

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

Kenmore®

Island Grill with Refrigerator Parrilla tipo isla con frigorífico

Models/Modelos: 139.20153510
Items / Artículos: 640-08678222-4

P/N 3108226-Manual Rev 1 01/12
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 1-800-482-0131. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee. To order new parts call Sears at 1-800-4-MY-HOME.

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

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. A conversion kit must be purchased for use with natural gas.
- 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 and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this Use & Care Guide with the customer after delivery and/or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this Use & Care Guide 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
Safety Symbols.	2
Installation Safety Precautions	2
Kenmore Grill Warranty	3-4
Use and Care	4-11
Natural Gas Conversion Kit	12
Parts List And Parts Diagram.	13-17
Assembly	18-22
Troubleshooting For Grill.	23-25
Refrigerator Safety Information And Instruction.	26-27
Care And Maintenance.	28
Troubleshooting For Refrigerator. .	29
Technical Data and Wiring Diagram.	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. Purchase a Repair Protection Agreement now and protect yourself from unexpected hassle and expense. Here's what the Repair Protection Agreement includes:

- Expert service by our 10,000 professional repair specialists
- 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; also, 25% off regular price of preventive maintenance check
- Fast help by phone – we call it Rapid Resolution – phone support from a Sears representative. 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, or schedule a service appointment online.

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 1-800-4-MY-HOME®

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 TEN YEARS from the date of sale, any stainless steel burner that rusts through or burns through will be replaced free of charge. After the first year from the sale date you are responsible for the labor cost of part installation.

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.

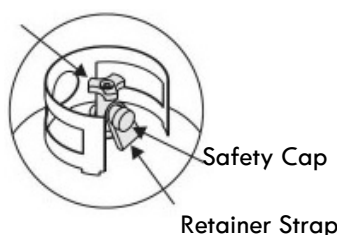
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

USE AND CARE

- 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. Place the dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of the dust cap of the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

LP Tank Valve



- 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 (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 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 Hand Wheel 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.



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

- (a) Do not store a space LP-gas cylinder under or near this appliance.
- (b) Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- (c) If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

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.

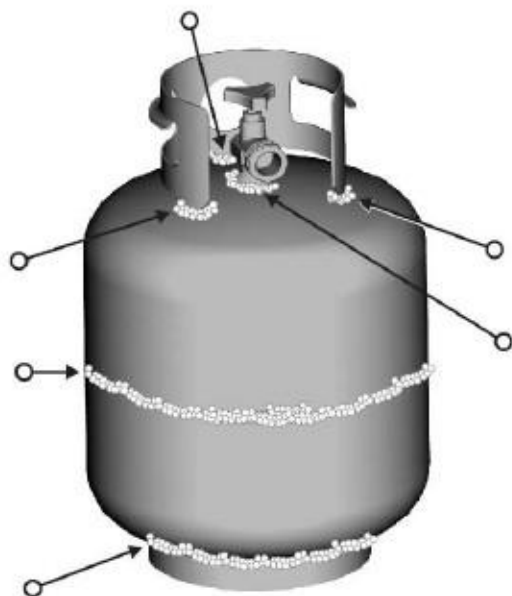


WARNING



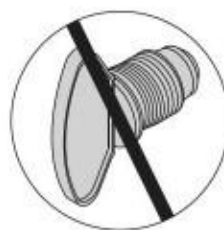
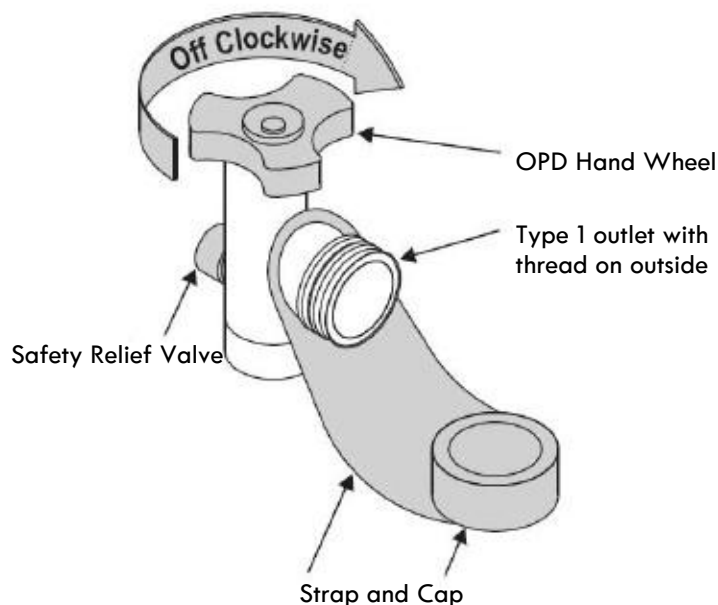
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

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



Connecting Regulator To The LP Tank

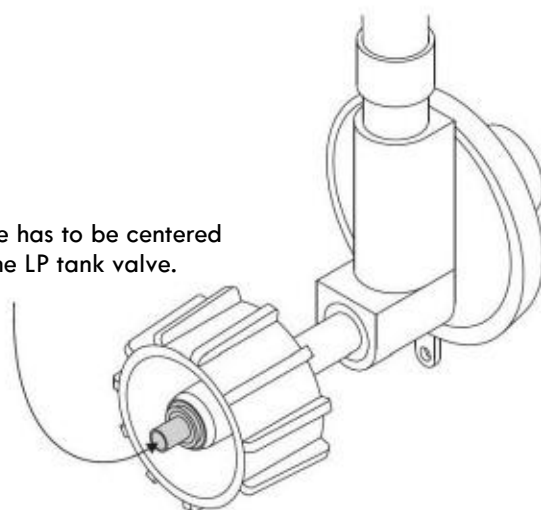
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

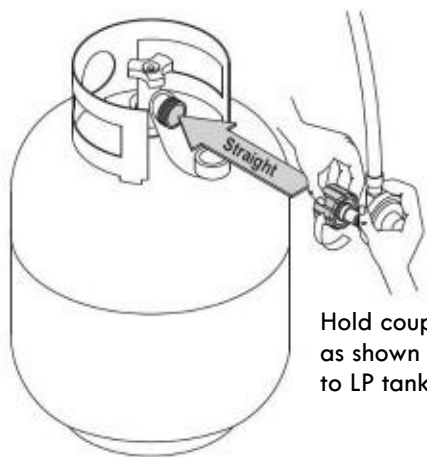


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

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 crossthread 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 1-800-482-0131 for assistance.

	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.		

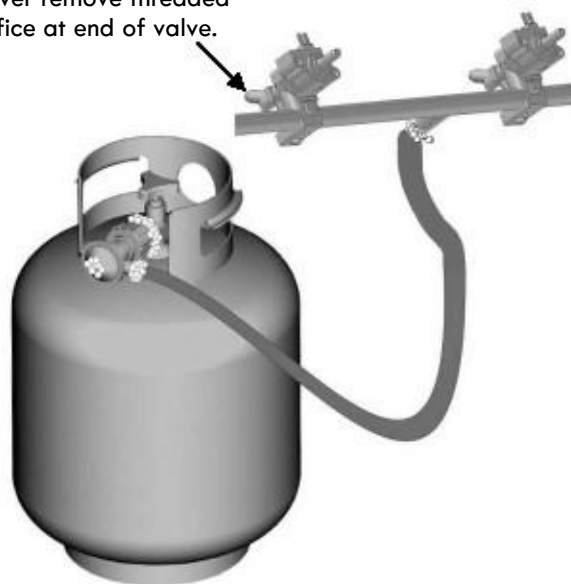
	WARNING	
• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat. • Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV. • Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home. • Do not use grill until leak-tested. • 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 1-800-4-MY-HOME®.

4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:

▲ Never remove threaded orifice at end of valve.



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 1-800-4-MY-HOME®.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

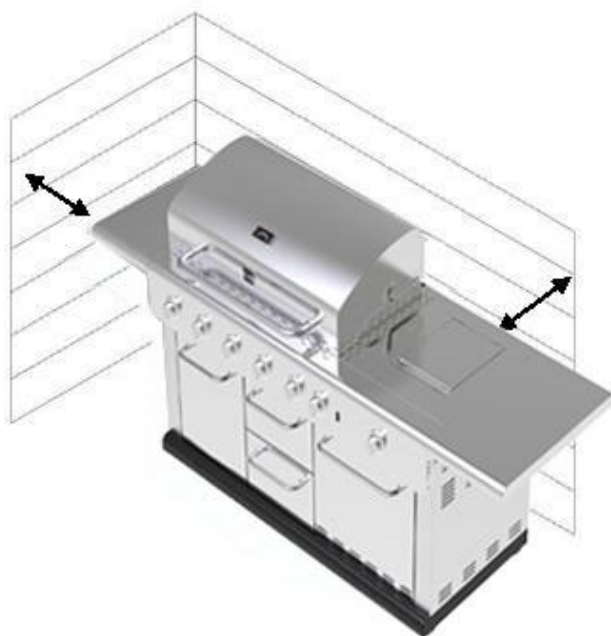


WARNING



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.
- Check burner flames regularly.
- 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 to 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 burner and 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 onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- ▲ 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

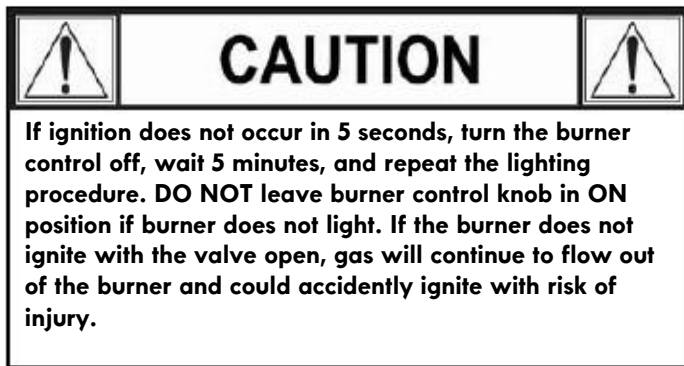


- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food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

Ignitor Lighting the Grill

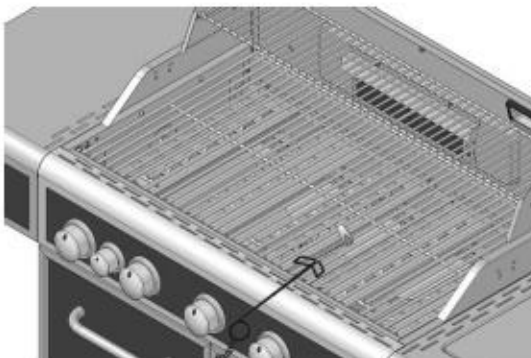
1. Open lid during lighting.
2. Open LP cylinder valve or natural gas valve.
3. Push any burner control knob in and turn the knob to the left to "HI" position. You will hear a clicking sound from all the burners. Keep pressing the knob until the burner is lit.

4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner control off, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat step 3.
 5. To light other burners, repeat step 3.
- NOTE: If ignitor does not work, follow Match Lighting instructions.



Match-Lighting

- ▲ Do not lean over grill while lighting.
1. Open lid during lighting.
 2. Place match into match holder (hanging from chain attached to inside of left grill door). Light match, place into the firebox.
 3. Push in and turn right knob to HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
 4. Light other burners by pushing knob in and turning to HI position.



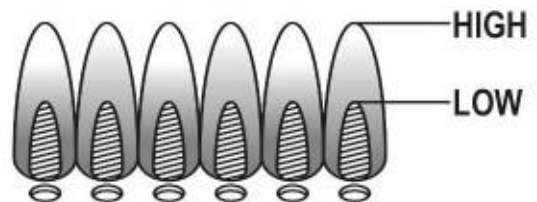
Side burner Match Lighting

1. Open side burner lid. Turn on gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn side burner knob to HI. Be sure burner lights and stays lit.



Burner Flame Check

- Remove cooking grates and heat diffusers. Light burners, rotate knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Perform burner flame check on sideburner, also. Always check flame prior to each use.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to position. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- Turn gas off at LP cylinder. Push the control knob in and turn the knob to the left to "HI" position. "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 identical replacement part valve/hose/regulator as specified in the Parts List of this Use and 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.
- Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry.

Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

- 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.
- Grease Tray and Cup: Regularly clean the grease drippings from the Grease Tray and Grease Cup. When the grill has completely cooled down after use, remove the cup from the tray and slide the tray out of the grill. Clean the grease drippings from the cup and tray surfaces by washing with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth. Slide the tray back into the grill and replace the cup back into the tray before using the grill again.

Drawer Removal and Replacement

Remove the two center drawers to clean grill interior surfaces as described in the procedure below.

CAUTION: Be extremely careful of hand and finger placement when removing or replacing drawers. Drawer and slider edges can cut exposed skin. Wear protective gloves when removing or replacing drawers.

1. Pull the top drawer out as far as it will go until it comes to a stop.
2. On the drawer sliders, press the right release lever down and the left release lever up at the same time. See Figure below.



3. CAREFULLY slide the drawer back about an inch. Now grasp the drawer by the handle with both hands and pull it all the way out of the grill.
4. Repeat the three previous steps for the bottom drawer.
5. To replace each drawer, insert the ends of the drawer sliders into the ends of the drawer brackets on the grill. Push drawer in all the way until it closes.

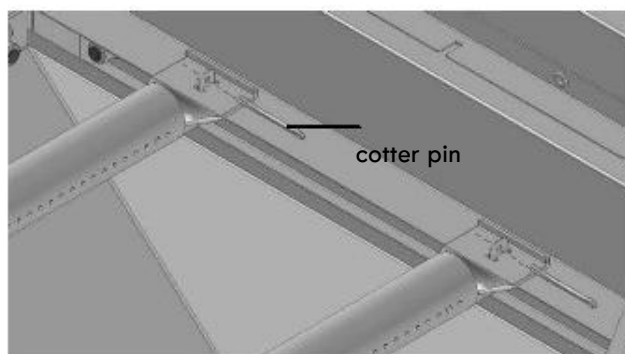
Storing Your Grill

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

Cleaning the Burner Assembly

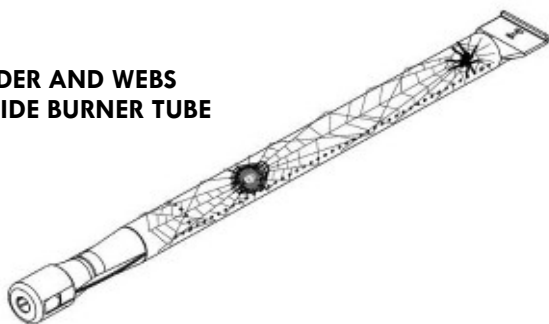
Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

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



SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER TUBE



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 burner tubes.

Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's burner tubes obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the burner tube 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 burner tube assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

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

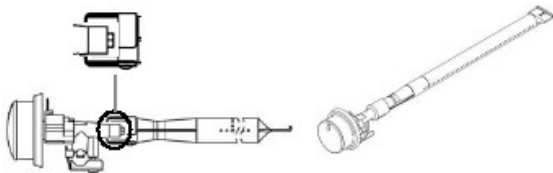
(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.



(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.

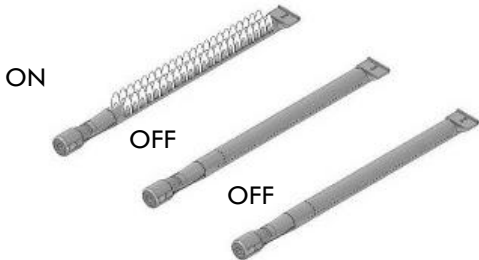
- 5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
- 6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
- 7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.



Correct burner-to-valve engagement

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.

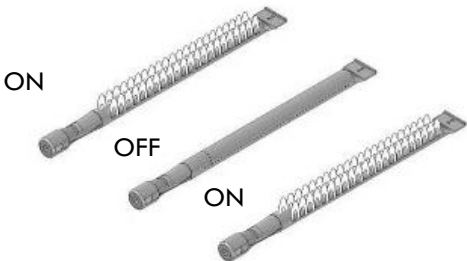


1 Burner Cooking

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 temperatures.
- 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.

Gas Requirements

LP Gas

If your grill is for LP Gas, the regulator supplied is set for an 11-in. water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 20-lb. LP gas tank.

Excess Flow Control and Low Heat

The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.

To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are "OFF".
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.
3. Light the burners one at a time following the lighting instructions.

Helpful Care and Maintenance Hints

Before grilling, pre-heat grill for 15 minutes on "HI" with hood down. To avoid uncontrolled flare-ups or grease fires, grill meats with hood open. Close hood if meats are thick or weather is cold, or if you are using a rotisserie or indirect cooking.

Always protect your hand with a pot holder or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

Hood up when grilling meats, especially chicken. Hood down when indirect or rotisserie cooking.

NEVER leave your grill unattended while cooking.

After use, close hood, turn burners to HI for 15 min. for self-cleaning, grease burn off.

Care and Maintenance Time Table Chart

Grill Item	Frequency Based on Normal Use	Cleaning Method
Painted surface	Twice yearly	Car wax
Stainless surface	Twice yearly	Stainless cleaner
All grates	After each use	Burn off and wipe
Stainless grates	15 days	Wire brush/ Dishwasher safe
Porcelain grates	15 days	Scrub pad soapy water/Dishwasher safe
Burner heat tents	30 days	Wire brush
Burners	90 days	Wire brush
Burner box interior	120 days	Interior grill cleaning products (available at sears)

**WARNING**

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Wash your hands after using this product.

Natural Gas Conversion Kit

Your grill can be converted to natural gas. The conversion must be performed by a qualified gas technician.

Natural gas conversion kit
Kenmore Model # 20152
(Manufacturer Part No.: 9143028)

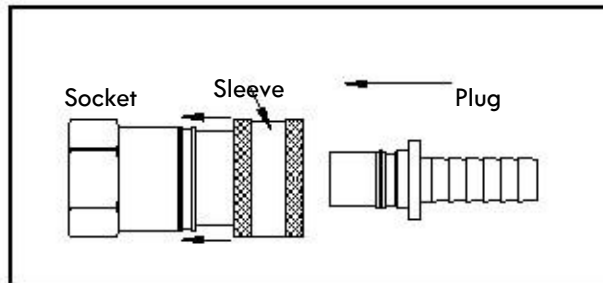
To purchase a Natural Gas Conversion kit call Sears at
1-800-4-MY-HOME®

Natural Gas Connection Preparation:

1. Turn off gas supply, and then remove cap on gas supply side.
2. Recommended: Install a shut-off valve on gas supply side before installing the socket.
3. Socket should be installed by an authorized technician in accordance with the national fuel gas code (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Before inserting plug, turn on gas supply and leak test all connections including the stem of the shut-off valve and the opening of the socket. For best results, use an ammonia-free soap & water solution.

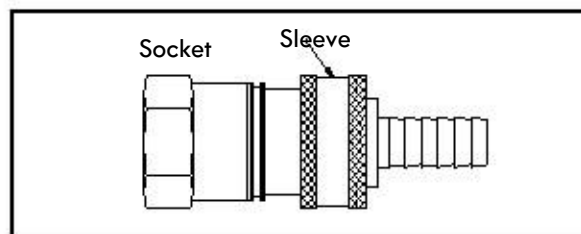
Operating Instructions:

1. To connect, push back socket sleeve.



2. Insert plug and release sleeve.

3. Push plug until sleeve snaps forward. (Gas will flow automatically. Failure to connect plug properly to socket will inhibit gas flow to the appliance.)



To disconnect

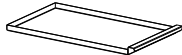
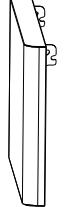
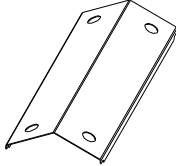
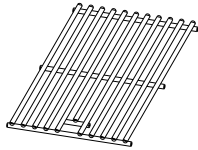
1. Pull Sleeve back. Pull plug out of socket. (Gas is automatically shut off.)
2. Close shut-off valve or turn off gas supply, and replace dust caps on socket and plug.

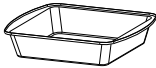
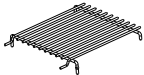
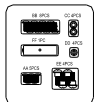
Natural Gas

Now that your grill is converted to Natural Gas use, it is set for 7-inch water column (WC) pressure, and cannot be used with Propane Gas. Gas pressure is affected by gas line size and the length of gas line run from the house. Follow the recommendations in the chart below.

