phillips screws (EE). Securely tighten screws.

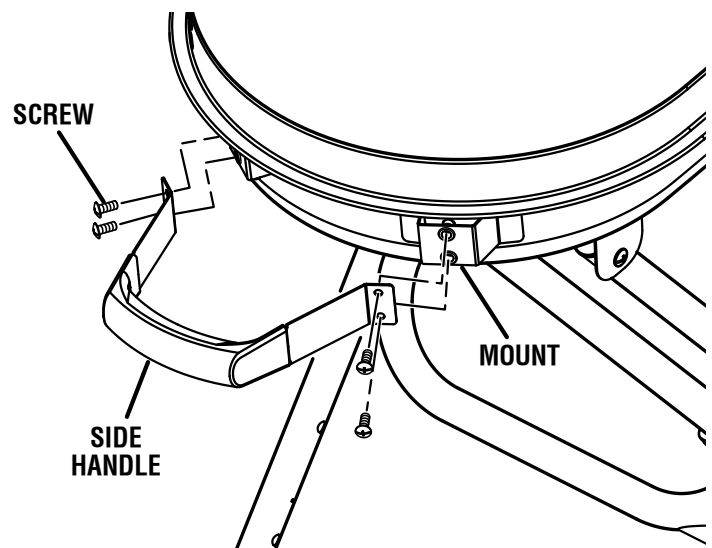


Fig. 7

ASSEMBLY

STEP 3: OPENING THE STAND

See Figure 8 - 10.

- Grasp the side handle and raise the stand until it rests on the wheels and frame support.

⚠ WARNING: Use the side handle to raise the stand. Do not raise by any part of the grill that is attached to the stand. Failure to heed this warning can result in possible injury and damage the grill.

- Step on the release lever and pull the side handle toward you at the same time.
- Apply slight downward pressure on the stand until the latch engages the catch plate locking the unit in place.

⚠ WARNING: Failure to remove the LP gas cylinder or attempting to move the grill while it is hot could result in serious personal injury.

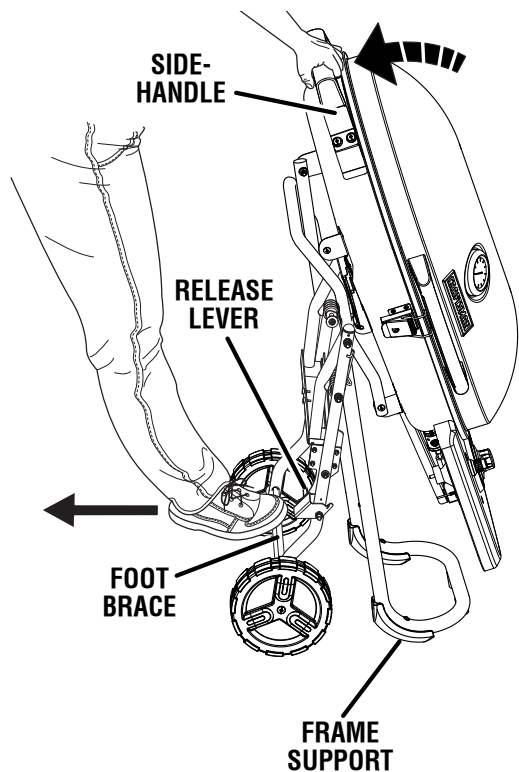


Fig. 8

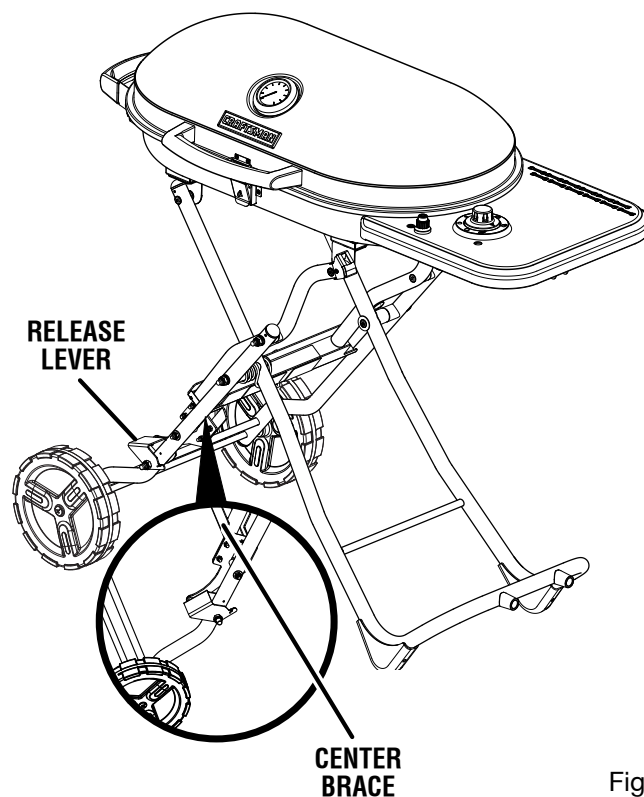


Fig. 9

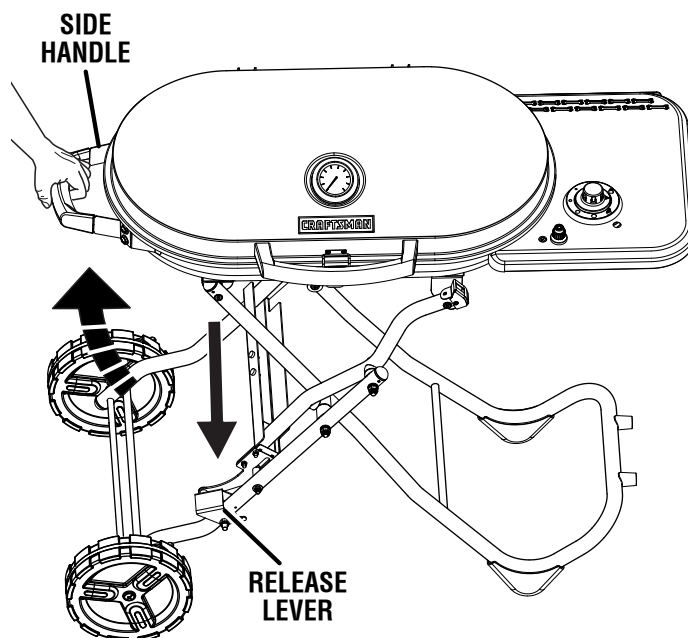


Fig. 10

ASSEMBLY

STEP 4: ATTACHING FIREBOX HANDLE

See Figures 11 - 12.

- Raise and open the stand.
- Lift the hood latch then raise firebox hood.
- Insert studs in firebox handle (A) through holes in firebox hood.
- Install wing nuts (AA) and tighten securely.

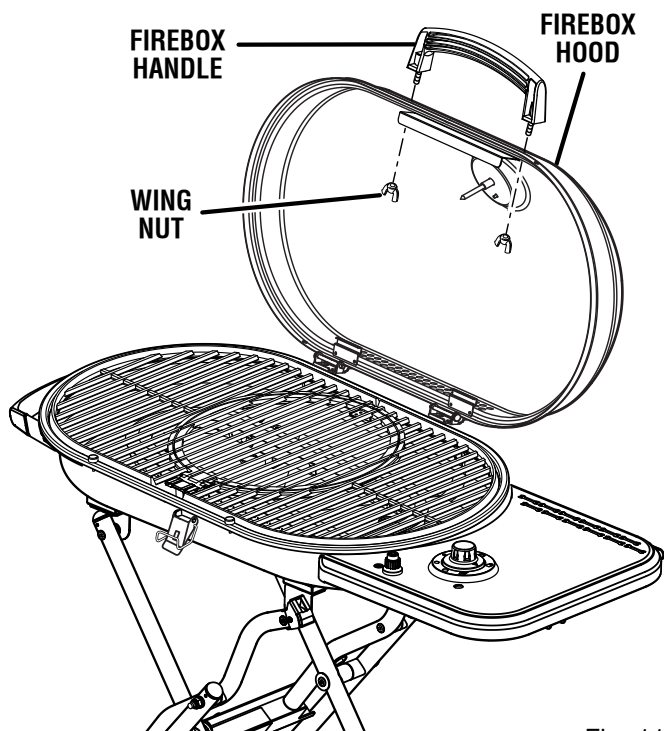


Fig. 11

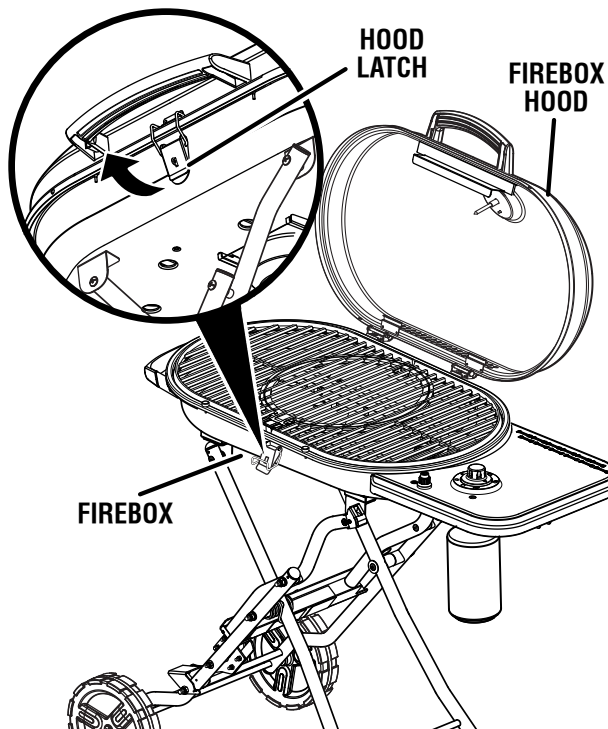


Fig. 12

STEP 5: INSTALLING THE GREASE CUP

See Figure 13.

- Slide the grease cup (B) into the brackets on the bottom of the grill.

NOTE: Clean the grease cup after each use. Do not remove the grease cup until after the grill has cooled completely. Do not transport the grill with a dirty grease cup.

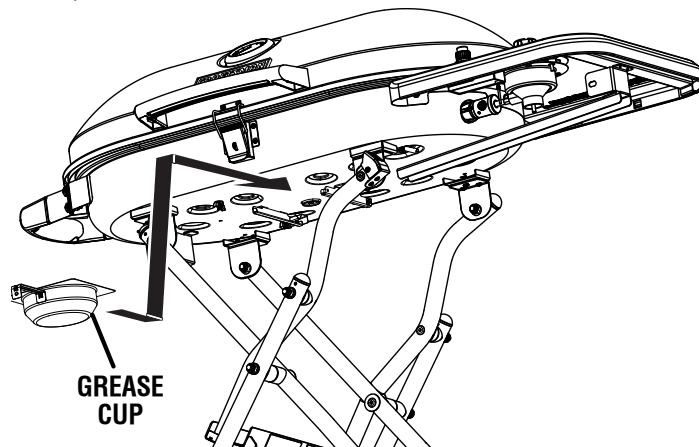


Fig. 13

STEP 6: INSTALLING BATTERY IN IGNITOR

See Figure 14.

- Turn the ignitor cap counterclockwise and lift cap from the control panel.
- Slide a AAA battery (CC), negative (—) end first, into the ignitor. Be sure spring is still in place inside the ignitor cap.
- Replace ignitor cap.

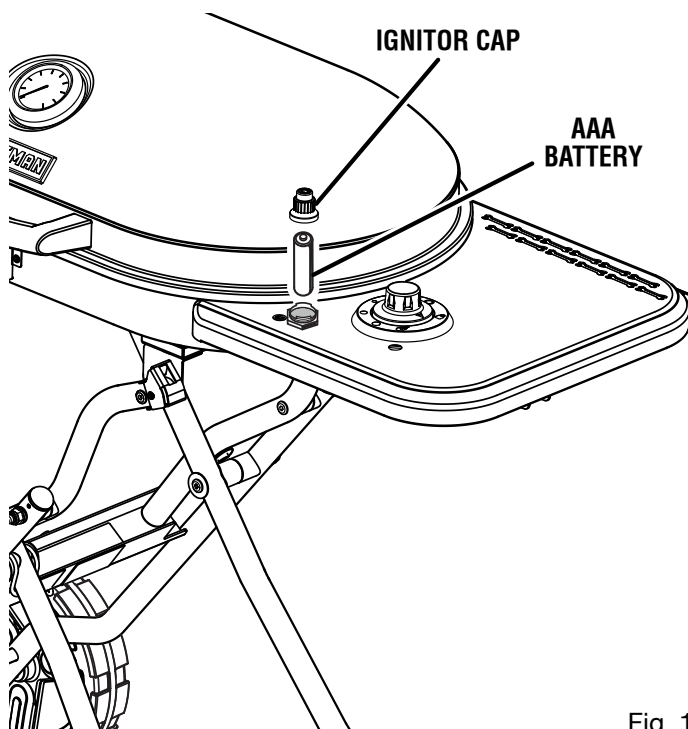


Fig. 14

ASSEMBLY

STEP 7: CONNECTING THE LP GAS CYLINDER TO THE REGULATOR

See Figure 15.

- Remove cap from LP gas cylinder.
- Hold the LP gas cylinder firmly and insert into the regulator.
- Turn the cylinder clockwise taking care not to cross thread the connection. Do not use tools.

NOTE: The regulator will seal in the cylinder valve resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection.** If you cannot complete the connection, disconnect and repeat the above two steps. If you still cannot complete the connection, DO NOT use this regulator!

- Inspect valve connections. Look for any damage or debris. Remove any debris. **Never attempt to use damaged or plugged equipment. See your local LP Gas Dealer for repairs.**

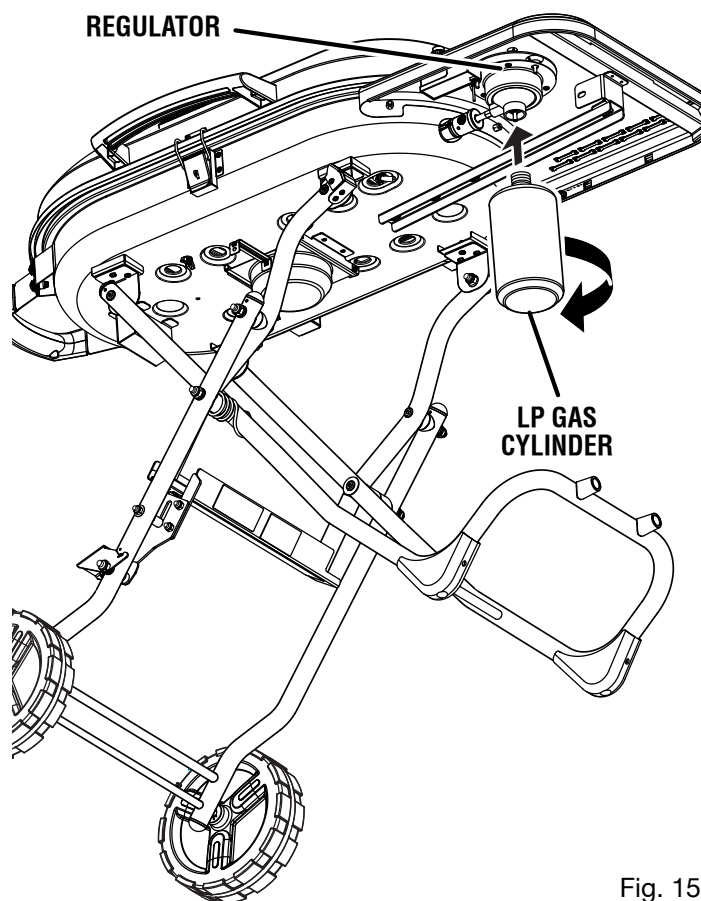


Fig. 15

STEP 8: TESTING VALVES AND REGULATOR FOR LEAKS

See Figure 16.