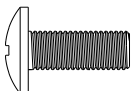
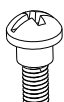
From House to Grill	
Distance	Tubing Size
Up to 25 ft.	3/8 in. diameter
26-50 ft.	1/2 in. diameter
51-100 ft.	2/3 of the run: 3/4 in. diameter 1/3 of the run :1/2 in. diameter
Over 101 ft.	3/4 in. diameter

Part list detail with graphic:

No.	QTY	Description	Artwork
1	1	Side Burner Drip Tray	
2	2	Side Table Left Bracket Assembly	
3	2	Side Table Right Bracket Assembly	
4	1	Left Side Shelf Panel Assembly	
5	1	Right Side Shelf Panel Assembly	
6	7	Knob	
7	5	Heat Diffusers	
8	4	Main burner Cooking Grid	
9	1	Warming Rack	

10	1	Drip Cup	
11	1	Side Burner Cooking Grid	
12	1	Hardware Tool Kit	

Hardware Tool Kit:

AA. AA Battery QTY: 1 pcs	BB. M6*12 Screw QTY: 8 pcs	CC. M6 Nut QTY: 4 pcs	DD. M6 Stretch Washer QTY: 4 pcs	EE. M6 Shoulder Screw QTY: 4 pcs
				

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-482-0131 for replacement. To order replacement parts after using grill, call 1-800-4-MY-HOME®

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

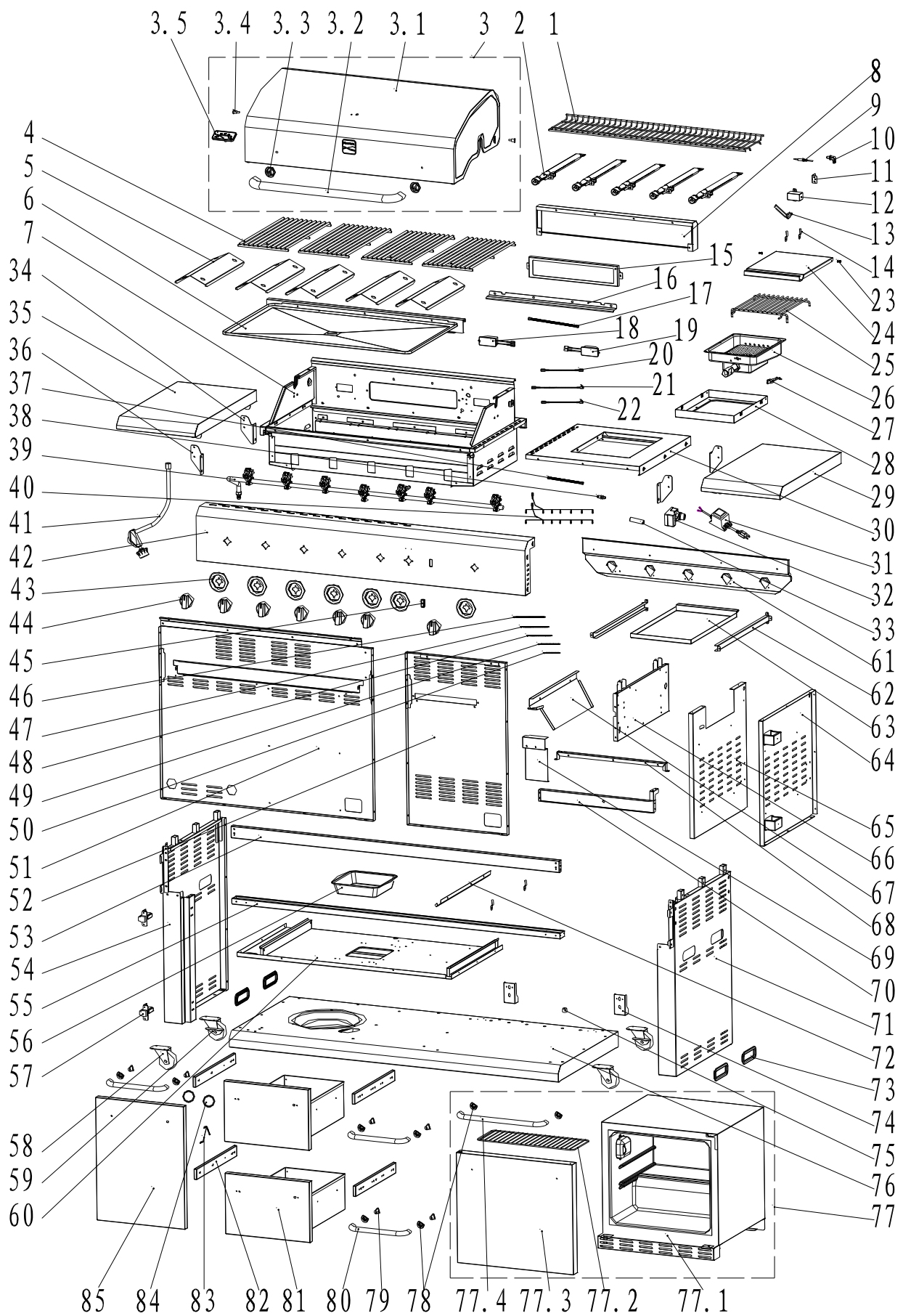
Parts List:

No.	Description	Part. No.	QTY	No.	Description	Part. No.	QTY
1	Warming Rack	2408460	1	44	Knob	2404108	7
2	Main Burner Assembly	CH255001	5	45	Switch	2404129	1
3	Hood Assembly	CH255002	1	46	Rotisserie Burner Ignition Wire	2408461	1
3.1	Hood Body	CH255003	1	47	Side Burner Ignition Wire	2408466	1
3.2	Hood Handle	2404015	1	48	450mm Main Burner Ignition Wire 450mm	2408464	3
3.3	Bezel-Handle	5201177	2	49	Main Burner Ignition Wire 550mm	2408477	1
3.4	Hood Pin	2307067	2	50	Main Burner Ignition Wire 750mm	2408465	1
3.5	Thermometer	2405329	1	51	Cart Rear Panel Assembly	5205582	1
4	Main Burner Cooking Grid	2408467	4	52	Side Cabinet Rear Panel Assembly	5205589	1
5	Heat Diffusers	5205557	5	53	Cart Top Beam	5205583	1
6	Drip Tray Assembly	CH255004	1	54	Cart Left Panel Assembly	5205586	1
7	Firebox Assembly	CH255005	1	55	Cart Mid Beam	5205710	1
8	Rear Cover	5015191	1	56	Drip Cup	5205585	1
9	Thermal Couple	2307766	1	57	Door Hinge	2307764	2
10	Nozzle Assembly	5205894	1	58	Castor	2100471	1
11	Rotisserie Burner Nozzle Bracket	5015253	1	59	Castor with Lock	2408469	1
12	Thermocouple Sitting Box	5015263	1	60	Firebox Insulated Panel with Drip Cup Bracket and Drip Tray Bracket	CH255007	1
13	Rotisserie Burner Electrode	2310928	1	61	Fascia Insulated Panel	5205561	1
14	Wire Stator	5015242	4	62	Side Burner Drip Tray Guide Rail	5015033	2
15	Infrared Rotisserie Burner	2307767	1	63	Side Burner Drip Tray	5204067	1
16	Rotisserie Burner Front Shield	5015190	1	64	Cart Inner Right Panel	5015040	1
17	Rotisserie Burner Ripple Tube	2307750	1	65	Cart Inner Left Panel	5205792	1
18	Length of Light Assembly 650mm	2307667	1	66	Firebox Right Bracket Assembly	5205590	1
19	Length of Light Assembly 100mm	2307666	1	67	Side Shelf Leaking Panel Assembly	5205591	1
20	Wire 750mm	2307752	1	68	Side Shelf Fixed Strip	5205576	1
21	Wire 1300mm	2307670	1	69	Fascia Heat Shield	5205565	1
22	Wire 600mm	2307751	1	70	Side Burner Injector Fixed Panel Assembly	5205575	1
23	Side Burner Pin	2300819	2	71	Cart Inner Right Panel Assembly	5205588	1
24	Side Burner Lid	5205573	1	72	Side Shelf Heat Shield	5205566	1
25	Side Burner Cooking Grid	2408468	1	73	Handle Insert	2404927	4
26	Side Burner and Soup Tray Assembly	CH255006	1	74	Refrigerator Rear Holder	5015052	2
27	Side Burner Electrode	2404273	1	75	Door Stop	2404076	1
28	Side Burner Support Cup	5205572	1	76	Base Assembly	5205581	1
29	Right Side Shelf Panel Assembly	5205578	1	77	Refrigerator	CH255008	1
30	Side Burner Table Panel	5205571	1	77.1	Main Body of Refrigerator	CH255009	1
31	Transformer Assembly	2203030	1	77.2	Refrigerator Storage Shelf	CH255010	1
32	Igniter	2307682	1	77.3	Refrigerator Door	CH255011	1

					Assembly		
33	Battery	2307756	1	77.4	Refrigerator Handle Assembly	CH255012	1
34	Side Shelf Left Bracket	5205579	2	78	Handle Bezel	5201175	8
35	Left Side Shelf Panel Assembly	5205577	1	79	Door Screw Cap	2100481	6
36	Side Shelf Right Bracket	5205580	2	80	Drawer Handle Assembly	5201886	3
37	Side Burner Ripple Tube	2307241	1	81	Drawer Assembly		2
38	Side Burner Nozzle Assembly	5205893	1	82	Guide Rail	2300864	4
39	Main Gas Tube& Valve Assembly	5205700	1	83	Match Holder Assembly	2408470	1
40	Micro Switch Wire	2203029	2	84	Rubber Loop	2100292	2
41	Regulator Assembly	5111941	1	85	Door Assembly	CH255013	1
42	Control Panel Assembly	5205562	1				
43	Bezel Knob	5109046	7				

Other Parts :
Hardware Tool Kit 9143028
Use & Care Guide 3108226
Not included with grill, sold separately: Natural Gas Conversion Kit, Part No. 20152

Part Diagram:

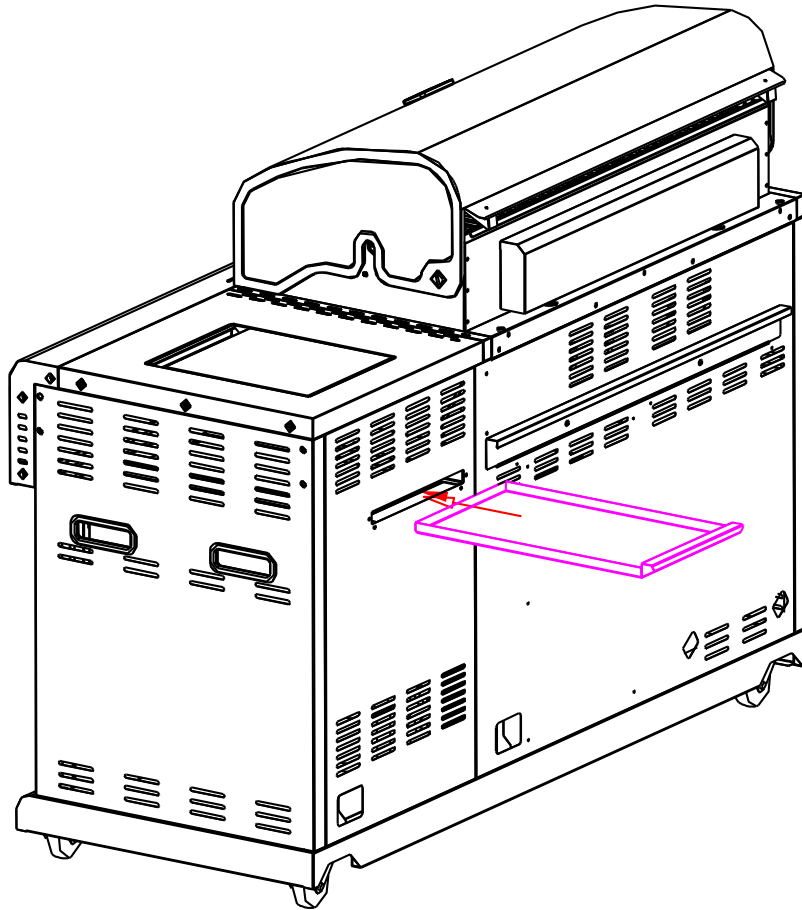


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: Assemble the grill on a flat level surface. During assembly, check the parts and hardware for correct identification against the list and diagrams on pages 13–14 of this Use & Care Guide.

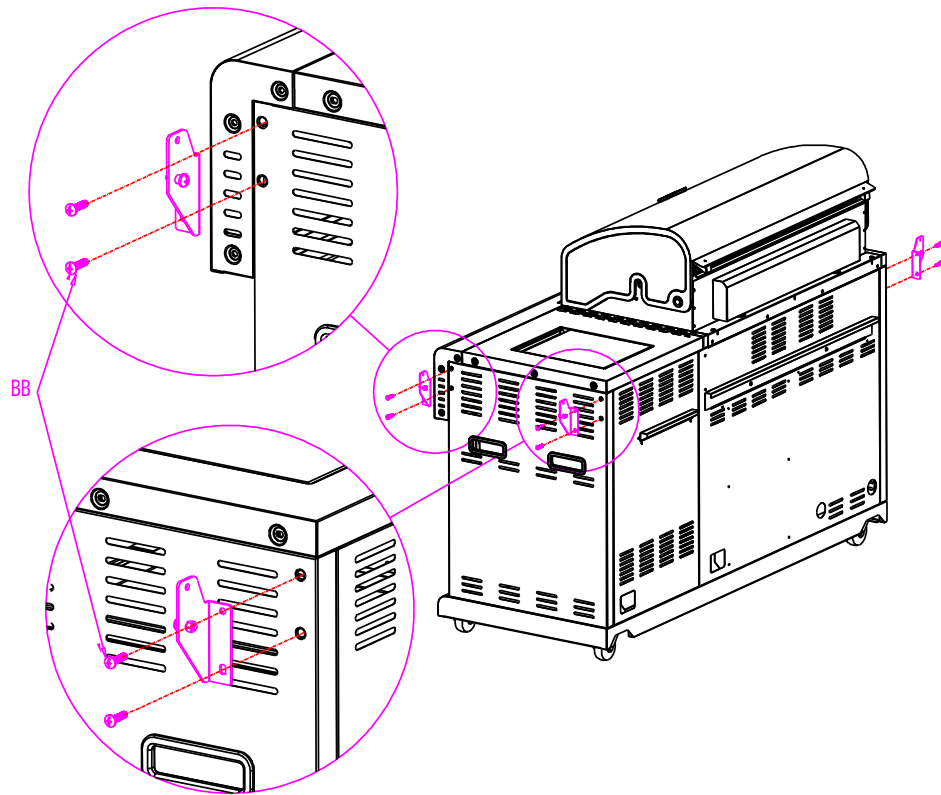
1.Side Burner Drip Tray

Insert side burner drip tray into position at rear of side burner as shown.



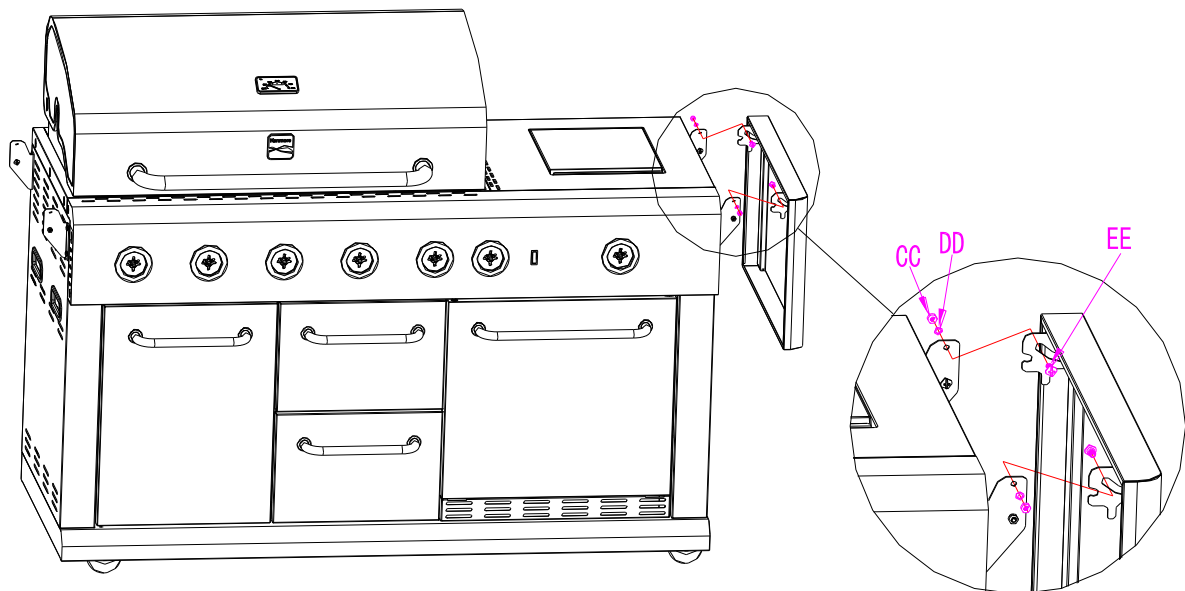
2.Side shelf brackets

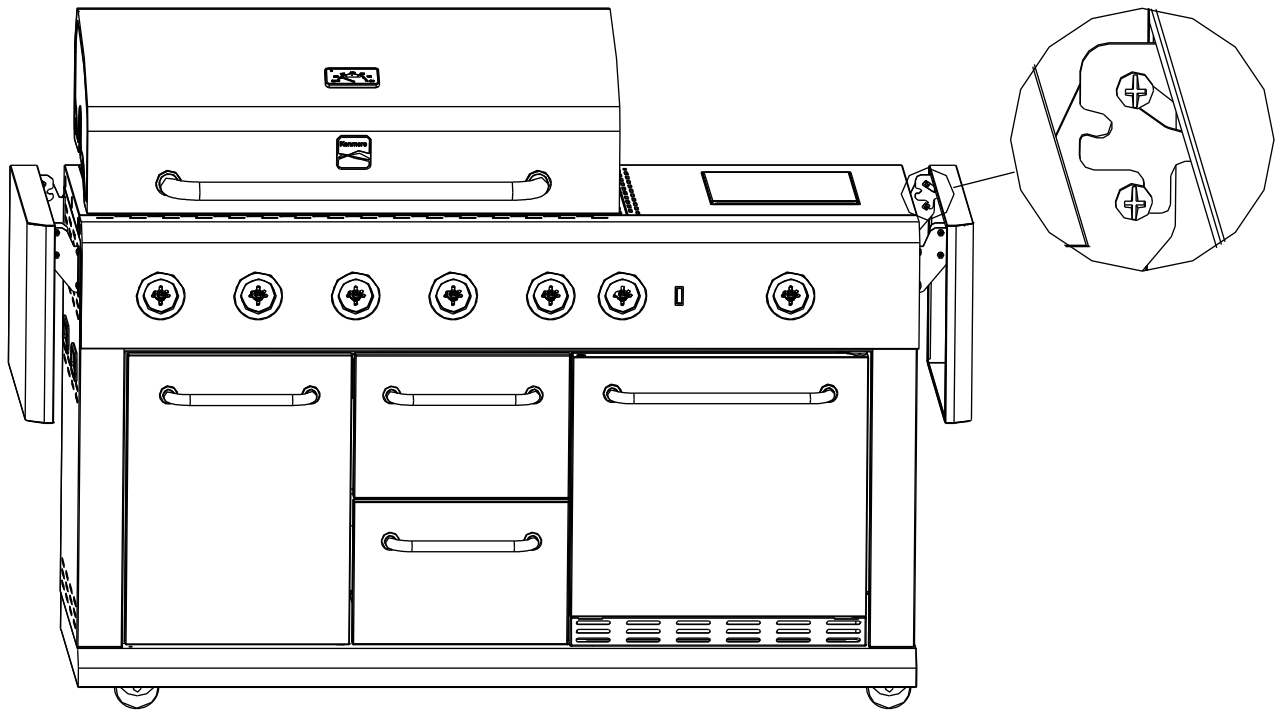
Install the 4 side shelf brackets with 2 (BB)M6x12 screws each as shown.



3.Side shelf attachment

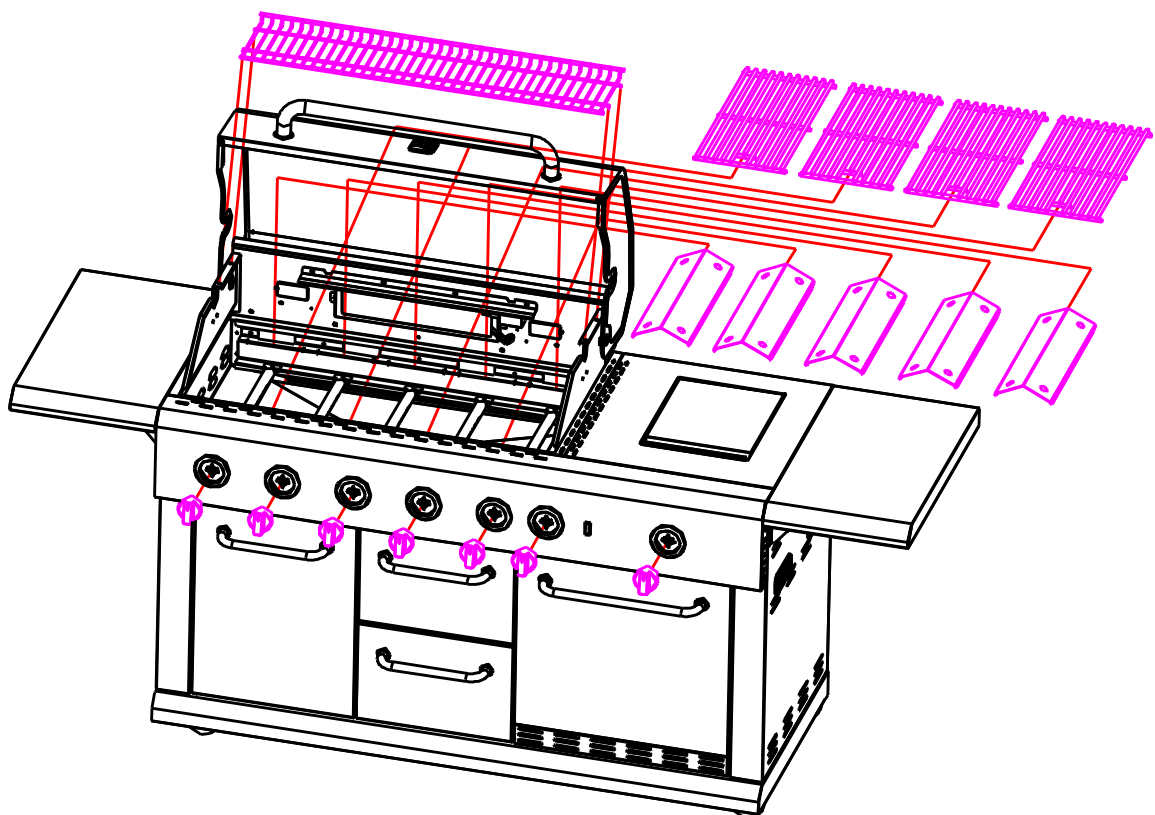
Attach right side shelf onto brackets as shown with 2 (CC) M6 nuts, 2 (DD) M6 Stretch Washers and 2 (EE) M6 screws. Repeat for left side shelf.