Connections on the valve were tested at the factory to ensure no gas leaks were present. However, shipping and handling could loosen connections. As a safety precaution:

- Turn the control knob OFF (O).

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK ().

- Make sure the LP cylinder is properly connected to the LP gas cylinder valve.

If you hear a *rushing* sound, immediately remove the LP gas cylinder. This sound means there is a major leak at the connection. Correct the problem before proceeding.

- Using a clean paint brush and a 50/50 mixture of mild soap and water, brush soapy solution over all the connections and fittings on the grill.
- “Growing” bubbles indicate a leak. Remove the LP gas cylinder and recap the bottle.

NOTE: If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Call for replacement parts.

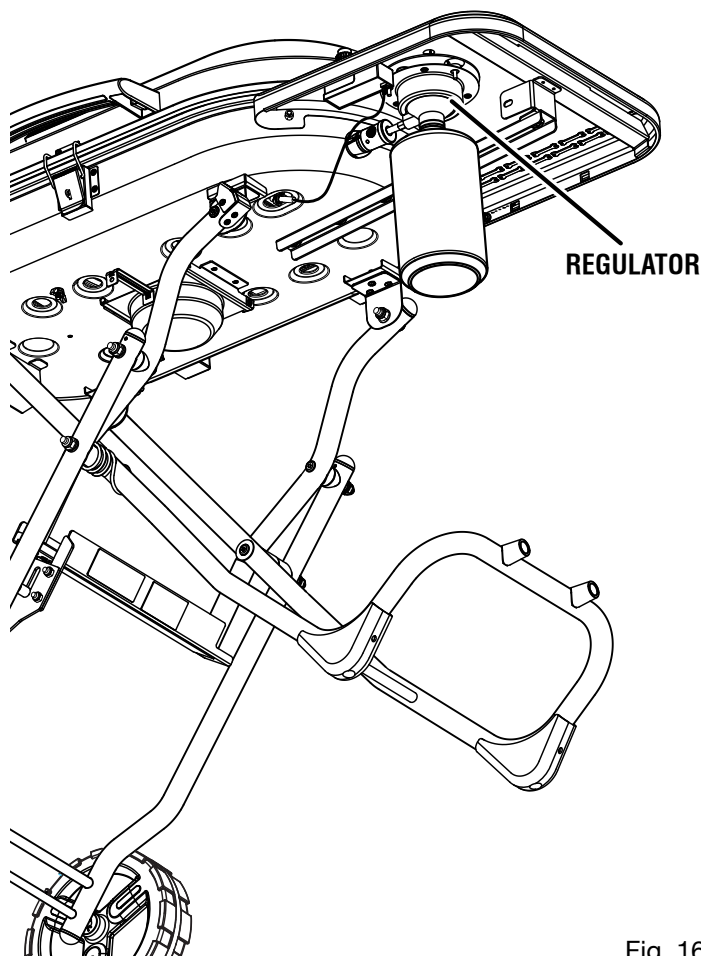


Fig. 16

ASSEMBLY

STEP 9: CLOSING STAND AND TRANSPORTING THE GRILL

See Figures 17 - 18.

Never close the stand or attempt to move the grill unless the grill is completely cool, the grease cup is empty, and the LP gas cylinder is removed.

NOTE: Make sure the grate and removable insert are in place and hood latch secured prior to closing the stand or transporting the grill. This will help to keep all grates in place.

To close the stand:

- Grasp the side handle and step on the release lever.
- Lift the side handle up and away from you.
- With your foot, apply slight forward pressure on the axle until the release lever clicks into place and the unit rests on the wheels and frame support.
- From this position, the grill can be moved easily from place to place.

To lower a closed stand :

- Stand at the wheel side of the collapsible stand and grasp the stand front handle.
- Tilt the unit toward you and then slowly lower it to the ground.

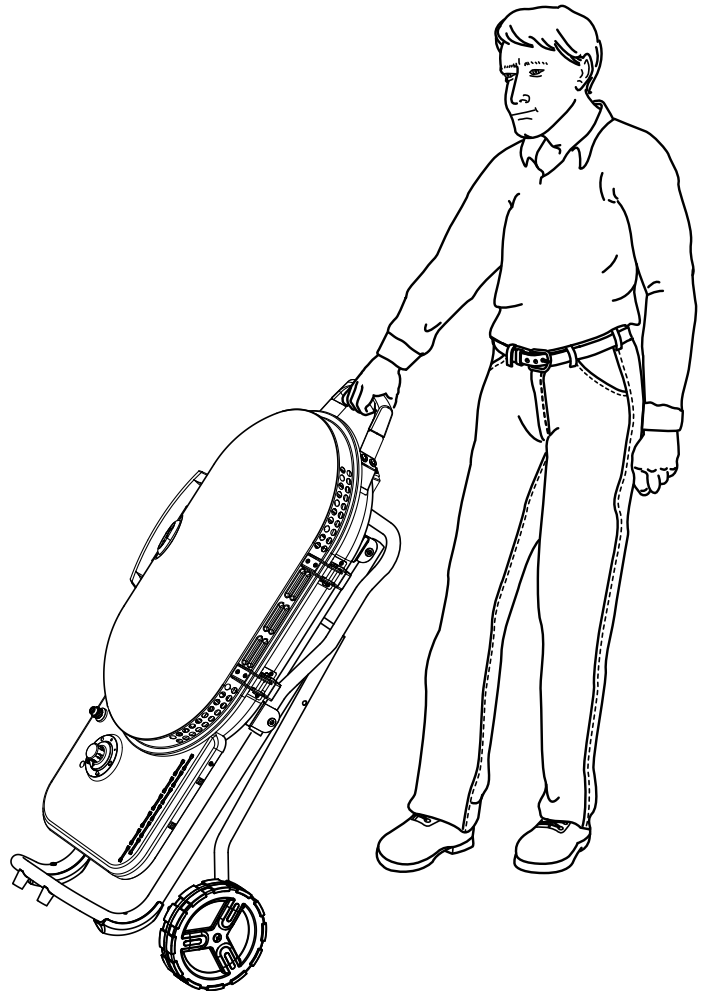


Fig. 18

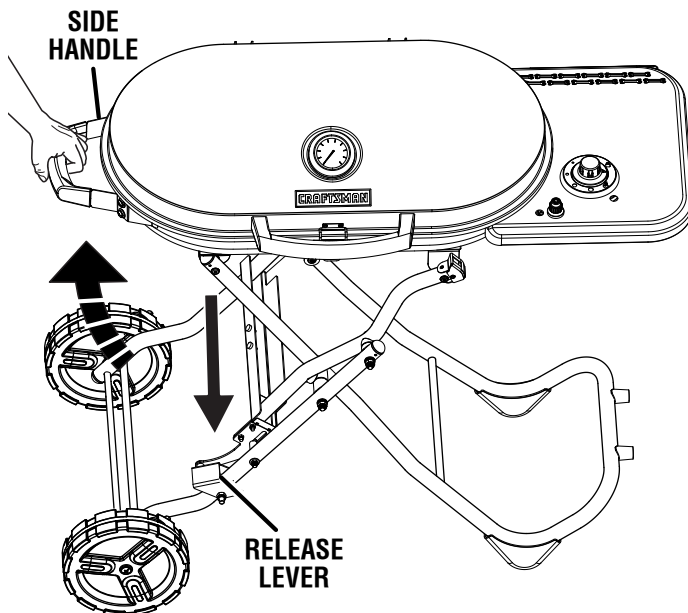


Fig. 17

OPERATION

 **WARNING:** Do not allow familiarity with grill to make you careless. Remember that a careless fraction of a second is sufficient to inflict severe injury.

 **WARNING:** Do not use any attachments or accessories not recommended by the manufacturer of this grill. The use of attachments or accessories not recommended can result in serious personal injury.

SAFETY TIPS FOR USING THE GRILL

- Before turning the control knob on, check the LP gas cylinder for tightness and perform a leak test.
- Trim excess fat from meat to reduce flare ups from drippings.
- When grill is not in use, turn the control knob to LOCK (🔒), and remove the LP gas cylinder.
- Do not move grill while cooking.
- To avoid burns and splatters, use long-handled utensils and oven mitts.
- Do not use the grill if the grease cup is not clean and properly installed.
- Once the grill has cooled, clean promptly.
- Do not let grease or hot material drip from the grill onto the valve, hose, or regulator. Correct the problem before use.
- If the regulator frosts, immediately turn off the grill and cylinder valve. This indicates a problem with the LP gas cylinder and it should not be used. Return the cylinder to the supplier.
- Do not leave the grill unattended while preheating or burning off food residue. If the grill has not been regularly cleaned as instructed, a grease fire can occur.
- Never use water on a grease fire.
- Perform a burner flame check before each use (see the *Maintenance* section).

GRILLING GUIDE

High — for preheating the grill, searing steaks and other cuts of meat, burning off food residue from grate.

Medium — for most grilling, baking, and roasting.

Low — for cooking fish and other lean foods.

COOKING/GRILLING TIPS

- The best oils to use when grilling meats are high-temperature oils (i.e., peanut, canola, safflower, and cottonseed oils).
- Dry off meat prior to grilling. Dry meat browns; wet meat steams.
- Grill with the firebox hood down.
- Keep grates clean. A clean grate is less likely to be sticky and will last longer.
- Clean the firebox hood and inside the firebox often. A grease build-up is a fire hazard and adds unwanted flavors to your fresh food.
- Before lighting the burner, spray grates with non-stick spray to prevent food from sticking.
- Always preheat the grill 10 - 15 minutes prior to use.
- Before you start grilling, organize the food by cooking technique, required cooking time, and grilling area required.
- Sauces containing sugars and fats can cause flare-ups and burn your food. Apply these sauces only in the last 10 minutes of cooking.
- Marinades and rubs enhance the flavor of food. A dry rub or liquid marinade can be used prior to cooking.

FOOD SAFETY

- Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat.
- Keep raw meat separate from ready-to-eat foods.
- Use a clean platter and utensils when removing cooked food from the grill.
- Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria.
- Use a meat thermometer to ensure proper internal temperature of meat.
- USDA Recommended Safe Minimum Internal Temperatures of Food:
 - 145°F for beef, veal, lamb, steaks, and roast
 - 145°F for fish
 - 160°F for ground pork, beef, veal, and lamb
 - 160°F for pork
 - 160°F for egg dishes
 - 165°F for turkey, chicken, and duck (whole, pieces, and ground)
- Refrigerate prepared and leftover foods promptly.

OPERATION

⚠ WARNING: If ignition does NOT occur within 5 seconds, turn the control knob to OFF (O) and wait 5 minutes. Repeat lighting procedures. If burner does NOT ignite with the cylinder valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite and result in serious personal injury.

IGNITING THE BURNER

See Figures 19 - 20.

NOTE: Never lean over the grill while lighting burner.

The first time you use your newly purchased grill, it is recommended the grill run on the highest setting for 15 - 20 minutes.

To ignite burner using the electric ignitor:

- Open the firebox hood.
- Turn the control knob on the side shelf to OFF (O).
NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- Make sure the LP gas cylinder is tightly connected to the regulator and a leak test has been performed.
- To light the burner, push in the control knob and turn to 🔥.
- Press and hold the electric ignitor until the burner lights. When burner is lit, turn the control knob to the desired setting.

If burner fails to light within five (5) seconds, release the electric ignitor. Turn the control knob off and wait five (5) minutes then repeat the step.

NOTE: Place burner on high and observe flame height which should be approximately 1/2 in. If the flame is too high or too low, burner adjustment is required. See *Maintenance* section later in this manual.

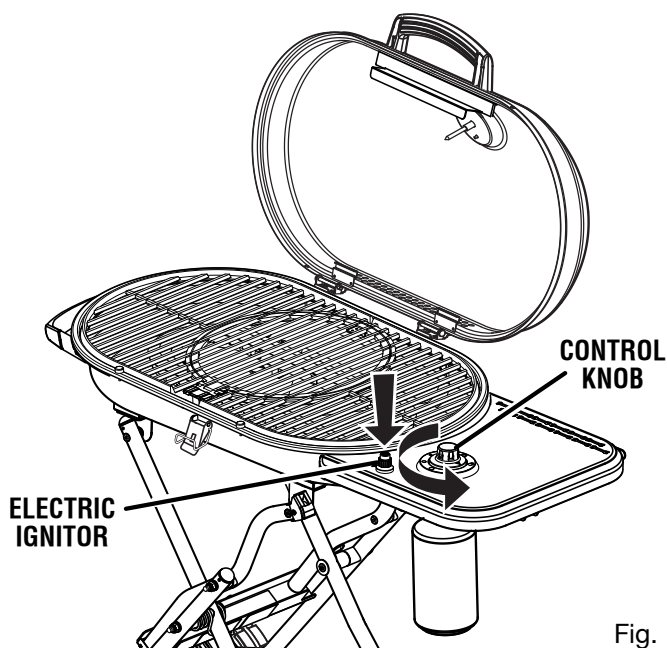


Fig. 19

To ignite burner using match lighting:

- Open the firebox hood.
- Turn control knob to OFF (O).
NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- Make sure the LP gas cylinder is tightly connected to the regulator and a leak test has been performed.
- Using the match holder included with this grill, place a match between the circular wires.
- Light the match and place into lighting hole on the bottom of the firebox.
- Push in the control knob and turn to 🔥.
- When burner is lit, turn the control knob to the desired setting.

If burner fails to light, extinguish the match, turn the control knob off, and wait five (5) minutes then repeat the step.

NOTE: Place burner on high and observe flame height which should be approximately 1/2 in. If flame is too high or too low, burner adjustment is required. See the *Maintenance* section later in this manual.

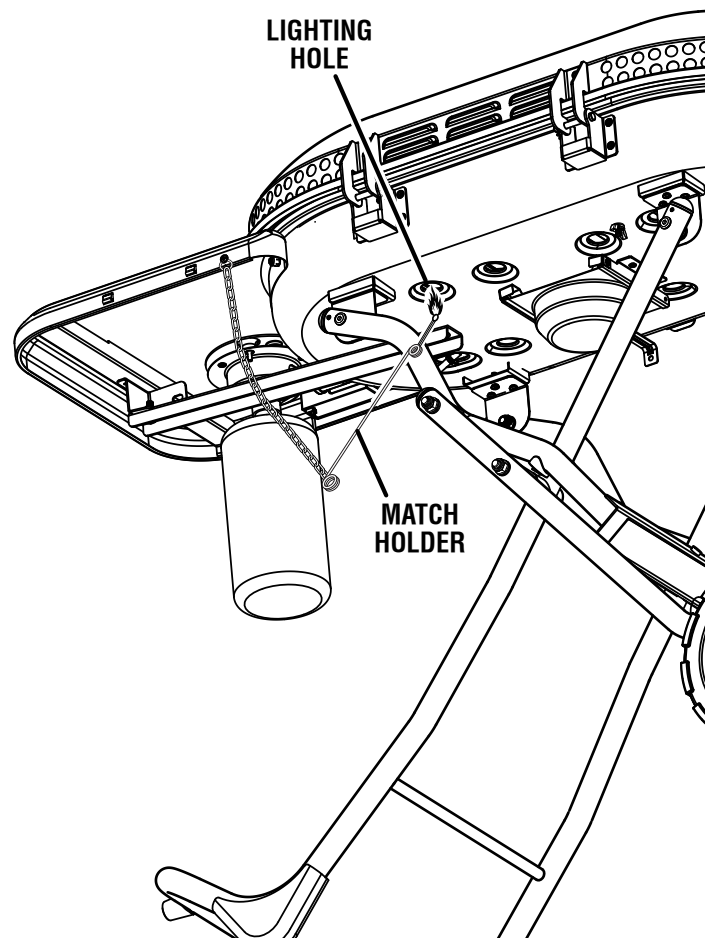


Fig. 20

OPERATION

⚠ WARNING: Never use an accessory if the porcelain coating is damaged or chipped. Use with a damaged coating could result in serious personal injury if ingested.