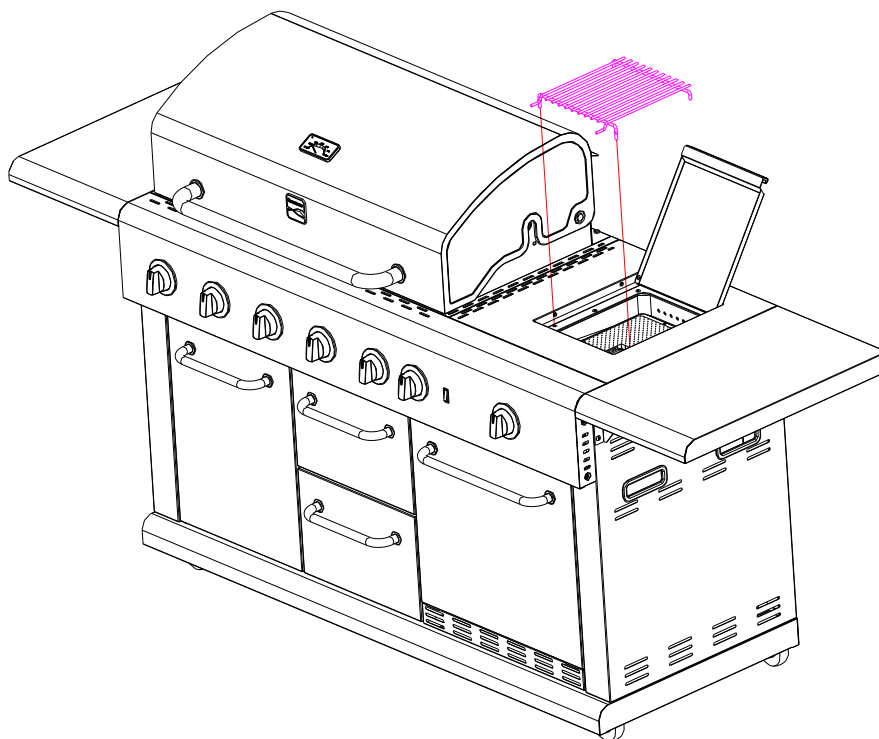


4. Control knobs, heat diffusers, cooking grids, warming rack

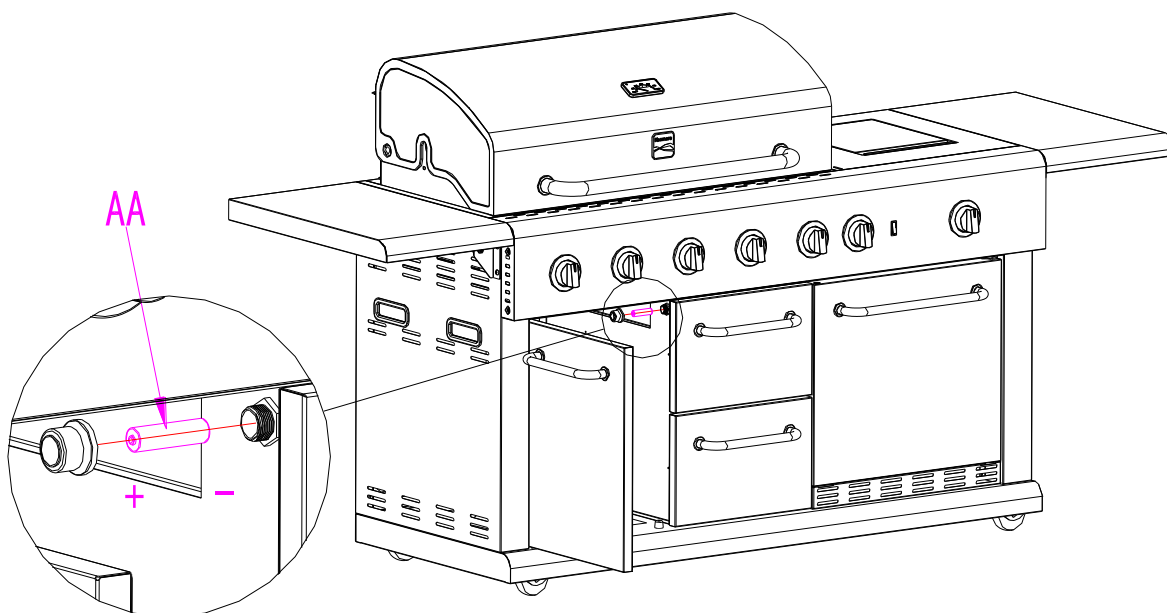
As shown below, attach the 7 control knobs and insert the 5 heat diffusers, 4 cooking grids and the warming rack.



5. Insert the side burner cooking grid as shown.

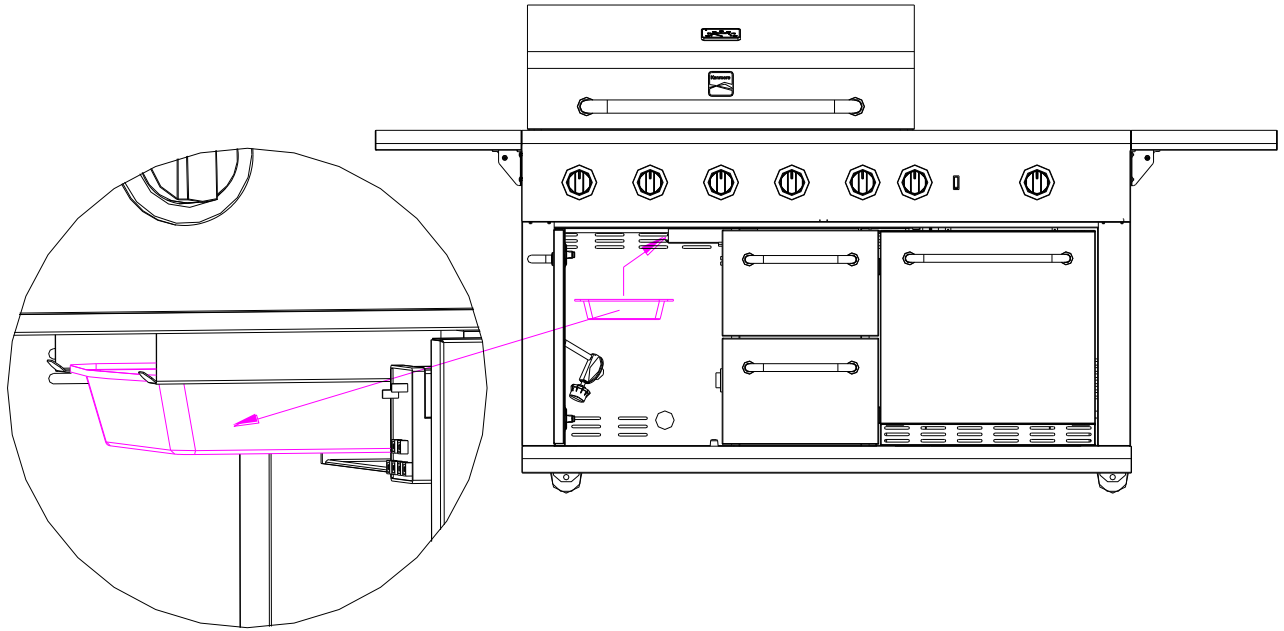


6. Open the left door and remove the battery compartment cap. Insert an AA battery into the compartment and reassemble the cap.



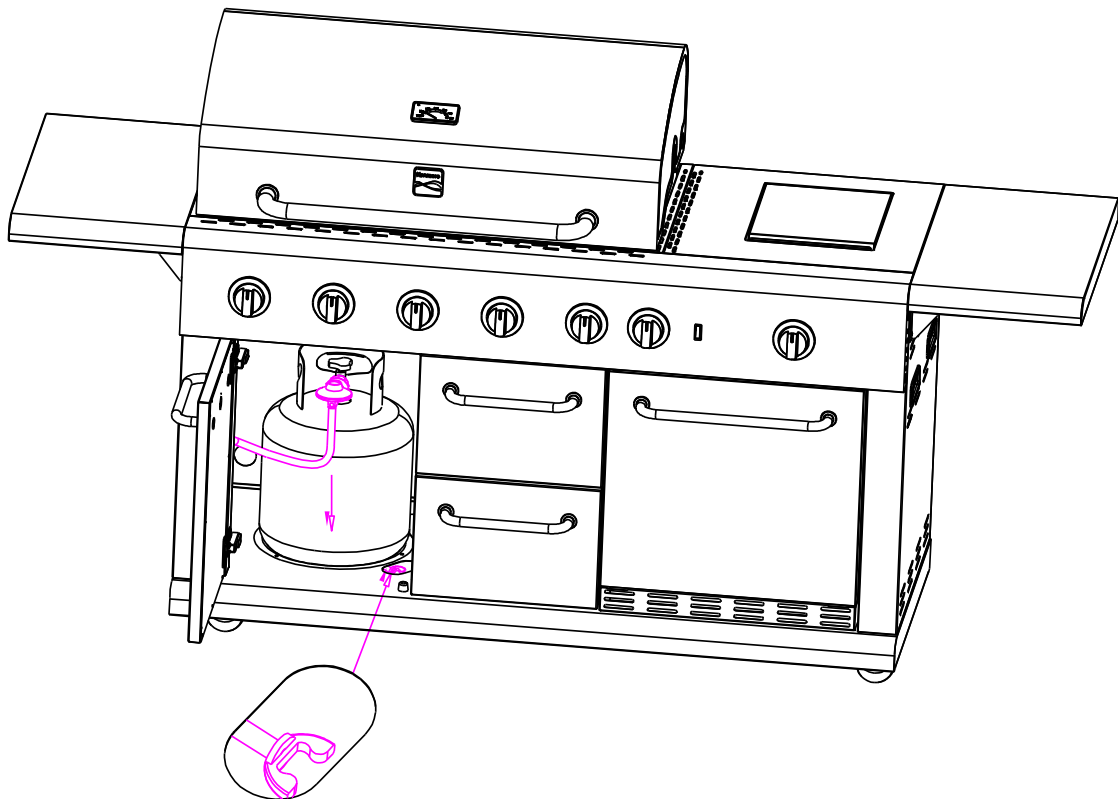
7. Drip cup

Open the left door and insert the drip cup into its bracket as shown.



8. LP gas tank

- Loosen the tank retention screw.
- Place the LP gas tank, collar opening facing forward, into the tank location hole in the grill base.
- Connect the regulator to the LP tank valve.
- Tighten the tank retention screw to secure the tank in position.



TROUBLESHOOTING FOR GRILL

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Grill or side burner will not light	1. The ignition wire came off the electrical igniter. 2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 0.1-0.2 inch(side burner). 3. The ignition wire is broken. 4. The battery has died. 5. The battery is in the wrong polarity. 6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port. 7. No gas supplied. 8. Air shutter opening is too big.	1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter. 2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again. 3. Call customer service for a replacement ignition wire. 4. Install a new AA battery. 5. Change the battery polarity. 6. Reinstall the electrode. 7. Turn on the regulator valve. 8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled	1. The air shutter opening is not properly set. 2. Spiders or insects block the air shutter. 3. Gas leaks	1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 1/4 in. opening for LPG. 1/8 in. or less opening for NG. 2. Clean blockages. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-up	1. Grilling fatty meats while knobs on "HIGH". 2. Spray water on gas flames. 3. Hood closed when grilling.	1. Grill fatty meats when the grids are cold while the knobs are on the "LOW" setting. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down. 2. Never spray water on gas flames. 3. Hood up when grilling.

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Burner blows out	1. LP tank is empty. 2. Burner is not aligned with the control valve. 3. Gas supply is not sufficient.	1. Refill the LP Tank. 2. Install the burner correctly. 3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.
Low heat with the knob in "HI" position	1. Low heat is found in natural gas models. 2. Ports are blocked. 3. LP tank has run out.	1. This model is set for 7 in. natural gas usage. Please check your natural gas supply system to have correct gas pressure. Regulator is not needed for NG model. Check the orifice if you installed NG nozzles. 2. Clear ports of any obstructions. 3. Refill the LP tank.
Low heat, natural gas	Gas pressure is significantly affected by gas line and length of gas line from house gas line.	Check your gas line and make corrections by following the chart below. From House to Grill Distance Tubing Size Up to 25 ft. 3/8 in. diameter 26 -50 ft. 1/2 in. diameter 51 -100 ft. 2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Low heat, LP gas	The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.	Please follow these instructions: 1. Make sure all burners are "OFF". 2. Open the tank valve and wait 5 minutes. 3. Light the burner one at a time following the lighting instructions listed on the door liner
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Out of gas. 2. Excess flow valve tripped. 3. Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.	1. Check for gas in LP cylinder. 2. 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. 3. Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Cooking light will not turn on.	1. No power supply. 2. Defective halogen bulb. 3. Internal wiring issue.	1. Check power supply and make sure transformer is properly plugged in. 2. Replace the bulb. 3. Check the wiring connections under the fire box. All wire connections must be tight. If any wires are damaged they should be replaced.

REFRIGERATOR SAFETY INFORMATION



To reduce the electrical shock or injury when using the refrigerator, follow basic precautions including the following:



WARNING



- Plug into a grounded 3-prong GFI outlet. Do not remove grounding prong, do not use an adaptor. Because of potential safety hazards under certain conditions, it is strongly recommended that you do not use an extension cord with this appliance. However, if you must use an extension cord it is absolutely necessary that it be a UL/CUL-Listed, 3-wire grounding type appliance extension cord having a grounding type plug and outlet and that the electrical rating of the cord be 115 volts and at least 15 amperes.
- It is recommended the refrigerator be plugged into its own circuit. Use receptacles that cannot be turned off by a switch or pull chain.
- Never clean refrigerator parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Before proceeding with cleaning and maintenance operations, make sure the power cord of the unit is disconnected.
- Do not connect or disconnect the electric plug when your hands are wet.
- Unplug the refrigerator or disconnect power before cleaning or servicing. Failure to do so can result in electrical shock or death.
- Do not attempt to repair or replace any part of your refrigerator unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.



WARNING



- To ensure proper ventilation for your refrigerator, the front of the unit must be completely unobstructed. Install the grill in a well-ventilated area where the temperature is between 55°F (13°C) and 110°F (43°C). If the temperature around the appliance is too low or high, cooling ability may be adversely affected. When grill is not in use it should be covered or moved to an area shielded from the outdoors to protect the refrigerator.
- The refrigerator should not be located directly next to other sources of high heat.
- The refrigerator must be installed with all electrical connections in accordance with state and local codes. A standard electrical supply (cfi, 115 V AC only, 60 Hz), properly grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances is required.
- Do not kink or pinch the power supply cord of refrigerator.
- The circuit breaker size should be 15 amperes.
- **It is important for the refrigerator to be level in order to work properly.** The grill must be located on a level surface to assure that the refrigerator is also level.
- Never allow children to operate, play with or crawl inside the refrigerator.
- Do not use solvent-based cleaning agents or abrasives on the interior. These cleaners may damage or discolor the interior.
- Do not use this apparatus for other than its intended purpose.

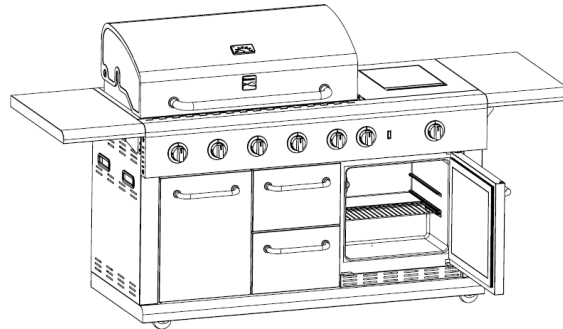


Use only Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) protected circuit with this appliance.

INSTRUCTIONS

Before Using Your Unit

- Your grill has a built-in refrigerator as shown in the illustration below. Clean the refrigerator interior surfaces with a soft cloth moistened in lukewarm water.



Plugging for refrigerator

- Plug the unit into an exclusive, properly installed-grounded GFI wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and/or grounding should be directed toward a certified electrician.
- After plugging the appliance into a wall outlet, allow the unit to cool down for 2-3 hours before placing food into the refrigerator compartment.

Setting the Temperature Control

- Your unit has only one control for regulating the temperature in the compartment. The temperature control is located on the left hand side of the refrigerator compartment.
- The range of the temperature control is from position "0" to "7." **"1" is warmer and "7" is cooler.** After 24 to 48 hours, adjust the temperature control to the setting that best suits your needs. The setting of "4" should be appropriate for normal use. **Do not keep the temperature control knob on the "7" position for a long period of time.**
- To turn the appliance off, turn the temperature control to "0."

Electrical Connection



CAUTION:

- Turning the temperature control to "0" position stops the cooling cycle but does not shut off the power of the unit.
- If the unit is unplugged, has lost power or is turned off, you must wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. If you attempt to restart before this time delay, the unit will not start.

Food Storage

- Wrap food in plastic wrap before storing. Place food evenly on wire rack.
- Let hot food cool down before putting into this refrigerator for saving energy.
- Don't open door frequently.
- Keep space between foods inside refrigerator.
- Keep food dry before storage.
- Remove food from refrigerator when power is out.
- Place your unit on a floor that is strong enough to support the unit when it is fully loaded.

CARE AND MAINTENANCE

Cleaning Your Unit

- Turn the temperature control to "0," unplug the unit, and remove the food and shelf. Clean the water with dry cloth when the frost turns into water.
- Wash the inside surfaces with a warm water and baking soda solution. The solution should be about 2 tablespoons of baking soda to one quart of water.
- Wash the shelf and tray with a mild detergent solution.
- The outside of the unit should be cleaned with mild detergent and warm water.
- Wring excess water out of the sponge or cloth before cleaning the area of the controls or any electrical parts.
- Wash the outside cabinet with warm water and mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth.



CAUTION:

Do not use boiling water because it may damage the plastic parts. In addition, never use a sharp or metallic instrument to remove frost as it may damage the cooling system and will void the warranty. We recommend using a plastic scraper to remove any frost build-up.



CAUTION:

Failure to unplug the unit could result in electrical shock or personal injury.

Electrical Power Source Failures

Most power failures are corrected within a few hours and should not affect the temperature of your unit if you minimize the number of times the door is opened. If the power is going to be off for a longer period of time, you need to take the proper steps to protect your food. Remove all food to another suitable storage location such as an ice chest or other refrigerator.

Vacation Time

- **Short vacation:** Leave the unit operating during vacations of less than three weeks.
- **Long vacation:** If the appliance will not be used for several months, remove all food and unplug the power cord. Clean and dry the interior thoroughly. To prevent odor and mold growth, leave the door open slightly, blocking it open if necessary.

Energy Saving tips

- Let hot foods cool to room temperature before placing in the unit. Overloading the unit forces the compressor to run longer.
- Be sure to wrap foods properly and wipe containers dry before placing them in the unit. This cuts down on frost build up inside the unit.
- Unit wire rack should not be lined with aluminum foil, wax paper or paper towels. Liners interfere with cold air circulation, making the unit less efficient.
- Organize and label food to reduce door openings and extended searches. Remove as many items as needed at one time and close the door as soon as possible.

TROUBLESHOOTING FOR REFRIGERATOR

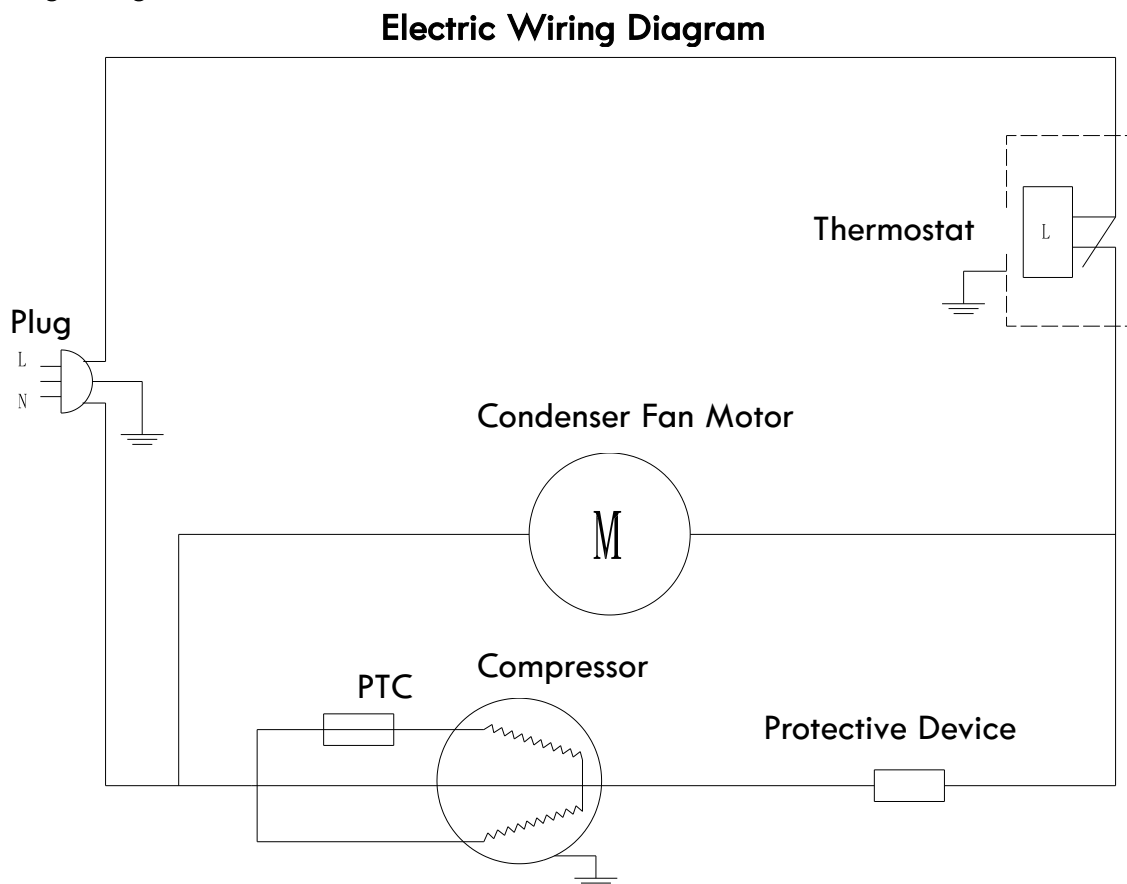
Problem	Possible Cause	Corrective Action
Unit does not operate.	1. Not plugged in. 2. The circuit breaker tripped or a blown fuse. 3. The unit temperature control is set at "OFF" position.	1. Firmly plug the cord into a live outlet with proper voltage. 2. Reset the circuit breaker or replace the fuse. 3. Refer to the Setting the Temperature Control section on page 4.
Turn on and off frequently.	1. The ambient temperature is hotter than normal. 2. A large amount of food has been added to the unit. 3. The door is opened too often. 4. The door is not closed completely. 5. The temperature control is not set correctly. 6. The door gasket does not seal properly.	1. The motor will run longer under warm conditions. At normal room temperatures, expect your motor to run about 40% to 80% of the time. Under warmer conditions, expect it to run even more often. 2 & 3. Try to get everything you need out of the refrigerator at once, keep food organized so it is easy to find and close the door as the food is removed. 4. Push the door firmly shut. 5. Refer to the Setting the Temperature Control section on page 4. 6. Clean gaskets and the surface that they touch. Rub a thin paraffin wax on the gaskets after cleaning.
Vibrations.	The unit is not resting solidly on the floor.	Check to assure that the unit is level.
The unit seems to make too much noise.	Troublesome noises from the refrigerator: clicking, scraping, squealing, thumping, dripping or running water.	1. The clicking noise usually indicates a compressor shutting down due to overload, overheating, shorting out, or the relay start up system. 2. The scraping noise is usually the condenser fan rubbing against the cardboard shroud. 3. The squealing is usually a defective condenser fan motor.
The door will not close properly.	1. The unit is not level. 2. The gasket is dirty or bent. 3. The food are out of position.	1. Check to assure that the unit is level. 2. Clean gaskets and the surface that they touch. Rub a thin paraffin wax on the gaskets after cleaning. 3. Check for anything blocking the door. Remove any food that may be preventing the door from closing.

TECHNICAL DATA AND WIRING DIAGRAM

Technical Data:

Model	R-60
Rated Voltage (V)	AC110
Rated Frequency (Hz)	60
Rated Input Power (W)	110W
Energy Consumption (Kw.h /24h)	0.70
Rated Current (A)	1.45
Phase	1
Design Pressure (High) (Psig)	218
Design Pressure (Low) (Psig)	88
Refrigerant	R134a
Refrigerant Charge (Pounds)	0.07

Wiring Diagram:



PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre el gas del aparato.
2. Apague cualquier llama.
3. Abra la tapa.
4. Si sigue oliendo, manténgase alejado del aparato y llame a su proveedor de gas o a los bomberos.

ATENCIÓN

1. No guarde o use gasolina o cualquier otro líquido o gas inflamable cerca de este u otro aparato.
2. No se debe de guardar botellas LP cerca de este aparato si no están conectadas a él.

Llame al servicio técnico para obtener ayuda o repuestos.
 Si tiene preguntas o necesita ayuda durante el montaje, llame al 1-800-482-0131. Hablará con un representante del fabricante y no con un empleado de Sears. Para pedir repuestos llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME

Registro del producto
IMPORTANTE: Rellene el registro del producto abajo.

Número de modelo _____

Número de serie _____
 Busque el número de serie en la etiqueta de la parrilla.

Fecha de compra _____

PRECAUCIÓN

Para uso residencial exclusivo. No lo use para cocinas comerciales.

- Medidas de seguridad en la instalación**
- Use la parrilla tal y como la compró, solo con gas LP (Propano) y la válvula que viene con el producto. Se debe comprar un kit de conversión para el uso con gas natural.
 - La instalación de la parrilla de hacerse de acuerdo con las ordenanzas locales, de no haberlas, de acuerdo con el National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 o el Propane Storage and Handling Code, B149.2 o el Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code según sea aplicable.
 - Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben de tener toma a tierra de acuerdo con las ordenanzas locales, o el National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 o el Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Mantenga los cables eléctricos y las mangueras de gas fuera de superficies calientes.
 - Este aparato tiene certificado de seguridad para su uso en los Estados Unidos y Canadá. No lo modifique para su uso en cualquier otra parte. Las modificaciones pueden resultar en riesgos de seguridad.

IMPORTANTE: Esta parrilla está pensada para su uso en exterior y no para ser usada en vehículos recreativos o barcos.

NOTA AL INSTALADOR: Deje este manual de uso y cuidados al cliente después de la entrega e instalación.

NOTA AL CONSUMIDOR: Deje este manual de uso y cuidados en un lugar accesible para futura referencia.

Simbolos de seguridad

Los símbolos y cajas mostrados abajo explican lo que significa cada encabezamiento. Lea y siga todos los mensajes encontrados en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa, si no se evita, puede resultar en daños graves o muerte.

ATENCIÓN

ATENCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa. Si no se evita, puede resultar en daños graves o muerte.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una acción no segura, que si no se evita, puede ocasionar daños moderados o leves.

TABLA DE CONTENIDOS

Por su seguridad	31
Centro de servicio de la Parrilla.....	31
Información del registro del producto	31
Símbolos de seguridad	31
Precauciones de seguridad en la instalación	31
Garantía de la Parrilla Kenmore	32-33
Uso y cuidados	33-40
Kit de conversión a gas natural	41
Lista de repuestos y Diagrama de repuestos.....	42-46
Montaje.....	47-51
Problemas Soluciones de la Parrilla.....	52-54
Información de seguridad e instrucciones del refrigerado.....	55-56
Cuidado y mantenimiento.....	57
Solución de problemas para el refrigerador.....	58
Datos técnicos y Diagrama de cableado.....	59-60

Acuerdos de protección contra reparaciones
Felicidades por su buena compra. Su nuevo producto Kenmore está diseñado y fabricado para su uso durante años. Pero como cualquier otro producto, puede necesitar reparaciones de vez en cuando. Ahí es cuando un acuerdo de protección contra reparaciones puede ahorrarle dinero y problemas. Compre ahora un acuerdo de protección contra reparaciones y asegúrese contra gastos y preocupaciones inesperadas.

Esto es lo que incluye nuestro acuerdo de protección contra reparaciones.

- Servicio experto con más de 10,000 especialistas.
- Servicio ilimitado y sin cargos en la mano de obra y los repuestos en las partes cubiertas
- Reemplazo del producto de hasta \$1500 en caso de que su producto no pueda ser arreglado.
- Descuento del 25% del precio normal en el servicio y repuestos que no estén cubiertos por este acuerdo, además un 25% de descuento en comprobaciones de mantenimiento.
- Ayuda rápida por teléfono - Lo llamamos resolución rápida - por un representante de Sears. Imagínese un manual parlante.

Una vez que ha comprado el acuerdo de protección contra reparaciones, una simple llamada telefónica es lo que necesita para recibir el servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o la noche, o pedir un servicio online.

El acuerdo de protección contra reparaciones es una compra sin riesgos. Si cancela el periodo de garantía por cualquier razón, le devolvemos el dinero. O un prorrato en cualquier momento después de que expire la garantía del producto. ¡Compre su acuerdo de protección contra reparaciones hoy!

Se aplican limitaciones y exclusiones.

Para recibir precios o información adicional, llame al 1-800-827-6655

Servicio de instalación Sears

Para una instalación profesional Sears en aparatos domésticos, puertas de garaje, calderas de agua y otros artículos del hogar, en los EE.UU., llame al 1-800-4-MY-HOME®

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA KENMORE

CON LA PRUEBA DE COMPRA, las coberturas de esta garantía se aplicarán siempre que el aparato esté correctamente instalado, utilizado y mantenido, de acuerdo a todas las instrucciones suministradas.

DURANTE UN AÑO a partir de la fecha de compra, este aparato estará garantizado contra defectos en los materiales o en la mano de obra. A discreción del vendedor, se proporcionará una reparación gratuita o la sustitución del aparato.

DURANTE DIEZ AÑOS a partir de la fecha de compra, si algún quemador de acero inoxidable se oxida o se quema, será sustituido de forma gratuita. Transcurrido el primer año desde la fecha de compra, usted será responsable de los costes de mano de obra de la instalación de la pieza.

Para conocer los detalles de la cobertura de esta garantía, o para solicitar una reparación o sustitución gratuita, visite la página web: www.kenmore.com/warranty

Toda cobertura en la garantía excluye las baterías de ignición y pérdida de pintura, decoloración u óxido en la superficie que o son partes desechables que se gastan con su uso normal en el periodo de garantía o son condiciones que pueden ser resultado de su uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.

Esta garantía aplica si el aparato se utiliza para otros fines distintos al uso doméstico privado.

Esta garantía cubre SOLO defectos en el material o mano de obra. no pagará por:

1. Objetos desechables que puedan gastarse por su uso normal en el periodo de garantía incluyendo pero no limitado a baterías, bombillas y coberturas de superficie.
2. Un técnico de mantenimiento para limpiar o realizar las labores de mantenimiento de este aparato, o para instruir al usuario acerca de la instalación, el uso y el mantenimiento adecuados para este aparato.
3. Llamadas al servicio técnico para corregir una instalación del aparato no efectuada por los agentes de servicio autorizados por Sears, o para reparar problemas con fusibles domésticos, disyuntores de circuitos y tuberías o sistemas de suministros de gas, resultantes de dicha instalación.
4. Daños o averías en este aparato resultantes de una instalación no efectuada por los agentes de servicio autorizados por Sears, incluidas instalaciones que no sigan los códigos eléctricos, de gas o de fontanería.
5. Daños o averías en este aparato, incluida la decoloración u oxidación de su superficie, si no se utiliza y mantiene debidamente según las instrucciones suministradas.
6. Daños o averías en este aparato, incluida la decoloración u oxidación de su superficie, debidos a un accidente, alteración, abuso, mal uso o uso para otro fin distinto al previsto.
7. Daños o averías en este aparato, incluida la decoloración u oxidación de su superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios distintos a los recomendados en las instrucciones proporcionadas con el producto.
8. Daños o averías en este aparato debidos a catástrofes naturales o de otro tipo, como inundaciones, incendios o tormentas.
9. Daños o averías en piezas o en sistemas debidos a modificaciones no autorizadas efectuadas en este aparato.
10. Reparaciones en un aparato si la placa del modelo y la serie está ausente, alterada o no se puede determinar con facilidad para obtener el logotipo de certificación apropiado.

Descargo de responsabilidad de garantías implícitas, limitación de responsabilidades.

Es responsabilidad exclusiva del cliente bajo esta garantía limitada de la reparación del producto tal y como se provee. Cualesquiera garantías implícitas, incluyendo garantías de comercio o de cualquier otra naturaleza, serán limitadas a un año o al mínimo establecido por ley. Sears no es responsable de daños por incidencias o consecuencias. Algunos Estados y Provincias no permiten la exclusión o limitación de daños por incidencias y consecuencias, o la limitación en la duración de garantías implícitas de comercio, por lo que estas limitaciones no se le aplicarán a usted.

Esta garantía se aplica solo si este aparato se usa en los Estados Unidos.

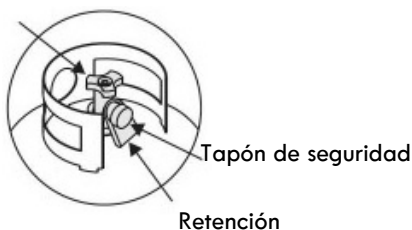
Esta garantía le otorga derechos legales y puede también tener otros derechos legales que cambian en cada Estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

USO Y CUIDADO

- Ponga en OFF todos los pulsadores de control y la válvula del tanque. Cierre la tuerca en el sentido contrario a las agujas del reloj con la mano - no use herramientas para ello. Levante el alambre del tanque hacia arriba fuera del collar del tanque, y luego levante el tanque LP hacia arriba, fuera del soporte. Coloque el tapón en la salida de la válvula de la botella cuando no esté en uso. Solo instale el tipo de tapón de la válvula de salida que viene con la válvula de la botella. Otros tipos de tapones pueden resultar en un escape de propano. La omisión en el uso de un tapón de seguridad tal y como se ha mencionado puede causar daños graves y/o daños en la propiedad.

Válvula del tanque



- Un tanque LP desconectado que sea guardado o transportado debe de tener un tapón de seguridad instalado (como se muestra). No guarde un tanque LP en lugares cerrados como un trastero, garaje, porche, patio cerrado u otras construcciones. Nunca deje un tanque LP dentro de un vehículo que pueda ser calentado por el sol.
- No guarde un tanque LP en un área de juegos de niños.

LP (Gas de Petróleo Líquido)

- El gas LP no es tóxico, inodoro e incoloro cuando se produce. Por su seguridad, se le ha añadido olor al gas (similar a vegetales podridos) para que pueda ser oído.
- El gas LP es muy inflamable y puede encenderse al contacto con el aire.

Relleno de botellas LP

- Use solo comerciantes experimentados y autorizados.
- El comerciante LP debe purgar la botella antes de rellenarla.
- El comerciante nunca debe rellenar la botella más del 80% del volumen de la botella. El volumen del propano puede variar con la temperatura.
- Un regulador de gas congelado indica una sobrecarga de gas. Cierre la válvula inmediatamente y llame a su comerciante de gas.
- No libere gas LP en la atmósfera. Es una práctica peligrosa. Para liberar gas de la botella LP, contacte con su comerciante LP o llame a los bomberos para asistencia. Consulte la guía telefónica bajo "Compañías de gas" para encontrar la más cercana a usted.

Botella LP

- La botella LP usada en su parrilla debe de cumplir los siguientes requisitos.
- Use botellas LP con las medidas requeridas 12" (30,5cm) diámetro x 18" (45.7cm) alto con 20lb (9kg) de capacidad máxima.
- Las botellas LP deben de estar construidas y etiquetadas de acuerdo con las especificaciones para botellas LP de los EEUU. Department of Transportation (DOT) o para Canadá, CAN/CSA-B339, botellas, esferas y tubos para transporte de materiales peligrosos. Transport Canada (TC). Vea el collar de la botella para el etiquetado.
- La botella LP debe tener:
- Salida de Tipo 1 compatible con regulador o parrilla.
- Válvula de escape de seguridad.
- Rueda de protección del aparato manual (OPD). Esta medida de seguridad se identifica por una rueda triangular de mano. Use solo botellas que tengan este tipo de válvula.
- La botella LP debe de estar preparada para salida de vapor e incluir un collar para proteger la válvula de la botella LP. Mantenga siempre las botellas en posición vertical durante su uso, tránsito y guardado.



Botella LP en posición vertical para salida de vapor

- (a) No almacene un cilindro de gas LP de repuesto bajo o cerca de este aparato.
- (b) Nunca rellene el cilindro más del 80 % de su capacidad.
- (c) Si la información anterior no se sigue con exactitud, podría producirse un incendio causante de la muerte o lesiones graves.

Cambio de botella LP

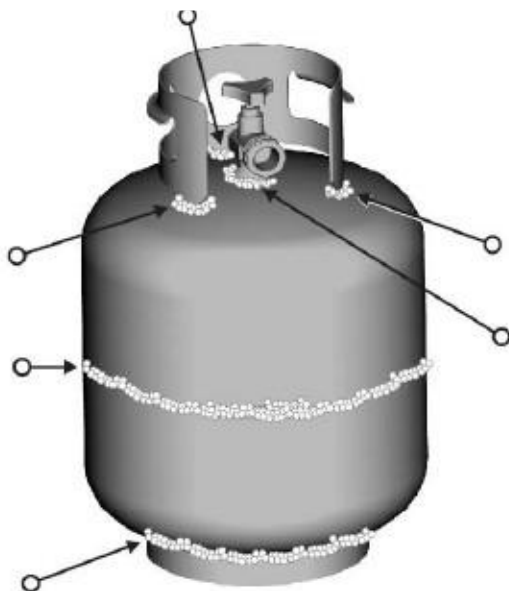
- Muchos vendedores que venden parrillas le ofrecen la opción de rellenar su botella mediante un cambio. Use solo compañías de cambio confiables que inspeccionen, rellenen con precisión, comprueben y certifiquen sus botellas. Cambie su botella solo por un tanque con OPD tal y como se ha descrito en la sección "tanque LP" de este manual.
- Mantenga siempre las botellas nuevas o cambiadas en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenaje.
- Compruebe las fugas de botellas nuevas o cambiadas ANTES de conectar la parrilla.

Test de fugas en tanque LP Por su seguridad

- Se debe repetir el test cada vez que cambie o rellene el tanque
 - No fume durante el test de fugas
 - No use una llama para comprobar fugas
 - La parrilla debe de comprobarse en el exterior en una zona bien ventilada, lejos de focos de calor como fuego o aparatos eléctricos. Durante un test de fugas, mantenga la parrilla lejos de llamas o chispas.
- Use un pincel y una solución al 50% de agua y jabón. Pinte con la mezcla en las zonas pintadas abajo. Las fugas producirán burbujas crecientes.

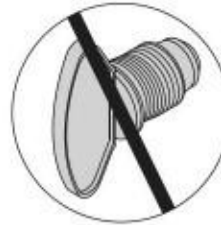
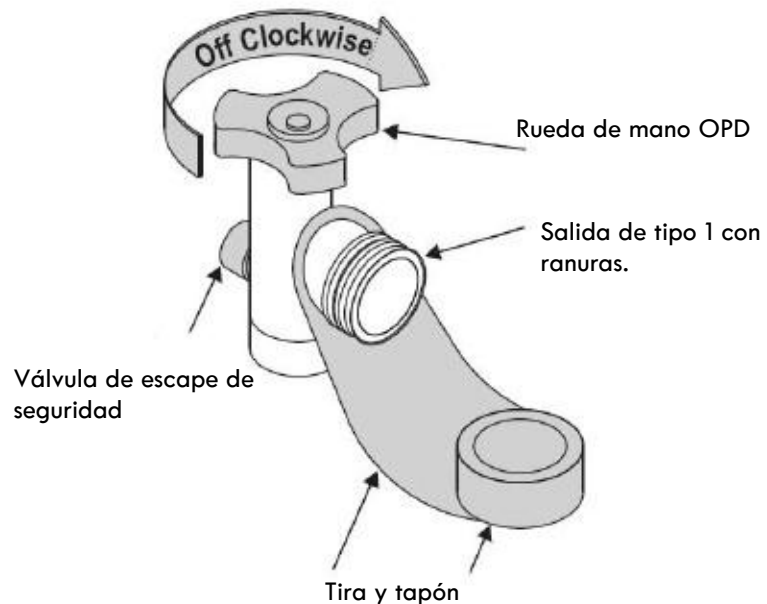
	ATENCIÓN	
Si aparecen burbujas crecientes, no use o mueva la botella LP. Contacte con su proveedor de gas LP o los bomberos.		

▲ No use agentes limpiadores del hogar. Puede resultar en daños a los componentes de la botella (válvula, manguera, regulador).



Conectar el regulador al tanque LP

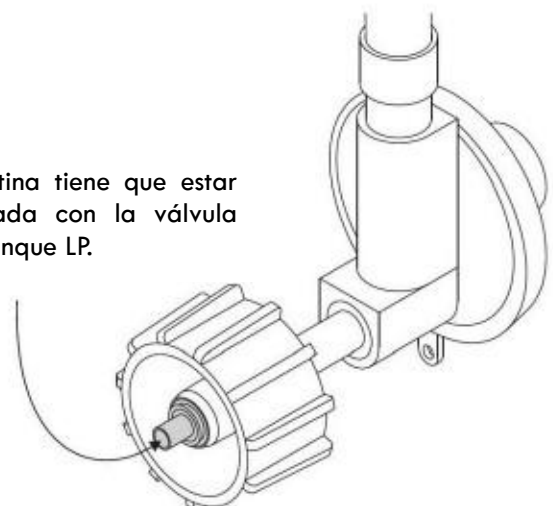
- 1.El tanque LP debe de estar asegurado a la parrilla. (Vaya a la sección montaje).
- 2.Apague todos los reguladores.
- 3.Cierre el tanque girando a fondo la rueda OPD en el sentido de las agujas del reloj.
- 4.Retire el tapón protector de la válvula del tanque LP. Siempre use el tapón y la tira que vienen con la válvula.