USING THE GRILL AND ACCESSORIES

See Figure 21.

NOTE: Only use the insert removal tool on tabbed inserts.

To use the insert removal tool:

- Slide the hooks on the end of the insert tool under the tab on the insert.
- Lower the tool so that the bottom latch catches under the insert tab.
- To release: Lift the orange release button with your thumb then remove the insert removal tool from the insert.

To use the grate:

- Turn on the grill and close the firebox hood. Preheat the grill for 10 - 15 minutes.
- Open the firebox hood and place the food on clean grates then replace the firebox hood. Cooking time will vary depending on personal preference.

NOTE: When grilling fish, the meat is typically done when it flakes easily with a fork. If any part of the meat is glossy in appearance, it is not done.

- When finished cooking, turn the control knob off.

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).

- After the grill has cooled, clean grates and grease cup.

To use the griddle:

- Using the insert removal tool, lift and remove the grate insert.
- Again using the insert removal tool, place the griddle in the hole where the grate insert was removed.
- Preheat the grill for 10 - 15 minutes with the hood closed.
- Open the hood.
- Cook whatever food you desire on the flat, griddle surface.
- When finished cooking, turn the control knob off.

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).

- Clean grates, grease cup, and griddle.

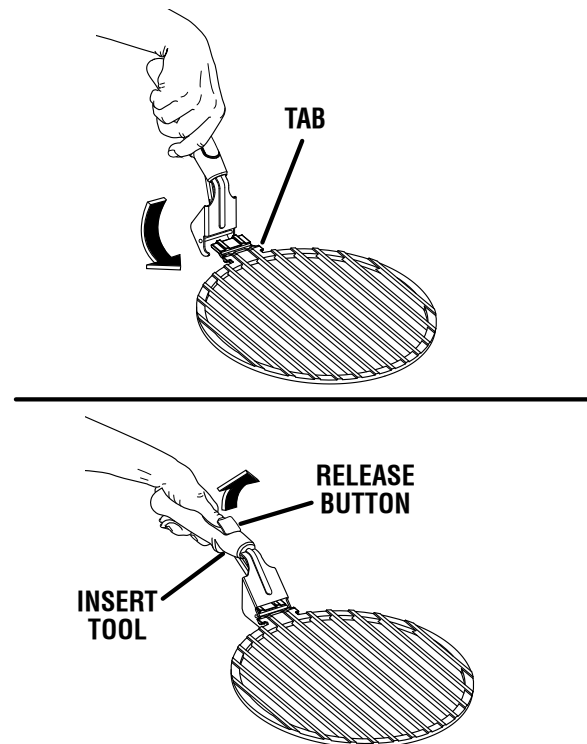


Fig. 21

OPERATION

⚠ WARNING: When servicing, use only identical replacement parts. Use of any other parts could create a hazard or cause product damage.

GENERAL MAINTENANCE

When cleaning the inside of the firebox hood and grill bottom, use a strong solution of detergent and water with a scrub brush to clean. Rinse thoroughly and allow to air dry. NEVER use a caustic grill cleaner on painted or cooking surfaces.

All plastic parts, stainless-steel and painted surfaces, should be cleaned with warm soapy water and wiped dry. Cooking surfaces should be cleaned with a bristle brush only. Check that no loose bristles remain on the cooking grates prior to using.

Cooking grates:

- Clean before and after each use with a stiff wire brush.

Port shields:

- Scrape any build-up off the port shields using a wire brush.

Grease:

- After use, allow the grease in the cup to cool then empty into the garbage.
- Empty after each use to avoid spillage and flare ups.

CLEANING BURNER ASSEMBLY AND CHECKING VENTURI FOR INSECTS

See Figures 22 - 23.

⚠ DANGER: Failure to clean the burner assembly and check the venturi as described can result in a fire or explosion resulting in serious injury or death.

Burner should be cleaned when the grill has been idle for some time. In some parts of the country, spiders and other insects can spin webs, build nests, and lay eggs in the venturi blocking gas flow and causing fire in the tubes known as “flashback”. Flashback can damage the grill and even cause injury.

- Turn control knob to OFF (O). Allow grill to cool completely.

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).

- Remove the LP gas cylinder.
- Pull electrode wire from the electronic ignitor.
- Remove the wing nuts securing the burner to the firebox.
- Lift burner up and away from the gas valve orifice.

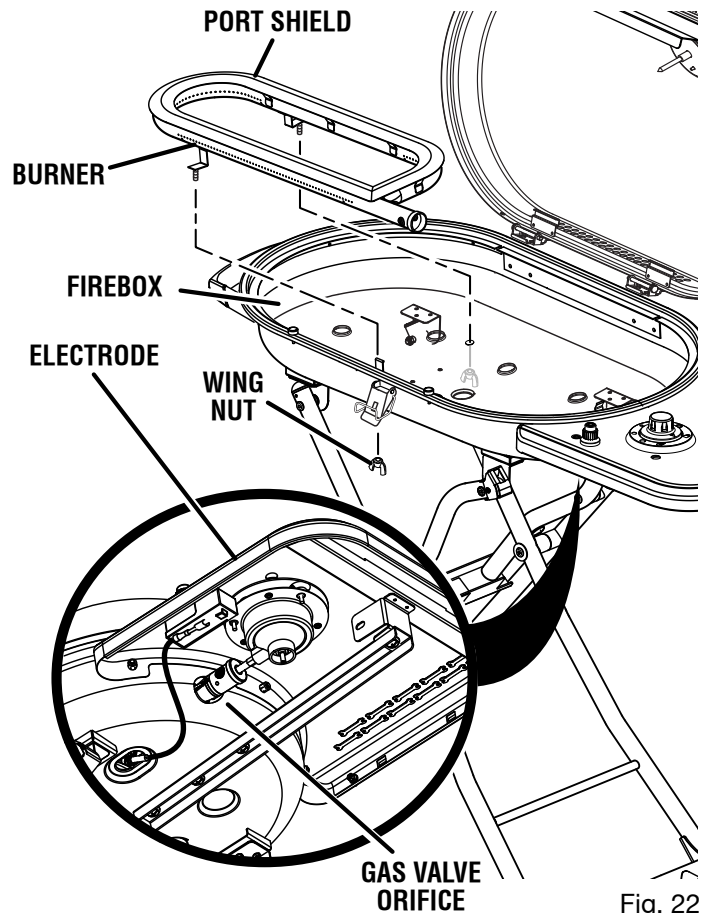


Fig. 22

Clean burner tubes using one of the following three ways:

1. Bend a stiff wire into a small hook. Run the hook through the burner tube several times.
2. Use a narrow bottle brush with flexible handle and run through burner tubes several times. DO NOT use a wire brush.
3. Wear eye protection then use an air hose to force air into the burner tube and out through the burner port. Clean any clogged port with an opened paper clip.

- Once burner tube is clear of debris, use a wire brush

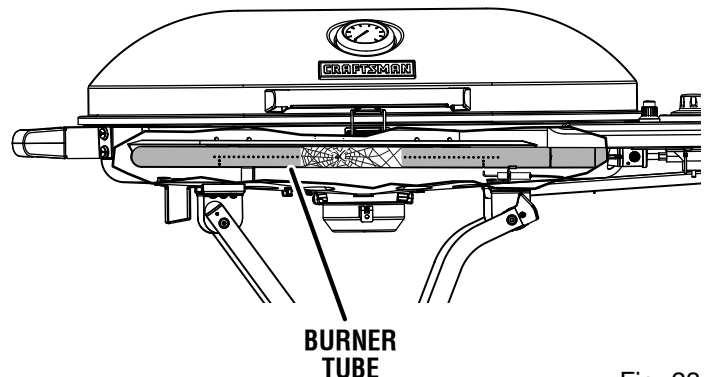


Fig. 23

MAINTENANCE

to remove food and dirt from the outer surface of the tubes.

- Check burner for damage. Normal wear and corrosion may cause some holes to enlarge. Replace burner if this happens.

NOTE: Burner tube must reengage valve opening.

- Verify that the gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet.
- Attach the electrode to the burner and carefully replace the burner.
- Slide burner into the grill and secure burner using wing nuts.
- Reattach electrode wires to the electronic ignitor.

BURNER FLAME CHECK

See Figure 24.

- Open the firebox hood and allow grill to cool completely.
- Turn control knob to OFF (O).

NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).

- Remove grates.
- Light burner and turn the control knob from high to low. A smaller flame should be seen on low while the high positions flame should be approximately 1/2 in. in height.
- If only a low flame is seen, you may need to reset the gas regulator safety device as described in the *Operation* section.

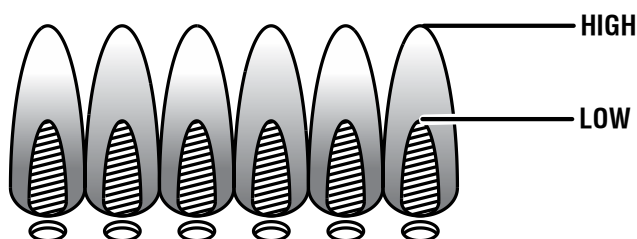


Fig. 24

IGNITOR CHECK

Remove LP gas cylinder completely. Press and hold the ignitor. "Click" should be heard and a spark seen between the burner and electrode. If no spark, see the *Troubleshooting* section later in this manual.

VALVE CHECK

Remove LP gas cylinder completely. Control knob locks in place when turned off. To check valves: push in knobs and release. If knobs don't spring back, replace the valve assembly before using grill.

STORING THE GRILL

See Figure 25.

- Turn the control knob to OFF (O).
NOTE: To lock the control knob in the off position, turn the control knob to LOCK (🔒).
- Remove LP gas cylinder.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- Once cooled, clean grill thoroughly.
- Store in dry location. If storing outside, cover grill with one of the variety of grill covers offered by CRAFTSMAN® or other grill cover manufacturers.

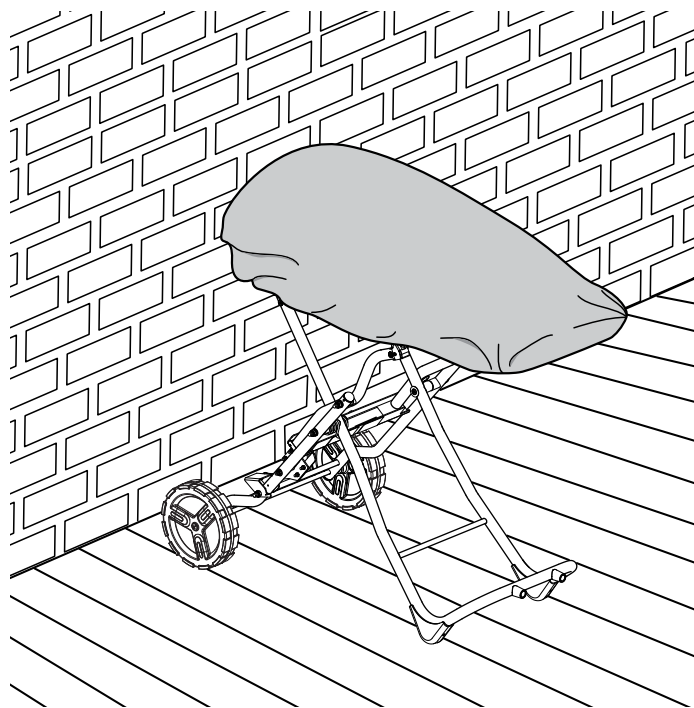


Fig. 25

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smell of gas	Regulator, or valve leaking.	Remove LP cylinder immediately and check for damaged regulator or valve. Perform leak test, see Testing Valves and Regulator for Leaks in the <i>Assembly</i> section.
Flame flashback beneath control panel	Fire in burner tube due to blockage.	See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the <i>Maintenance</i> section.
Gas leak detected from cylinder, regulator, or other connection	Improper installation and loose connections. Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Tighten fittings and see Testing Valves and Regulator for Leaks in the <i>Assembly</i> section. Replace LP gas cylinder.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Grease build up in burner area.	Turn off control knob. Leave firebox hood open allowing flames to extinguish. Once cool, clean grill thoroughly.
Burner will not light	LP gas cylinder is empty. Burner not connected to control knob. Venturi blocked. Ignitor wire is loose, dirty, or not connected. Dead battery in ignitor.	Replace LP gas cylinder. Make sure valves are inside the burner tubes. See Testing Valves and Regulator for Leaks in the <i>Assembly</i> section. Reconnect burner electrode wires or replace the ignitor wire assembly. Clean wires and/or electrode with rubbing alcohol and a clean swab. Tighten all connections. Replace the battery in the ignitor.
Decreasing heat or popping sound	LP gas cylinder is empty. Venturi blocked.	Replace LP gas cylinder. See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the <i>Maintenance</i> section
Hot spots on cooking surface	Venturi blocked.	See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the <i>Maintenance</i> section
Yellow flame	Venturi or burner may be blocked.	See Cleaning Burner Assembly and Checking Venturi for Insects in the <i>Maintenance</i> section
Inside of firebox hood appears to be peeling	This is a build up of grease.	Clean with a soft bristle brush or scraper.

CRAFTSMAN PORTABLE GRILL – MODEL NUMBER 315.CG1150

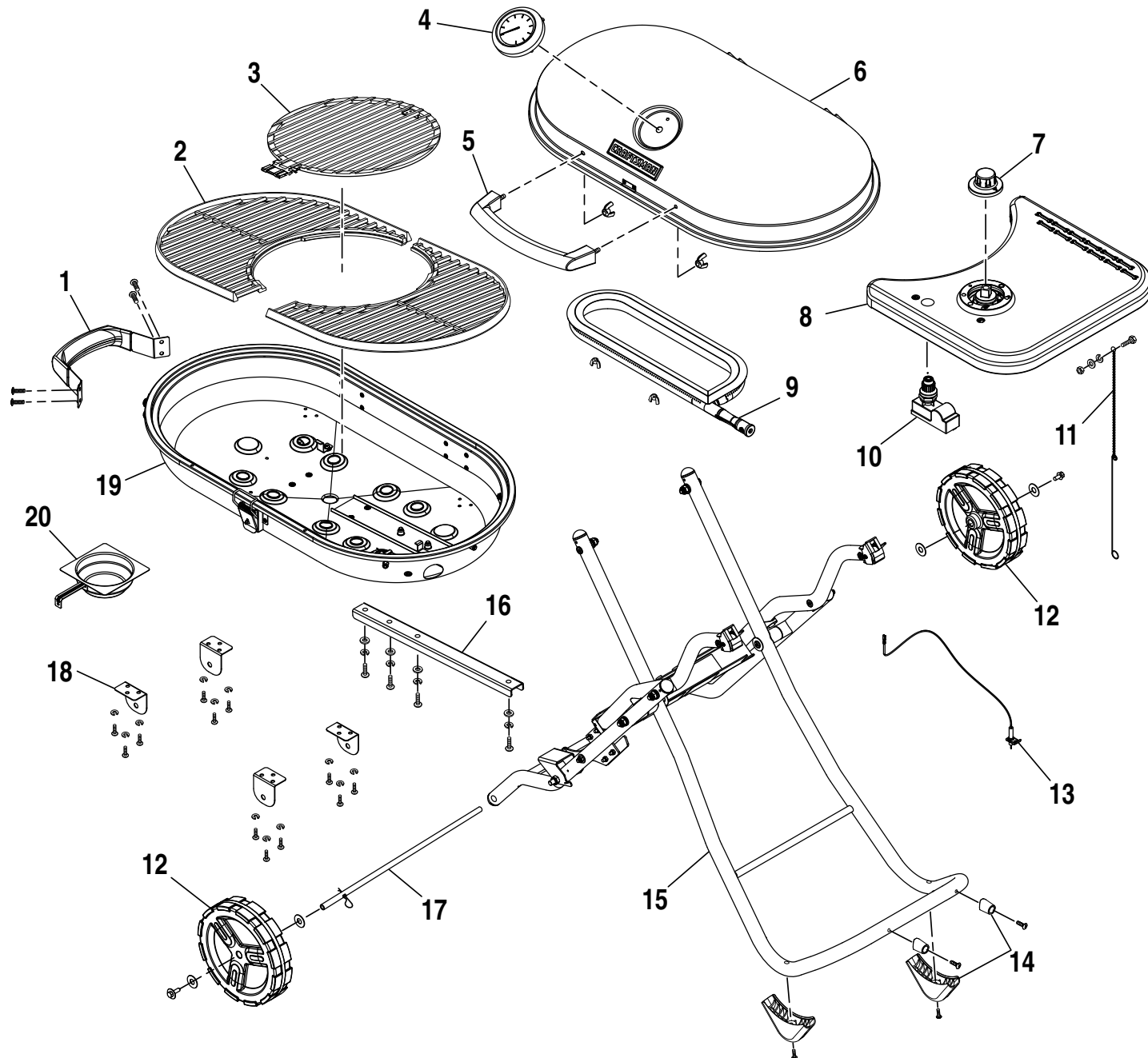


Figure A

CRAFTSMAN PORTABLE GRILL – MODEL NUMBER 315.CG1150

The model number will be found on the firebox. Always mention the model number in all correspondence regarding your **PORTABLE GRILL** or when ordering repair parts.