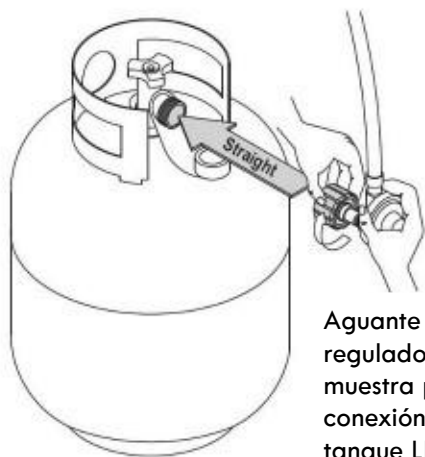


No inserte un tapón de transporte POL (parte de plástico con ranuras externas) en la salida de tipo 1. Causaría la inutilización de la válvula de escape de seguridad.

5. Mantenga el regulador e inserte la tetina en la válvula del tanque LP. Apriete la rosca aguantando el regulador en línea recta con la válvula del tanque LP para no cerrar la conexión.

La tetina tiene que estar centrada con la válvula del tanque LP.





Aguante la rosca y el regulador tal y como se muestra para una buena conexión a la válvula del tanque LP.

6. Gire la rosca en el sentido de las agujas del reloj y apriete hasta el fondo. El regulador se cerrará con la rosca de la válvula del tanque, haciendo cierta resistencia. Se requiere otra media o tres cuartos de vuelta para completar la conexión. Apriete con las manos - no use herramientas.

NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si no es capaz de completar la conexión de este modo no use el regulador, llame al 1-800-482-0131 para asistencia.

Comprobar fugas en las válvulas, manguera y regulador

3) Ponga los pulsadores en OFF.

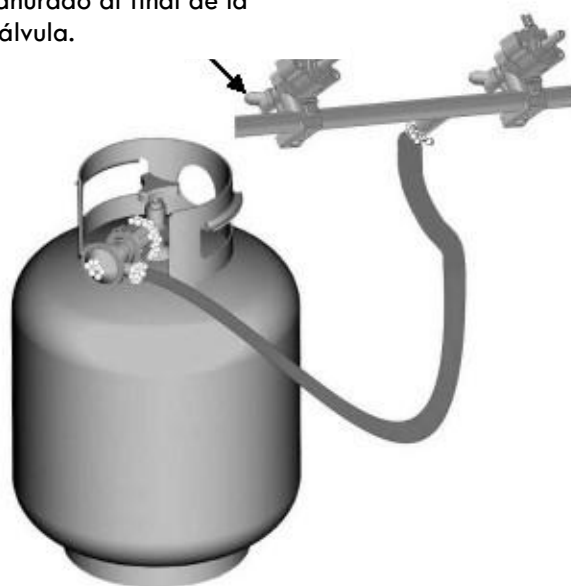
4) Asegúrese de que el regulador está bien conectado al tanque LP.

5) Abra la válvula del tanque completamente girando la rueda OPD en el sentido contrario a las agujas del reloj. Si oye un ruido sospechoso, cierre el gas inmediatamente. Hay una fuga grande en la conexión. Llame a Sears para repuestos en el 1-800-4-MY-HOME

6) Pinte la solución jabonosa en las zonas mostradas en el dibujo de abajo.



Nunca retire el orificio ranurado al final de la válvula.



1) Si aparecen burbujas crecientes, hay una fuga. Cierre la válvula del tanque inmediatamente y apriete las conexiones de nuevo. Si no se pueden detener las fugas no intente reparar y llame a Sears para repuestos en el 1-800-4-MY-HOME®.

2) Cierre siempre la válvula del tanque LP después de hacer un test girando la rueda el en sentido de las agujas del reloj.

PELIGRO

* No inserte herramientas u objetos extraños en la

- No inserte herramientas u objetos extraños en la salida de la válvula o válvula de seguridad. Puede dañar la válvula y crear una fuga. Las fugas de propano pueden resultar en explosiones causando fuego, daños graves o muerte.

ATENCIÓN

- Los aparatos de exterior no son para instalar en o encima de un barco.
- Los aparatos de exterior no son para instalar en un RV.
- Nunca intente acoplar esta parrilla a un sistema de gas LP, a un trailer de acampada o a un motor.
- No use la parrilla si no ha comprobado las fugas.
- Si hay una fuga, PARE y llame a los bomberos.
- Si no puede parar una fuga, cierre la válvula de la botella LP y llame a su proveedor LP o a los bomberos.

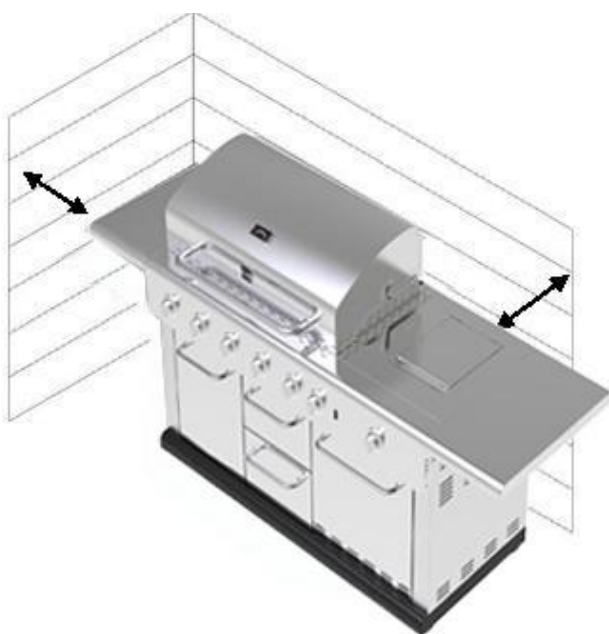


ATENCIÓN



Para un uso seguro de su parrilla y evitar daños graves:

- No deje que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.
- Mantenga la zona de la parrilla limpia y sin materiales inflamables.
- No bloquee los agujeros en los laterales o parte trasera de la parrilla.
- Compruebe las llamas de los quemadores con regularidad.
- Use la parrilla solo en lugares bien ventilados. NUNCA use la parrilla en un lugar cerrado como un trastero, garaje, porche, patio cubierto o bajo ninguna estructura.
- No use ladrillos de carbón o cerámicos en una parrilla de gas. (A no ser que vengan con su parrilla).
- Use la parrilla por lo menos con 3 pies de distancia a cualquier superficie o pared. Mantenga una distancia de 10 pies con los objetos que puedan encenderse o con focos de calor como llamas piloto en calderas, aparatos eléctricos encendidos, etc.



- Inquilinos de apartamentos:
- Compruebe con la dirección los requisitos y códigos de incendios para usar una parrilla de gas LP en su apartamento. Si se le permite, use fuera en el suelo con 3 pies de distancia de paredes o raíles. No use en un balcón.
- NUNCA intente encender la parrilla con la tapa cerrada. Una acumulación de gas sin quemar puede ser peligrosa.
- Nunca opere la parrilla con una botella LP que no esté en buena posición, tal y como se indica en las instrucciones.
- Cierre siempre la válvula de la botella LP y retire la rosca antes de mover la botella LP en posición.

Consejos de Seguridad

- ▲ Antes de abrir la válvula de la botella LP, compruebe que la rosca está bien apretada.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todos los pulsadores y la válvula de la botella LP.
- ▲ Nunca mueva la parrilla si se está usando o está caliente.
- ▲ Use utensilios largos de barbacoa y guantes de horno para evitar quemaduras o salpicaduras.
- ▲ La carga máxima de la parrilla para el quemador secundario es de 10lbs.
- ▲ La bandeja de grasa debe insertarse en la parrilla y vaciarla después de cada uso. No retire la bandeja de grasa hasta que se haya enfriado la parrilla.
- ▲ Limpie la parrilla a mano, idealmente después de cada uso. Si se usa un pincel para limpiar cualquiera de sus superficies, asegúrese de no dejar pelos en la superficie. No se recomienda limpiar mientras esté caliente.
- ▲ Si ve grasa u otro material goteando desde la parrilla a la válvula, manguera o regulador, cierre el gas. Determine la causa, arréglole, limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar. Haga un test de fugas.
- ▲ Mantenga las aperturas de ventilación en el carro de la parrilla libres de polvo o basura.
- ▲ No guarde objetos o materiales dentro del carro de la parrilla que puedan bloquear el flujo de aire a la parte inferior o en el panel de control.
- ▲ El regulador puede hacer un ruido durante la operación. Esto no es un riesgo.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla vaya a la sección "Solución de problemas"
- ▲ Si se congela el regulador, apague la parrilla y cierre la válvula de la botella LP inmediatamente. Esto indica un problema con la botella y no debe de usarse con ningún producto. Retórnala a su proveedor.



PRECAUCIÓN



- No se puede apagar fuegos de grasa cerrando la tapa. Las parrillas están bien ventiladas por motivos de seguridad.
- No use agua en fuego de grasa. Puede causar daños personales. Si se origina un fuego de grasa, cierre los pulsadores y la botella de gas LP.
- No deje la parrilla desatendida mientras se precalienta o mientras se queman residuos de comida en HI. Si no se ha limpiado la parrilla regularmente puede originarse un fuego de grasa que dañe el producto.

Encender la parrilla

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Abra la válvula de la botella LP o la válvula de gas natural.
3. Empuje el pulsador hacia adentro y gírelo hacia la izquierda en posición HI. Oirá un ruido en los quemadores. Mantenga pulsado el pulsador hasta que se encienda el quemador.

4. Si no se enciende en 5 segundos, apague el quemador, espere 5 minutos para que se vaya el gas acumulado y repita el paso 3.

5. Para encender otros quemadores repita el paso 3.

NOTA: Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones de encendido con cerillas.



ATENCIÓN



Cierre los controles y el tanque de gas en OFF cuando no se use.



PRECAUCIÓN

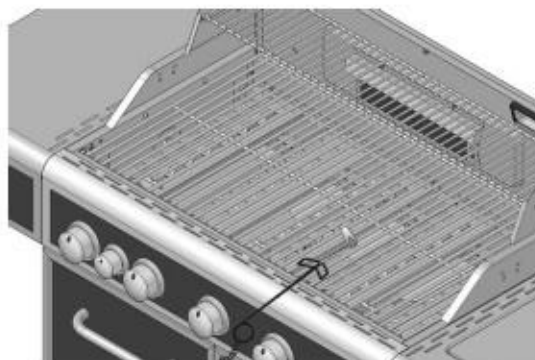


Si no se enciende en 5 segundos, apague el quemador, espere 5 minutos para que se vaya el gas acumulado y repita el encendido. NO DEJE los controles en ON si no se ha encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas seguirá fluyendo y puede prender algo, causando riesgos.

Encendido con cerillas

▲ No se incline sobre la parrilla al encender.

- 1) Abra la tapa para encender.
- 2) Ponga la cerilla en el soporte para cerillas (Suspensión de una cadena fijada a la parte interior de la puerta izquierda de la parrilla). Encienda la cerilla y póngala en la zona de fuego.
- 3) Pulse el pulsador derecho y gírelo a la derecha hacia la posición HIGH. Asegúrese de que queda encendido.
- 4) Encienda otros quemadores pulsando el pulsador y airándolo hacia la posición HI.



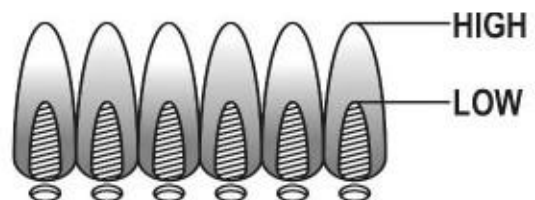
Encendido del quemador secundario con cerillas

1. Abra la tapa del quemador secundario. Encienda el gas en la botella LP.
2. Ponga una cerilla encendida cerca del quemador.
3. Gire el pulsador del quemador secundario hacia HI. Asegúrese de que se enciende y permanece encendido.



Comprobación de la llama del quemador

- Retire la rejilla de cocción y los difusores de calor. Encienda los quemadores y rote los pulsadores de HIGH a LOW. Deberá ver una llama más pequeña en posición LOW que en posición HIGH. Haga la comprobación de la llama en el quemador secundario también. Compruebe la llama siempre antes de cada uso.



Apagar la Parrilla

- Gire los pulsadores hacia la posición. Cierre la botella LP girando la rueda en el sentido de las agujas del reloj hasta el fondo.

Comprobar el encendedor

- Cierre el gas desde la botella. Empuje el pulsador de control y gírelo hacia la izquierda hasta la posición HI. Se debe oír un click y se debe ver una chispa entre la caja colectora y el electrodo. Ir a solución de problemas si no se ve una chispa.

Comprobar la válvula

- Importante: Asegúrese de que el gas está apagado en la botella antes de comprobar válvulas. Los pulsadores están en OFF. Para comprobar las válvulas, empuje los pulsadores y suelte, los pulsadores deben volver hacia atrás. Si no volviesen, cambie la válvula antes de continuar usando la parrilla. Gire los pulsadores hacia LOW y vuelva a girar hacia OFF. Deben girar suavemente.

Comprobar la manguera

- Antes de cada uso, compruebe que las mangueras no están cortadas o desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use solo repuestos idénticos para las partes tal y como se especifica en este manual del usuario.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda las acumulaciones de color marrón o negro de grasa y humo por pintura. El interior de la parrilla no está pintado de fábrica (y nunca debe de estarlo). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador de parrillas con un estropajo fuerte en el interior de la tapa de la parrilla y el fondo. Enjuague y permita que se seque al aire. No aplique limpiadores cáusticos de parrilla u horno en superficies pintadas.
- Partes de plástico: Limpie con agua jabonosa y seque con un trapo.

No use citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o un limpiador de parrillas concentrado en partes de plástico. Puede dañar las partes.

- Superficies de porcelana: Dada la composición de cristal, los residuos de pueden limpiar con bicarbonato y agua o con un limpiador especial para porcelana. Use polvo no abrasivo para las manchas incrustadas.
- Superficies pintadas: Limpie con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua con jabón templada. Seque con un trapo no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable: Para mantener la buena apariencia de su parrilla, limpie con detergente suave y agua con jabón templada y seque con un trapo suave después de cada uso. Algunos depósitos pueden ser difíciles de quitar y pueden requerir un limpiador abrasivo. Use solo en una dirección para evitar daños y no lo use en zonas con gráficos.
- Superficies de cocción: Si se usa un pincel de pintura para limpiar cualquiera de las superficies de cocción, asegúrese de no dejar pelos antes de cocinar. No se recomienda limpiar si la parrilla está caliente.
- Bandeja para grasa y Recipiente: Limpie regularmente la grasa de la bandeja y el recipiente. Cuando la parrilla se haya enfriado, retire el recipiente de la bandeja y deslice la bandeja fuera de la parrilla. Limpie la grasa de la superficie del recipiente y la bandeja, lavándolos con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua jabonosa caliente. Seque con un paño suave no abrasivo. Antes de usarlo nuevamente deslice la bandeja en la parrilla y coloque el recipiente en la bandeja.

Extracción y colocación del cajón

Retire los dos cajones centrales para limpiar las superficies del interior de la parrilla tal y como se describe en el siguiente procedimiento.

PRECAUCIÓN: Tenga especial cuidado con la colocación de sus manos y dedos al extraer o colocar los cajones. Los bordes del cajón y del riel podrían cortar la piel desprotegida. Lleve guantes protectores al retirar o colocar los cajones.

1. Extraiga el cajón hacia fuera tanto como sea posible hasta que se detenga.
2. En los rieles del cajón, presione la palanca de liberación derecha hacia abajo y tire de la izquierda hacia arriba al mismo tiempo. Vea la siguiente figura.



3. **CON CUIDADO** deslice el cajón una pulgada hacia atrás. A continuación, sostenga el cajón por su asa con ambas manos y tire de él hasta extraerlo por completo de la parrilla.
4. Repita los pasos anteriores para el cajón inferior.
5. Para colocar los cajones, introduzca los extremos de los rieles del cajón en los extremos de sus soportes en la parrilla. Empuje el cajón totalmente hasta que se cierre.

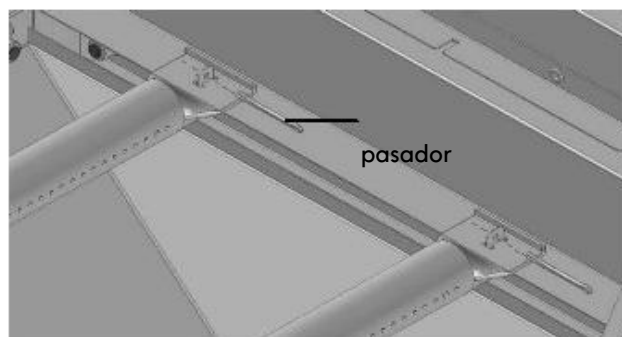
Guardar la Parrilla

- Limpie las rejillas de cocción
- Guarde en lugar seco
- Cuando la botella LP está conectada a la parrilla, guarde en el exterior o en un lugar bien ventilado fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si se guarda en exterior. Tiene a su disposición muchos cobertores en la tienda del fabricante.
- Guarde en interior **SOLO** si la botella LP está cerrada y desconectada, retirada de la parrilla y guardada en el exterior.
- Cuando retire la parrilla de su lugar de almacenaje, siga las instrucciones de "Limpiar el montaje quemador" antes de usarla.

Limpiar el Montaje Quemador

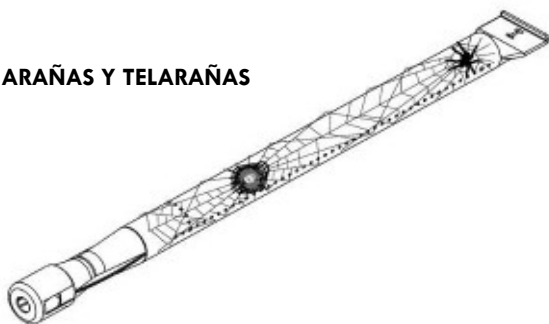
Siga estas instrucciones para limpiar o reemplazar partes del montaje del quemador o si tiene problemas encendiendo la parrilla.

1. Cierre el gas en los pulsadores y la botella LP.
2. Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire los pasadores detrás de los quemadores.
4. Levante cada quemador con cuidado y sin tocar las aperturas de las válvulas.



ALERTA DE ARAÑAS

ARAÑAS Y TELARAÑAS



Si nota que su parrilla es difícil de encender o que la llama no es lo fuerte que debería de ser, tómese su tiempo en comprobar y limpiar los tubos quemadores. Se sabe que las arañas y otros pequeños insectos crean problemas de "flashback". Las arañas crean telarañas, construyen nidos y ponen huevos en los tubos quemadores obstruyendo el flujo de gas al quemador. El gas guardado ahí puede encenderse en el tubo detrás del panel de control. Esto es conocido como "flashback" y puede dañar su parrilla o incluso ocasionar daños.

Para prevenir los "flashbacks" y asegurarse una buena eficacia el quemador y el tubo deben de retirarse de la parrilla y limpiarse antes de su uso si la parrilla no se ha usado durante un largo periodo.

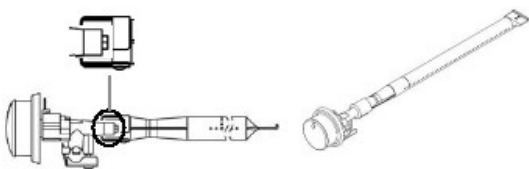
Sugerimos tres modos de limpiar los tubos quemadores. Use el que más le convenga.

- A) Doble un alambre duro (una percha ligera por ejemplo) y haga un gancho. Frote el gancho en cada quemador varias veces.



- B) Use un cepillo estrecho con mango flexible (no use uno con púas de metal) y frote varias veces cada tubo.
- C) Use protección ocular: Use una manguera de aire para disparar aire contra el tubo y fuera de las partes de quemado. Compruebe cada parte para asegurarse de que el aire sale por todos los agujeros.

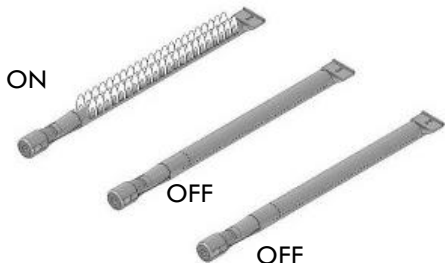
- 5.Limpie con un cepillo de metal la superficie exterior para quitar suciedad y restos de comida.
- 6.Limpie las partes bloqueadas con un alambre duro como un clip de papel abierto.
- 7.Compruebe daños en los quemadores, por el uso normal y la corrosión algunos agujeros pueden ensancharse. Si hay rajass o agujeros muy grandes cambie el quemador.



Ángulo correcto del quemador a la válvula

Cocina indirecta

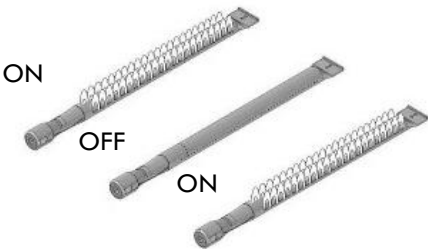
Algunos trozos grandes de carne se pueden cocinar perfectamente en la parrilla por cocción indirecta. Ponca la comida sobre los quemadores apagados, el calor de los quemadores encendidos circula suavemente a través de la parrilla, cocinando la carne o aves sin el toque directo de la llama. Este método reduce las llamaradas al cocinar trozos con mucha grasa porque no hay llama directa que encienda la grasa y los jugos que rezuman durante la cocción.



Cocinar con 1 quemador

Cocine con calor directo o indirecto. Es mejor para comidas pequeñas. Consume menos combustible.

- Cocine siempre con la tapa cerrada.
- Dependiendo del clima, los tiempos de cocción pueden variar. En condiciones de frío y viento la temperatura debe aumentarse para asegurar suficiente calor.
- Ponga la comida sobre los quemadores apagados.



Cocinar con 2 quemadores
Muy buena cocción indirecta. Produce un calor lento y estable. Ideal para asados lentos y empanados.

Seguridad alimentaria
La seguridad alimentaria es muy importante para disfrutar de la cocina de exterior. Para mantener su comida segura y libre de bacterias siga estos simples pasos.
Limpieza: Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes y después de manejar alimentos crudos.
Separe: Separe los alimentos crudos de los listos para consumir para evitar contaminación. Use una paleta limpia y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocinados.
Cocina: Cocine los alimentos bien para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar una temperatura óptima de los alimentos.
Congeele: Refrigere las comidas preparadas y las sobras pronto. Para más información llame a: USDA Meat and Poultry Hotline en el 1-800-535-4555 (Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am-4:00 pm EST).

- Cómo saber si la carne está bien hecha**
- La carne y las aves cocinadas en la parrilla a menudo se doran muy rápido en el exterior. Use un termómetro de carne para asegurarse de que la comida ha llegado a un punto seguro de temperatura interna y haga cortes para ver si está bien hecha.
 - Las aves enteras deben llegar a los 180°F, las pechugas 170°F. Debe de rezumar jugo y la carne no debe ser rosada.
 - Las hamburguesas de cualquier carne o ave deben llegar a los 160°F y estar marrones en el interior sin jugos de color rosado. Los filetes de ternera, becerro y cordero, los asados y las costillas tienen que cocinarse a 145°F. Todos los cortes de cerdo deben de estar a 160°.
 - NUNCA cocine parcialmente la carne y luego continúe cocinando. Termine de cocinar la comida para destruir las bacterias.
 - Cuando recaliente comida para llevar o carnes ya cocinadas como perritos calientes, llegue a los 165° o hasta que esté muy caliente.

ATENCIÓN: Para asegurarse que es seguro comer, la comida debe de estar cocinada a las temperaturas indicadas en la tabla de abajo:

Temperaturas mínimas recomendadas por la USDA*	
Ternera, becerro, cordero y cerdo - Cortes enteros**	145°F
Pescado	145°F
Ternera, becerro, cordero y cerdo - Animales de tierra	160°F
Huevo	160°F
Pavo, Pollo y Pato - Piezas enteras y aves	165°F

* Departamento de agricultura de los Estados Unidos
** Permita que la carne descanse durante 3 minutos antes de cortar o consumir.

Requisitos de Gas

Gas LP

Si su parrilla es para gas LP, el regulador viene configurado para una columna de agua de 11-in. y está diseñado para su uso con gas LP. El regulador y la manguera deben ser usados con una botella de gas LP de 20lb.

Control de flujo excesivo y poco calor

El montaje del regulador del propano incorpora un dispositivo de flujo para dar gas a la parrilla de forma suficiente en condiciones normales. Los cambios rápidos en la presión pueden provocar que el dispositivo de flujo excesivo cree una llama pequeña y una temperatura baja. Si la válvula del tanque está abierta para permitir que el gas fluya cuando hay una válvula abierta, la presión puede causar que el dispositivo se active. El dispositivo seguirá cerrado hasta que la presión se iguale. Esto debe suceder en 5 segundos.

Para asegurar que esto no cree problemas al encender la parrilla, siga las siguientes instrucciones:

1. Asegúrese de que las válvulas de los quemadores están en OFF.
2. Abra la válvula de la botella y espere 5 segundos.
3. Encienda los quemadores de uno en uno siguiendo las instrucciones de encendido.

Consejos de cuidado y mantenimiento

Antes de asar, precaliente la parrilla durante 15 minutos en posición HI con la tapa bajada. Para evitar llamaradas incontroladas y fuegos de grasa, ase la carne con la tapa abierta. Cierre la tapa si la carne es gruesa o si hace frío o si está usando el asador o cocción indirecta.

Proteja sus manos en todo momento con guantes de cocina cuando toque superficies calientes.

Abra la tapa cuando ase carne, especialmente pollo. Cierre la tapa cuando cocine con el asador o cocción indirecta.

NUNCA deje su parrilla desatendida cuando cocine.

Después de cada uso, cierre la tapa, deje los quemadores en HI durante 15m para autolimpiado y quemado de la grasa.

Tiempo de cuidado y mantenimiento

Objeto	Frecuencia en uso medio	Método de limpieza
Superficies pintadas	2 al año	Cera de coche
Superficie de acero	2 al año	Limpiador de acero inox.
Todas las rejillas	Cada uso	Queme y pase un trapo
Rejas de acero inox.	15 días	Cepillo de metal / lavavajillas
Rejas de porcelana	15 días	Frote con agua y jabón / lavavajillas
Cobertor de los quemadores	30 días	Cepillo de metal
Quemadores	90 días	Cepillo de metal
Interior de la caja quemadora	120 días	Limpiador de parrillas (disponible en Sears)

**ATENCIÓN**

PROPOSICIÓN DE CALIFORNIA 65

1. La combustión de productos producida cuando se usa este producto contiene químicos conocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos en los nacimientos y otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene productos químicos como el plomo y compuestos de plomo, conocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos en los nacimientos y otros daños reproductivos.

Lávese las manos después de usar este producto

Kit de Conversión a Gas Natural

Su parrilla puede convertirse a gas natural. La conversión debe de realizarse por un técnico de gas cualificado.

Conversión a gas natural
Modelo Kenmore #20152
(Parte de fábrica No.: 9143028)

Para comprar un kit de conversión a gas natural llame a Sears al

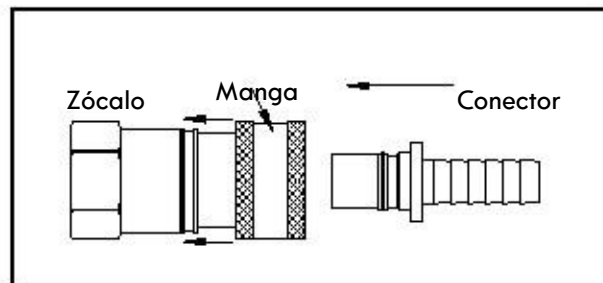
1-800-4-MY-HOME

Reparaciones de la conexión a gas natural

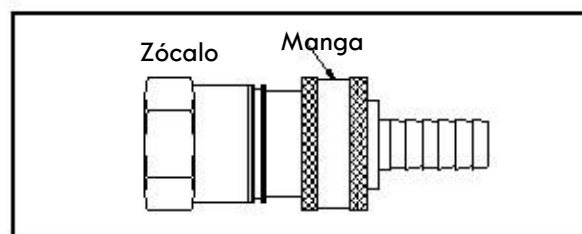
1. Apague el flujo de gas y quite el tapón del gas.
2. Recomendado: Instale una válvula de cierre en el lado del flujo de gas antes de instalar el zócalo.
3. El zócalo debe de instalarse por un instalador autorizado de acuerdo con el código nacional de gas combustible (NFPA 54/ANSI223.1).
4. Antes de conectar, cierre el flujo de gas y compruebe fugas en todas las conexiones incluyendo el tubo de la válvula de cierre y la apertura del zócalo. Para unos resultados óptimos use un jabón libre de amoníaco y agua.

Instrucciones de operación

1. Para conectar, tire de la manga del zócalo



2. Inserte el conector y suelte la manga.
3. Empuje el conector hasta que la manga se empuje hacia delante. (El gas fluirá automáticamente. Si no se conecta bien, el gas no llegará al aparato.)



Para desconectar

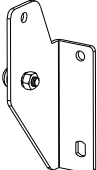
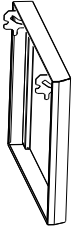
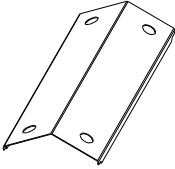
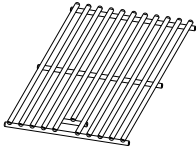
1. Tire hacia atrás de la manga. Tire del conector hacia fuera del zócalo. (El gas deja de fluir automáticamente).
2. Cierre la válvula de cierre o cierre el flujo de gas y reemplace los tapones de polvo en el zócalo y conector.

Gas natural

Ahora que su parrilla se ha convertido a gas natural, está configurada para una presión de 7 pulgadas de agua y no se puede usar con gas propano. La presión del gas está afectada por el tamaño de la tubería de gas y la longitud que recorre por la casa. Siga las recomendaciones abajo.

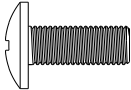
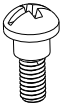
De la casa a la parrilla	
Distancia	Tamaño del tubo
Hasta 25 pies	3/8in. Diámetro
26-50 pies	1/2in. Diámetro
51-100 pies	2/3 de longitud: 3/4in Diámetro
	1/3 de longitud: 1/2 in. Diámetro
Más de 100 pies	3/4in Diámetro

Lista Detallada de Partes con Dibujo:

N°.	Cantidad	Descripción	Dibujo
1	1	Bandeja anti-goteo para el quemador lateral	
2	2	Conjunto del soporte de la mesa lateral izquierda	
3	2	Conjunto del soporte de la mesa lateral derecha	
4	1	Conjunto del panel de la balda lateral izquierda	
5	1	Conjunto del panel de la balda lateral derecha	
6	7	Mando	
7	5	Difusores de calor	
8	4	Parrilla del quemador principal	
9	1	Rejilla calentadora	

10	1	Recipiente de goteo	
11	1	Parrilla del quemador lateral	
12	1	Kit de herramientas	

Kit de herramientas:

AA. AA Pila QTY: 1 pcs	BB. M6*12 Tornillo QTY: 8 pcs	CC. M6 Tuerca QTY: 4 pcs	DD. M6 Arandela elástica QTY: 4 pcs	EE. M6 Tornillo de resalto QTY: 4 pcs
				

Si faltan piezas o ha dañado algunas después de desembalar la parrilla, llame al 1-800-482-0131 para su repuesto. Para pedir repuestos después de usar la parrilla, llame al 1-800-4-MY-HOME®

NOTA: Algunas de las partes de la parrilla mostradas pueden diferir en apariencia con las de su modelo de parrilla, pero el montaje es el mismo.

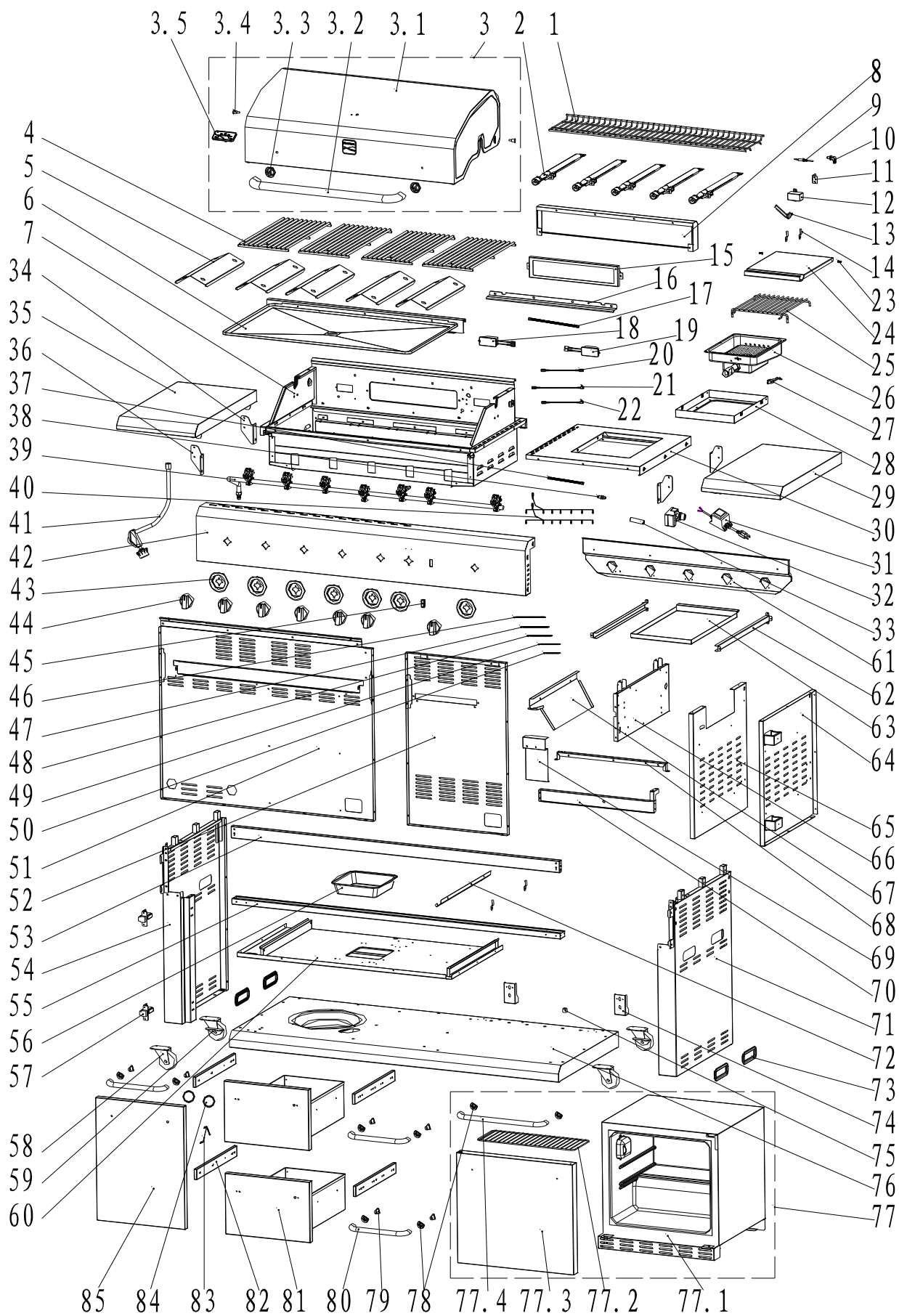
Descripción de las partes:

No.	Descripción	Part. No.	QTY	No.	Descripción	Part. No.	QTY
1	Rejilla calentadora	2408460	1	44	Mando	2404108	7
2	Conjunto del quemador principal	CH255001	5	45	Interruptor	2404129	1
3	Conjunto de la campana	CH255002	1	46	Cable de ignición del quemador del asador	2408461	1
3.1	Cuerpo de la campana	CH255003	1	47	Cable de ignición del quemador lateral	2408466	1
3.2	Asa de la campana	2404015	1	48	450 mm Cable de ignición del quemador principal 450 mm	2408464	3
3.3	Panel - Asa	5201177	2	49	Cable de ignición del quemador principal 550 mm	2408477	1
3.4	Pasador de la campana	2307067	2	50	Cable de ignición del quemador principal 750 mm	2408465	1
3.5	Termómetro	2405329	1	51	Conjunto del panel posterior de carro	5205582	1
4	Parrilla del quemador principal	2408467	4	52	Conjunto del panel posterior del armario lateral	5205589	1
5	Difusores de calor	5205557	5	53	Viga superior del carro	5205583	1
6	Conjunto de la bandeja anti-goteo	CH255004	1	54	Conjunto del panel izquierdo de carro	5205586	1
7	Conjunto de la plataforma de combustión	CH255005	1	55	Viga media del carro	5205710	1
8	Cubierta posterior	5015191	1	56	Recipiente de goteo	5205585	1
9	Termopar	2307766	1	57	Bisagra de la puerta	2307764	2
10	Conjunto de la boquilla	5205894	1	58	Rueda	2100471	1
11	Soporte de la boquilla del quemador del asador	5015253	1	59	Rueda con bloqueo	2408469	1
12	Caja de termopares	5015263	1	60	Panel aislado de la plataforma de combustión con soporte para el recipiente de goteo y para la bandeja anti-goteo	CH255007	1
13	Electrodo del quemador del asador	2310928	1	61	Panel de lámina con aislamiento	5205561	1
14	Cable del estator	5015242	4	62	Carril guía para la bandeja anti-goteo del quemador lateral	5015033	2
15	Quemador del asador de infrarrojos	2307767	1	63	Bandeja anti-goteo para el quemador lateral	5204067	1
16	Pantalla delantera del quemador del asador	5015190	1	64	Panel interior derecho del carro	5015040	1
17	Tubo rizado del quemador del asador	2307750	1	65	Panel interior izquierdo del carro	5205792	1
18	Longitud del conjunto de luz 650 mm	2307667	1	66	Conjunto de soporte de la plataforma de combustión derecha	5205590	1
19	Longitud del conjunto de luz 100 mm	2307666	1	67	Conjunto del panel de la balda lateral	5205591	1
20	Cable 750 mm	2307752	1	68	Tira fija para la balda lateral	5205576	1
21	Cable 1.300 mm	2307670	1	69	Escudo de calor de la	5205565	1

					lámina		
22	Cable 600 mm	2307751	1	70	Conjunto del panel fijo del inyector del quemador lateral	5205575	1
23	Pasador del quemador lateral	2300819	2	71	Conjunto del panel interior derecho del carro	5205588	1
24	Cubierta del quemador lateral	5205573	1	72	Escudo de calor de la balda lateral	5205566	1
25	Parrilla del quemador lateral	2408468	1	73	Inserción del asa	2404927	4
26	Conjunto del quemador lateral y bandeja para sopa	CH255006	1	74	Soporte posterior del refrigerador	5015052	2
27	Electrodo del quemador lateral	2404273	1	75	Tope de la puerta	2404076	1
28	Copa de soporte del quemador lateral	5205572	1	76	Conjunto de la base	5205581	1
29	Conjunto del panel de la balda lateral derecha	5205578	1	77	Refrigerador	CH255008	1
30	Panel de la mesa del quemador lateral	5205571	1	77.1	Cuerpo principal del refrigerador	CH255009	1
31	Conjunto del transformador	2203030	1	77.2	Balda de almacenaje del refrigerador	CH255010	1
32	Encendedor	2307682	1	77.3	Conjunto de la puerta del refrigerador	CH255011	1
33	Batería	2307756	1	77.4	Conjunto del asa del refrigerador	CH255012	1
34	Soporte de la balda lateral izquierda	5205579	2	78	Bisel del asa	5201175	8
35	Conjunto del panel de la balda lateral izquierda	5205577	1	79	Tapa del tornillo de la puerta	2100481	6
36	Soporte de la balda lateral derecha	5205580	2	80	Conjunto del asa del cajón	5201886	3
37	Tubo rizado del quemador lateral	2307241	1	81	Conjunto del cajón		2
38	Conjunto de la boquilla del quemador lateral	5205893	1	82	Carril guía	2300864	4
39	Conjunto de la tubería y válvula de gas principal	5205700	1	83	Conjunto del porta-fósforo	2408470	1
40	Cable del micro interruptor	2203029	2	84	Bucle de goma	2100292	2
41	Conjunto del regulador	5111941	1	85	Conjunto de la puerta	CH255013	1
42	Conjunto del panel de control	5205562	1				
43	Mando del panel	5109046	7				

otras Piezas:
Kit de herramientas 9143028
Guía de uso y cuidados 3108226
No se incluye con la parrilla, se vende por separado: Kit de conversión de gas natural, N° de pieza 20152

Diagrama de partes:

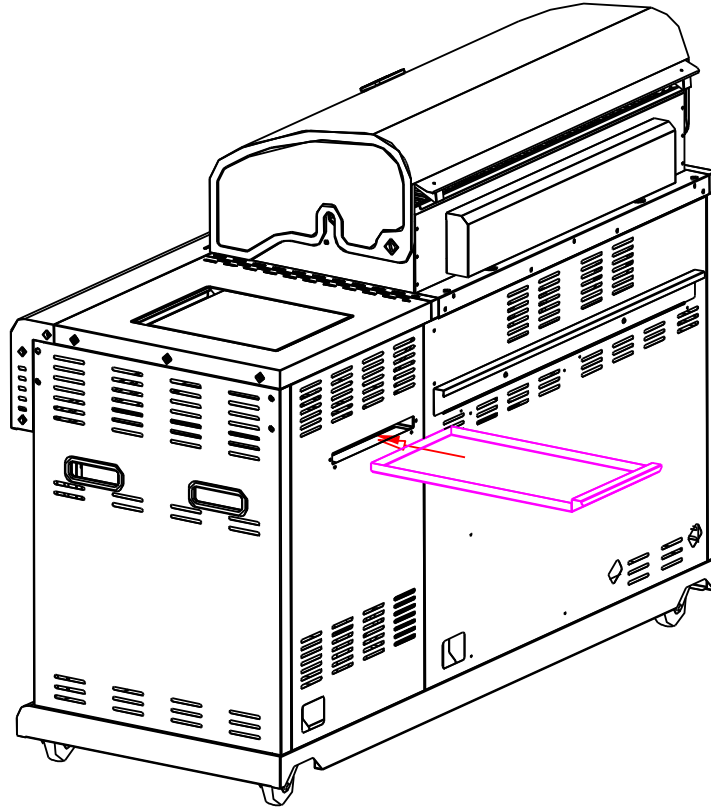


INSTRUCCIONES DE MONTAJE

IMPORTANTE: Monte la parrilla en una superficie plana. Durante el montaje, compruebe que las partes y las herramientas estén tal y como en la lista y diagramas en las páginas 13–14 de esta Guía de uso y cuidado.