PARTS LIST

KEY NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY.
1	081001043806	Firebox Side Handle	1
2	081001043823	Grate	1
3	081001043812	Grate Insert	1
4	081001075006	Temperature Gauge	1
5	081001043822	Hood Handle	1
6	081001075802	Hood Assembly	1
7	081001075003	Control Knob	1
8	081001075805	Side Shelf Assembly	1
9	081001043825	Burner Assembly	1
10	081001043034	Electronic Ignitor	1
11	081001043827	Match Holder Assembly	1
12	081001075815	Wheel Assembly	2
13	081001043826	Electrode assembly w/hardware	1
14	081001043830	Leg Stand Foot and Rest w/hardware	4
15	081001043829	Leg Stand Assembly	1
16	081001075807	Shelf Support Bracket	1
17	081001043831	Wheel Axle	1
18	081001043829	Leg Stand Bracket	4
19	081001075804	Firebox Assembly	1
20	081001043811	Grease Cup	1
	9900000963	Operator's Manual	

ÍNDICE DE CONTENIDO

■ Introducción.....	2
■ Garantía.....	2
■ Reglas de seguridad generales.....	3-4
■ Reglas de seguridad específicas.....	4
■ Símbolos.....	5
■ Características.....	6
■ Piezas sueltas.....	7
■ Herramientas necesarias.....	7
■ Armado.....	8-12
■ Funcionamiento.....	13-16
■ Mantenimiento.....	17
■ Corrección de problemas.....	18
■ Pedidos de repuestos.....	Pág. posterior

INTRODUCCIÓN

Este gril ofrece numerosas características para hacer más agradable y placentero su uso. En el diseño de este producto se ha conferido prioridad a la seguridad, el desempeño y la fiabilidad, por lo cual se facilita su manejo y mantenimiento.

 **PELIGRO:** Si siente olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa de la caja de fuego.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame de inmediato a su proveedor de gas o a su departamento de bomberos.

Si no sigue estas instrucciones puede provocar incendios o explosiones, que pueden ocasionar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

 **ADVERTENCIA:** El armado, el ajuste, la modificación, el servicio técnico o el mantenimiento incorrectos pueden provocar daños a los bienes, lesiones o la muerte. Lea atentamente las instrucciones de *Armado, Operación y Mantenimiento* antes de usar, armar o realizar servicio técnico a este producto.

 **PELIGRO:** Siempre debe utilizarse al aire libre. El uso de la parrilla en interiores o en un ambiente cerrado puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono y causar daños graves o, incluso, la muerte.

 **ADVERTENCIA:**

- No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este aparato ni de ningún otro.
- No debe almacenarse un cilindro de PL que no esté conectado para usarse cerca de este aparato ni de ningún otro.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE CRAFTSMAN

Este producto tiene garantía por cualquier defecto en material o mano de obra DURANTE UN AÑO desde la fecha de venta. Este producto tiene garantía por cualquier defecto en garantizado contra oxidación quemador DURANTE UN DIEZ AÑOS desde la fecha de venta.

Los productos defectuosos se remplazarán sin cargo si presenta un comprobante de pago.

Cobertura de la garantía excluye las pilas y quemador grill parte de pintura pérdida, decoloración o superficie que se oxide, que son piezas de desgaste que puede llevar a cabo en condiciones normales de uso dentro del período de garantía, o son condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento incorrecto.

Esta garantía no tiene validez si el producto no se utiliza correctamente y mantenerse de acuerdo con las instrucciones que se suministran, también es nula si el producto es usado alguna vez al mismo tiempo que proporciona servicios comerciales o si se alquila a otra persona.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede gozar de otros derechos que varían según el estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

⚠ ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones. El incumplimiento de las instrucciones señaladas abajo puede causar descargas eléctricas, incendios y lesiones corporales serias.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Este aparato debe instalarse de conformidad con los códigos locales vigentes. En caso de que no existan códigos locales, use los siguientes:
 - Estados Unidos:
 - Código Nacional de Gas Combustible, norma 223.1 del Instituto Americano de Normas Nacionales (American National Standards Institute, ANSI)/norma 54 de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association, NFPA)
 - Código de gas PL, norma 58 de la NFPA
 - Canadá:
 - Código de Instalación de Gas Natural y Propano, norma B149.1 de la Asociación Canadiense de Normas (Canadian Standards Association, CSA)
 - Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, norma CSA B149.2
- Si en la parrilla se usa un accesorio que requiere una fuente de alimentación eléctrica externa, al instalar el accesorio, debe conectarse a tierra eléctricamente, de conformidad con los códigos locales. En caso de que no existan códigos locales, use los siguientes:
 - Estados Unidos: Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70
 - Canadá: Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1
- Este aparato es para uso en el exterior únicamente, y no debe usarse en un edificio, garaje, cobertizo, balcón ni en ninguna otra área cerrada.
- No use ni instale este aparato en el interior de botes o de vehículos recreativos ni encima de estos.

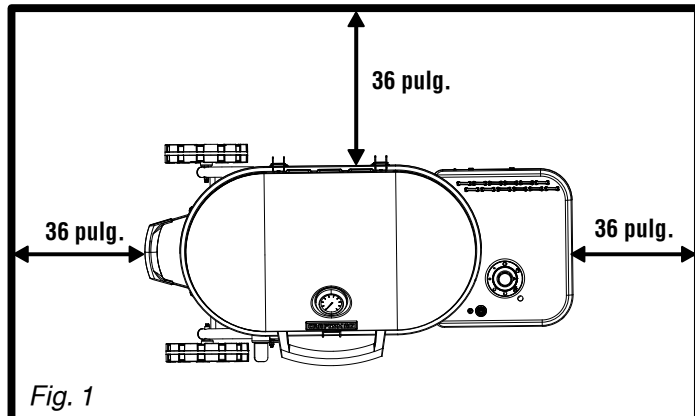


Fig. 1

- Esta parrilla debe ubicarse lejos de superficies combustibles a no menos de 36 pulgadas (914 mm) desde la parte posterior de la parrilla y 36 pulgadas (914 mm) desde los laterales de esta parrilla.
- La parrilla no debe usarse debajo de construcciones combustibles elevadas.
- Mantenga el área alrededor de este aparato libre de materiales combustibles, gasolina, y cualquier otro vapor o líquido inflamable.
- No restrinja el flujo del aire de combustión y ventilación.
- Mantenga las aberturas de ventilación del cerramiento del tubo libres de suciedad.
- Esta parrilla no está diseñada para uso comercial.
- Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso o cuando todavía esté caliente.
- Nunca use la parrilla en el interior. Pueden acumularse vapores tóxicos.
- Siempre retire el tubo de gas PL (propano líquido también llamado gas licuado de petróleo) cuando el aparato no esté en uso o antes de almacenar o bajar la unidad.
- No modifique la parrilla de ninguna manera.
- No use este aparato, a menos que esté armado en forma completa y adecuada, y que todas las piezas estén firmemente ajustadas.
- Nunca intente encender un quemador con la tapa de la caja de fuego cerrada. La acumulación de gas no inflamado dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.
- Cuando esté en uso, mantenga a los niños y a las mascotas alejados en todo momento.
- No deje la parrilla sin supervisión.
- No use carbón vegetal, briquetas de cerámica ni roca lava en una parrilla de gas.
- En caso de que se prenda fuego grasa, apague el quemador. No intente extinguir el fuego con agua. Use polvo químico seco tipo BC como extintor de incendio o sofoque con tierra, arena o bicarbonato sódico.
- Mantenga cualquier cable eléctrico y manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- No almacene un tubo de gas PL de repuesto debajo de la parrilla ni cerca de esta. Si no se cumple esta indicación, puede producirse un incendio que podría provocar la muerte o lesiones graves.
- Nunca llene el tubo de gas PL por encima del 80% de su capacidad. Un tubo llenado en exceso o almacenado en forma incorrecta constituye un peligro debido a la posible liberación de gas desde la válvula de alivio de seguridad. Si no se cumple esta indicación, puede producirse un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.

REGLAS DE SEGURIDAD GENERALES

- Si en algún momento se detecta una fuga, aléjese del tubo de gas PL y llame al departamento de bomberos.
- Esta parrilla no está diseñada para ser usada en un bote, un vehículo recreativo (recreational vehicle, RV), una casa rodante ni en una caravana.
- No use la parrilla hasta que se haya comprobado que no tiene fugas.
- Revise y/o limpie periódicamente los quemadores/tubos Venturi para verificar que no haya insectos ni nidos de insectos. Un tubo tapado puede producir un incendio debajo de la parrilla.
- Los tubos de gas PL deben almacenarse en el exterior, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, un garaje, ni en ninguna otra área cerrada.
- No opere la parrilla si se encuentra bajo los efectos de drogas, alcohol o medicamentos.
- Permanezca alerta y en control. Preste atención a lo que esté haciendo y use el sentido común. No opere la parrilla cuando esté cansado.
- Uso de cilindros de propano (desechable de 0,454 kg [1 lb]):
 - Utilice únicamente cilindros con la etiqueta “Propane Fuel” (“Combustible propano”)
 - El cilindro debe estar construido y etiquetado de acuerdo con las especificaciones correspondientes a cilindros de gas PL del Departamento de Transporte (Department of Transport, DOT) de EE. UU. o de la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de materiales peligrosos.
 - El tamaño del cilindro debe ser el siguiente: 102 mm (4 pulg.) de diámetro y 203 mm (8 pulg.) de alto; o 76 mm (3 pulg.) de diámetro y 254 mm (10 pulg.) de alto.
 - Guarde la tapa del cilindro y vuelva a instalarla cuando no utilice el cilindro.
 - El sistema de alimentación del cilindro se debe configurar para extracción de vapor. Cuando esté en uso, el cilindro debe encontrarse en posición vertical.

REGLAS DE SEGURIDAD ESPECÍFICAS

- Use la parrilla solo con gas PL y con el conjunto de regulador/válvula suministrado.
- Verifique que no haya fugas antes de asar. Realice este procedimiento incluso si esta parrilla fue armada en la tienda.
- No opere la parrilla si hay una fuga de gas.
- Nunca use una llama para verificar que no haya fugas de gas.
- En caso de que el quemador se apague mientras está asando a la parrilla, cierre la válvula de gas. Abra la tapa de la caja de fuego y espere cinco minutos antes de intentar volver a prenderlo.
- Nunca se incline sobre una parrilla abierta ni coloque las manos o los dedos de las manos sobre superficies calientes.
- Limpie bien la parrilla regularmente.
- No obstruya los orificios de ventilación que se encuentran en los laterales o en la parte posterior de la parrilla.
- Nunca procure utilizar una parrilla o cualquier componente que se hayan dañado o se han expuesto a un fuego accidental.
- El gas propano no es gas natural. No intente convertir esta parrilla a gas natural, dado que esto anulará la garantía y es extremadamente peligroso.
- Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo cuando el tubo no esté en uso. Solo instale en la salida de la válvula del tubo el tipo de tapa guardapolvo suministrado con la válvula del tubo. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de propano.
- No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de la parrilla.
- Use mitones o guantes resistentes al calor, y utensilios con mangos largos al operar esta parrilla.
- Residentes de departamentos: Consulten con la administración para conocer los requisitos y los códigos sobre incendios respecto del uso de una parrilla de gas PL en su complejo de departamentos.
- Guarde estas instrucciones. Consúltelas con frecuencia y úselas para dar instrucciones a otras personas que puedan usar esta parrilla. Si le presta a alguien esta parrilla, préstele también estas instrucciones.

SÍMBOLOS

Las siguientes palabras de señalización y sus significados tienen el objeto de explicar los niveles de riesgo relacionados con este producto.

SÍMBOLO	SEÑAL	SIGNIFICADO
	PELIGRO:	Indica una situación peligrosa inminente, la cual, si no se evita, causará la muerte o lesiones serias.
	ADVERTENCIA:	Indica una situación peligrosa posible, la cual, si no se evita, podría causar la muerte o lesiones serias.
	PRECAUCIÓN:	Indica una situación potencialmente peligrosa la cual, si no se evita, puede causar lesiones leves o moderadas.
	AVISO:	(Sin el símbolo de alerta de seguridad) Indica una situación que puede producir daños materiales.

Es posible que se empleen en este producto algunos de los siguientes símbolos. Le suplicamos estudiarlos y aprender su significado. Una correcta interpretación de estos símbolos le permitirá utilizar mejor y de manera más segura el producto.

SÍMBOLO	NOMBRE	DENOMINACIÓN/EXPLICACIÓN
	Alerta de seguridad	Indica un peligro posible de lesiones personales.
	Lea el manual del operador	Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer y comprender el manual del operador antes de usar este producto.
	Superficie caliente	Para reducir el riesgo de lesiones corporales o daños materiales evite tocar toda superficie caliente.

CALIFORNIA - PROPUESTA DE LEY NÚM. 65

ADVERTENCIA:

1. Los productos secundarios de la combustión que se generan al usar este producto contienen sustancias químicas que el estado de California reconoce que provocan cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos. Para reducir el riesgo de exposición a estas sustancias, siempre use la parrilla en un área bien ventilada.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluidas plomo y compuestos del plomo, que el estado de California reconoce que provocan, cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. **Lávese las manos después de manipular este producto.**

Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere esta unidad de conformidad con el manual de uso y cuidado, y asegúrese de proporcionar ventilación adecuada cuando cocina con gas.

En Massachusetts: Todos los productos de gas deben ser instalados por un plomero o gasista con licencia de Massachusetts. Debe instalarse una válvula de gas manual con mango en "T" en la línea de suministro de gas a este aparato. Esto se aplica a las instalaciones permanentes de gas natural y de propano. Esto no se aplica a las instalaciones portátiles de propano que usan un tanque de 9,09 kg (20 lb).

CARACTERÍSTICAS

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Capacidad nominal en BTU 15 000
 Superficie total de la parrilla..... 338 pulg. cuad.
 Altura de la superficie para asar..... 787 mm (31 pulg.)

Fuente de combustible..... Propano (no incluido)
 Convertible a gas natural No

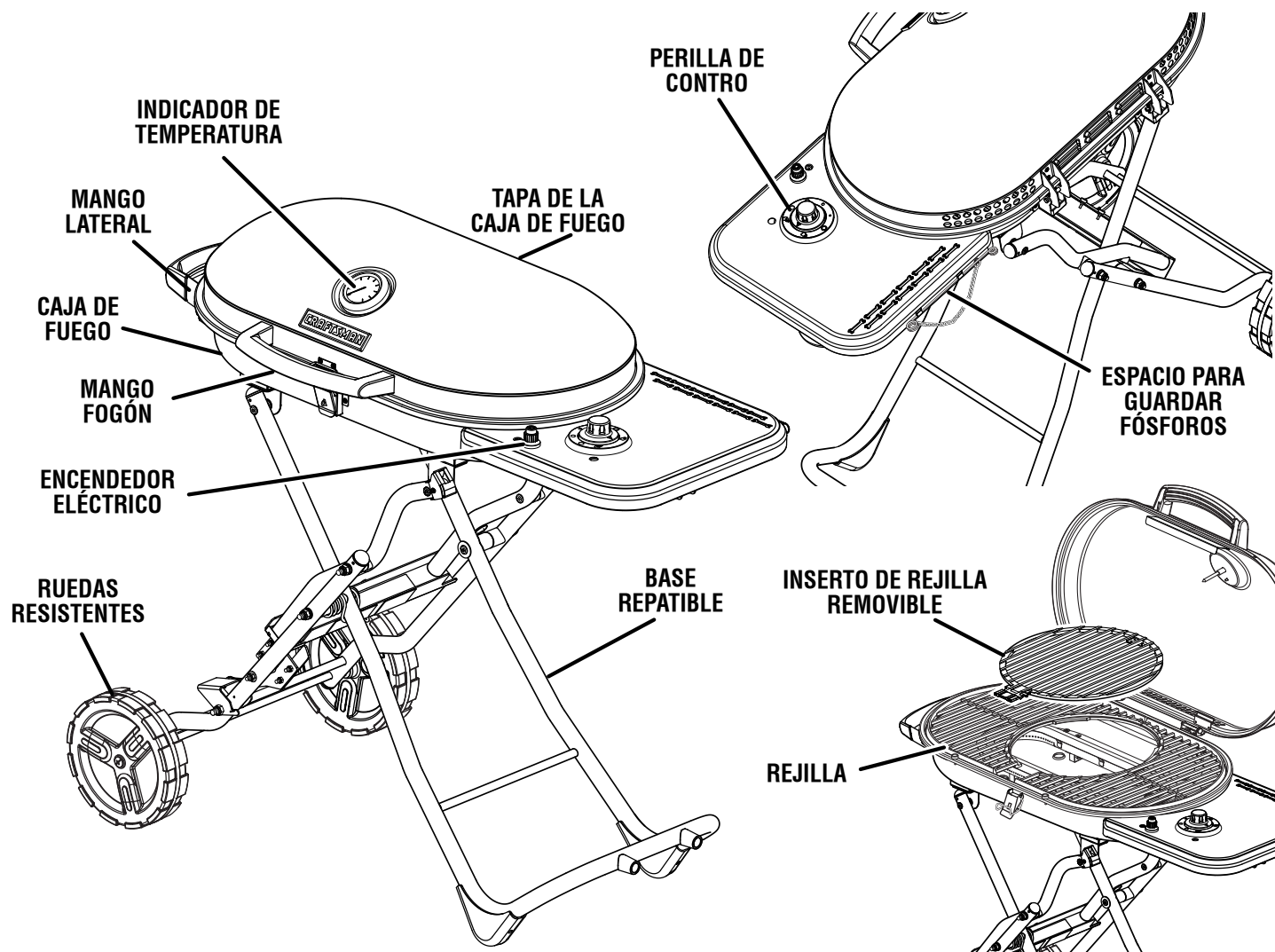


Fig. 2

CONOZCA SU PARRILLA

Vea la figura 2.

Para usar esta parrilla con la debida seguridad se debe comprender la información indicada en la parrilla misma y en este manual, y se debe comprender también el trabajo que intenta realizar. Antes de usar esta parrilla, familiarícese con todas las características de funcionamiento y normas de seguridad del mismo.

BASE REPATIBLE - La base repatible se puede rebatir para guardar o transportar la parrilla.

ENCENDEDOR ELÉCTRICO - El encendedor usa una batería AAA que enciende los quemadores de gas cuando se lo presiona.

TAPA DE LA CAJA DE FUEGO - La tapa de la caja de fuego se puede trabar para facilitar el transporte.

ESPACIO PARA GUARDAR FÓSFOROS - Las ranuras que se encuentran en la parte posterior de la parrilla sirven como un práctico espacio para el soporte de fósforos.

INSERTOS DE REJILLA REMOVIBLES - Quite la rejilla encastre de hierro fundido y revestida en porcelana cuando utilice el disco para pizzas, la bandeja para vegetales, o otras inserto adicional (se venden por separado). Asegúrese de que la rejilla de hierro fundido esté instalada cuando transporte la parrilla.

RUEDAS RESISTENTES - Las ruedas de plástico resistente le permiten mover la parrilla sobre superficies lisas y rugosas.

INDICADOR DE TEMPERATURA - El indicador de temperatura mide temperaturas hasta 700 °F (371.1 °C).

PIEZAS SUELTAS

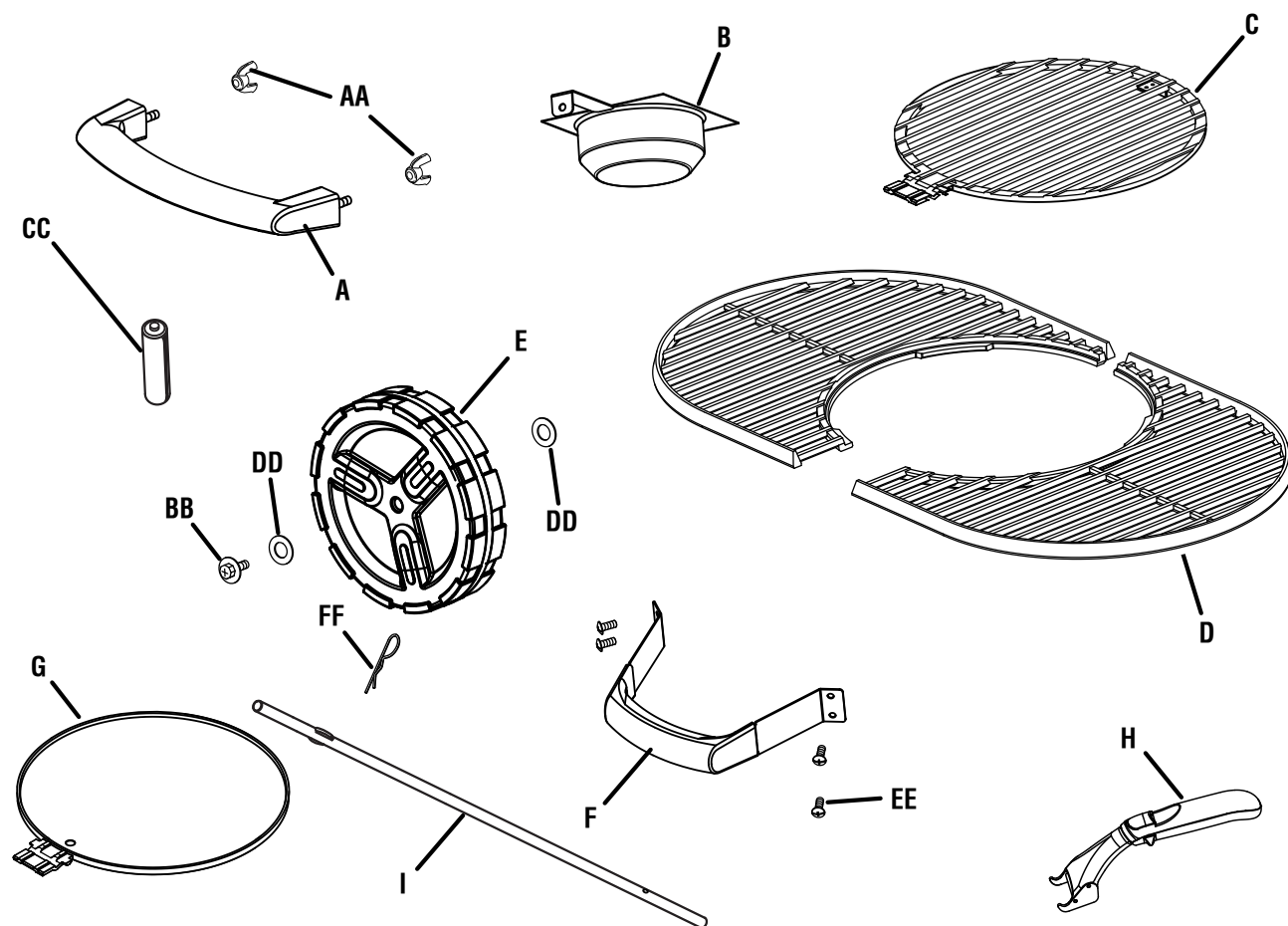
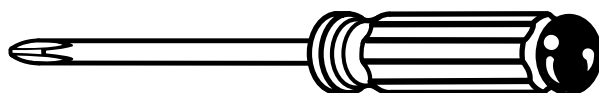


Fig. 3

A - Mango caja de fuego	1	AA - Tuerca de mariposa	2
B - Depósito para grasa.....	1	BB - Tornillo (rueda)	2
C - Inserto de rejilla.....	1	CC - Baterías AAA.....	1
D - Rejilla.....	1	DD - Arandela.....	4
E - Rueda.....	1	EE - Tornillo (mango lateral).....	4
F - Mango lateral	1	FF - Pasador de enganche.....	1
G - Plancha	1		
H - Herramienta para extraer insertos	1		
I - Eje	1		

HERRAMIENTAS NECESARIAS

Para armar la unidad y efectuar ajustes se necesitan las siguientes herramientas (no incluido o dibujado para escalar):



DESTORNILLADOR
PHILLIPS

Fig. 4

ARMADO

DESEMPAQUETADO

Este producto requiere armarse.

- Extraiga cuidadosamente de la gril y colóquela sobre una superficie de trabajo nivelada.

⚠ ADVERTENCIA: No utilice este producto si alguna pieza incluida en la lista de piezas sueltas ya está ensamblada al producto cuando lo desempaqueta. El fabricante no ensambla las piezas de esta lista en el producto. Éstas deben ser instaladas por el usuario. El uso de un producto que puede haber sido ensamblado de forma inadecuada podría causar lesiones personales graves.

- Inspeccione cuidadosamente la gril para asegurarse de que no haya sufrido ninguna rotura o daño durante el transporte.

- No deseche el material de empaquetado antes de terminar de inspeccionar cuidadosamente la gril, identificar todas las piezas sueltas y utilizar satisfactoriamente la gril.

NOTA: Algunas piezas sueltas están ubicadas en el interior del conjunto de la parrilla detrás de la tapa de la caja de fuego.

- Si hay alguna parte dañada o faltante, llame al 1-800-932-3188, donde le brindaremos asistencia.

⚠ ADVERTENCIA: Si hay piezas dañadas o faltantes, no utilice esta gril sin haber reemplazado todas las piezas. Usar este producto con partes dañadas o faltantes puede causar lesiones serias al operador.

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas piezas pueden contener bordes filosos que pueden causar lesiones personales. Si es necesario, use guantes protectores.

PASO 1: CONEXIÓN DE LAS RUEDAS

Vea las figuras 5 - 6.

- Con la parrilla fuera de la caja y el embalaje extraído, coloque la parrilla hacia arriba en una superficie plana.
- Ubique los orificios de las patas de la base.
- Deslice el eje (G) a través del orificio cuadrado de la pata izquierda de la base y luego a través del orificio redondo de la pata derecha.
- Instale el pasador de enganche (FF) en el orificio del eje para fijarlo en su lugar.
- Eleve la parrilla, deslice la arandela (DD) y la rueda (E) dentro del eje.
- Utilizando una segunda arandela (DD) y un tornillo (BB), asegure la rueda a la base. Ajuste el tornillo con firmeza.
- Repita este proceso para asegurar la otra rueda.

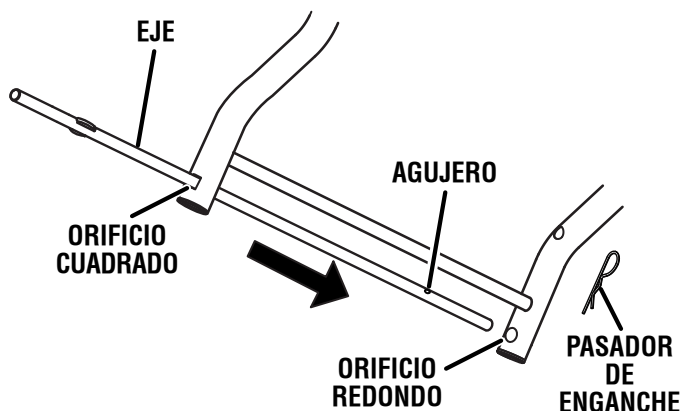


Fig. 5

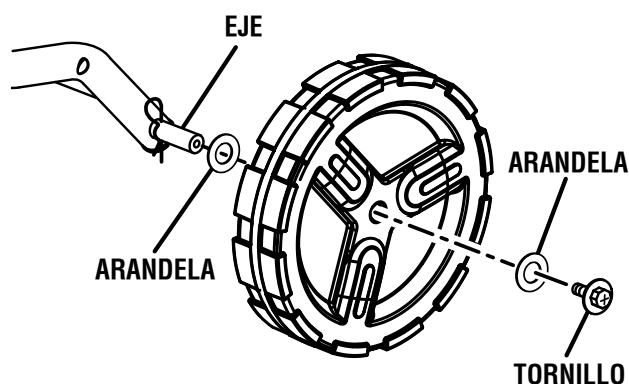


Fig. 6

PASO 2: CONEXIÓN DEL MANGO LATERAL

Vea la figura 7.

- Ubique las monturas del mango en la caja de fuego.
- Alinee los orificios del mango lateral (F) con los orificios de las monturas.
- Instale el mango delantero con un destornillador Philips (EE). Ajuste los tornillos con firmeza.

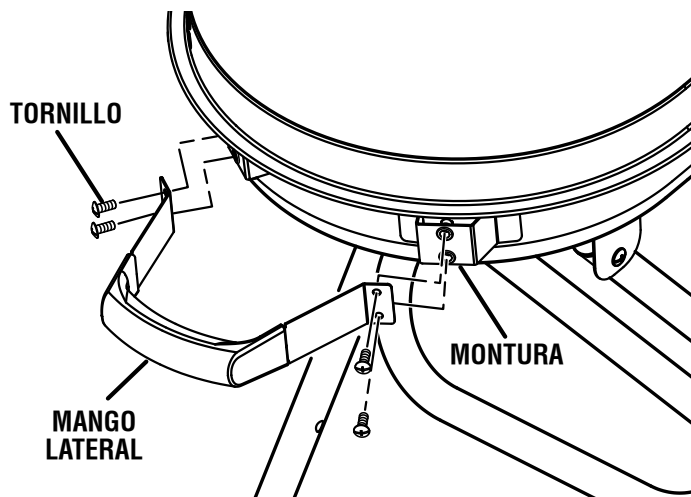


Fig. 7

ARMADO

PASO 3: ABRA LA BASE REPATIBLE

Vea las figuras 8 a 10.

- Tome la mango lateral y elévela hasta que descansa en las ruedas y en el soporte del marco.

⚠ ADVERTENCIA: Use el mango lateral para elevar la base. No la eleve de ninguna parte de la parrilla que esté conectada a la base. La inobservancia de esta advertencia puede causar posibles lesiones y dañar la herramienta.

- Pise la palanca de afloje y tire del mango lateral hacia usted al mismo tiempo.
- Aplique una leve presión hacia abajo en la base hasta que la palanca de afloje se cierre sobre la el pestillo de bloqueo de la placa de la unidad en su lugar.

⚠ ADVERTENCIA: El incumplimiento para quitar el tubo de gas PL de elepé intentar mover la parrilla cuando está caliente podría tener puede causar lesiones graves.

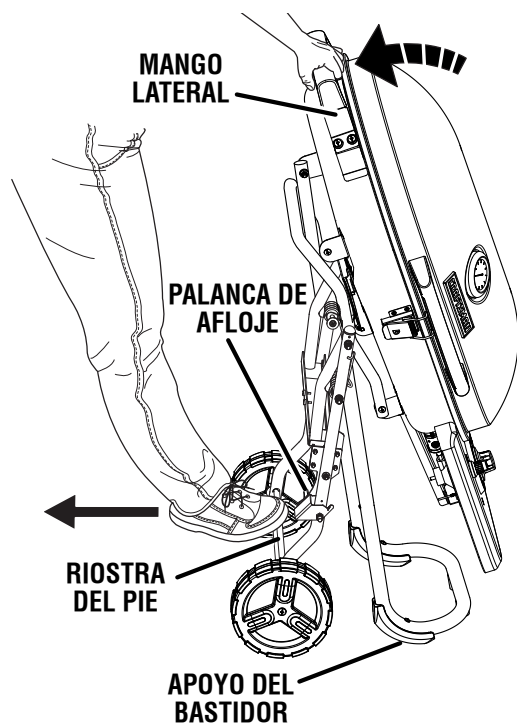


Fig. 8

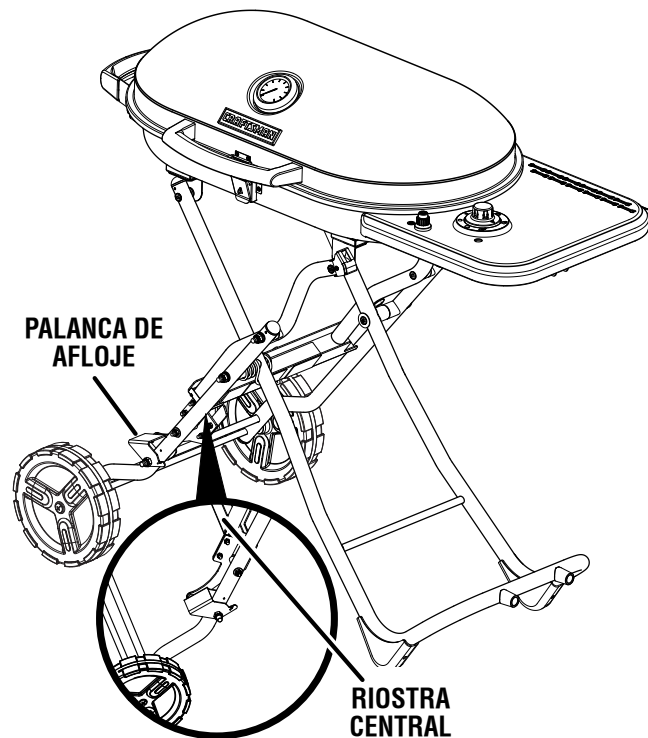


Fig. 9

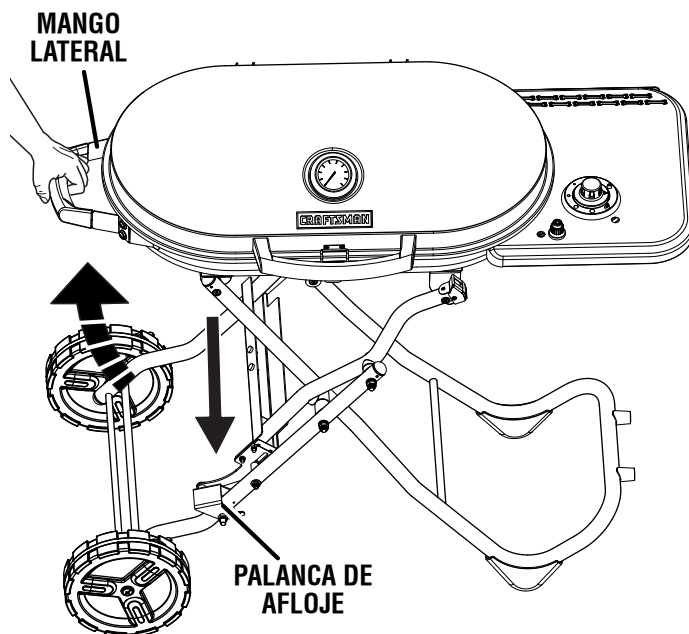


Fig. 10

ARMADO

PASO 4: MONTAJE DEL MANGO DEL FOGÓN

Vea las figuras 11 y 12.

- Eleve y abra el soporte.
- Levante el pestillo de la campana y luego la tapa de la caja de fuego.
- Inserte pernos en el mango de la caja de fuego (A) a través de los orificios de la campana de la caja de fuego.
- Instale tuercas de mariposa (AA) y ajuste con firmeza.

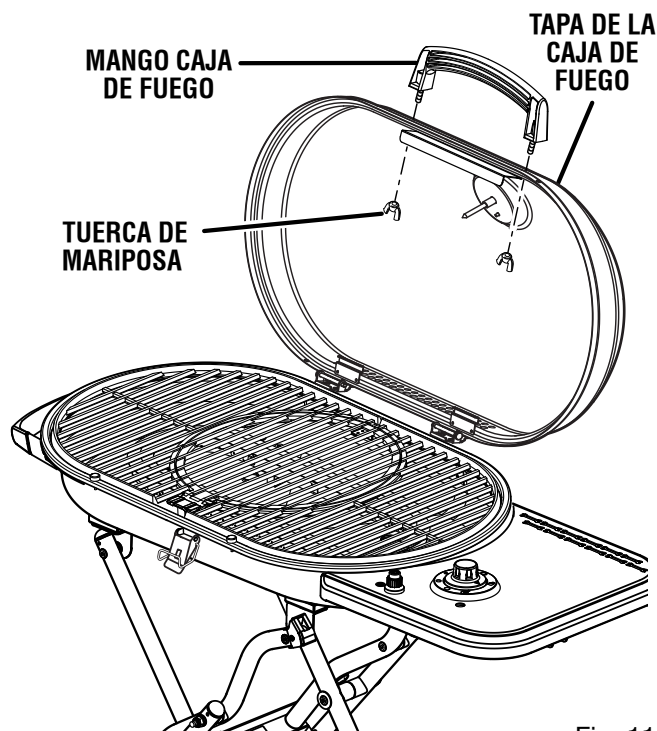


Fig. 11

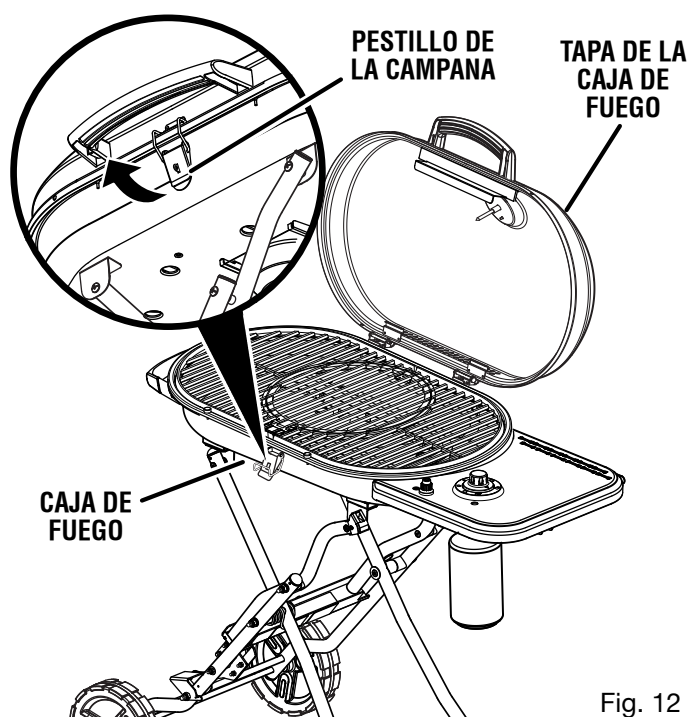


Fig. 12

PASO 5: INSTALACIÓN DEL DEPÓSITO PARA GRASA

Vea la figura 13.

- Desde detrás de la parrilla, deslice el depósito para grasa (B) en el interior de los soportes de la parte inferior de la parrilla.

NOTA: Limpie el depósito para grasa después de cada uso. No retire el depósito para grasa hasta que la parrilla se haya enfriado completamente. No transporte la parrilla con el depósito para grasa sucio.

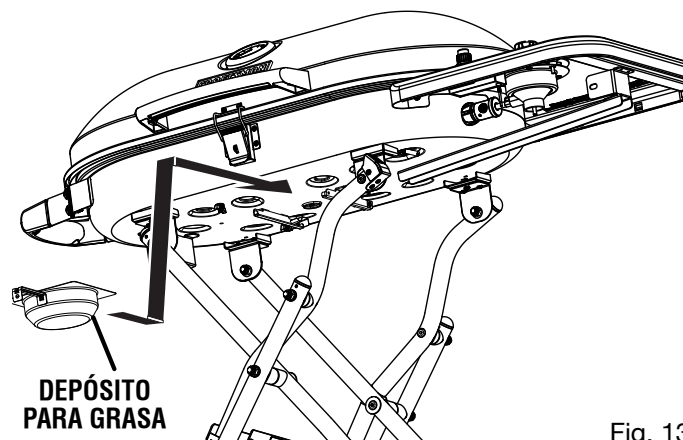


Fig. 13

PASO 6: INSTALACIÓN DE LA BATERÍA EN EL ENCENDEDOR

Vea la figura 14.

- Gire la tapa del encendedor hacia la izquierda y levante la tapa del panel de control.
- Deslice una batería AAA (CC), con el extremo negativo (—) primero, dentro del encendedor. Asegúrese de que el resorte todavía se encuentre en su lugar en el interior de la tapa del encendedor.
- Vuelva a colocar la tapa del encendedor.

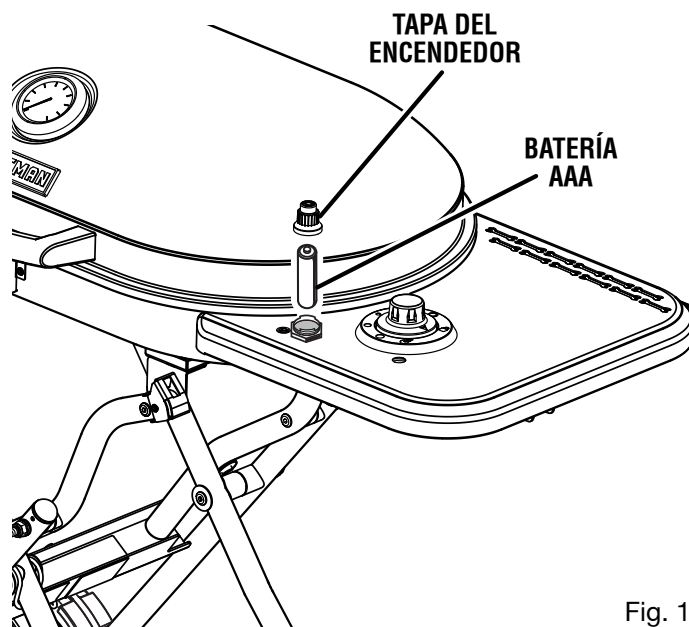


Fig. 14

ARMADO

PASO 7: CONEXIÓN DEL REGULADOR AL TUBO DE GAS PL

Vea la figura 15.

- Retire la tapa del tubo de gas PL.
- Sostenga firmemente el cilindro de gas PL e introdúzcalo en el regulador.
- Gire el cilindro en el sentido de las agujas del reloj tomando la precaución de no crear una rosca cruzada en la conexión. No use herramientas.

NOTA: El regulador se sellará en la válvula del tubo, lo que provocará cierta resistencia. **Se requiere de medio giro a tres cuartos de giro adicional para completar la conexión.** Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los dos pasos anteriores. Si aún no puede completar la conexión, ¡NO USE este regulador!

- Inspeccione conexiones de válvula portan y el regulador. Busque cualquier daño o los escombros. Quite cualquier escombros. **Nunca tentativa a nosotros dañamos ni tapamos equipo. Vea a su Comerciante local de Gas de elepé para reparaciones.**

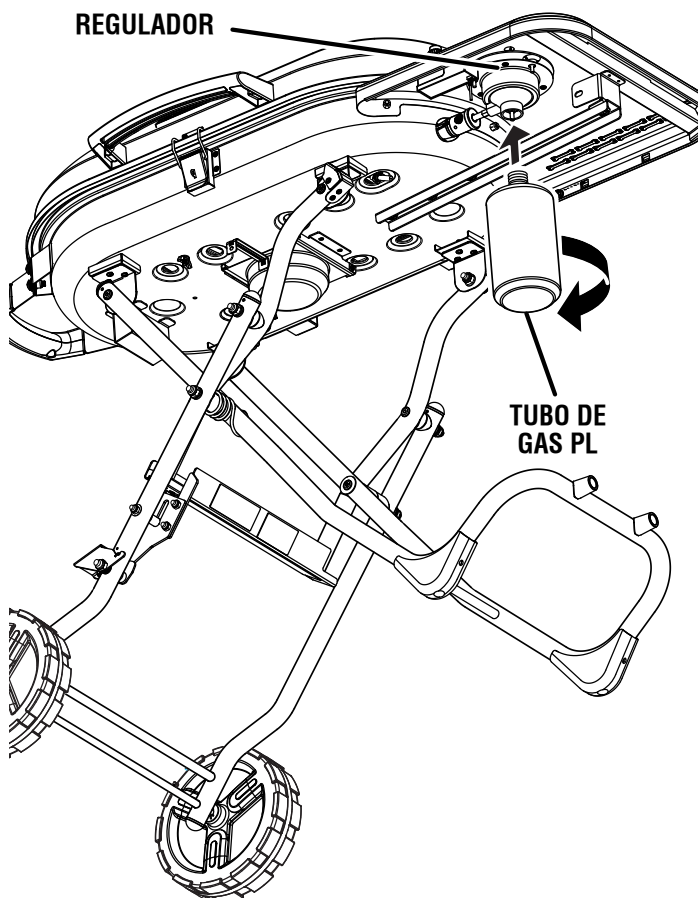


Fig. 15

PASO 8: PRUEBA DE VÁLVULAS Y REGULADOR PARA VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS

Vea la figura 16.

En la fábrica se realizaron pruebas en las conexiones del regulador para asegurar que no hubiera fugas. Sin embargo, el envío y la manipulación pueden aflojar las conexiones. Como precaución de seguridad:

- Lleve la perilla de control a la posición de APAGUE (O).

NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).

- Asegúrese de que el tubo de gas PL esté conectado correctamente al tubo de gas PL.

Si escucha un soplido, retire inmediatamente el cilindro de gas PL. Este sonido significa que hay una fuga importante en la conexión. Corrija el problema antes de continuar.

- Usando un pincel limpio y una mezcla de jabón suave y agua en una proporción 50/50, cepille con solución jabonosa todas las conexiones y los adaptadores de la parrilla.
- La “formación” de burbujas indica que hay una fuga. Cierre la válvula del tubo; luego, vuelva a apretar todas las conexiones.

NOTA: Si no puede detener las fugas, no intente repararlas. Solicite piezas de repuesto.

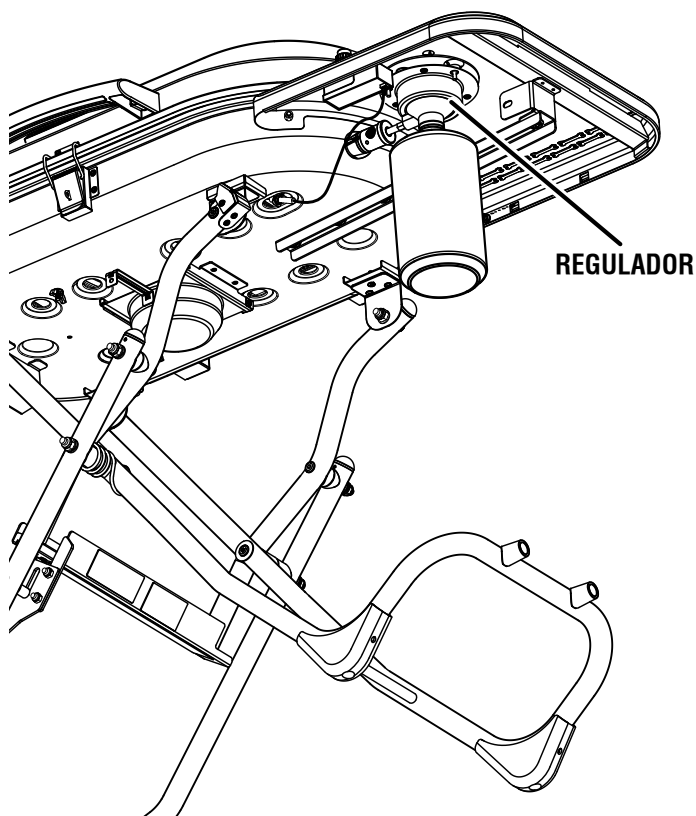


Fig. 16

ARMADO

PASO 9: CIERRE DE LA BASE Y TRANSPORTE DE LA PARRILLA

Vea las figuras 17 y 18.

Nunca cierre la base ni intente mover la parrilla a menos que esté completamente fría, el depósito para grasa esté vacío y se haya extraído el cilindro de gas PL.

NOTA: Asegúrese de que la rejilla y el inserto removible estén en su lugar y que el pestillo de la campana esté asegurado antes de cerrar la base o transportar la parrilla. De esta manera la rejilla permanecerán en su lugar.

Para cerrar la base:

- Tome el mango lateral y pise la palanca de afloje.
- Levantar el mango lateral en arriba y alejado las cuerpo.
- Con el pie, aplique una leve presión hacia adelante en el eje hasta que la palanca de afloje encastre en su lugar y la unidad descansa en el muelas y apoyo del bastidor.
- Desde esta posición, la parrilla puede moverse fácilmente de lugar en lugar.

Para bajar la base:

- Párese al costado de la rueda del base repatable y sujete mango delantero de la base.
- Incline la unidad hacia usted y, luego, bájela suavemente hacia el suelo.

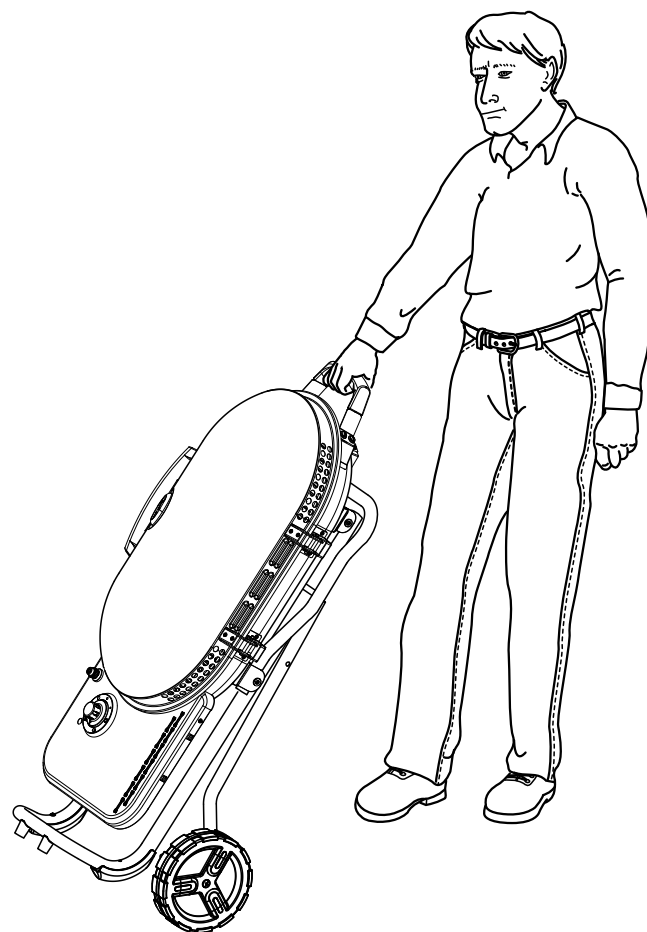


Fig. 18

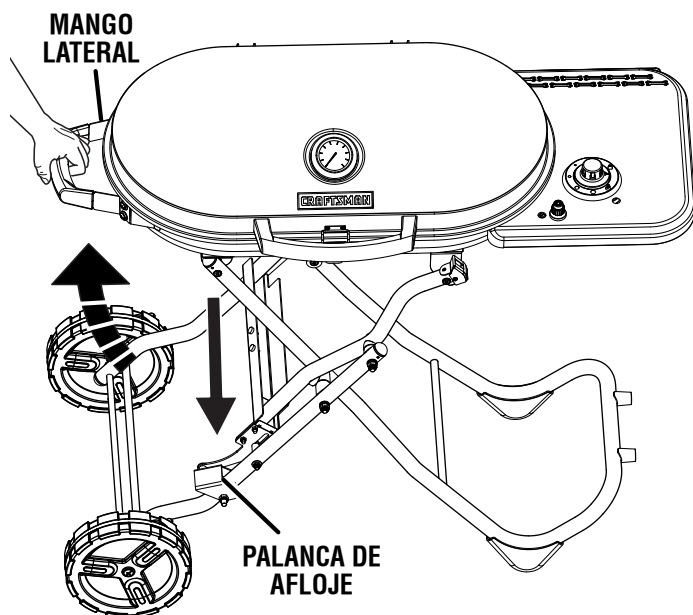


Fig. 17

FUNCIONAMIENTO

⚠️ ADVERTENCIA: No permita que su familiarización con las gril lo vuelva descuidado. Tenga presente que un descuido de un instante es suficiente para causar una lesión seria.

⚠️ ADVERTENCIA: No utilice ningún aditamento o accesorio no recomendado por el fabricante de esta gril. El empleo de aditamentos o accesorios no recomendados podría causar lesiones serias.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA USAR LA PARRILLA

- Antes de encender la perilla de control, verifique el ajuste del cilindro de gas PL y realice una prueba de fugas.
- Recorte el exceso de grasa de la carne para evitar que se produzcan llamaradas debido al goteo.
- Cuando la parrilla no esté en uso, gire la perilla en la posición LOCK (🔒), y retire el tubo de gas PL.
- No mueva la parrilla durante la cocción ni cuando la parrilla está caliente.
- Para evitar quemaduras y salpicaduras al cocinar y con la parrilla caliente, use utensilios con mangos largos y mitones de cocina.
- No use la parrilla si el depósito para grasa no están limpios ni instalados correctamente.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, límpiela inmediatamente.
- No deje que la grasa ni el material caliente goteen desde la parrilla sobre la válvula, la manguera o el regulador. Corrija el problema antes de usarla.
- Si el regulador se congela, apague la parrilla y la válvula del tubo de inmediato. Esto indica que hay un problema con el tubo de gas PL y que no debe usarse. Devuelva el tubo al proveedor.
- No deje la parrilla sin supervisión al precalentar o eliminar residuos de alimentos. Si no se ha limpiado la parrilla regularmente según lo indicado, puede prenderse fuego la grasa.
- Nunca use agua cuando se prenda fuego la grasa.
- Verifique la llama del quemador antes de cada uso (vea la sección *Mantenimiento*).

GUÍA PARA ASAR

Alta — para precalentar la parrilla, dorar filetes y otros cortes de carne y eliminar residuos de alimentos de la rejilla.

Media — para la mayoría de las ocasiones en que se desea asar, hornear y tostar.

Baja — para cocinar pescado y otros alimentos magros.

COCINAR/ASAR CONSEJOS

- El mejor aceite para asar carne es aceite de alta temperatura (es decir, aceite de cacahuete, de canola, de alazor y de semillas de algodón).
- Seque la carne antes de asarla. Seque las partes marrones de la carne; la carne húmeda produce vapor.
- Ase con la tapa de la caja de fuego baja.
- Mantenga limpias las rejillas. Una rejilla limpia hará que los alimentos se adhieran menos y durará más tiempo.
- Limpie la tapa de la caja de fuego y el interior de la caja de fuego a menudo. La acumulación de grasa representa un peligro de incendio y agrega sabores no deseados a su alimento fresco.
- Antes de encender los quemadores, rocíe las rejillas con un rociador antiadherente para evitar que los alimentos se adhieran.
- Siempre precaliente la parrilla de 10 a 15 minutos antes de usarla.
- Antes de comenzar a asar, organice los alimentos por técnica de cocción, tiempo de cocción requerido y área para asar requerida.
- Las salsas que contienen azúcar y materia grasa pueden provocar llamaradas y quemar su alimento. Aplique estas salsas solo en los últimos 10 minutos de cocción.
- Los adobos y las mezclas de especias mejoran el sabor de los alimentos. Se puede usar una mezcla de especias seca o un adobo líquido antes de cocinar.

SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

- Lávese las manos y lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne cruda.
- Conserve la carne cruda separada de los alimentos listos para comer.
- Use una fuente y utensilios limpios al retirar alimentos cocidos de la parrilla.
- Cocine bien la carne y la carne de ave para matar las bacterias.
- Use un termómetro para la carne, a fin de asegurarse de lograr la temperatura interna adecuada de la carne.
- Temperaturas internas mínimas y seguras de los alimentos recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA):
 - 81 °C (145 °F) para carne de res, de venado, de cordero, filetes y asados
 - 81 °C (145 °F) para pescados
 - 89 °C (160 °F) para carne molida de puerco, de res, de venado y de cordero
 - 89 °C (160 °F) para puerco
 - 89 °C (160 °F) para platos con huevo
 - 92 °C (165 °F) para pavo, pollo y pato (pieza entera, en trozos y molida)
- Refrigere los alimentos preparados y las sobras de los alimentos de inmediato

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Si la parrilla NO se enciende dentro de 5 segundos, APAGUE (O) la perilla de control y espere 5 minutos. Repita los procedimientos de encendido. Si el quemador NO se enciende con la válvula del tubo abierta, el gas seguirá saliendo del quemador y podría prenderse accidentalmente y provocar lesiones personales graves.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

Vea las figuras 19 y 20.

NOTA: Nunca se incline sobre la parrilla mientras enciende los quemadores.

Se recomienda que la primera vez que use su parrilla recién comprada, la parrilla se use en el valor más alto durante 15 a 20 minutos.

Para encender quemadores usando el encendedor eléctrico:

- Abra la tapa de la caja de fuego.
- Apague (O) la perilla de control que se encuentran en el panel de control.
- **NOTA:** Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- Asegúrese de que al tubo de gas PL esté bien conectado el regulador y de que se haya realizado una prueba de fugas.
- Presione la perilla de control del lado izquierdo y gírela a la posición 🔥 .
- Oprima y no suelte el encendedor eléctrico hasta que se encienda el quemador. Cuando se haya encendido el quemador, configure la perilla de control al valor deseado.

Si el quemador no se enciende dentro de cinco (5) segundos, suelte el encendedor eléctrico. Apague la perilla de control y espere durante cinco (5) minutos; luego, repita el paso.

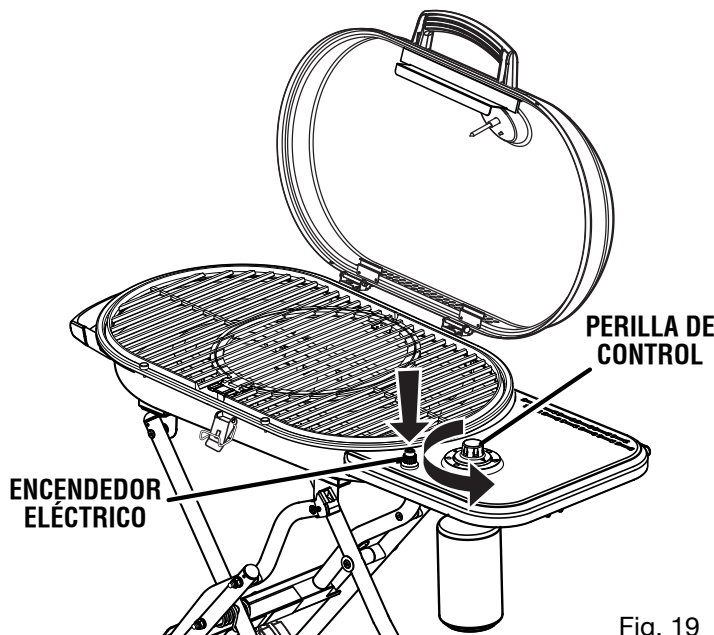


Fig. 19

NOTA: Coloque el quemador en la posición alta y observe la altura de la llama, que debería ser de aproximadamente 25 mm (1 pulg.). Si la llama es demasiado alta o demasiado baja, se requiere un ajuste del quemador. Vea la sección *Mantenimiento*, más adelante en este manual.

Para encender quemadores con fósforos:

- Abra la tapa de la caja de fuego.
- Apague (O) la perilla de control.
- **NOTA:** Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).
- Asegúrese de que al tubo de gas PL esté bien conectado el regulador y de que se haya realizado una prueba de fugas.
- Usando el porta fósforos que se incluye con esta parrilla, coloque un fósforo entre el alambre circular.
- Encienda el fósforo y colóquelo en el orificio de encendido en el lado de la caja de fuego.
- Empuje la perilla de control y gire 🔥 .
- Cuando se haya encendido el quemador, configure la perilla de control al valor deseado.

Si el quemador no se enciende, apague el fósforo; luego, apague la perilla de control y espere cinco (5) minutos; luego, repita el paso.

NOTA: Coloque el quemador en la posición alta y observe la altura de la llama, que debería ser de aproximadamente 13 mm (1/2 pulg.). Si la llama es demasiado alta o demasiado baja, se requiere ajustar el quemador. Vea la sección *Mantenimiento* más adelante en este manual.

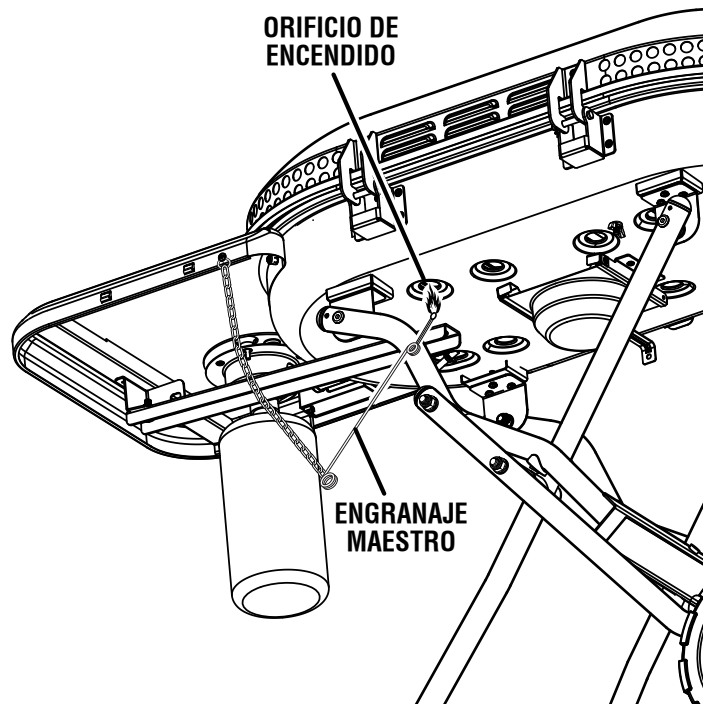


Fig. 20

FUNCIONAMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: No use un accesorio si el revestimiento de porcelana se encuentra dañado o rajado. Usar el accesorio con el revestimiento dañado puede producir lesiones personales graves si es ingerido.

USO DE LA PARRILLA Y DE LOS ACCESORIOS

Vea la figura 21.

NOTA: Solo use la herramienta para extraer insertos en insertos con lengüetas.

Para usar la herramienta para extraer insertos:

- Deslice los ganchos que se encuentran en el extremo de la herramienta para insertos debajo de la lengüeta del inserto.
- Baje la herramienta de manera que el pestillo inferior encaje debajo de la lengüeta del inserto.
- Para soltar: Levante el botón para soltar de color naranja con el dedo pulgar y, luego, retire la herramienta para extraer insertos del inserto.

Para utilizar la rejilla:

- Encienda la parrilla y cierre la tapa de la caja de fuego. Precaliente la parrilla durante 10 a 15 minutos.
- Abra la tapa de la caja de fuego y coloque la carne en las rejillas limpias y cierre la tapa de la caja de fuego. El tiempo de cocción variará según la preferencia personal.

NOTA: Por lo general, al asar pescado la carne está cocida cuando se desmenuza fácilmente con un tenedor. Si cualquier parte de la carne tiene un aspecto brillante, no está cocida.

- Al finalizar la cocción, apague la perilla de control que se encuentran en el panel de control.

NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).

- Después de que la parrilla haya refrescado, limpie las rejillas y la bandeja para grasa.

Para usar la plancha:

- Usando la herramienta para extraer insertos, levante y retire el inserto de rejilla.
- Nuevamente, usando la herramienta para extraer insertos, coloque la plancha en el orificio de donde se retiró el inserto de rejilla.

- Precaliente la parrilla durante 10 a 15 minutos con la campana cerrada.
- Abra la campana.
- Cocine cualquier alimento que desee en la superficie plana de la plancha.
- Al terminar la cocción, apague la perilla de control.

NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).

- Limpie las rejillas, el depósito para grasa y la plancha.

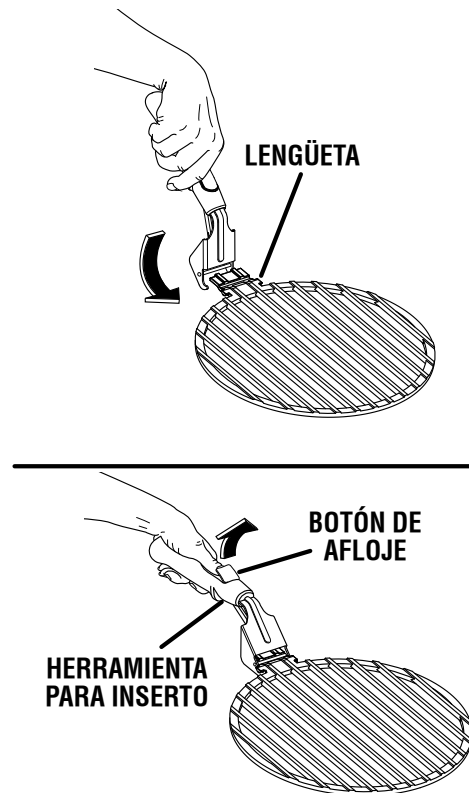


Fig. 21

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Al dar servicio a la unidad, sólo utilice piezas de repuesto idénticas. El empleo de piezas diferentes puede causar un peligro o dañar el producto.

MANTENIMIENTO GENERAL

Al limpiar el interior de la tapa de la caja de fuego y la parte inferior de la parrilla, use una solución fuerte de detergente y agua con un cepillo de restregado para limpiar. Enjuague bien y deje que se seque al aire. **NUNCA** use un limpiador para parrillas cáustico sobre superficies pintadas o de cocción.

Todas las piezas de plástico, las superficies de acero inoxidable y las superficies pintadas deben limpiarse con agua jabonosa tibia y deben secarse con un paño. Las superficies de cocción deben limpiarse solo con un cepillo de cerdas. Verifique que no queden cerdas sueltas en las rejillas de cocción antes de usarlas.

Rejillas de cocción:

- Límpielas antes y después de cada uso con un cepillo de alambre rígido.

Cobertores de orificios:

- Raspe cualquier acumulación de los cobertores de orificios usando un cepillo de alambre.

Grasa:

- Después de usarlos, deje que la grasa del depósito se enfríe; luego, vacíelos en la basura.
- Vacíelos después de cada uso para evitar los derrames y las llamaradas.

LIMPIEZA LA CONJUNTO DE QUEMADOR Y VERIFICAR DIFUSOR PARA INSECTOS

Vea las figuras 22 y 23.

⚠ PELIGRO: No limpiar el conjunto del quemador ni verificar los tubos venturi como se describió puede provocar un incendio o una explosión, que tendrán como consecuencia lesiones graves o la muerte.

Cuando la parrilla no ha estado en uso durante cierto tiempo, deben limpiarse el quemadore. En algunas partes del país, las arañas y otros insectos pueden tejer telarañas, construir nidos y depositar huevos en los tubos venturi, bloquear el flujo de gas y provocar incendios en los tubos conocidos como “retorno de llama”. El retorno de llama puede dañar la parrilla e, incluso, provocar lesiones.

- Gire la perilla de control a la posición de apagado (O). Deje que la parrilla se enfríe completamente.

NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK (🔒).

- Lleve la perilla de control a la posición de apagado.
- Retire el cable de electrodos del encendedor electrónico.

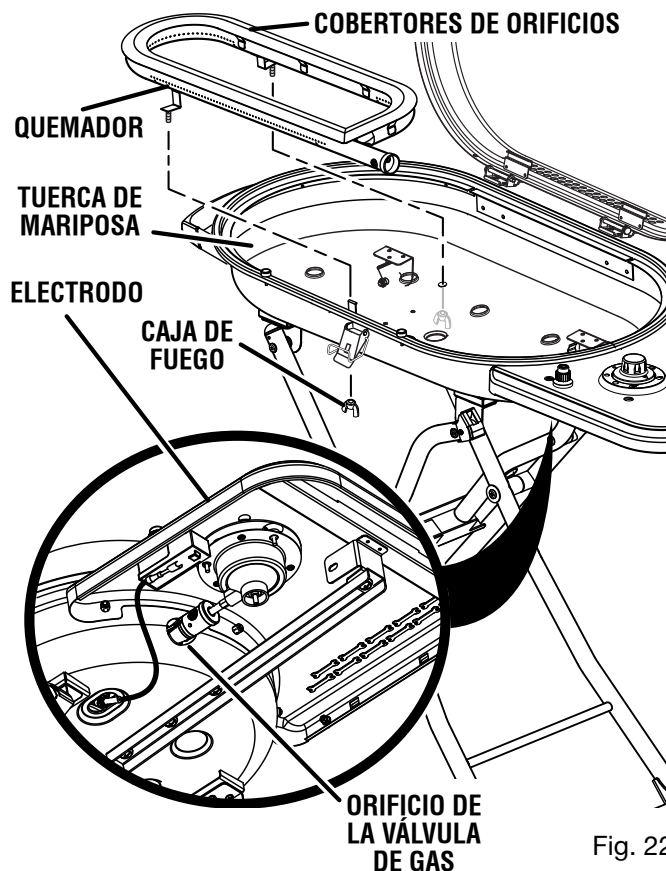


Fig. 22

- Extraiga las tuercas de mariposa asegurando el quemador a la caja de fuego.
- Levante el quemador y aléjelo de los orificios de las válvulas de gas.

Limpie los tubos del quemador usando una de las siguientes tres técnicas:

1. Doble un alambre rígido y forme un gancho pequeño. Pase el gancho a través de tubo del quemador varias veces.



2. Use un cepillo para botellas angosto con mango flexible y páselo a través de los tubos del quemador varias veces. **NO USE** un cepillo de alambre.



Fig. 23

MANTENIMIENTO

3. Use protección ocular; luego, use una manguera de aire para que el aire ingrese en el tubo del quemador y salga a través del puerto del quemador. Limpie cualquier puerto obstruido con un clip abierto.

■ Una vez que el tubo del quemador ya no tengan suciedad, use un cepillo de alambre para retirar los alimentos y la suciedad de la superficie exterior de los tubos.

■ Verifique que no haya daños en el quemador. El uso y la corrosión normales pueden hacer que algunos orificios se agranden. Si esto sucede, reemplace los quemadores.

NOTA: El tubo del quemador deben volver a enganchar el apertura de la válvula.

■ Verifique que el orificio de la válvula de gas esté ubicado correctamente en el interior de la entrada del quemador.

■ Coloque el electrodo en el quemador y, cuidadosamente, vuelva a colocar la quemadore.

■ Deslice el quemadore dentro que se encuentran en el interior de la parrilla y asegure los quemadores usando tuercas de mariposa.

■ Vuelva a conectar los cables del electrodo al encendedor electrónico.

VERIFICACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Veja la figura 24.

■ Abra la campana de la caja de fuego y deje que la parrilla se enfríe completamente.

■ APAGUE (O) la perilla de control.

NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK ().

■ Retire las rejillas de calentamiento.

■ Encienda el quemadore y cambie la perilla de control de la posición alta a baja. Se debería ver una llama más pequeña en la posición baja mientras que la llama de las posiciones altas debería tener, aproximadamente, 13 mm (1/2 pulg.) de altura.

■ Si solo se ve una llama baja, es posible que necesite reajustar el dispositivo de seguridad del regulador de gas como se describe en la sección *Funcionamiento*.

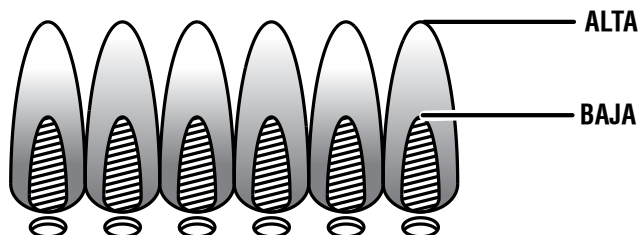


Fig. 24

VERIFICACIÓN DEL ENCENDEDOR

Retire el cilindro de gas PL completamente. Oprima y no suelte el encendedor. Se debe oír un “clic” y se debe ver una chispa entre el quemador y el electrodo. Si no hay chispas, vea la sección *Solución de problemas*, más adelante en este manual.

VERIFICACIÓN DE LA VÁLVULA

Retire el cilindro de gas PL completamente. Las perillas de control se traban en su lugar cuando se apagan. Para verificar las válvulas: presione las perillas y suéltelas. Si las perillas no vuelven a su lugar, reemplace el conjunto de la válvula antes de usar la parrilla.

ALMACENAMIENTO DE LA PARRILLA

Veja la figura 25.

■ APAGUE (O) la perilla de control.

NOTA: Para asegurar la perilla de control a la posición de apagado, gire la perilla en la posición LOCK ().

■ Retire el cilindro de gas PL.

■ Coloque la tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo cuando el tubo no esté en uso. Solo instale el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tubo que se suministró con la válvula del tubo. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de propano.

■ Una vez que la parrilla esté fría, límpiela bien.

■ Almacénela en un lugar seco. Si la almacena en el exterior, cubra la parrilla con una de las variedades de cubiertas para parrilla ofrecidas por CRAFTSMAN® o otros fabricantes de cubiertas para parrillas.

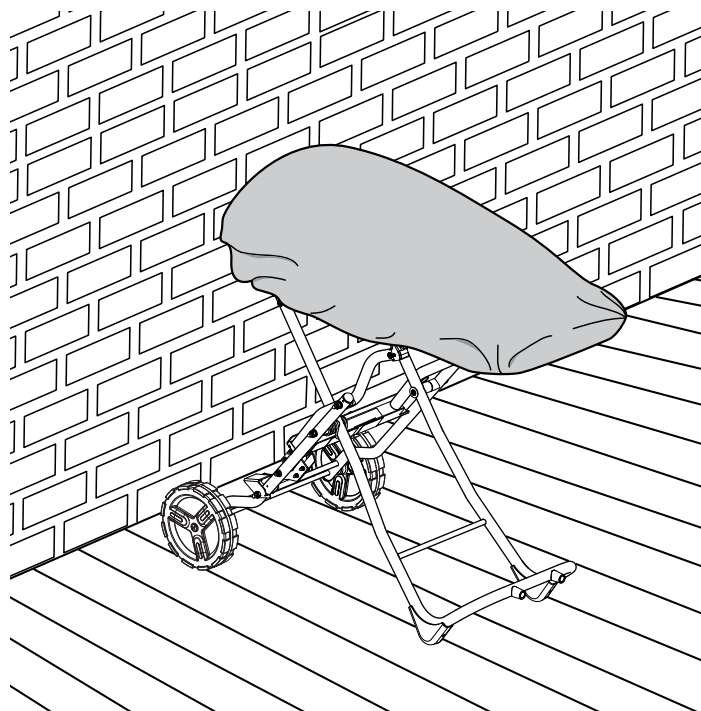


Fig. 25

CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	SOLUCIÓN
Olor a gas	Fuga en la regulador o en la válvula.	Retire el cilindro de gas PL inmediato y verifique que no haya daños en el regulador ni en la válvula. Realice la prueba de fugas, vea Prueba de válvulas y regulador para verificar que no haya fugas en la sección <i>Armado</i> .
Retorno de llama debajo del panel de control	Fuego en el tubo del quemador, debido a una obstrucción.	Vea Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos en la sección <i>Mantenimiento</i> .
Fuga de gas detectada en el tubo, el regulador u otra conexión	Instalación incorrecta y conexiones sueltas. Falla mecánica debido a la oxidación o a la manipulación inadecuada.	Apriete las conexiones y vea Prueba de válvulas y regulador para verificar que no haya fugas en la sección <i>Armado</i> . Reemplace el tubo de gas PL.
Se prende fuego la grasa o hay llamas excesivas en forma continua sobre la superficie de cocción	Acumulación de grasa en el área del quemador.	Cierre las perillas de control. Deje la tapa de la caja de fuego abierta para permitir que se extingan las llamas. Una vez que la parrilla esté fría, límpiela bien.
El quemadoresno encienden	El tubo de gas PL está vacío. El quemador no está conectado a la perilla de control. Tubos Venturi obstruidos. El (los) cable(s) del encendedor está(n) suelto(s), sucio(s), o no está(n) conectado(s). Batería agotada del encendedor.	Reemplace el tubo de gas PL. Asegúrese de que las válvulas estén en el interior de los tubos del quemador. Vea Prueba de válvulas y regulador para verificar que no haya fugas en la sección <i>Armado</i> . Vuelva a conectar los cables del electrodo del quemador o reemplace el conjunto de cables del encendedor. Limpie los cables y/o el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Apriete todas las conexiones. Reemplace la batería del encendedor.
Disminución del calor o sonido explosivo	El tubo de gas PL está vacío. Tubos Venturi obstruidos.	Reemplace el tubo de gas PL. Vea Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos en la sección <i>Mantenimiento</i> .
Puntos calientes en la superficie de cocción	Tubos Venturi obstruidos.	Vea Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos en la sección <i>Mantenimiento</i> .
Llama amarilla	Es posible que los tubos Venturi o los quemadores estén obstruidos.	Vea Limpieza del conjunto del quemador y verificación de que los tubos Venturi no contienen insectos en la sección <i>Mantenimiento</i> .
El interior de la tapa de la caja de fuego parece desprenderse	Esta es una acumulación de grasa.	Limpie con un cepillo de cerdas suaves o con una espátula.

NOTES/NOTAS

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings present.

NOTES/NOTAS

This image shows a full page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, typical of notebook or legal stationery. There are no margins, text, or other markings present.

CRAFTSMAN®

Product questions or problems?

1-888-331-4569

Customer Care Hot Line

**Get answers to questions, troubleshoot problems,
order parts, or schedule repair service.**

Para respuestas a preguntas o problemas, y ordenar
piezas o pedir servicio para la reparación de su equipo.

To help us help you, register your product at www.craftsman.com/registration

Para poderte ayudar mejor, registra tu producto en www.craftsman.com/registration

Join the Craftsman Club today!



www.craftsman.com/signup

**Receive exclusive member benefits including special pricing and offers,
project sharing, expert advice, and SHOP YOUR WAY REWARDS!**

Como miembro exclusivo, recibe diversos beneficios como ofertas, precios especiales, proyectos nuevos, consejos de expertos y nuestro programa de puntos SHOP YOUR WAY REWARDS!