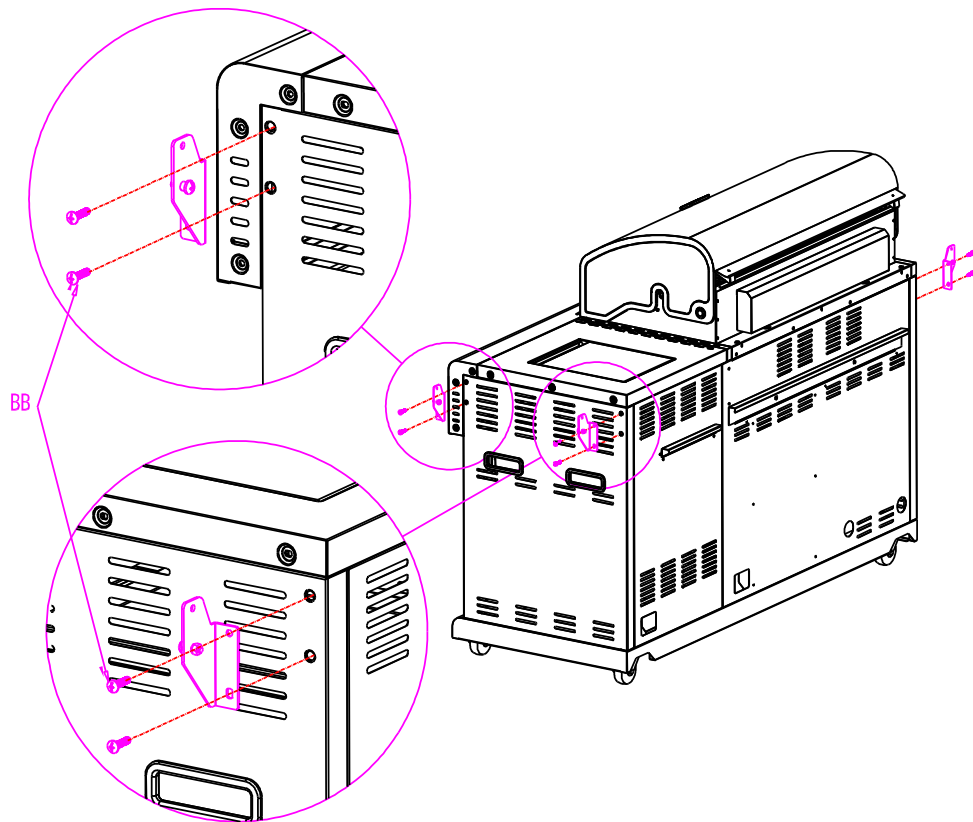
1. Bandeja anti-goteo para el quemador lateral

Inserte la bandeja anti-goteo del quemador lateral en su posición, en la parte posterior del quemador lateral, como se indica.



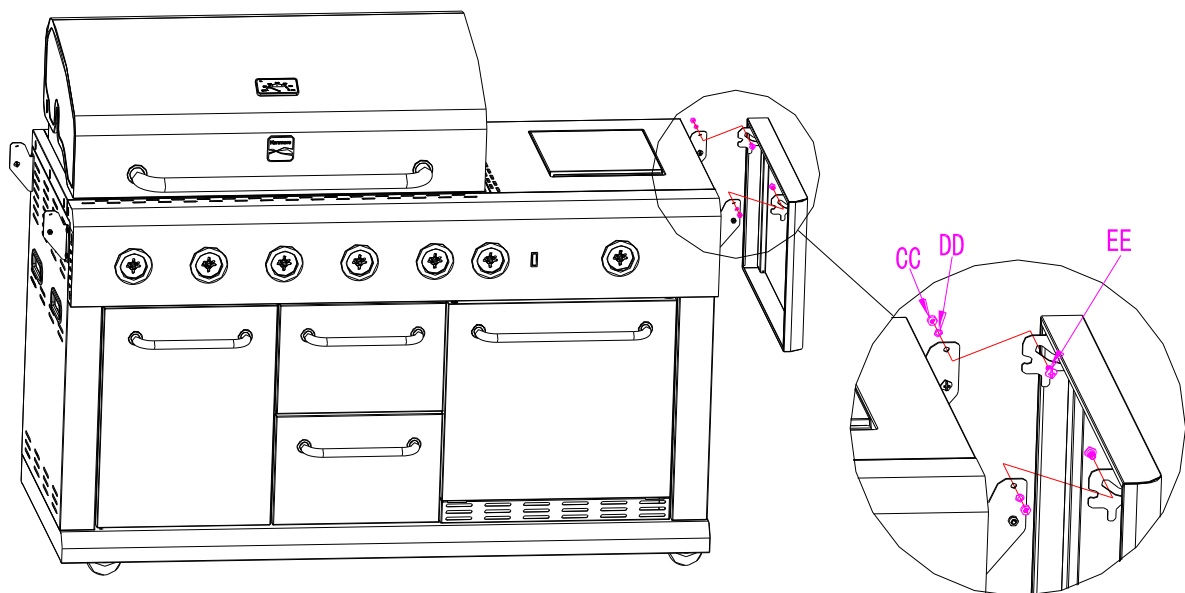
2. Soportes para la balda lateral

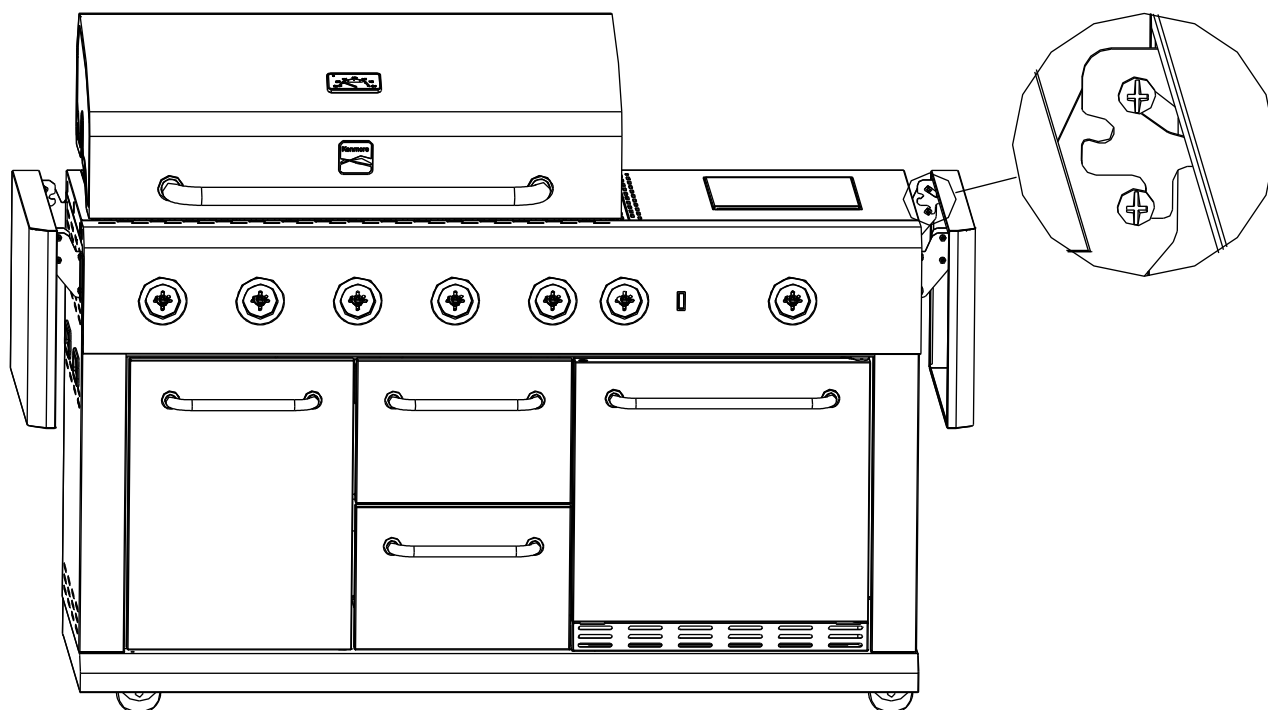
Instale los 4 soportes para la balda lateral con 2 tornillos (BB) M6 x12 en cada uno, como se muestra.



3. Fijación de la balda lateral

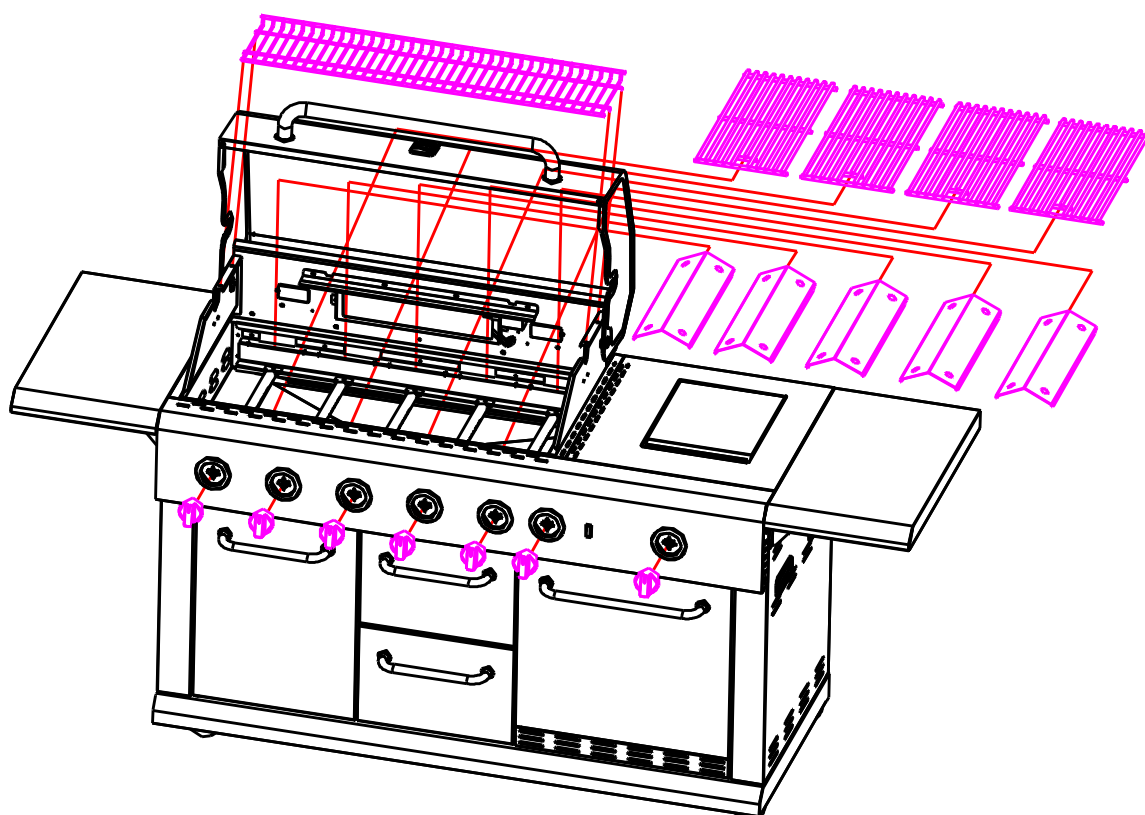
Fije la balda lateral derecha en los soportes como se indica, con 2 tuercas (CC) M6, 2 arandelas elásticas (DD) M6 y 2 tornillos (EE) M6. Repita el procedimiento para la balda izquierda.



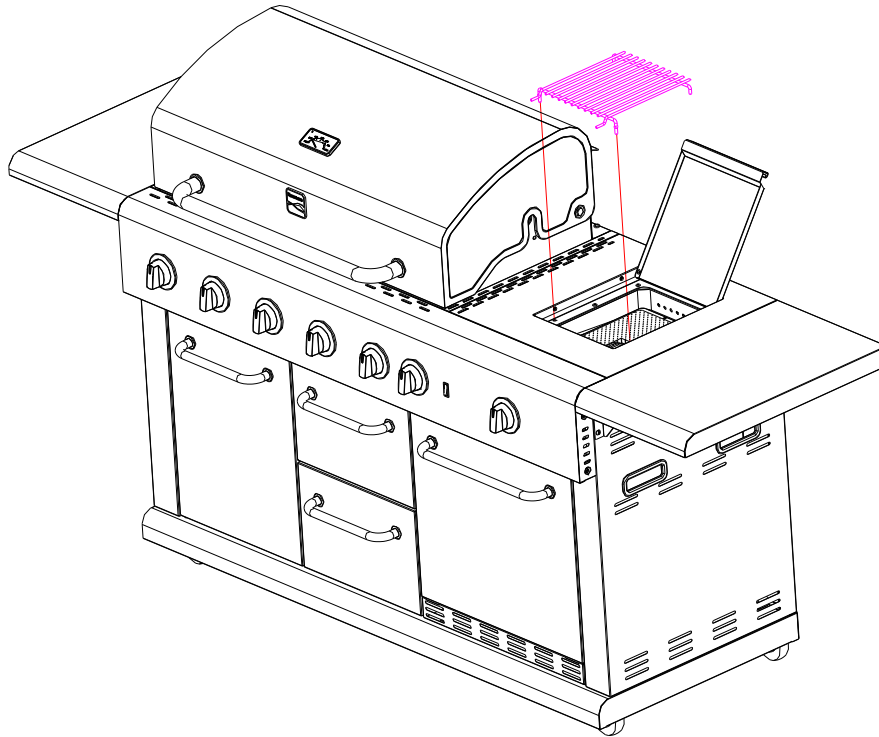


4. Mandos de control, difusores de calor, parrillas, rejilla calentadora

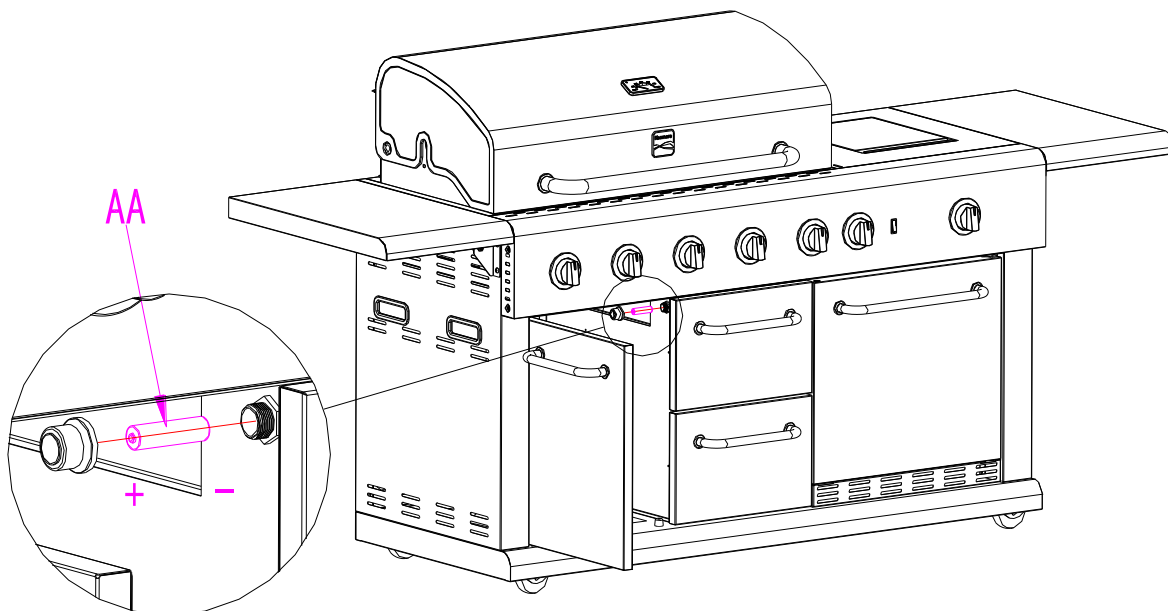
Como se indica a continuación, fije los 7 mandos de control e inserte los 5 difusores de calor, las 4 parrillas y la rejilla calentadora.



5. Inserte la parrilla del quemador lateral como se indica.

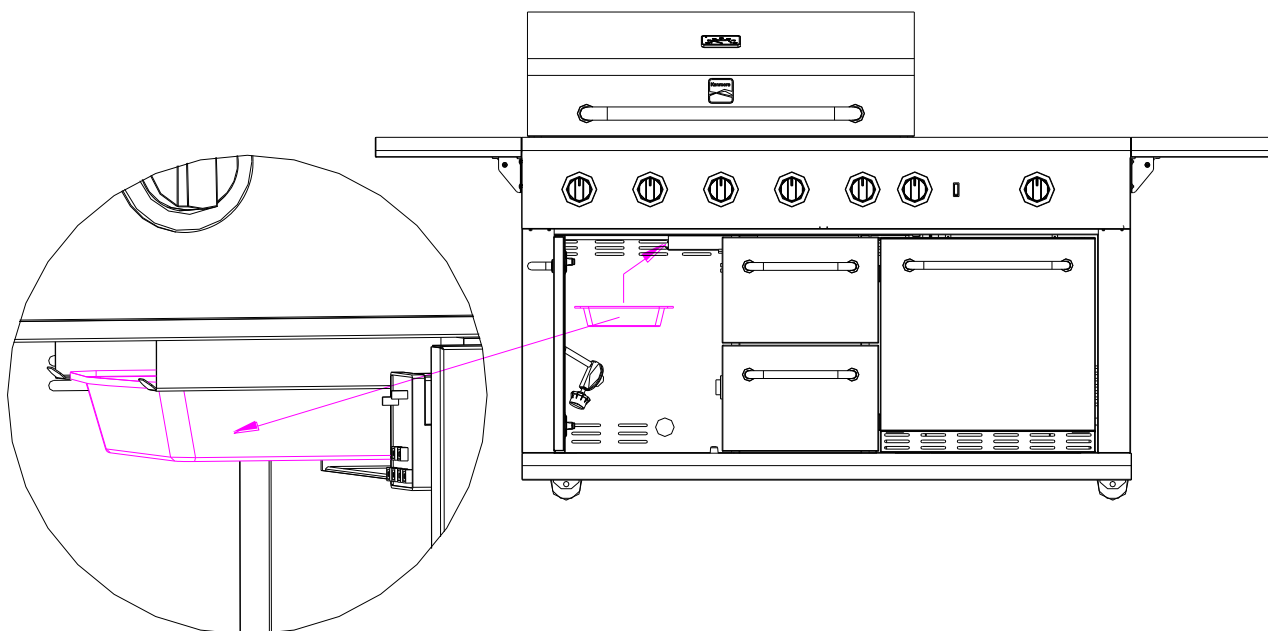


6. Abra la puerta izquierda y retire la tapa del compartimento de la pila. Inserte una pila AA en el compartimento y vuelva a colocar la tapa.



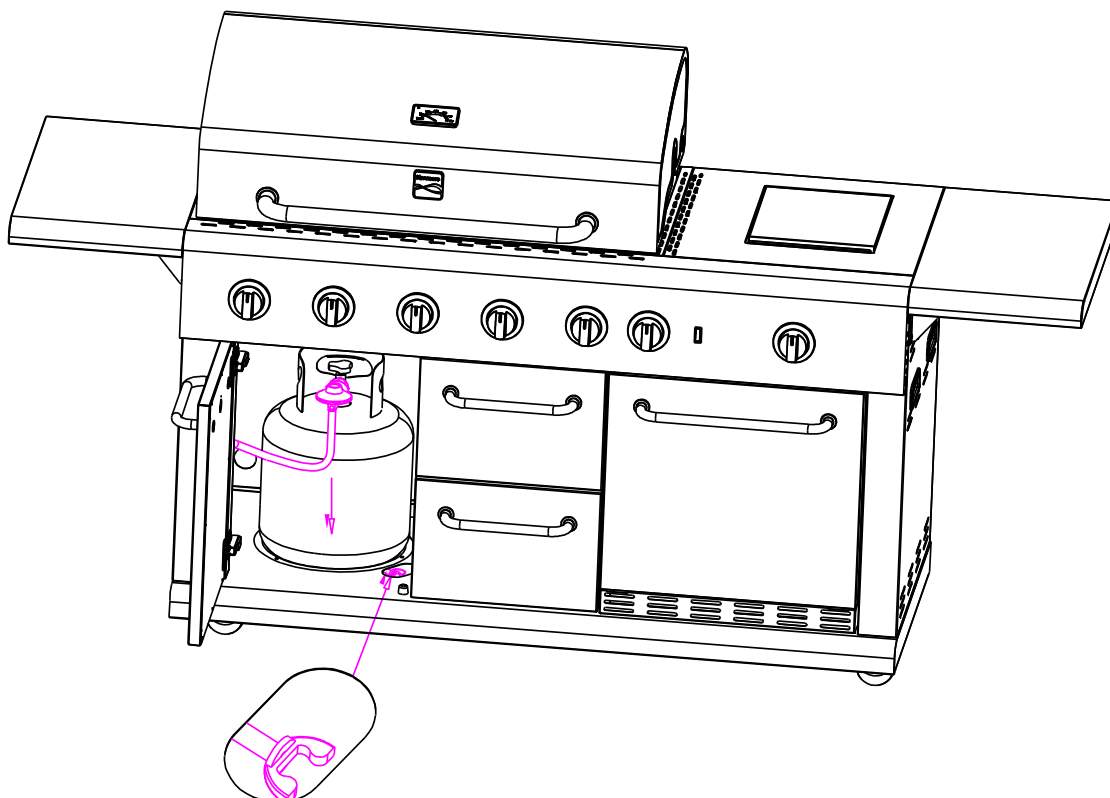
7. Recipiente de goteo

Abra la puerta izquierda e inserte el recipiente de goteo en su soporte como se indica.



8. Tanque de gas LP

- Afloje el tornillo de retención del tanque.
- Coloque el tanque de gas LP, con la abertura del cuello orientada hacia delante, en el orificio de colocación del tanque de la base de la parrilla.
- Conecte el regulador en la válvula del tanque de gas LP.
- Apriete el tornillo de retención del tanque para asegurar el tanque en su posición.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible Causa	Solución
La parrilla o el quemador secundario no se enciende	1. El cable de ignición se salió del encendedor. 2. La distancia entre el pasador de ignición y el quemador es mayor de 0.1 o 0.2 pulgadas (del quemador secundario). 3. El cable de ignición está roto. 4. La batería se ha agotado 5. La batería está mal colocada 6. La punta del electrodo no suelta chispas en el quemador. 7. No hay gas 8. La apertura de aire es demasiado grande.	1.Reconecte el cable de ignición al encendedor eléctrico. 2.Afloje el pasador de ignición y ajuste la distancia, vuelva a apretar. 3.Llame para pedir un repuesto 4.Ponga una batería nueva 5.Déle la vuelta a la batería. 6.Reinstale el electrodo 7.Abra el regulador 8.Afloje la trampilla de aire y ajuste la apertura a un tamaño más pequeño.
La llama es amarilla y huele a gas	1. La trampilla no está bien ajustada. 2. Hay arañas o insectos bloqueando la trampilla. 3. Fugas de gas	1.Afloje la trampilla de aire y ajuste la apertura sobre 1/4 de pulgada para LPG o 1/8 para NG. 2.Limpie la zona. 3.Busque el origen de la fuga.
Muchas llamaradas	1. Está asando carnes grasas en posición HIGH. 2. Ha echado agua a las llamas 3. La tapa está cerrada mientras asa	1.Ase las carnes grasas en posición LOW y cuando estén las parrillas frías. Mueva la carne al bastidor de calentamiento si siguen habiendo llamaradas hasta que se apaguen. 2.Nunca eche agua a las llamas de gas 3.Abra la tapa mientras asa

Problema	Posible Causa	Solución										
El quemador tira aire	1. La botella está vacía 2. El quemador no está alineado con la válvula de control. 3. El flujo de gas no es suficiente	1.Rellene la botella 2.Instale correctamente el quemador 3.Compruebe la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no hay fugas o nudos.										
Poco calor en posicion HIGH	1. Poco calor en modelos a gas natural 2. Los puertos están bloqueados 3. La botella está vacía	1.Este modelo está configurado para un uso en gas natural de 7 pulgadas. Compruebe su sistema de gas natural para obtener una presión correcta. No se necesita regulador para gas natural. Compruebe el orificio si ha instalado espitas NG. 2.Limpie los puertos 3.Rellene la botella										
Poco calor, gas natural.	La presión de gas está afectada por la línea de gas y la longitud de la línea de gas a la línea principal.	Compruebe su línea de gas y haga las correcciones necesarias siguiendo el cuadro de abajo. De la casa a la parrilla <table><tr><td>Distancia</td><td>Tamaño del tubo</td></tr><tr><td>Hasta 25 pies</td><td>3/8 pulg. diámetro</td></tr><tr><td>26-50 pies</td><td>1/2 pulg. diámetro</td></tr><tr><td>51-100 pies</td><td>2/3 pulg. de longitud</td></tr><tr><td>3/4 pulg de longitud</td><td>1/3 de longitud 1/2 pulg.</td></tr></table>	Distancia	Tamaño del tubo	Hasta 25 pies	3/8 pulg. diámetro	26-50 pies	1/2 pulg. diámetro	51-100 pies	2/3 pulg. de longitud	3/4 pulg de longitud	1/3 de longitud 1/2 pulg.
Distancia	Tamaño del tubo											
Hasta 25 pies	3/8 pulg. diámetro											
26-50 pies	1/2 pulg. diámetro											
51-100 pies	2/3 pulg. de longitud											
3/4 pulg de longitud	1/3 de longitud 1/2 pulg.											

Problema	Posible Causa	Solución
Poco calor, gas LP	El regulador de propano de la parrilla tiene un dispositivo de exceso de flujo para dar el flujo correcto. Los cambios rápidos en la presión pueden hacer que el dispositivo se active, dando poca llama y una temperatura baja.	Por favor siga las instrucciones: 1. Asegúrese de que todos los quemadores están en OFF. 2. Abra la válvula de la botella y espere 5 minutos. 3. Encienda los quemadores de uno en uno siguiendo las instrucciones escritas en la puerta.
Corte en el flujo de gas o poca llama	1. Se acabó el gas 2. La válvula de exceso de flujo se ha activado 3. Hay una obstrucción de vapor en las conexiones	1. Compruebe que hay gas en la botella 2. Cierre todos los pulsadores, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas son pequeñas, cierre todos los pulsadores y la válvula de la botella. Desconecte el regulador y haga un test de fugas. Abra la válvula de la botella LP, espere 30 segundos 3. Cierre todos los pulsadores y la válvula de la botella LP. Desconecte la tuerca del cilindro. Reconecte y vuelva a intentar.
No se enciende la luz de cocción	1. No hay energía 2. La bombilla no funciona 3. Problema con el cableado	1. Compruebe que hay energía en la casa y que el transformador está enchufado. 2. Cambie la bombilla 3. Compruebe las conexiones debajo de la caja de ignición. Todas las conexiones deben de estar tensadas. Si hay cables dañados, tienen que ser reemplazados.

REFRIGERATOR SAFETY INFORMATION



Para reducir el riesgo de descarga eléctrica o lesiones al usar el refrigerador, tome precauciones básicas, incluidas las siguientes:



ADVERTENCIA



- Enchufe el cable en un tomacorriente de 3 clavijas de circuito de falla conectado a tierra. No retire la clavija conectada a tierra, ni use un adaptador. Debido a peligros potenciales de seguridad bajo ciertas condiciones, se recomienda encarecidamente que no utilice un cable de extensión a este aparato. Sin embargo, si debe utilizar un cable de extensión es absolutamente necesario que se trate de un cable de extensión UL / CUL de 3 hilos con enchufe y toma de corriente con conexión a tierra y que la clasificación eléctrica del cable sea de 115 voltios y al menos 15 amperios.
- Se recomienda que el refrigerador esté enchufado en su propio circuito. Use tomacorrientes que no se puedan apagar con un interruptor o una cadena de tiro.
- Nunca limpie las piezas del refrigerador con líquidos inflamables. Estos humos pueden crear un riesgo de incendio o explosión. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este u otro electrodoméstico. Los humos pueden crear un riesgo de incendio o explosión.
- Antes de realizar la limpieza y el mantenimiento, asegúrese de el cable de alimentación esté desconectado de la unidad.
- No conecte ni desconecte el enchufe eléctrico cuando esté mojado.
- Desenchufe o desconecte el refrigerador del suministro de electricidad antes de repararlo o limpiarlo. El incumplimiento de dicho paso puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
- No intente reparar ni reemplazar pieza alguna del refrigerador excepto que se recomiende específicamente en este manual. Todos los demás servicios deben delegarse a un técnico calificado.



ADVERTENCIA



- Para asegurar la ventilación apropiada para su refrigerador, el frente de la unidad debe estar totalmente libre de obstrucciones. Instale la parrilla en una zona bien ventilada en la que la temperatura se encuentre entre 13°C y 43°C. Si la temperatura que rodea al aparato es excesivamente alta o baja, la capacidad de enfriamiento podría verse afectada negativamente. Cuando no se utilice la parrilla, ésta deberá cubrirse o llevarse a una zona aislada del exterior para proteger el refrigerador.
- El refrigerador no debe estar ubicado directamente al lado de otras fuentes de mucho calor.
- El refrigerador debe instalarse con todas las conexiones eléctricas según los códigos eléctricos locales y nacionales. Se requiere un suministro eléctrico estándar (cfi, 115 V CA solamente, 60 Hz), con la conexión a tierra apropiada según el Código Eléctrico Nacional y los códigos y las ordenanzas locales.
- No pliegue ni pellizque el cable del suministro de electricidad del refrigerador.
- El tamaño del interruptor de circuito debe ser de 15 amperes.
- **Es importante que el refrigerador se encuentre a nivel para que pueda funcionar correctamente.** La parrilla debe colocarse en una superficie nivelada para garantizar que el refrigerador también esté nivelado.
- Nunca permita que los niños hagan funcionar el refrigerador, jueguen con él o gateen debajo.
- No use agentes de limpieza con base de solventes o abrasivos en el interior. Estos productos de limpieza pueden dañar o decolorar el interior.
- No use este aparato para otro propósito que no sea el especificado.

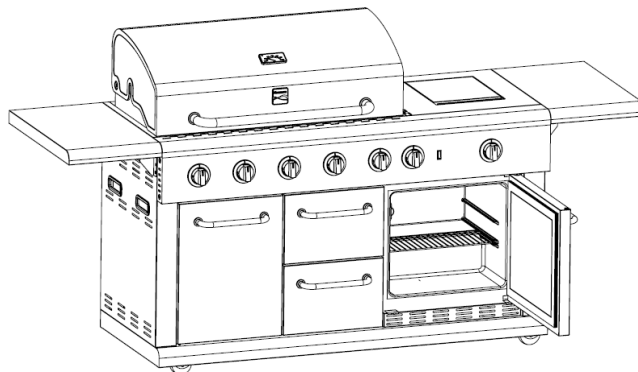


Utilice sólo un circuito protegido con un Interruptor de falla a tierra (GFCI, por sus siglas en inglés) con este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES

Antes de usar la unidad

- Su parrilla incorpora un refrigerador como se muestra en la siguiente ilustración. Limpie la superficie interior del refrigerador con un paño suave humedecido con agua tibia.



Conectar el refrigerador

- Enchufe la unidad en un tomacorriente de pared con interruptor de circuito por falla a tierra exclusivo y con la debida conexión a tierra. No corte ni elimine bajo ninguna circunstancia la tercera clavija (conexión a tierra) del cable eléctrico. Todas las preguntas sobre la alimentación eléctrica o la conexión a tierra deberán formularse a un electricista certificado.
- Después de enchufar el electrodoméstico en un tomacorriente de pared, deje que la unidad enfrie su interior durante 2 a 3 horas antes de colocar alimentos en el compartimiento del refrigerador.

Ajuste del control de temperatura

- La unidad tiene sólo un control para regular la temperatura del compartimiento. El control de temperatura se encuentra en el lado izquierdo del compartimiento del refrigerador.
- El rango del control de temperatura varía de la posición "0" (APAGADO) al "7". **"1" es el más cálido y "7" es el más frío.** Después de 24 a 48 horas, ajuste el control de temperatura en la configuración que mejor cubra sus necesidades. La configuración "4" debería ser la apropiada para el uso normal. **No deje el mando de control de temperatura en la posición "7" durante demasiado tiempo.**
- Para apagar el electrodoméstico, gire el control de temperatura hasta la posición "0".(APAGADO)

Conexión eléctrica

- Al girar el control de la temperatura hasta la posición "OFF" (APAGADO) se detiene el ciclo de enfriado pero no se corta la alimentación de energía de la unidad.
- Si la unidad no está conectada, ha perdido la energía o está apagada, deberá esperar de 3 a 5 minutos antes de reiniciarla. Si intenta reiniciar antes de este período de espera, la unidad no encenderá.

Almacenamiento de alimentos

- Envuelva la comida con un envoltorio plástico antes de almacenar. Ubique la comida de forma pareja en el estante.
- Deje enfriar los alimentos calientes antes de colocarlos en el refrigerador para ahorrar energía.
- No abra la puerta frecuentemente.
- Deje espacio entre los alimentos en el refrigerador.
- Mantenga los alimentos secos antes de almacenarlos.
- Si se interrumpe la energía, retire los alimentos del refrigerador.
- Coloque la unidad sobre un piso que pueda soportarla cuando esté totalmente cargada.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la unidad

- Gire el control de temperatura a la posición “OFF” (APAGADO), desenchufe la unidad y retire los alimentos y el estante.

Seque el agua con un paño seco cuando la escarcha se derrita.

- Lave las superficies del interior con agua tibia y solución de soda cáustica. La solución debe estar compuesta por 2 cucharadas de bicarbonato de sodio en un litro de agua.
- Lave los estantes y la bandeja con una solución de detergente suave.
- El exterior de la unidad se debe limpiar con detergente suave y agua tibia.
- Exprima el agua que sobra de la esponja o paño antes de limpiar el área de los controles o cualquier otra pieza eléctrica.
- Lave el gabinete exterior con agua tibia y detergente líquido suave. Enjuague bien y seque con un paño suave y seco.



PRECAUCIÓN:

No use agua hirviendo ya que podría dañar las piezas plásticas. Además, no use un instrumento metálico o filoso para sacar la escarcha ya que se puede dañar el sistema de refrigeración y se anulará la garantía. Recomendamos usar un raspador plástico para sacar la acumulación de escarcha.



PRECAUCIÓN:

Si no se desenchufa la unidad podría resultar en lesiones personales o una descarga eléctrica.

Fallos en el suministro eléctrico

La mayoría de las fallas eléctricas se corrigen en pocas horas y no deben afectar la temperatura de su unidad si minimiza la cantidad de veces que se abre la puerta. Si la energía se va a apagar durante un período largo de tiempo, debe tomar los pasos adecuados para proteger sus alimentos. Retire todos los alimentos y llévelos a otro lugar apto para su almacenamiento, como una nevera u otro refrigerador.

Vacaciones

- **Vacaciones cortas:** Deje la unidad en funcionamiento durante las vacaciones de menos de tres semanas.
- **Vacaciones largas:** Si el electrodoméstico no se usará durante varios meses, saque todos los alimentos y desenchufe el cable de alimentación. Limpie y seque completamente el interior. Para evitar olor y moho, deje la puerta levemente abierta, bloqueándola para que quede abierta si es necesario.

Consejos para el ahorro de energía

- Deje que los alimentos calientes se enfríen hasta llegar a la temperatura ambiente antes de colocarlos en la unidad. Al sobrecargar la unidad se fuerza el compresor a que funcione durante más tiempo.
- Asegúrese de envolver todos los alimentos correctamente y secar los contenedores antes de ubicarlos en la unidad. Esto reduce la acumulación de escarcha dentro de la unidad.
- La rejilla de alambre de la unidad no se debe revestir con papel de aluminio, papel de cera o toallas de papel. Los revestimientos interfieren con la circulación del aire frío y hacen que la unidad sea menos eficiente.
- Organice y etiquete los alimentos para reducir las veces que se abre la puerta y las búsquedas prolongadas. Retire todos los artículos que sean necesarios de una vez y cierre la puerta lo más rápido posible.

TROUBLESHOOTING FOR REFRIGERATOR

Problema	Posible Causa	Solución
La unidad no funciona.	1. No está enchufada. 2. Se fundió un fusible o el interruptor de circuito se desconectó. 3. El control de temperatura de la unidad está fijado en la posición "OFF" (APAGADO).	1. Enchufe firmemente el cable en un tomacorriente activo con el voltaje adecuado. 2. Reemplace el fusible o reestablezca el circuito. 3. Consulte la sección Ajuste del control de temperatura en la página 4.
Encienda y apague frecuentemente.	1. La temperatura ambiente es más alta que lo normal. 2. Se agregó una gran cantidad de alimentos en la unidad. 3. La puerta se abre muy a menudo. 4. La puerta no está completamente cerrada. 5. El control de temperatura no está fijado correctamente. 6. La empaquetadura de la puerta no se sella adecuadamente.	1. El motor funcionará más tiempo bajo condiciones cálidas. En temperaturas ambiente normales, espere que el motor funcione durante un 40% a un 80% del tiempo. Bajo condiciones más cálidas, espere que funcione más a menudo. 2 y 3. Intente sacar todo lo que necesita del refrigerador de una sola vez, mantenga los alimentos organizados para que sea fácil encontrarlos y cierre la puerta cuando haya sacado los alimentos. 4. Cierre la puerta firmemente. 5. Consulte la sección Ajuste del control de temperatura en la página 4. 6. Limpie las empaquetaduras y la superficie que tocan. Frote una fina cera de parafina sobre las empaquetaduras después de la limpieza.
Vibraciones.	La unidad no está apoyada firmemente sobre el piso.	Compruebe que la unidad esté nivelada.
La unidad parece hacer demasiado ruido.	Ruidos problemáticos del refrigerador: Clic, raspado, repiqueteo, golpes, goteo o agua que corre.	1. El ruido de agua que corre o que gotea puede indicar que el drenaje de agua descongelada está obstruido. 2. El ruido de clic generalmente indica el apagado de un compresor debido a la sobrecarga, sobrecalentamiento, cortocircuito o el sistema de inicio del relé. 3. El ruido de raspado generalmente es el ventilador del condensador que raspa contra cubierta de cartón. 4. El repiqueteo usualmente es un motor del ventilador de condensador defectuoso.
La puerta no cierra apropiadamente.	1. La unidad no está nivelada. 2. La empaquetadura de la puerta está sucia o doblada. 3. Los alimentos están fuera de lugar.	1. Compruebe que la unidad esté nivelada. 2. Limpie las empaquetaduras y la superficie que tocan. Frote una fina cera de parafina sobre las empaquetaduras después de la limpieza. 3. Revise que nada esté bloqueando la puerta. Retire los alimentos que puedan estar evitando que se cierre la puerta.

DATOS TÉCNICOS Y DIAGRAMA DEL CABLEADO

Datos técnicos:

Modelo	R-60
Rango de voltaje (V)	AC110
Rango de frecuencia (Hz)	60
Entrada de alimentación calificada (W)	110
Consumo de energía (Kw.h /24h)	0.70
Rango de corriente (A)	1.45
Fase	1
Presión de diseño (Alta) (Psig)	218
Presión de diseño (Baja) (Psig)	88
Refrigerante	R134a
Carga de refrigerante (libras)	0.07

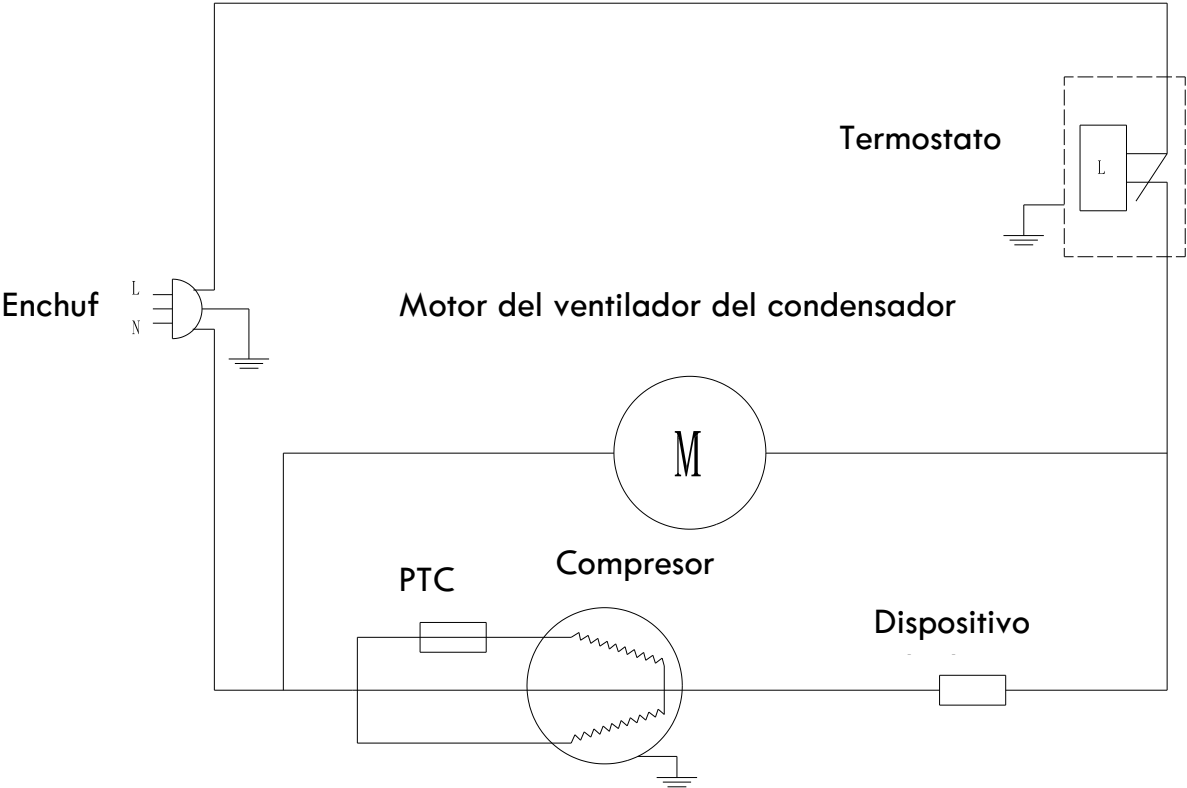
Modelo	139.20153510
Tipo de gas	Propano o Gas Natural
Presión	11"WC o 7"WC
Quemador principal	50,000 BTU/HR
Quemador secundario	10,000 BTU/HR
Del quemador del asador	10,000 BTU/HR

Transformador	
Entrada	120V,60Hz,10W
Salida	12VAC,0.8A

	Quemador principal	Quemador de asado	Quemador secundario
NG orificio	1.26	1.29	1.26
LP orificio	0.94	0.96	0.94

Diagrama del cableado:

Diagrama del cableado eléctrico



Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of "carry-ins" like handheld lawn equipment or home electronics items, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

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

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, rounded sans-serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC