

Use & Care Guide

Model: 415.16107110

Kenmore® Liquid Propane Gas Grill

P/N 307010030
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.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 Tank not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Call the Grill Information Center for Help and Parts
Missing Parts? Assembly Questions? Operation Problems?
Before returning grill to store, call **1-800-241-7548**

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____

Serial Number _____
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased _____

To Installer/Assembler: Leave these instructions with consumer.

To Consumer: Keep this manual for future reference.

 **CAUTION** 

Some parts may contain sharp edges, especially as noted in these instructions.
Wear protective gloves if necessary.

 **CAUTION** 

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

 **WARNING** 

CALIFORNIA PROPOSITION 65

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

Wash your hands after handling this product.

Installation Safety Precautions

- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in the 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 a 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.
- Grill is not for use in or on recreational vehicles and/or boats.
- 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.

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: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

 **CAUTION** 

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

Table of Contents

For Your Safety.....	2
Grill Information Center	2
Product Record Information	2
Safety Symbols.....	2
Installation Safety Precautions.....	2
Kenmore Grill Warranty.....	3
Use and Care	4-10
Parts List	11
Parts Diagram	12
Assembly	13-23
Troubleshooting	24-26

Repair Protection Agreements

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

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

- ✓ **Expert** service by 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 10%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 10% 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 in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

***Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

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. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

WARRANTY

KENMORE GRILL WARRANTY

One Year Full Warranty on Kenmore Grill

If this grill fails due to a defect in material or workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair (or replacement if repair proves impossible).

Five-Year Limited Warranty on Burners

For five years from the date of purchase, any burner that rusts through will be replaced free of charge. After the first year from the date of purchase, you pay for labor if you wish to have it installed.

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 is void if this grill is ever used for commercial or rental purposes.

All warranty coverage applies only if this grill 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 Corp.
Hoffman Estates, IL 60179



WARNING



- **Read and follow all Safety, Assembly, and Use and Care Instructions in this Guide before assembling and cooking with this grill.**
- **Failure to follow all instructions in this Use and Care Guide may lead to fire or explosion, which could result in property damage, personal injury or death.**

This Grill is for Outdoor Use Only

Tools needed for assembly:

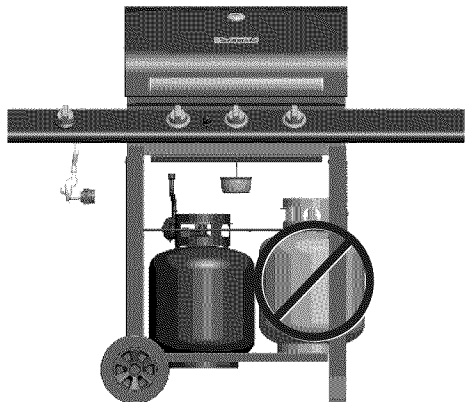
- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- 7/16" Combination wrench (not provided)



DANGER



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

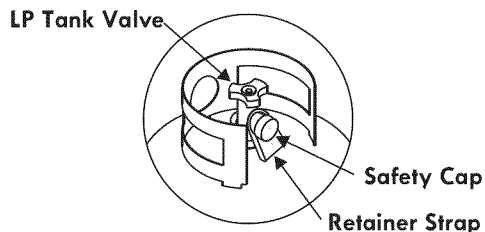


- **Never** fill a cylinder beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an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

LP Tank Removal, Transport And Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.



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

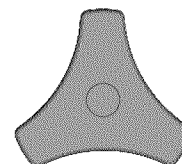
LP Tank

- The LP Tank used with your grill must meet the following requirements:

- Use LP Tanks only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
- LP Tanks must be constructed and marked in accordance with specifications for LP Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP Tank collar for marking.

- LP Tank valve must have:

- Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel.



OPD Hand Wheel

Use only LP Tanks equipped with this type of valve.

- LP Tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP Tank valve. Always keep LP Tanks in upright position during use, transit or storage.



LP Tank in upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

LP Tank Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new tank** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP Tank more than 80% of LP Tank volume. Volume of propane in tank will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP Tank 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 Tank, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

LP Tank Exchange

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. **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.**
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

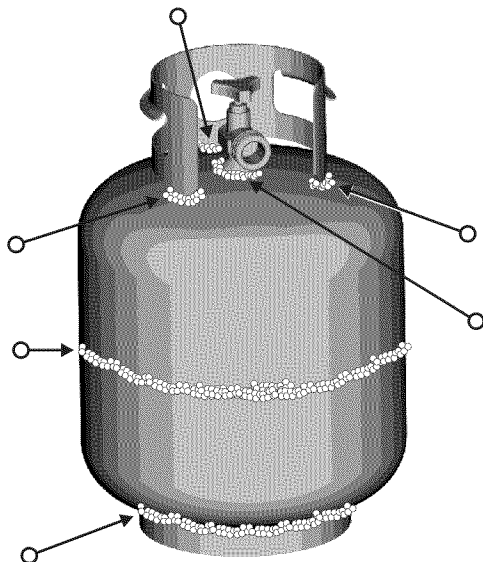
LP Tank Leak Test

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.

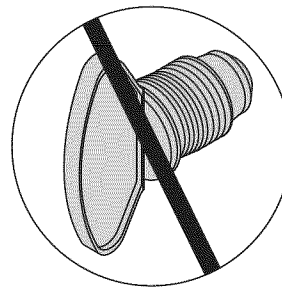
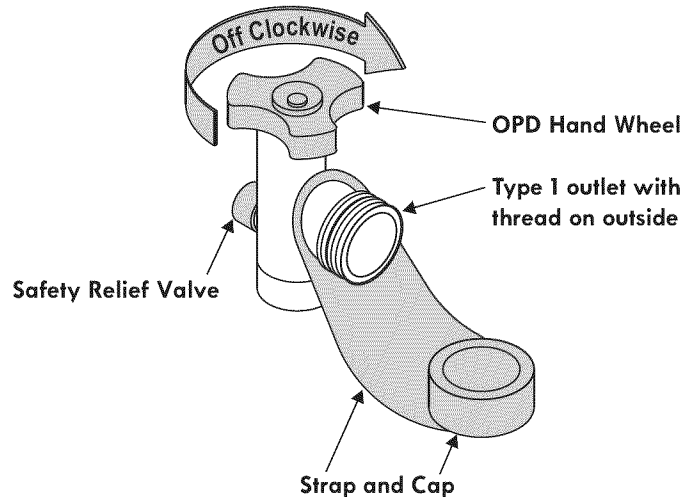
	<h1>WARNING</h1>	
<p>If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!</p>		

- ▲ **Do not use household cleaning agents.** Damage to gas valve/hose/regulator components can result.



Connecting Regulator To The LP Tank

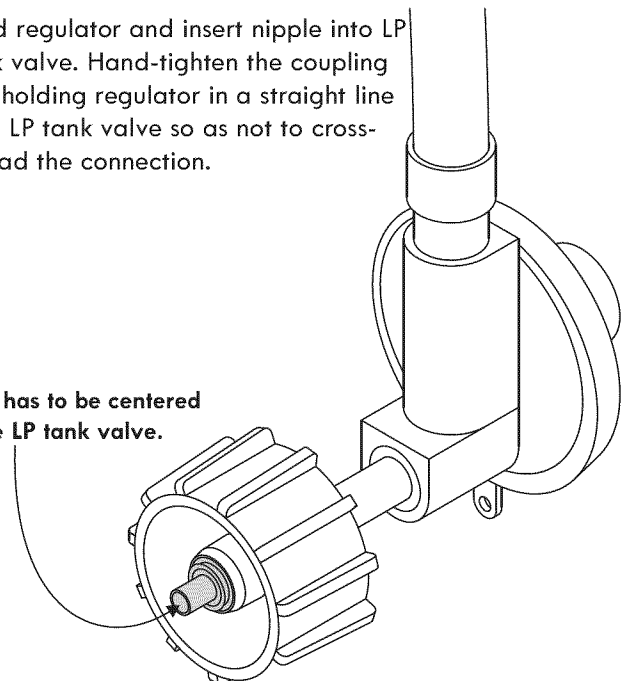
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a **full stop**.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

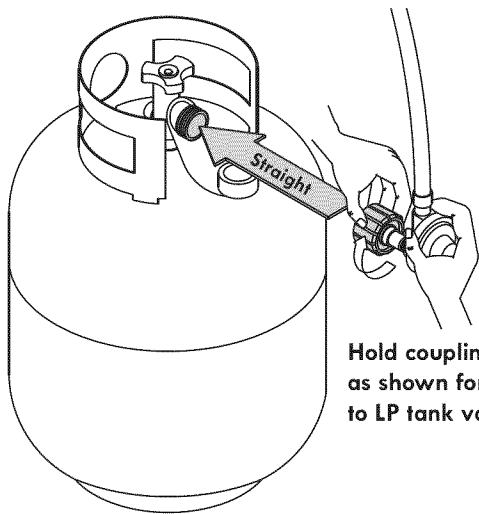


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the Type 1 tank valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.

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 cross-thread the connection.

Nipple has to be centered into the LP tank valve.





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

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

NOTE:

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

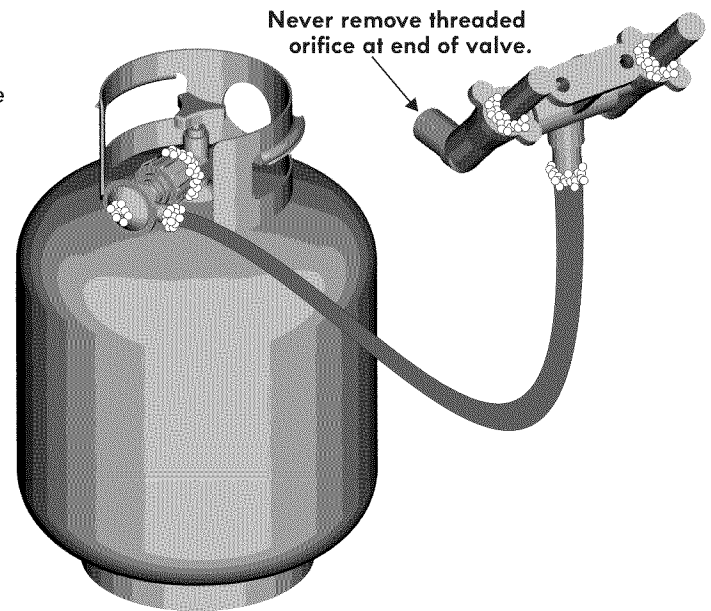
Call **1-800-4-MY-HOME®** for identical replacement parts.

	DANGER	
<ul style="list-style-type: none"> • Do not insert any tool or foreign objects 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. • If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department. • If you cannot stop a gas leak, immediately close LP tank valve and call LP gas supplier or your fire department! 		

	WARNING	
<ul style="list-style-type: none"> • 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. 		

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:

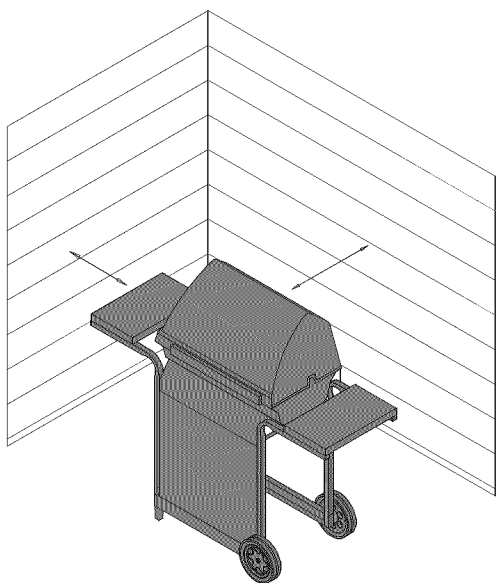


5. If **“growing”** bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. **If leaks cannot be stopped do not try to repair.** Call Sears for replacement parts at **1-800-4-MY-HOME®**.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel 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 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 sideburner 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

- ▲ **Do not lean over grill while lighting.**
- 1. Turn **OFF** gas burner control valves.
- 2. Turn **ON** gas at LP cylinder.
- 3. **Open lid during lighting.**
- 4. To ignite, push and turn the **IGNITION BURNER** knob to **HI**.
- 5. Push and hold **ELECTRONIC IGNITION** button until the **IGNITION BURNER** lights.
- 6. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls **OFF**, wait 5 minutes for gas to clear away, and repeat the lighting procedure.
- 7. To ignite remaining burners, turn each burner knob in sequence to the **HI** position, starting with the burner closest to the **IGNITION BURNER**.
- 8. Once each burner has ignited, turn knobs to desired setting. If ignitor does not work, follow match lighting instructions.

Lighting instructions are continued on the next page

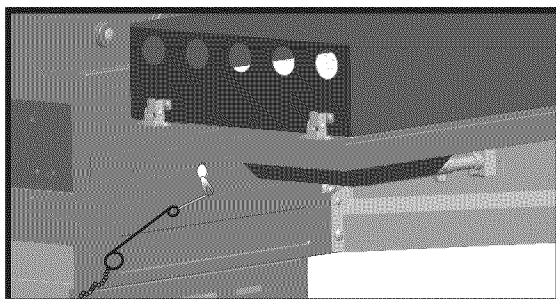
	WARNING	
Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.		

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

Match-Lighting

▲ **Do not lean over grill while lighting.**

1. **Open lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on right or left side of grill.
3. Push in and turn far right or far left burner knob to the **HI** position, depending on match light hole selected. Be sure burner lights and stays lit.
4. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the **HI** position.



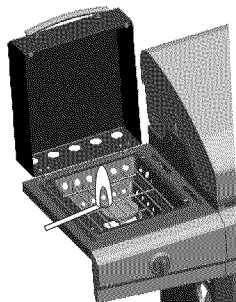
Sideburner Ignitor Lighting

▲ **Do not lean over grill while lighting.**

1. **Open sideburner lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Turn sideburner knob to the **HI** position, push and hold **ELECTRONIC IGNITION** button.
3. If sideburner does **NOT** light within 5 seconds, turn knob to **OFF**, wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

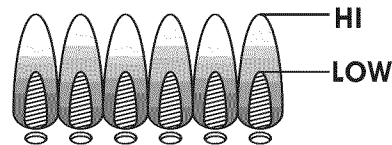
Sideburner Match Lighting

1. **Open sideburner lid.** Turn **ON** gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn sideburner knob to the **HI** position. Be sure burner lights and stays lit.



Burner Flame Check

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



Turning Grill Off

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

Ignitor Check

- **Turn gas off at LP cylinder.** Press and hold electronic ignitor button. "Click" should be heard and spark seen each time between each 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.

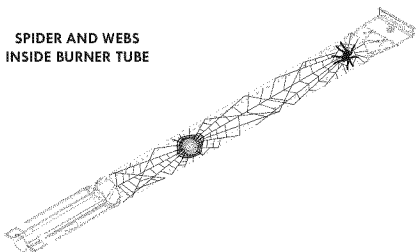


CAUTION

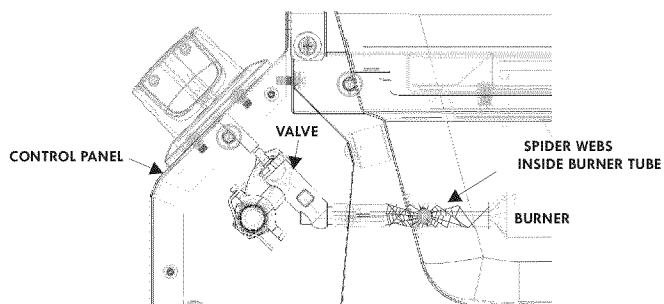


SPIDER ALERT!

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 tube(s) 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.

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturers.
- 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 flame tamers.

3. Remove carryover tubes and burners.
4. Detach electrode from burner.

NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.

5. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.
 - (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.



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

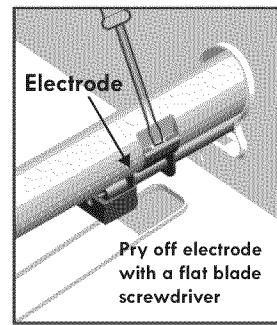
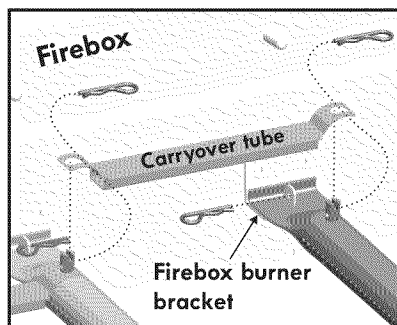
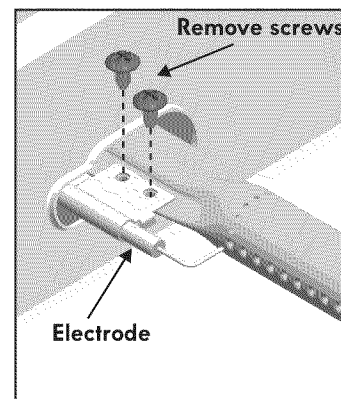
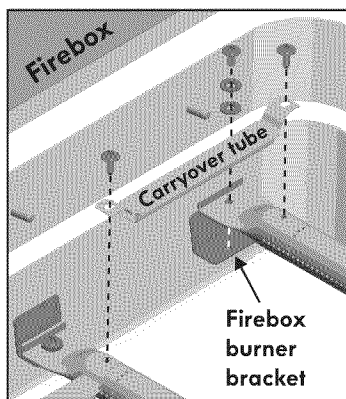
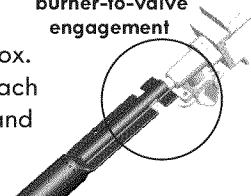
(C) **Wear eye protection:** Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

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

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustration at right.

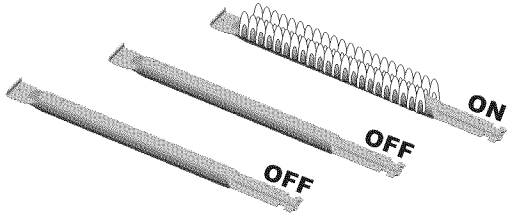
9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace flame tamers and cooking grates.

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.

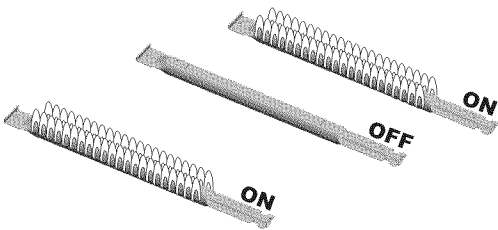


1 Burner Cooking

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 the 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 165° 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* Safe Minimum Internal Temperatures	
Fish	145°F
Pork	160°F
Egg Dishes	160°F
Steaks and Roasts of Beef, Veal or Lamb	145°F
Ground Beef, Veal or Lamb	160°F
Whole Poultry (Turkey, Chicken, Duck, etc.)	165°F
Ground or Pieces Poultry (Chicken Breast, etc.)	165°F

*United States Department of Agriculture

PARTS LIST

Key	Qty	Description	Part #
1	1	LEFT FRONT LEG	SH20705006-2
2	1	LEFT REAR LEG	SH20705006-4
3	2	LEG FEET	302470076
4	1	RIGHT FRONT LEG	SH20705006-3
5	1	RIGHT REAR LEG	SH20705006-5
6	1	MATCH HOLDER	SH302340001
7	1	BOTTOM SHELF	SH20705006-1
8	2	WHEEL	302450005
9	1	AXLE ROD	302460003
10	2	WHEEL SPACER	302470077
11	2	SIDE BRACE, F/ CART	SH204280006
12	2	FRONT PANEL	204260003
13	1	TANK EXCLUSION	204310004
14	1	BACK BRACE, F/ CART	204280005
15	1	HEAT SHIELD, F/ TANK	204130002
16	1	GRILL LID	SH20701009-1
17	1	BEZEL, F/ TEMPERATURE GAUGE	201150002
18	1	LOGO PLATE F/ LID	SH302050021
19	1	TEMPERATURE GAUGE	SH302020010
20	1	HANDLE, F/ LID	SH302390011
21	2	HANDLE END, F/ LID HANDLE	201090001
22	4	LID BUMPER	302060001
23	1	TOP LID HARDWARE	SH302010013
24	1	FIREBOX, GRILL BOTTOM	SH20702011-1
25	4	MAIN BURNER	SH302120014
26	1	ELECTRODE, MAIN BURNER	SH302190030
27	1	BURNER CARRY OVER TUBE	SH202090002
28	1	HEAT SHIELD, FIREBOX	SH202250015
29	1	BRACKET, F/ CONTROL PANEL, LEFT	SH203030006
30	1	BRACKET, F/ CONTROL PANEL, RIGHT	SH203030007
31	1	TOP PANEL, F/ CONTROL PANEL	SH203050004
32	1	CONTROL PANEL, MAIN	SH203010008
33	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE	302260011
34	1	BUTTON, F/ IGNITION MODULE	302260011-1
35	1	HOSE VALVE REGULATOR ASSEMBLY	30225002
36	5	BEZEL F/ CONTROL KNOB	302240001

Key	Qty	Description	Part #
37	5	CONTROL KNOB	302230012
38	1	LEFT FASCIA	205040005
39	1	LEFT SIDE SHELF	20704006-2
40	2	TOWEL BAR	205050001
41	2	END CAP, F/ TOWEL BAR, RF/LR	SH302480014
42	2	END CAP, F/ TOWEL BAR, RR/LF	SH302480015
43	1	RIGHT FASCIA	206050002
44	1	RIGHT SIDE SHELF	20704006-1
45	1	DRIP PAN, F/ SB	SH206020002
46	1	SIDEBURNER LID	SH206040002
47	1	ELECTRODE, F/ SB	SH302160006
48	1	SIDEBURNER	302140004
49	1	SIDEBURNER GRATE	302080002
50	1	GREASE TRAY	20702011-2
51	1	GREASE PAN	202140010
52	4	HEAT DIFFUSER	202150009
53	3	COOKING GRATE	302110024
54	1	WARMING RACK	302070017
55	1	WING SCREW TANK	SH302360001

Not Pictured

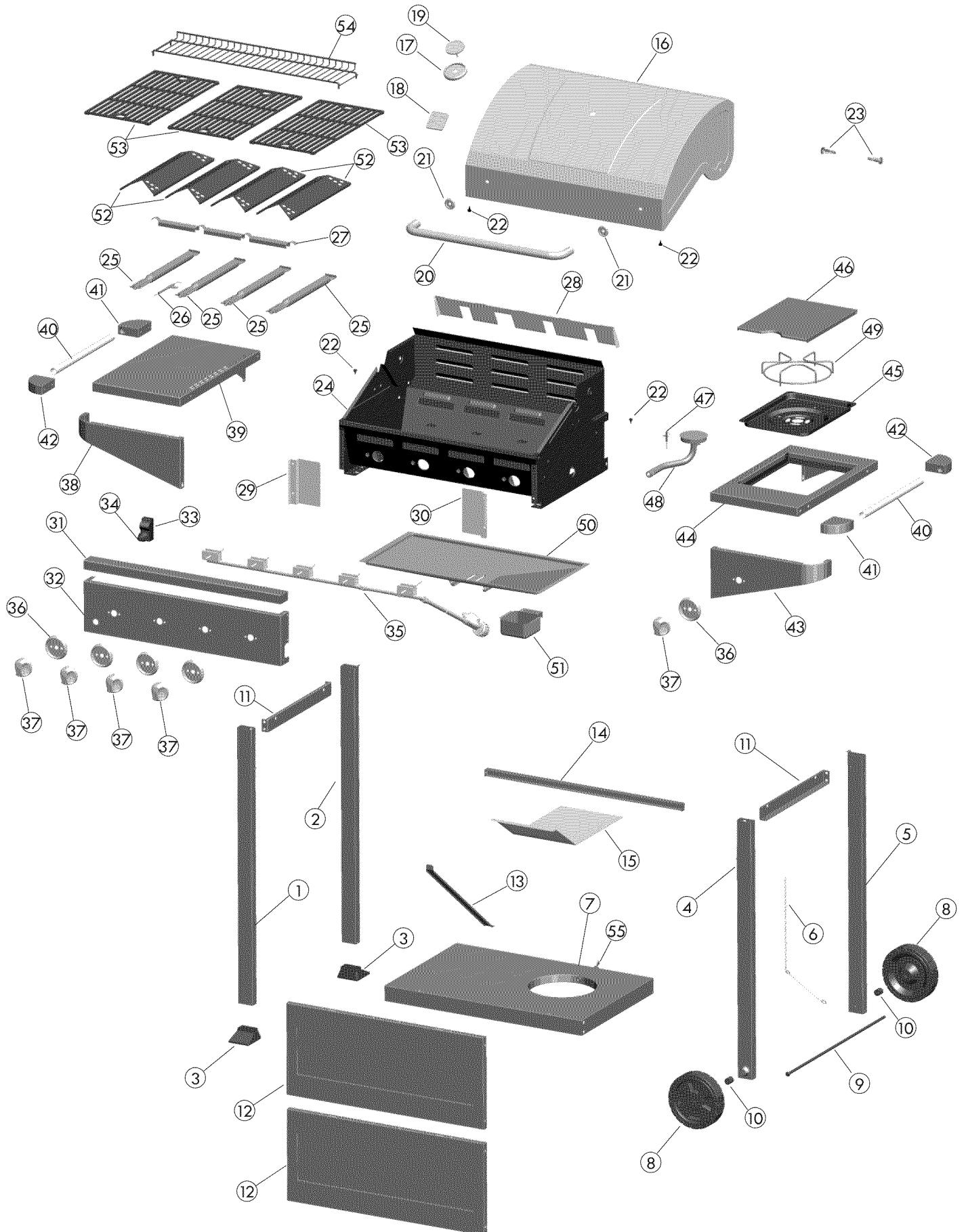
...	1	HARDWARE PACK	505000010
...	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH	307010030
...	1	ASSEMBLY MANUAL, SPANISH	307010031
...	1	HARDWARE PACK, F/ PRE-ASSEMBLY	505020003

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-241-7548 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 DIAGRAM

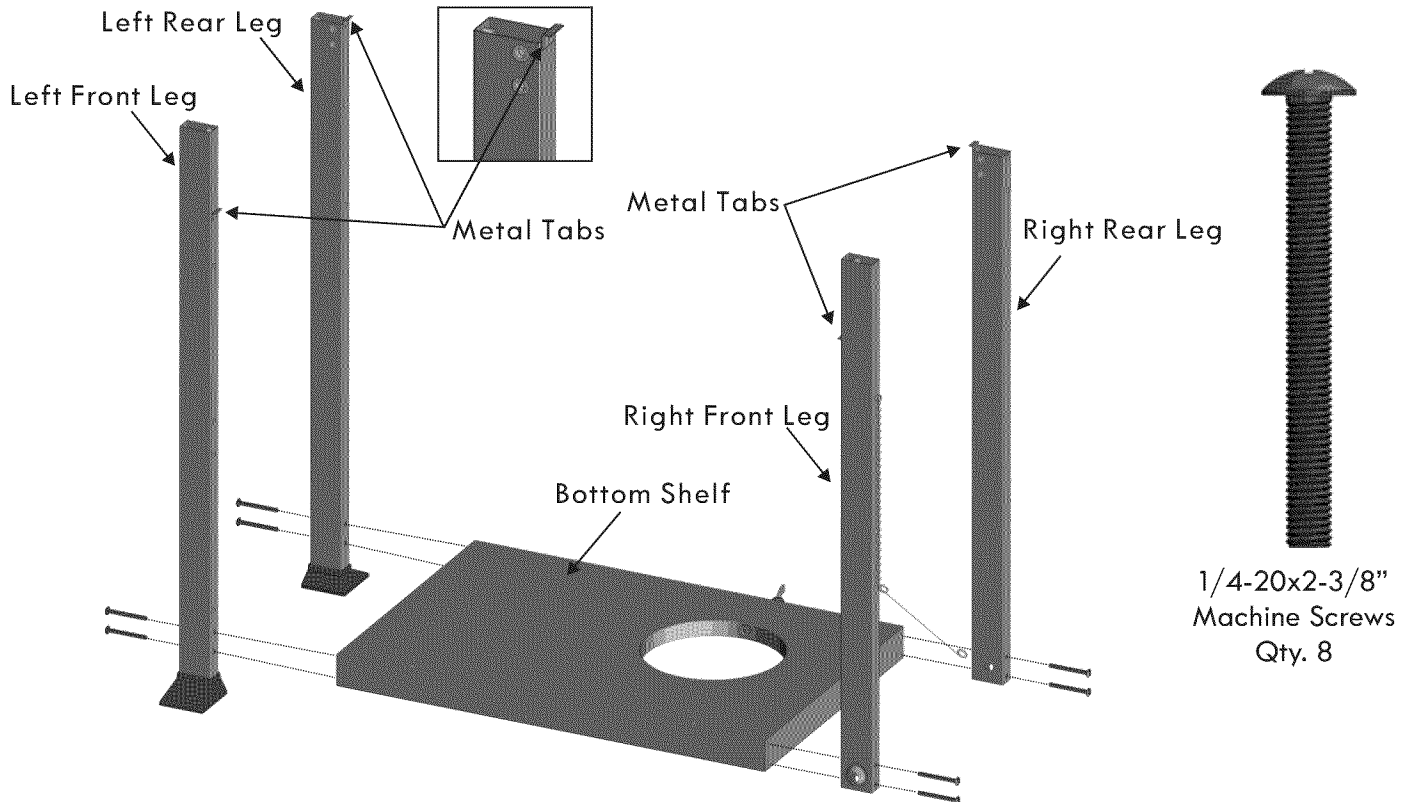


ASSEMBLY

1

Bottom Shelf and Legs

- Attach legs to bottom shelf with 1/4-20x2-3/8" machine screws. Be sure that metal tabs on legs face to cart interior as shown.



2

Wheels and Leg Extenders

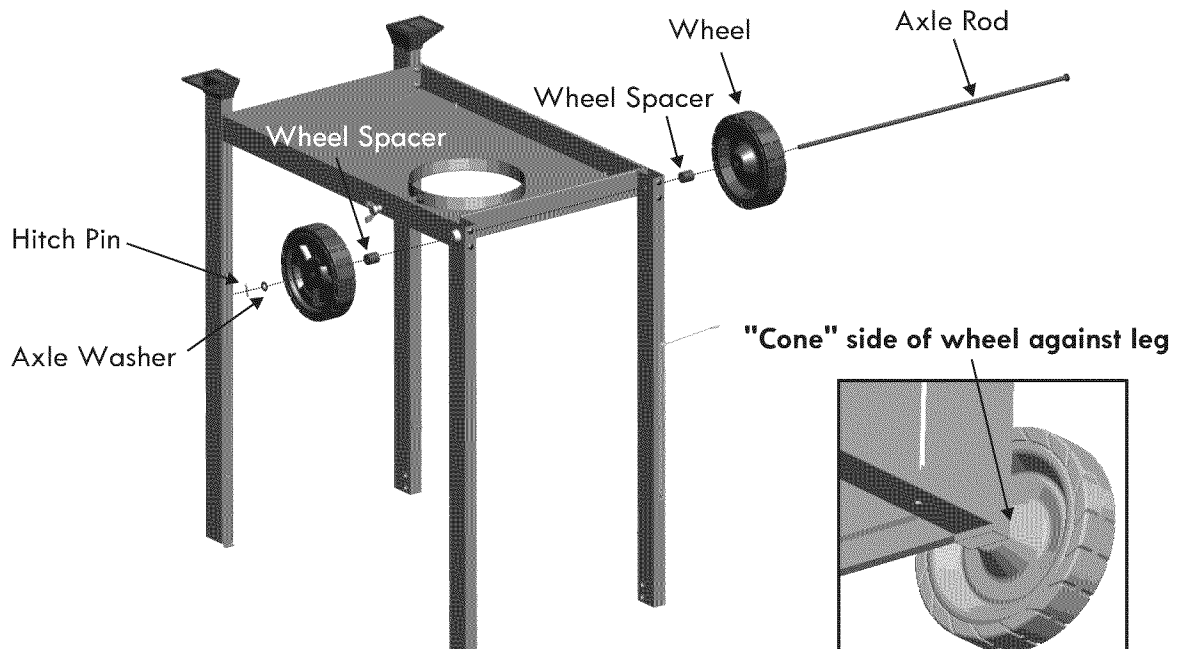
- Turn cart upside down.
- Insert axle rod through wheel, wheel spacer, right legs, another wheel spacer and wheel. Secure with one axle washer and hitch pin. Be sure that cone side of each wheel is against leg.



Hitch Pin
Qty. 1

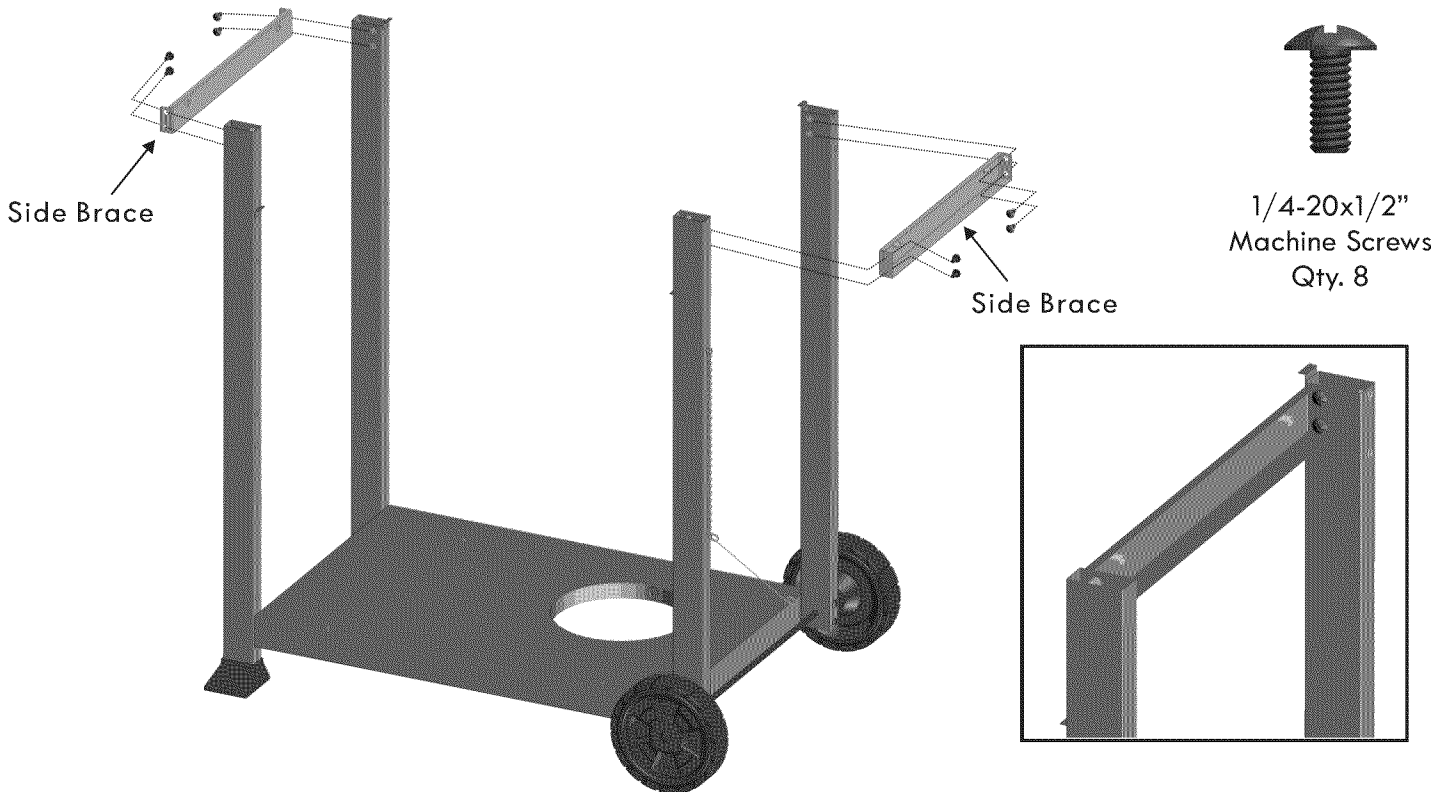


Axle Washer
Qty. 1

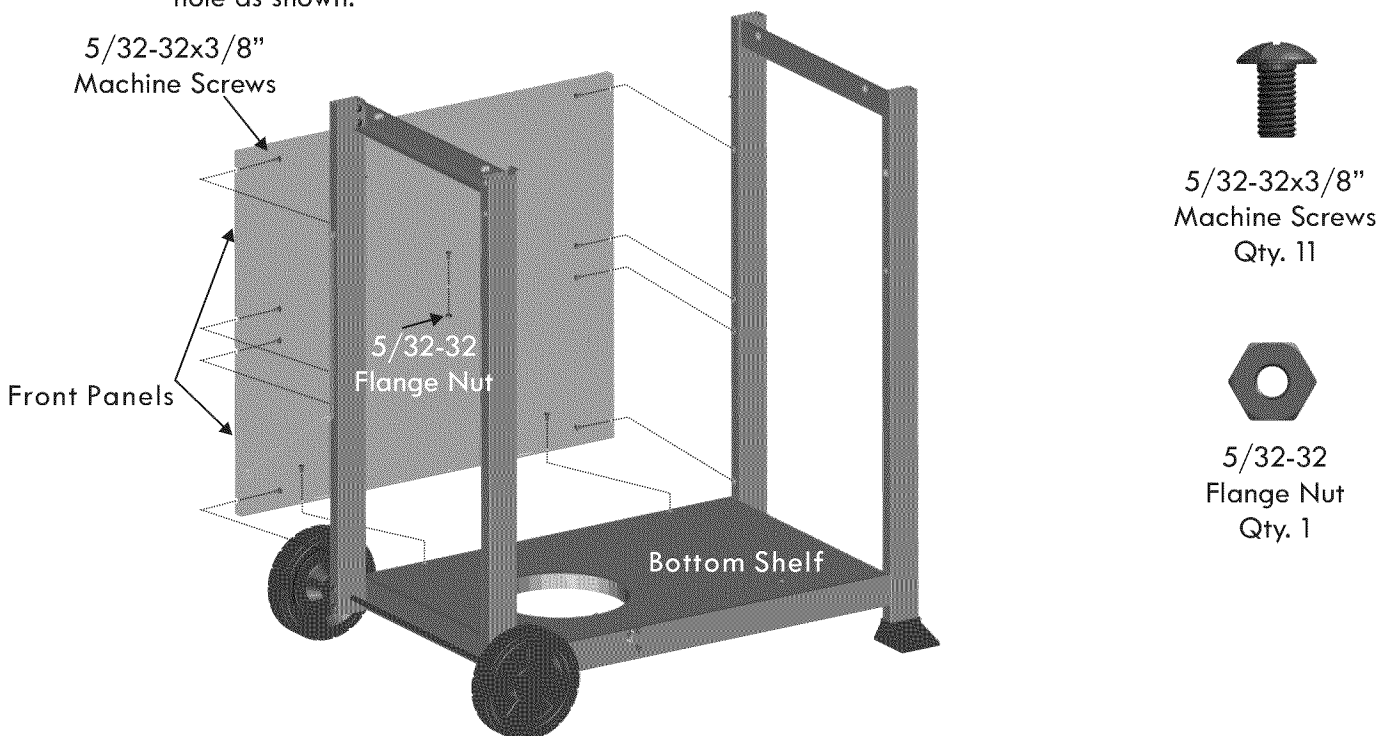


3**Side Braces**

- Turn cart upright.
- Attach side braces to legs using four 1/4-20x1/2" screws each side.

**4****Front Panels**

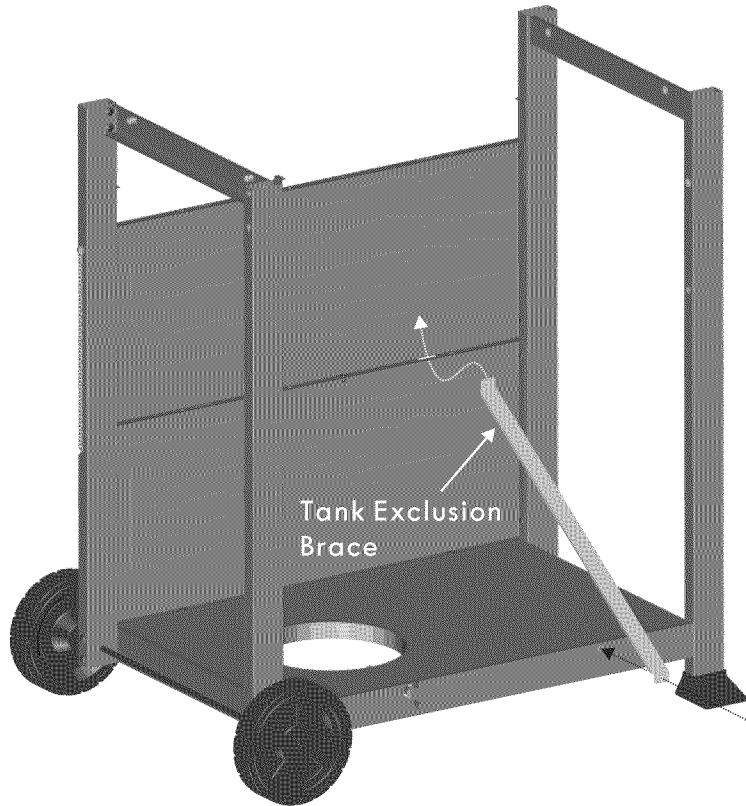
- Fit one front panel between front legs and attach with two 5/32-32x3/8" machine screws each side. Then attach the front panel to bottom shelf with two 5/32-32x3/8" machine screws.
- Fit the other front panel between front legs and attach with two 5/32-32x3/8" machine screws each side. Then use one 5/32-32x3/8" machine screw and nut to secure two front panels in the middle hole as shown.



5

Tank Exclusion Brace

- Insert the end without hole into the left slot in the front panels, and then use one 5/32-32x3/8" machine screw to attach tank exclusion brace to bottom shelf.

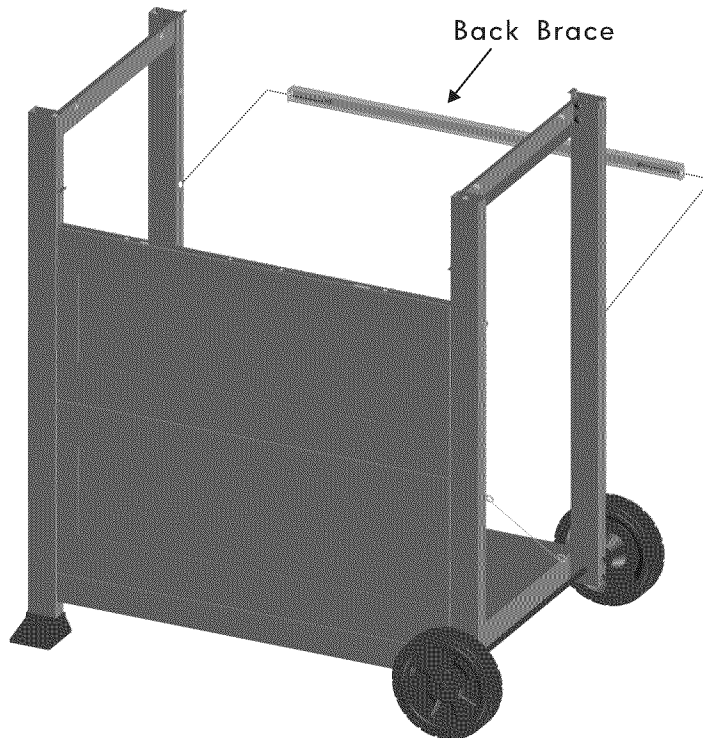


5/32-32x3/8"
Machine Screws
Qty. 1

6

Back Brace

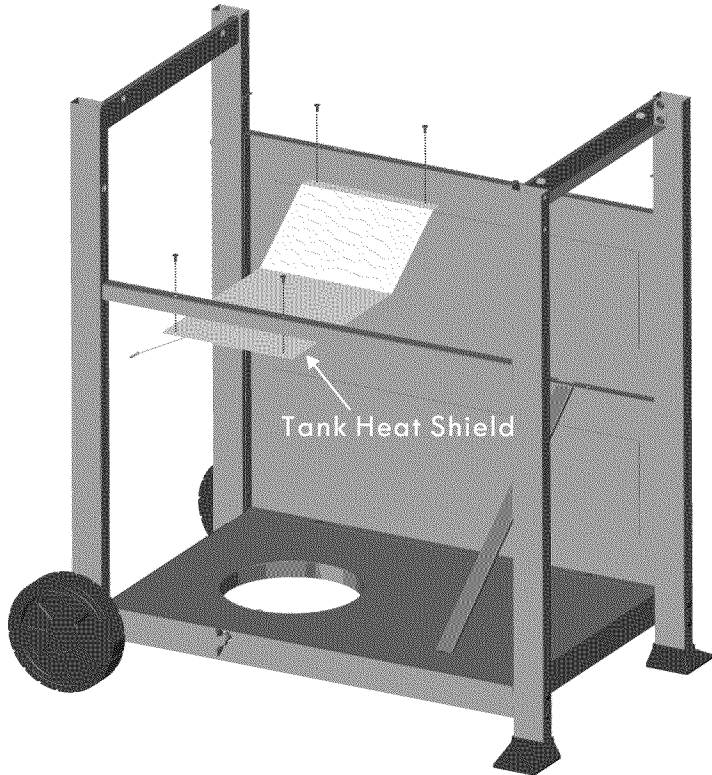
- Use one 5/32-32x3/8" machine screw each side to attach back brace to rear legs. Attach so that holes in back brace face up.



5/32-32x3/8"
Machine Screws
Qty. 2

7**Tank Heat Shield**

- Use four 5/32-32x3/8" machine screws to attach tank heat shield to back brace on one side. Attach other side under lip of upper front panel as shown.



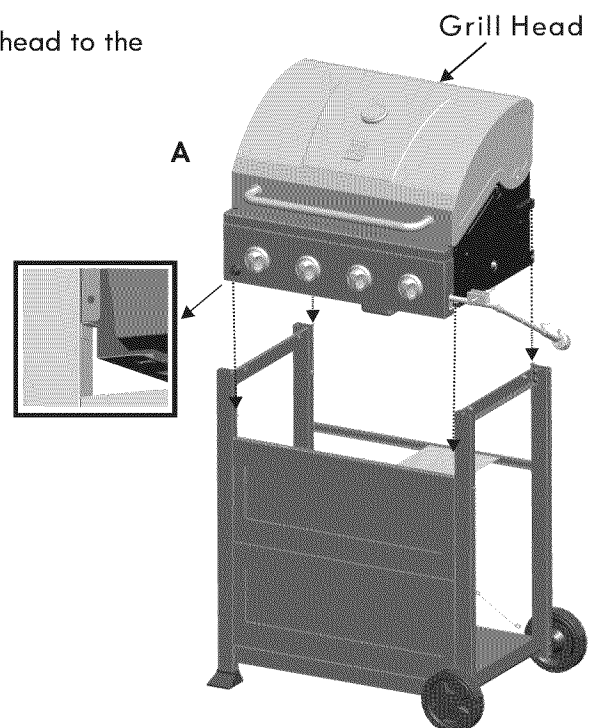
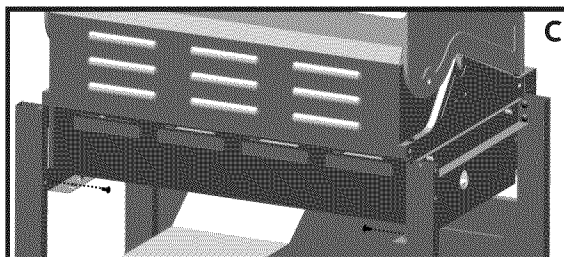
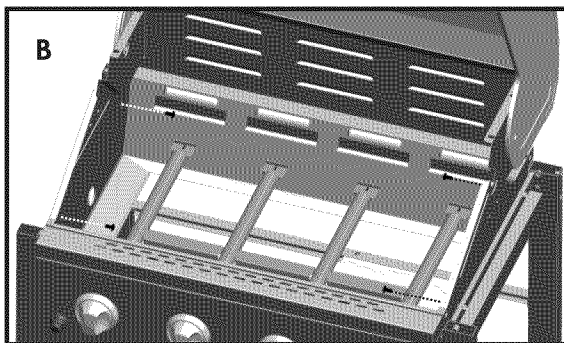
5/32-32x3/8"
Machine Screws
Qty. 4

8**Grill Head**

- This step requires two people to lift and position grill head onto cart.
- Cut tie wraps from regulator hose and remove styrofoam. Carefully lower the grill head onto cart, making sure the regulator hose and sideburner ignition wire are hanging outside cart. Rest the back and front of grill head on tabs protruding from front and rear legs as shown (A).
- Open top lid, and use four 1/4-20x1/2" machine screws to attach grill head from inner firebox to cart side braces as shown (B).
- Use two 1/4-20x1/2" machine screws to attach grill head to the two rear legs as shown (C).



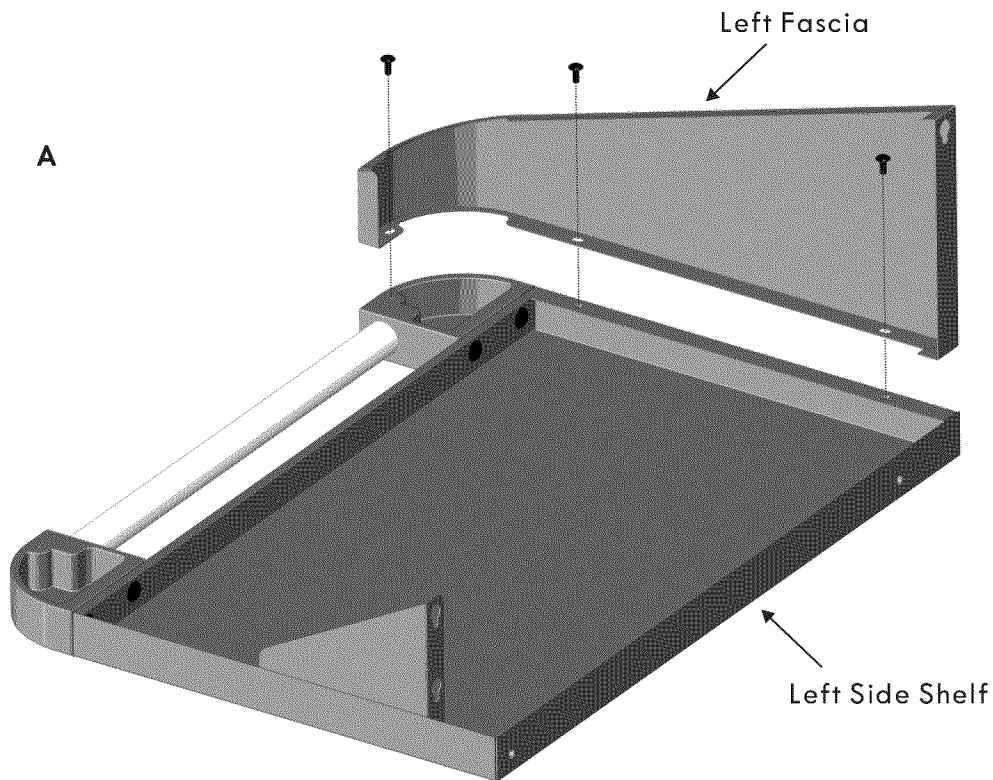
1/4-20x1/2"
Machine Screws
Qty. 6



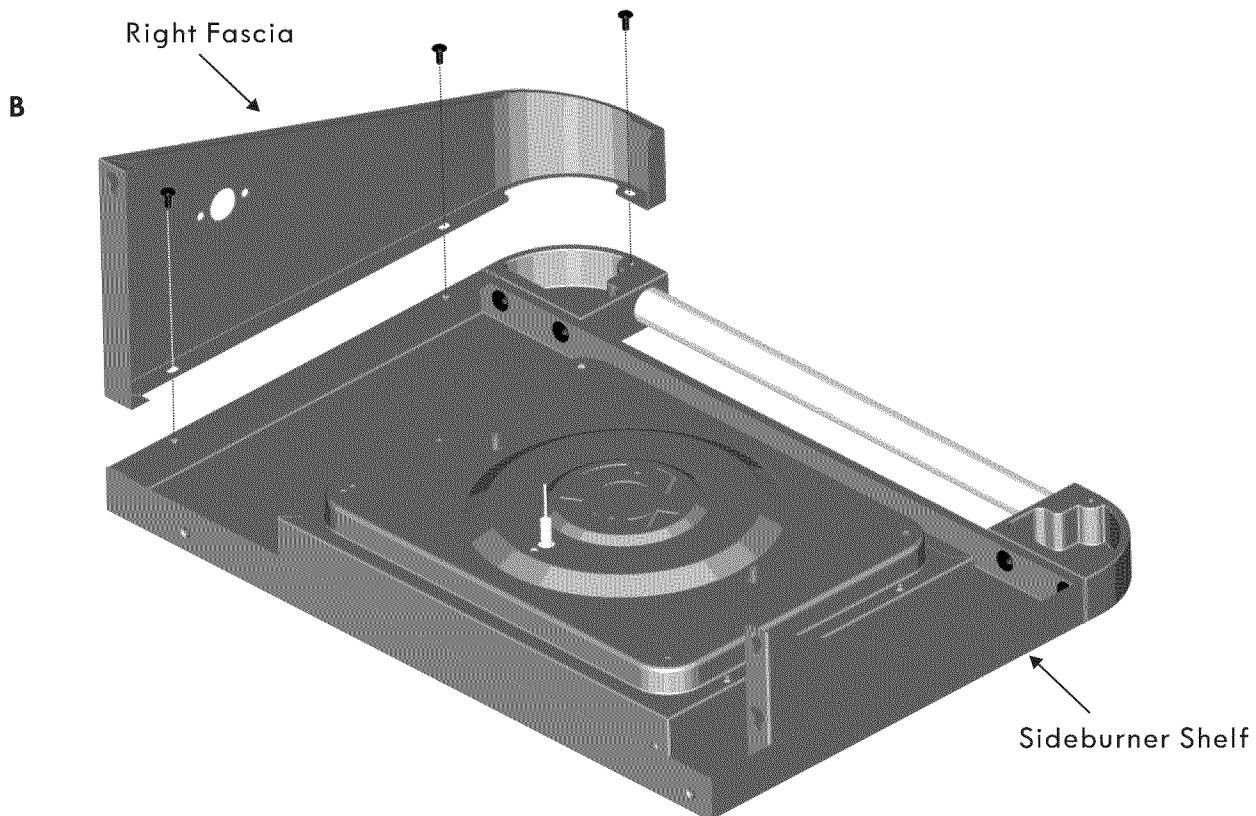
9

Side Shelf and Fascias

- Use three 5/32-32x3/8" machine screws to attach fascia to left side shelf as shown (A).
- Remove grate from beneath lid of sideburner shelf. Use three 5/32-32x3/8" machine screws to attach fascia to sideburner shelf as shown (B).



5/32-32x3/8"
Machine Screws
Qty. 6

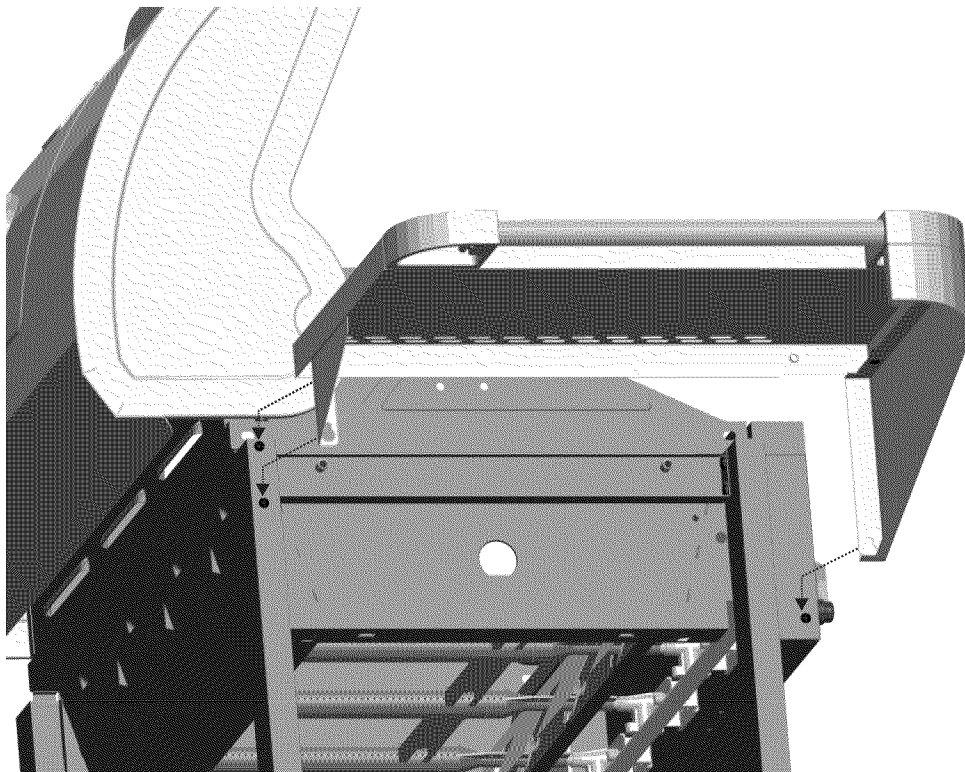


10

Left Side Shelf

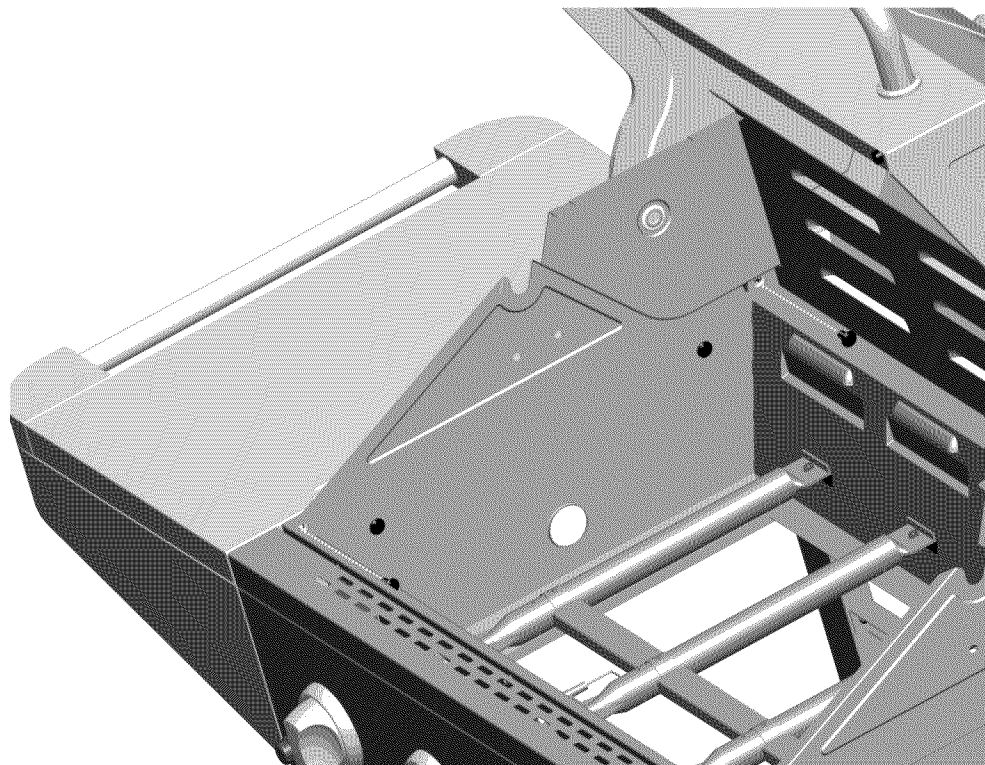
- Loosen the preassembled screws in the left rear leg and front of firebox, shown A, to within 1/8" of surface. Hang left side shelf onto the screws through the keyhole slots in the shelf. Fully tighten all screws.
- Use two 1/4-20x1/2" machine screws to attach left side shelf to firebox from inner firebox as shown (B).

A



1/4-20x1/2"
Machine Screws
Qty. 2

B

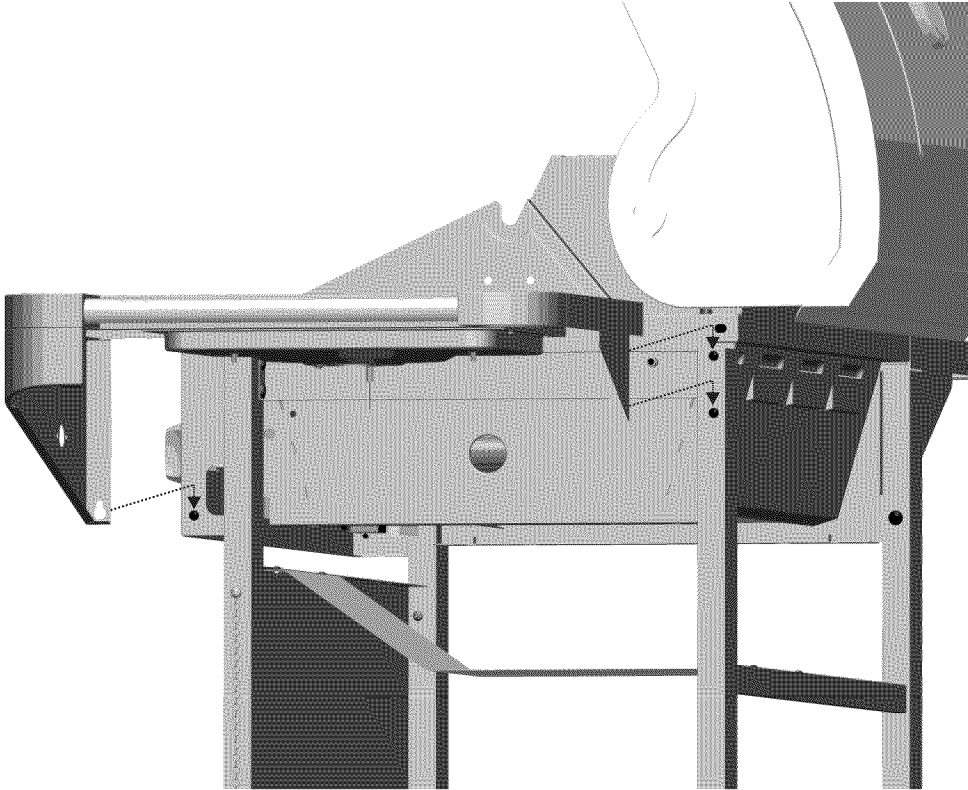


11

SideBurner Shelf

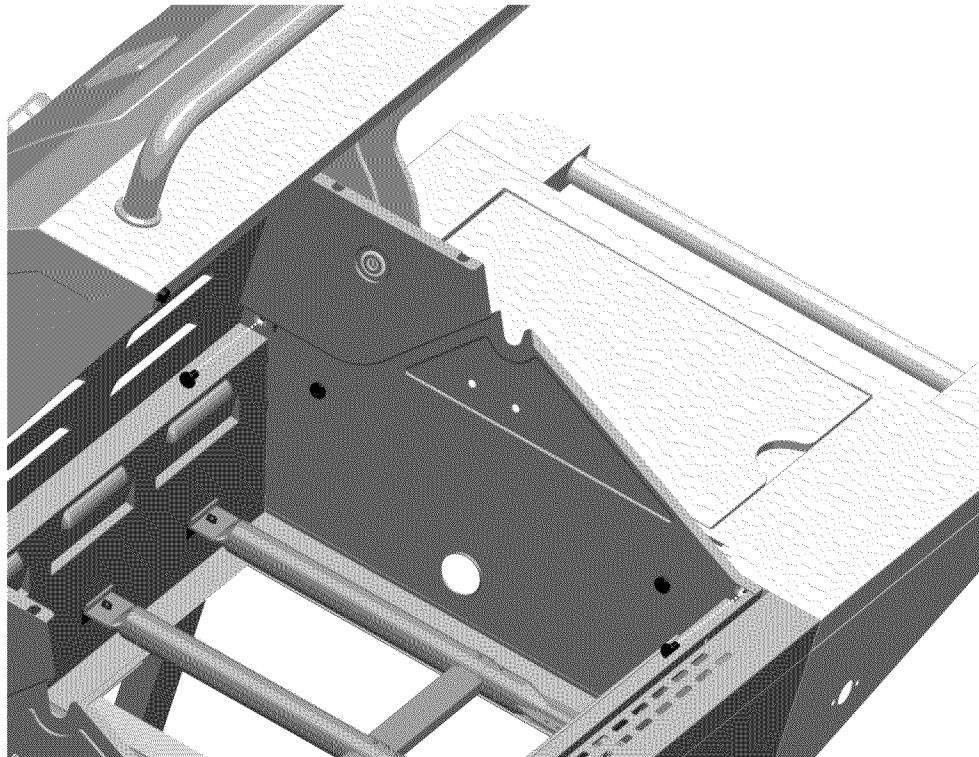
- Loosen the preassembled screws in the right rear leg and front of firebox, shown A, to within 1/8" of surface. Hang sideburner shelf onto the screws through the keyhole slots in the shelf. Fully tighten all screws.
- Use two 1/4-20x1/2" screws to lock side burner shelf with firebox as shown (B). Replace sideburner grate.

A



1/4-20x1/2"
Machine Screws
Qty. 2

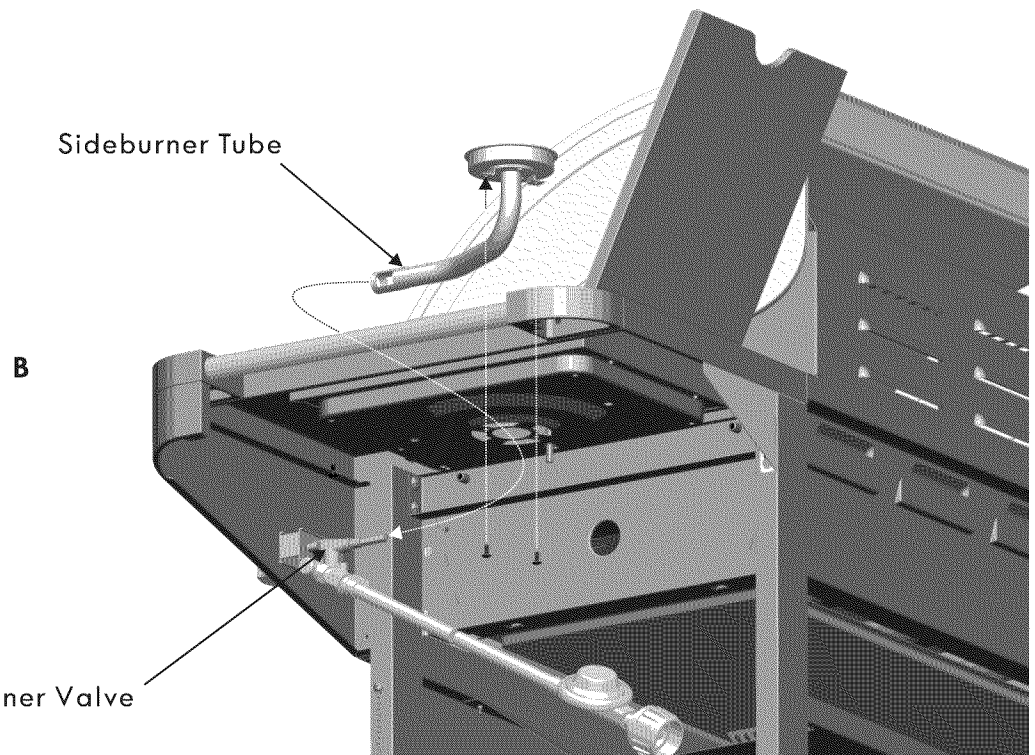
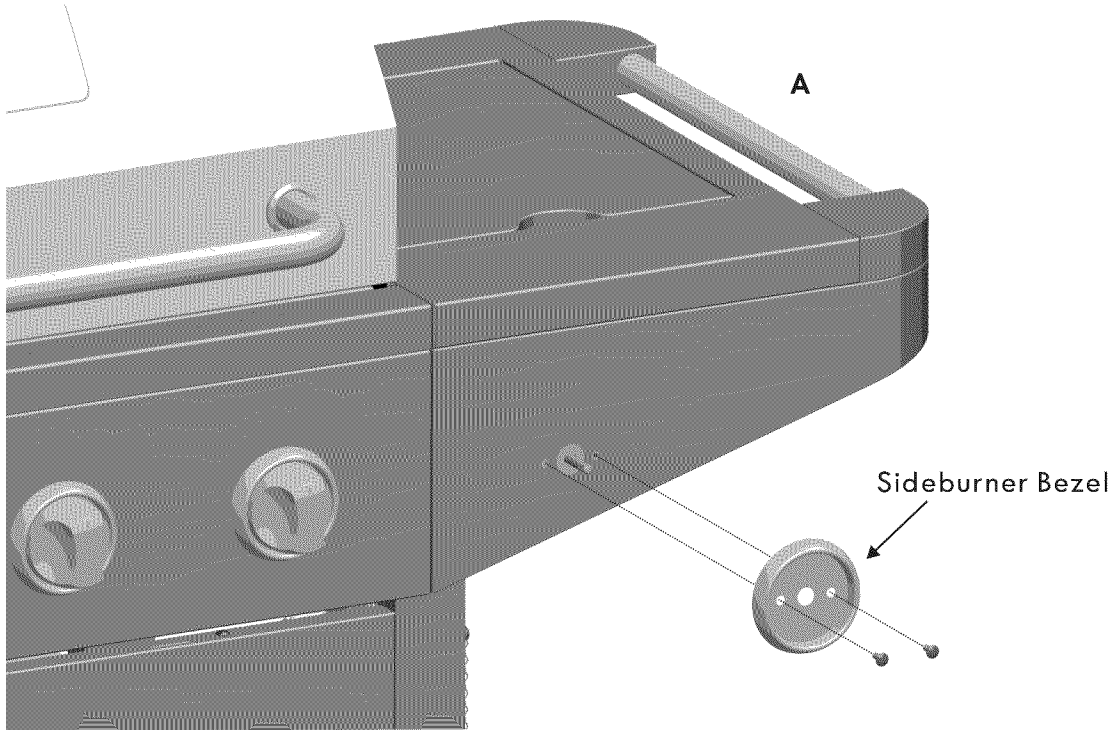
B



12

Side Burner Valve and Bezel

- Remove the two screws, shown A, preassembled to the sideburner valve.
- Insert the sideburner valve control stem through the fascia and sideburner bezel, shown A. Use the two previously removed screws to attach sideburner valve to fascia and bezel.
- Insert sideburner valve into sideburner tube. Use two 5/32-32x3/8 screws to tighten sideburner bowl, shown B.

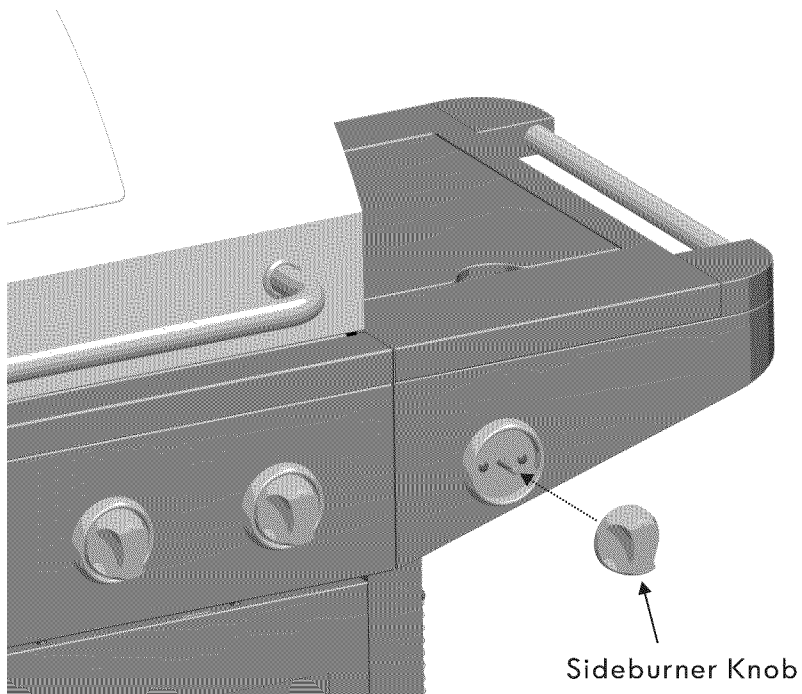


5/32-32x3/8"
Machine Screws
Qty. 2

13

Sideburner Knob

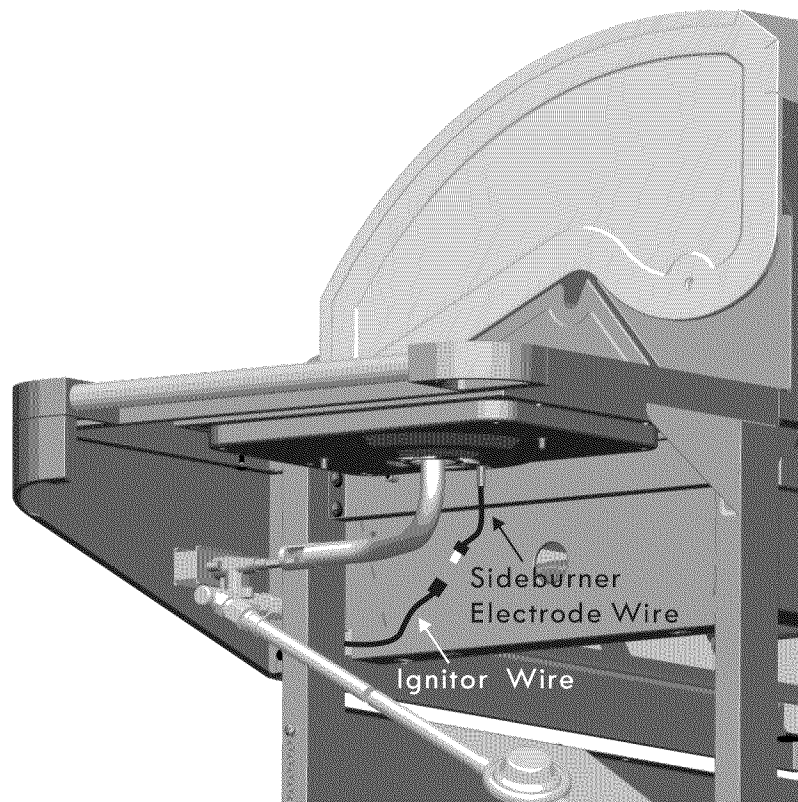
- Push knob onto valve stem.



14

Side Burner Ignitor Wire



- Insert the socket pin of sideburner electrode wire into harness of ignitor wire as shown below.

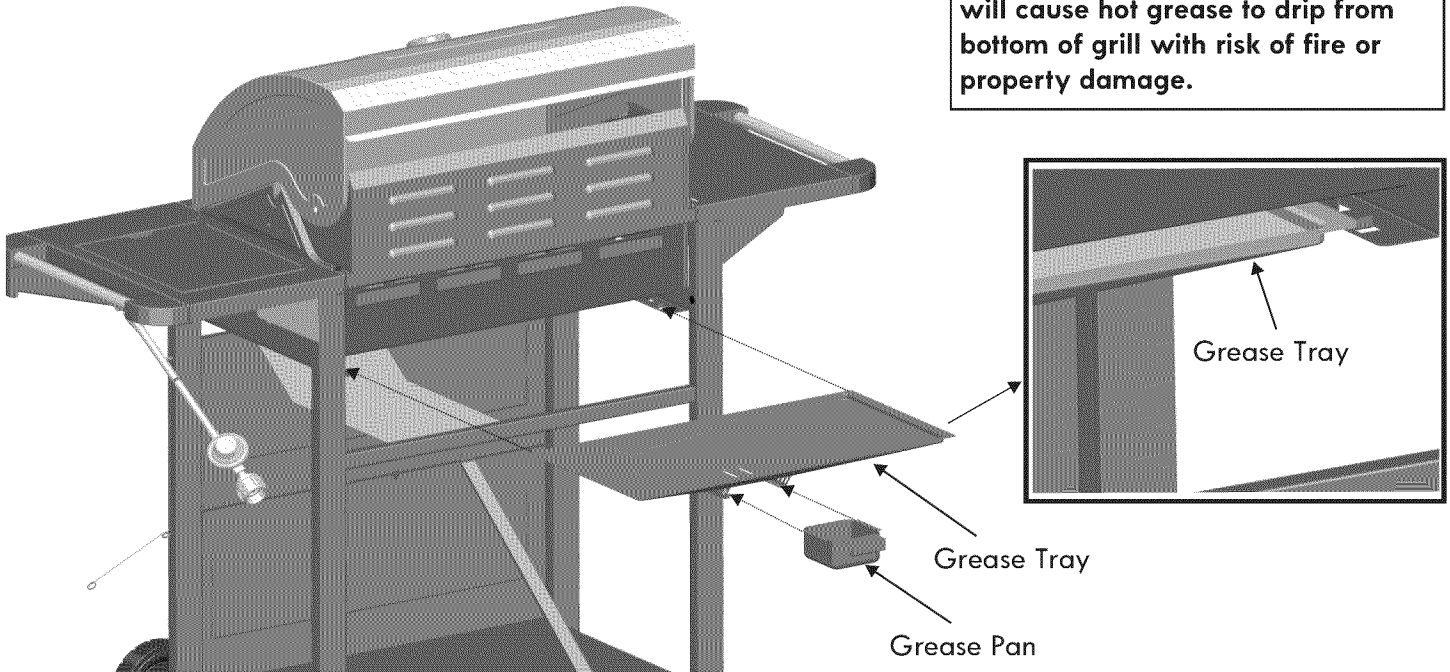


15

Grease Tray and Grease Pan

- Slide grease tray onto rails beneath firebox past rail stops. Slide grease pan onto rails beneath grease tray past rail stops.

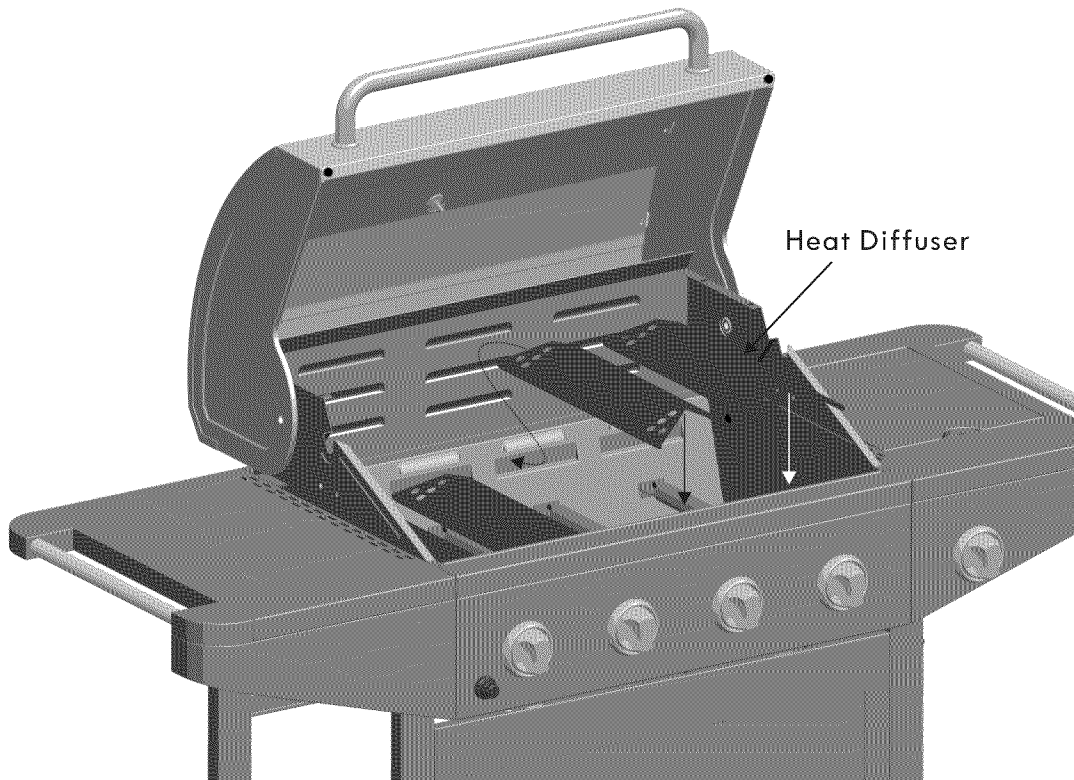
	CAUTION	
<p>Failure to install grease tray and pan will cause hot grease to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.</p>		



16

Heat Diffusers

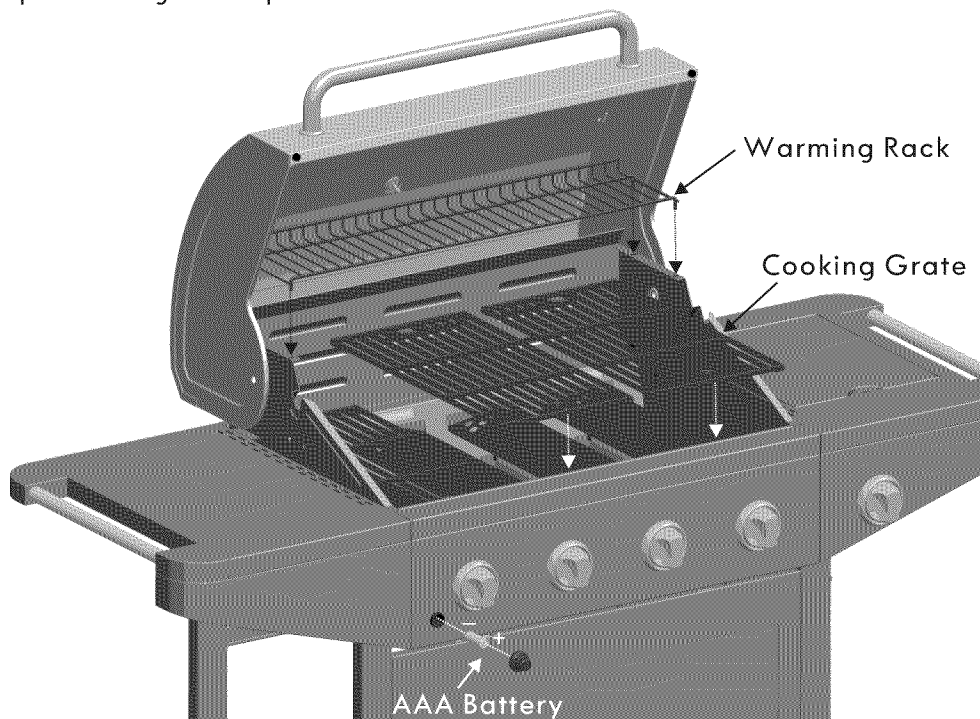
- Place heat diffusers over burners as shown. Diffuser ends insert into channels on front and back of firebox.



17

Install Grates, Warming Rack and Battery

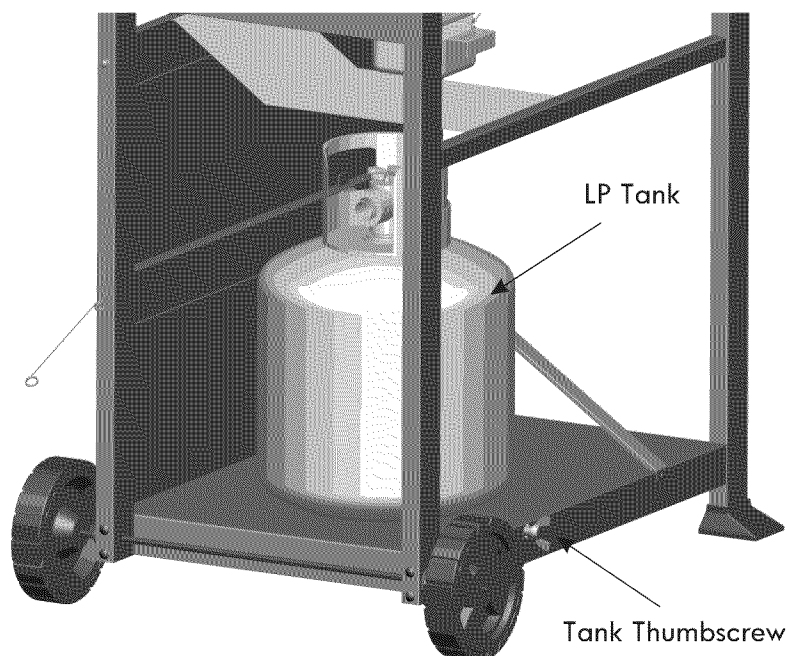
- Insert cooking grates into firebox. To obtain sear marks in cooked meat, be sure to insert grates so that side with four corner feet faces down. Install warming rack into firebox with legs inserted into sidewall holes as shown.
- Unscrew ignitor cap and insert AAA battery into ignitor slot with positive end (+) facing outward. Replace the ignitor cap.



18

- LP tank is sold separately. Use only with an OPD (over-fill protection device) equipped LP tank. Fill and leak check before attaching to grill and regulator (see Use and Care section).
- Place LP tank into hole in bottom shelf with tank collar opening facing to side as shown. Finger tighten tank thumbscrew to hold LP tank securely in place.

See Use and Care section to correctly Leak Test and perform the Burner Flame Check.



	CAUTION	
Failure to install tank correctly may cause gas hose to be damaged in operation, resulting in the risk of fire.		

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

Emergencies	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> • Damaged hose. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve/hose/ regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem. • Replace LP cylinder.
Gas leaking from LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> • Mechanical failure due to rusting or mishandling. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> • Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> • Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> • Fire in burner tube section of burner due to blockage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use & Care Guide.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> • Too much grease buildup in burner area. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)</p> <p>Continued on next page.</p>	<p>GAS ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trying to light wrong burner. • Burner not engaged with control valve. • Obstruction in burner. • No gas flow. • Vapor lock at coupling nut to LP cylinder. • Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected. <p>ELECTRICAL ISSUES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Electrode cracked or broken; "sparks at crack." • Electrode tip not in proper position. • Wire and/or electrode covered with cooking residue. • Wires are loose or disconnected. • Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. • Dead battery. 	<ul style="list-style-type: none"> • See instructions on control panel and in Use and Care section. • Make sure valves are positioned inside of burner tubes. • Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care. • Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow." • Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry. • Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. • Replace electrode(s). Main Burners: <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. Sideburner: <ul style="list-style-type: none"> • Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. • Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab. • Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. • Replace ignitor wire/electrode assembly. • Replace with a new AAA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using ignitor. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	ELECTRONIC IGNITION: <ul style="list-style-type: none"> • No spark, no ignition noise. • No spark, some ignition noise. • Sparks, but not at electrode or at full strength. 	<ul style="list-style-type: none"> • See Section I of Electronic Ignition System. • See Section II of Electronic Ignition System. • See Section III of Electronic Ignition System.
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> • See "GAS ISSUES:" on previous page. • Match will not reach. • Improper method of match-lighting. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use long-stem match (fireplace match). • See "Match-Lighting" section of Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> • Out of gas. • Excess flow valve tripped. • Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check for gas in LP cylinder. • Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill. • Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> • High or gusting winds. • Low on LP gas. • Excess flow valve tripped. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn front of grill to face wind or increase flame height. • Refill LP cylinder. • Refer to "Sudden drop in gas flow" above.
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup. • Excessive fat in meat. • Excessive cooking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean burners and inside of grill/firebox. • Trim fat from meat before grilling. • Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> • Grease trapped by food buildup around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> • Burner and/or burner tubes are blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.
Unable to fill LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> • Some dealers have older fill nozzles with worn threads. 	<ul style="list-style-type: none"> • The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> • Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s). 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean carry-over tube(s) with wire brush.

Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem (Ignition)	Possible Cause	Check Procedure	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> Battery not installed properly. Dead battery. Button assembly not installed properly. Faulty spark module. 	<ul style="list-style-type: none"> Check battery orientation. Has battery been used previously? Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding. If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty. 	<ul style="list-style-type: none"> Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "-" end down.) Replace battery with new AAA-size alkaline battery. Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully. Replace spark module assembly.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.	<ul style="list-style-type: none"> Output lead connections not connected. 	<ul style="list-style-type: none"> Are output connections on and tight? 	<ul style="list-style-type: none"> Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength	<ul style="list-style-type: none"> Output lead connections not connected. Arcing to grill away from burner(s). Weak battery. Electrodes are wet. Electrodes cracked or broken "sparks at crack". 	<ul style="list-style-type: none"> Are output connections on and tight? If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame. All sparks present but weak or at slow rate. Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports? Inspect electrodes for cracks. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove and reconnect all output connections at module and electrodes. If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires. Replace battery with a new AAA-size alkaline battery. Use paper towel to remove moisture. Replace cracked or broken electrodes.

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-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, 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, featuring the word "Sears" in a large, bold, serif font with a stylized "S" and "e".

Guía de uso y mantenimiento

Modelo: 415.16107110

Kenmore®

Parrilla a gas de propano líquido

P/N 307010031
Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com
www.sears.com



 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

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

 **ADVERTENCIA** 

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

Si necesita ayuda o repuestos llame al Centro de Información sobre Parrillas ¿Necesita repuestos? ¿Preguntas sobre el armado? ¿Problemas de funcionamiento? Antes de devolver la parrilla a la tienda, llame al **1-800-241-7548**

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de garantía.

Número de modelo _____

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

Fecha de compra _____

A la persona que instale o arme esta parrilla: Deje estas instrucciones al consumidor.

To Consumer: Keep this manual for future reference.

 **ADVERTENCIA** 

Ciertas partes pueden tener bordes cortantes, especialmente las indicadas en estas instrucciones. Si es necesario, use guantes de protección

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

 **ADVERTENCIA** 

PROPOSITION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas como el plomo y sus compuestos, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

Medidas de seguridad para la instalación

- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad de regulador/válvula suministrada.
- La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales o, en su defecto, ya sea con la norma ANSI Z223.1/NFPA 54 del Código nacional sobre gases combustibles (o National Fuel Gas Code), la norma CSA B149.1 del Código para las instalaciones de gas natural y gas propano (o Natural Gas and Propane Installation Code), la norma B149.2 del Código para el almacenamiento y la manipulación de gas propano (o Propane Storage and Handling Code), o ANSI A 119.2/NFPA 1192 de la Norma para vehículos de recreación (o Standard of Recreational Vehicles), y con el Código para vehículos de recreación de la serie CSA Z240 RV, (o Recreational Vehicle Code), según corresponda.
- Todos los accesorios eléctricos (como el un asador) deben estar conectados a tierra, de conformidad con los códigos locales, o con el Código nacional sobre electricidad (o National Electrical Code), ANSI / NFPA 70 o el Código canadiense de normas eléctricas (o Canadian Electrical Code), CSA C22.1. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejado de las superficies calientes.
- No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos y en Canadá. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

 **PELIGRO** 

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

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Esté alerta ante la posibilidad de sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones. Recuerde que debe leer y seguir cuidadosamente todo lo que se indica en los mensajes.

 **ADVERTENCIA** 

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

Índice

Por su propia seguridad.....	2
Centro de servicio para parrillas.....	2
Información de inscripción de la garantía.....	2
Símbolos de seguridad.....	2
Medidas de seguridad para la instalación.....	2
Garantía para la parrilla Kenmore.....	3
Uso y mantenimiento.....	4-10
Lista de piezas.....	11
Vista esquemática de las piezas.....	12
Armado.....	13-23
Resolución de problemas.....	24-26

Contratos de protección contra los gastos de reparaciones

Felicitaciones por una sabia adquisición. Su nueva Kenmore de funcionamiento fiable. Pero, como ocurre con todo producto, es posible que sea necesario repararlo de vez en cuando. Ésa es la razón por la que el contar con un contrato de protección contra los gastos de reparaciones puede ahorrarle dinero y molestias.

Su contrato de protección contra los gastos de reparaciones incluye:

- ✓ Servicio **experto** por parte de nuestros 10,000 profesionales especialistas en reparaciones
- ✓ **Servicio ilimitado sin cargo por piezas ni** por piezas ni por mano de obra para todas las reparaciones amparadas por el contrato
- ✓ **Cambio del producto, por un** valor de hasta \$1500, si no se puede reparar su producto amparado por el contrato
- ✓ **Descuento de un 10%** del precio regular del servicio de mantenimiento y de las piezas utilizadas en el servicio de mantenimiento que no estén amparadas por el contrato; además, un descuento de un 10% del precio regular de los controles de mantenimiento preventivo
- ✓ **Asistencia inmediata por teléfono:** Lo llamamos Solución instantánea, es la asistencia telefónica por parte de un técnico de Sears. Imagínese que somos un "manual de propietario parlante."

Una vez que haya adquirido los servicios que le ofrece el contrato, le bastará una llamada telefónica para concertar una cita para las reparaciones. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o puede concertar una cita en línea.

El contrato de protección contra los gastos de reparaciones es una adquisición sin riesgos. Si, por alguna razón, lo cancela durante el período de garantía, le reembolsaremos todo su dinero. O, después que venza la garantía, le reembolsaremos una cantidad calculada a prorrata. Adquiera un contrato de protección contra los gastos de reparaciones.

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones. Pida mayor información y precios llamando al 1-800-827-6655. *En Canadá, la cobertura de la garantía varía para ciertos artículos. Pida todos los detalles a Sears Canada, llamando al 1-800-361-6665.

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional por Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de cocheras, calentadores de agua, y otros artefactos para el hogar, en EE UU o Canada, llame al **1-800-4-MY-HOME®**.

GARANTÍA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA LA PARRILLA KENMORE

Si esta parrilla falla debido a defectos de material o de mano de obra dentro del plazo de un año desde la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME?ón gratuita (o el cambio si la reparación resulta imposible de realizar).

Cinco años de garantía limitada en quemadores

Garantía de cinco años, desde la fecha de compra, para el cambio, sin cargo, de todo quemador que se perfora debido al óxido. Luego del primer año de la fecha de compra, usted debe pagar el costo de la mano de obra por la instalación.

El amparo de las garantías excluye las pilas del encendedor y la pérdida de la pintura, la decoloración o la oxidación de la superficie de las piezas no reutilizables de la parrilla que se puedan gastar debido al uso normal, dentro del período de la garantía, o debido a condiciones que resulten del uso normal, accidentes o mantenimiento inadecuado.

El amparo de todas las garantías quedará nulo y sin valor si la parrilla se usa alguna vez para fines comerciales o de alquiler.

Esta garantía es válida únicamente si la parrilla se usa en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

**Sears Brands Management Corp.
Hoffman Estates, IL 60179**



ADVERTENCI



- **Antes de armar y cocinar con esta parrilla, lea y siga todas las instrucciones de seguridad, armado y de uso y mantenimiento de esta guía.**
- **El no cumplir con todas estas instrucciones puede ocasionar incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.**

Esta parrilla sólo se puede usar en exteriores

Herramientas necesarias para el armado:

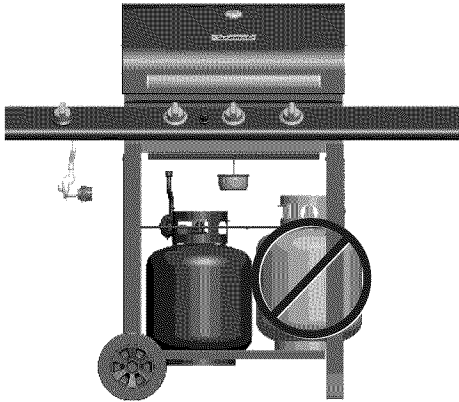
- Llave inglesa (que no viene incluida)
- Destornillador (que no viene incluido)
- Llave mixta de 7/16" (que no viene incluido)



PELIGRO



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

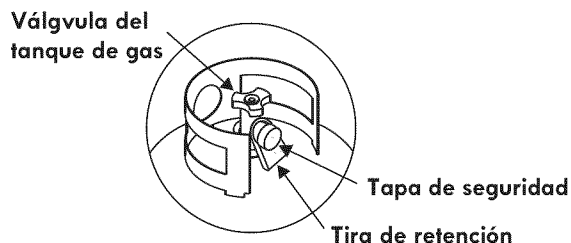


- Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.
- Si no sigue exactamente las instrucciones señaladas en estos dos puntos, se puede producir un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del tanque y del aparato, y llame a los bomberos

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Levante la rejilla del tanque para sacarla del protector del mecanismo de conexión, luego levante el tanque para sacarlo de la placa de apoyo. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

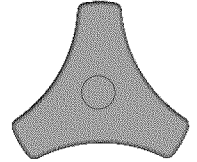
Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.



- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como: cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

Tanque de gas

- El tanque de gas que se use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:
 - Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
 - Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano, o para Canadá, según las especificaciones de la norma CAN/CSA-B339, para tanques, esferas y tubos para el transporte de mercaderías peligrosas del Ministerio de Transporte de Canadá (TC). El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
 - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
 - Una válvula de paso de seguridad.
 - Un dispositivo de seguridad volumétrica certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla especial de forma triangular. Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger la válvula del tanque. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor.

El gas propano (GLP)

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

Carga de tanques de gas propano

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



Reposición del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de reponer su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus tanques. **Cambie su tanque solo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de "Tanques de gas" de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas nuevos y de repuesto en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de repuesto, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o taponos pueden dejar escapar el gas propano.

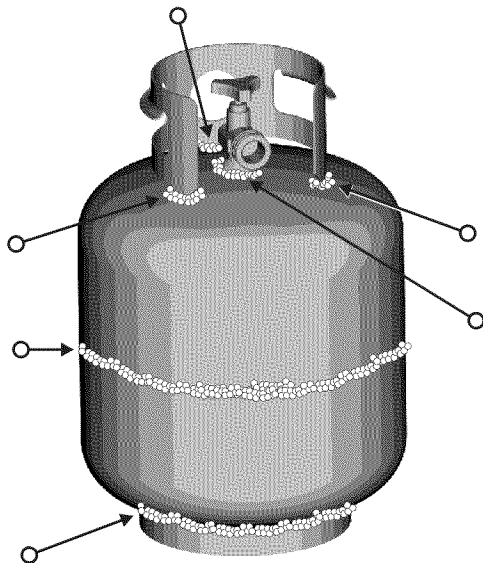
Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos
- Use una brocha de pintura limpia y una solución al 50/50, de agua y jabón. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con flechas en la ilustración que sigue. Las burbujas de jabón que se aumentan de tamaño indican los lugares donde hay fugas.

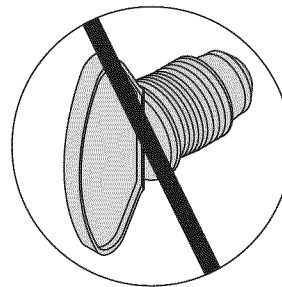
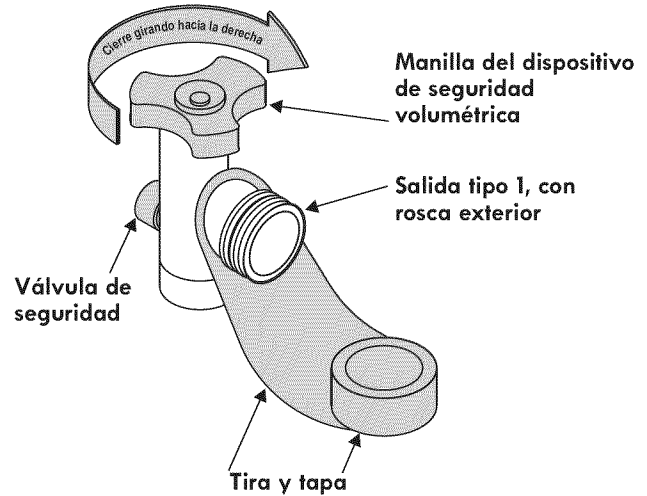
	<h1>ADVERTENCIA</h1>	
<p>Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!</p>		

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes de la unidad de la válvula / manguera / regulador.



Cómo conectar el regulador al tanque de gas propano

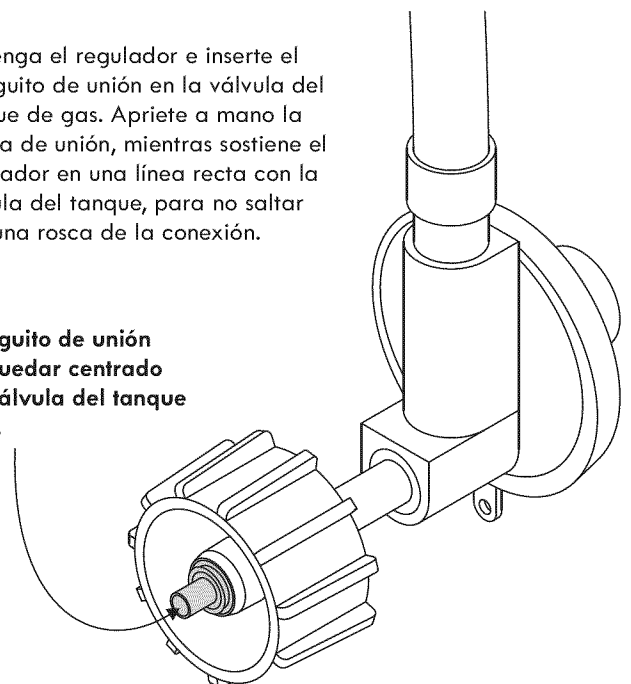
1. El tanque de gas debe estar bien conectado a la parrilla. (Lea la sección de armado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO.
3. Cierre el tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en el sentido de las agujas del reloj, **hasta que se detenga.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Siempre use cap and strap supplied with valve.

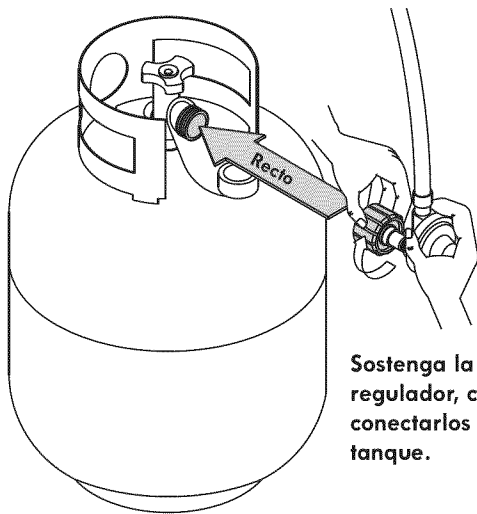


No introduzca un tapón para el transporte POL (pieza plástica con roscas externas) en el orificio de salida de la válvula del tanque Tipo 1. Anulará la función de la válvula de seguridad.

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

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





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

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

NOTA:

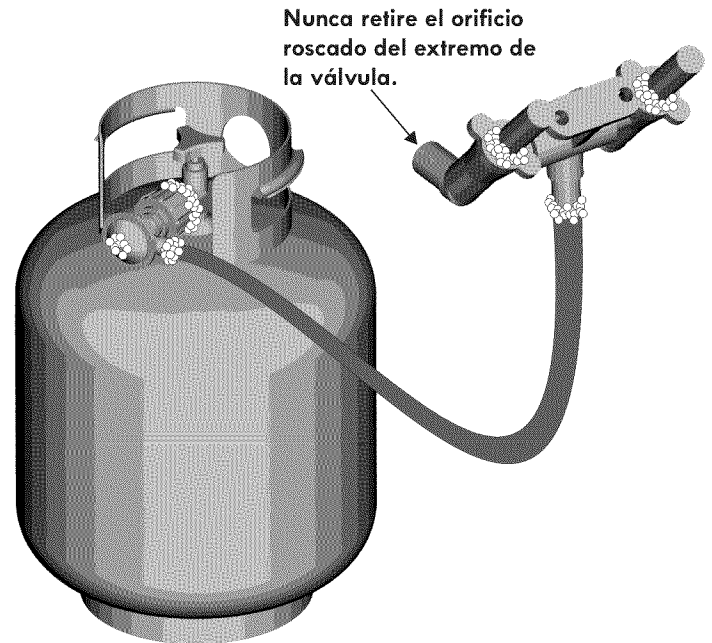
Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!** Llame al **1-800-4-MY-HOME®** para solicitar piezas de repuesto idénticas.

	PELIGRO	
<ul style="list-style-type: none"> • No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte. • En caso de detectar una fuga en cualquier momento, DETÉNGASE y llame a los bomberos. • Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos! 		

	ADVERTENCIA	
<ul style="list-style-type: none"> • Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante. • No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas. 		

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

1. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Antes de continuar**, a corrijá el problema. Llame a Sears al **1-800-4-MY-HOME®**, para pedir las piezas de repuesto.
4. Aplique solución jabonosa a las áreas con burbujas de la ilustración.



5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Llame a Sears al **1-800-4-MY-HOME®**, para pedir las piezas de repuesto.
6. Siempre cierre la válvula del tanque de gas después de efectuar la prueba para detectar fugas girando la manilla hacia la derecha.

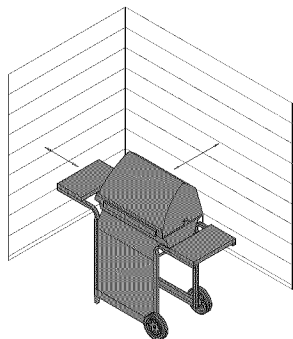


ADVERTENCIA



Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

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



Para personas que viven en apartamentos:

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

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

Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.

- ▲ La bandeja para la grasa debe estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
- ▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de Resolución de problemas.
- ▲ Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!



ADVERTENCIA



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

Quemador que enciende la parrilla


- ▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.
 1. Apague las válvulas de control del mechero de gas.
 2. Encienda el gas en el cilindro del LP.
 3. **Abra la tapa durante la iluminación.**
 4. Para encender, empujar y dar vuelta a la perilla de la HORNILLA de IGNICIÓN al HI.
 5. Empuje y sostenga el botón ELECTRÓNICO de la IGNICIÓN hasta que la HORNILLA de IGNICIÓN se encienda.
 6. Si la ignición no ocurre en 5 segundos, apague los controles de la hornilla, espere 5 minutos y repita el procedimiento de la iluminación.
 7. Para encender las hornillas restantes, dan vuelta a cada perilla de la hornilla en orden a la posición del HI, comenzando con la hornilla más cercana a la HORNILLA de IGNICIÓN.
 8. Una vez que cada hornilla ha encendido, dé vuelta a las perillas al ajuste deseado.




ADVERTENCIA



CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.



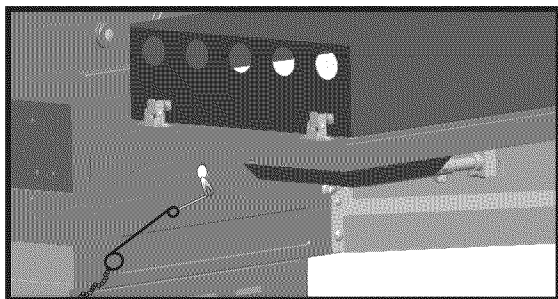
ADVERTENCIA



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

Encendido con fósforos

- ▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.
- 1. **Abra la tapa.** Abra el paso de gas desde el tanque.
- 2. Lugar partido en partido titular (colgando de panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la derecha o izquierda de la parrilla.
- 3. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
- 4. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA.

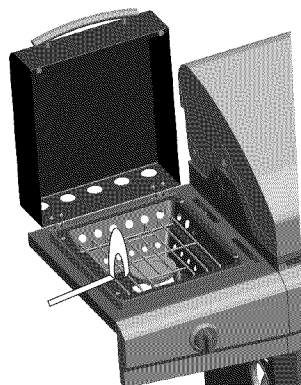


Encendido con el encendedor del quemador lateral

- ▲ No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.
- 1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
- 2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama ALTA, ELECTRÓNICO.
- 3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

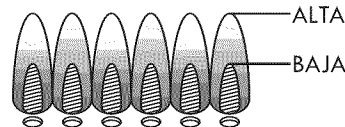
Encendido con fósforos del quemador lateral

- 1. Abra la tapa del quemador lateral. Abra el paso de gas desde el tanque.
- 2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
- 3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO**. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga por completo.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula

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

Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Utilice solamente la válvula/la manguera/el regulador idénticos de la pieza de recambio según lo especificado en la lista de piezas de este uso y guía del cuidado.

Limpieza general de la parrilla

- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no vienen pintadas de fábrica (**y nunca se deben pintar**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire. **No aplique productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
- ▲ No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

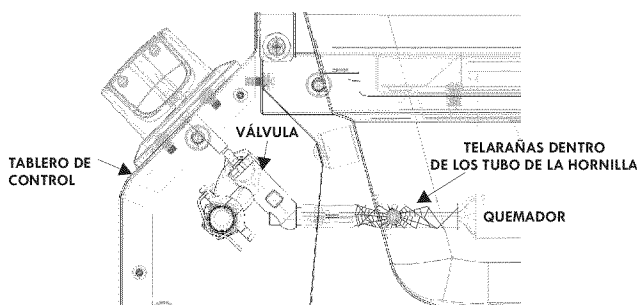
ADVERTENCIA

¡ALERTA CONTRA LAS

ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO
DE LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubo de la hornilla



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

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

Cómo guardar su parrilla

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

Cómo limpiar la unidad del quemador

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

1. Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.
2. Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.

3. Quitar los tubos de prórroga y quemadores.
 4. Separar electrodo de lesión del plexo braquial.
- NOTA:** La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.
5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula. Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

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



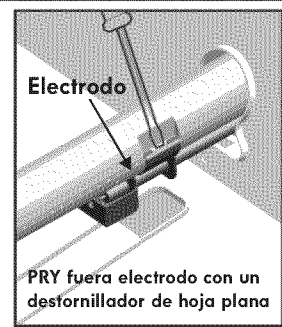
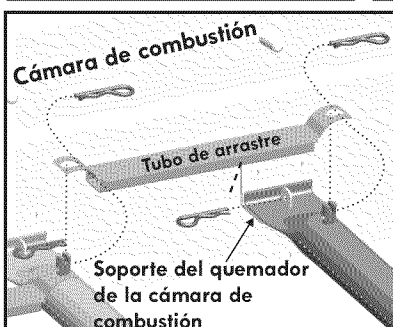
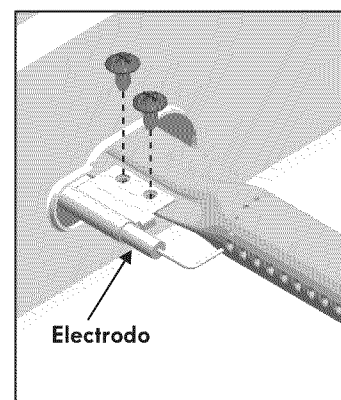
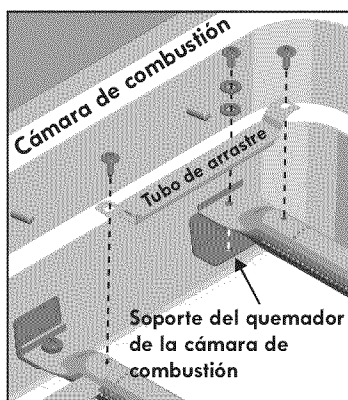
(B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

(C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

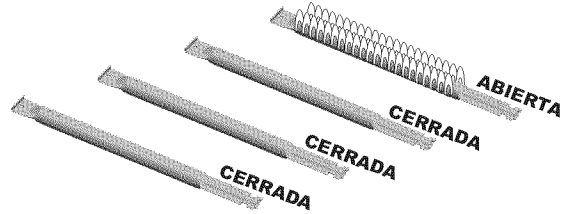
MUY IMPORTANTE: Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustración a la derecha.

9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.



Cocción indirecta

Las aves y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Coloque los alimentos sobre el(los) quemador(es) apagados; el calor de los quemadores encendidos circula lentamente por el interior de la parrilla y cuece la carne de ave y de otros tipos sin hacer contacto directo con las llamas. Este método disminuye considerablemente los fogonazos al cocer cortes de carne con mucha grasa, debido a que no hay llama directa que incendie la grasa y los jugos durante la cocción.



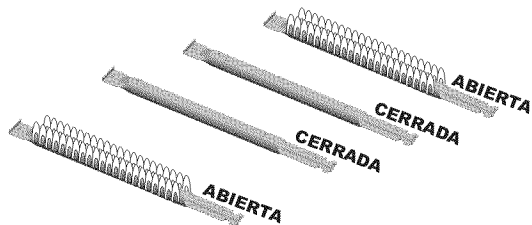
Cocción con 1 quemador

Cocine con calor directo o indirecto.

Es lo mejor para porciones pequeñas de comida o alimento.
Consuma menos combustible.

Instrucciones para la cocción indirecta

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



Cocción con 2 quemadores

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

Seguridad con los alimentos

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

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

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

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

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

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

Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

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

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

USDA* Temperaturas internas mínimas de cocción	
Pescado	145° F
Cerdo	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145° F
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160° F
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165° F

*Departamento de Agricultura de Estados Unidos

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
1	1	PATA DELANTERA, LADO IZQUIERDO	SH20705006-2
2	1	PATA POSTERIOR, LADO IZQUIERDO	SH20705006-4
3	2	BASES PARA LAS PATAS	302470076
4	1	PATA DELANTERA, LADO DERECHO	SH20705006-3
5	1	PATA POSTERIOR, LADO DERECHO	SH20705006-5
6	1	PORTAFÓSFOROS	SH302340001
7	1	REPISA INFERIOR	SH20705006-1
8	2	RUEDA	302450005
9	1	VARILLA DE EJE	302460003
10	2	SEPARADOR DE RUEDA	302470077
11	2	ESTRIBO LATERAL, CARRITO	SH204280006
12	2	PANEL DELANTERO	204260003
13	1	REJILLA DE SEPARACIÓN DEL TANQUE	204310004
14	1	ESTRIBO POSTERIOR, CARRITO	204280005
15	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, TANQUE	204130002
16	1	TAPA DE LA PARRILLA	SH20701009-1
17	1	MARCO PARA EL MEDIDOR DE TEMPERATURA	201150002
18	1	PLACA DEL LOGOTIPO DE LA TAPA	SH302050021
19	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA	SH302020010
20	1	ASA DE LA TAPA	SH302390011
21	2	EXTREMO, ASA DE LA TAPA	201090001
22	4	TOPE PARA LA TAPA	302060001
23	1	HERRAJES PARA LA TAPA SUPERIOR	SH302010013
24	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN, PIEZA INFERIOR DE LA PARRILLA	SH20702011-1
25	4	QUEMADOR PRINCIPAL	SH302120014
26	1	ELECTRODO, QUEMADOR PRINCIPAL	SH302190030
27	1	TUBO DE ARRASTRE DEL QUEMADOR	SH202090002
28	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, CÁMARA DE COMBUSTIÓN	SH202250015
29	1	SOPORTE, TABLERO DE CONTROL, LADO IZQUIERDO	SH203030006
30	1	SOPORTE, TABLERO DE CONTROL, LADO DERECHO	SH203030007
31	1	PANEL SUPERIOR, TABLERO DE CONTROL	SH203050004
32	1	TABLERO DE CONTROL PRINCIPAL	SH203010008
33	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	302260011
34	1	BOTÓN DEL MÓDULO DE ENCENDIDO	302260011-1

Clave	Cant.	Descripción	Pieza No.
35	1	UNIDAD DE VÁLVULA/MANGUERA/REGULADOR	30225002
36	5	MARCO DE LA PERILLA DE CONTROL	302240001
37	5	PERILLA DE CONTROL	302230012
38	1	MÁSCARA, LADO IZQUIERDO	205040005
39	1	REPISA, LADO IZQUIERDO	20704006-2
40	2	BARRA PARA TOALLAS	205050001
41	2	TAPA DEL EXTREMO, BARRA PARA TOALLAS, LADOS DEL. DER./ POST.	SH302480014
42	2	TAPA DEL EXTREMO, BARRA PARA TOALLAS, LADOS POST. DER./ DEL.	SH302480015
43	1	MÁSCARA, LADO DERECHO	206050002
44	1	REPISA, LADO DERECHO	20704006-1
45	1	RECIPIENTE PARA JUGOS, QUEMADOR LATERAL	SH206020002
46	1	TAPA DEL QUEMADOR LATERAL	SH206040002
47	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL	SH302160006
48	1	QUEMADOR LATERAL	302140004
49	1	REJILLA DEL QUEMADOR LATERAL	302080002
50	1	BANDEJA PARA LA GRASA	20702011-2
51	1	RECIPIENTE PARA LA GRASA	202140010
52	4	TERMODISIPADOR	202150009
53	3	PARRILLA DE COCCIÓN	302110024
54	1	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS	302070017
55	1	TORNILLO DE MARIPOSA DEL TANQUE	SH302360001

No se ilustra

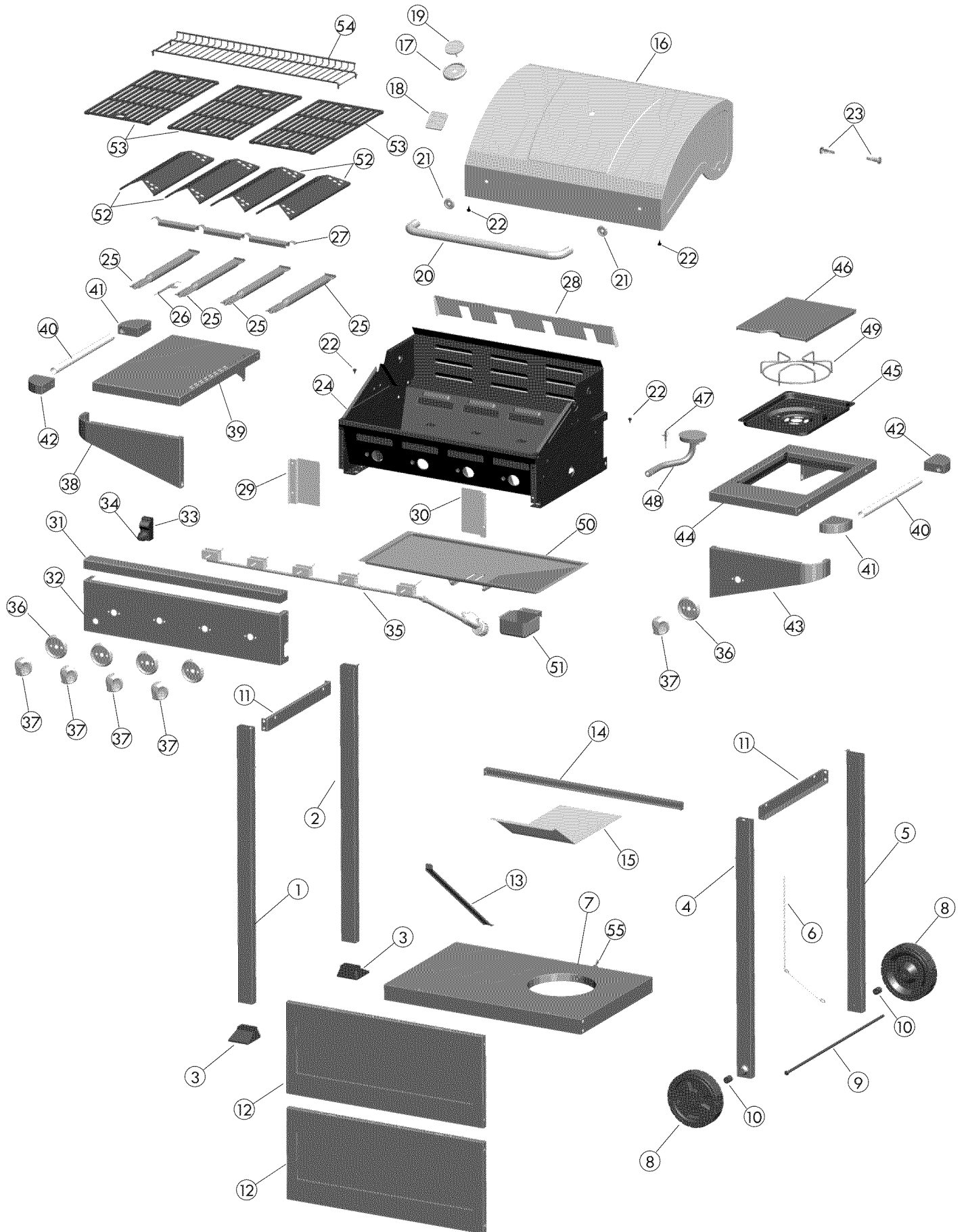
...	1	PAQUETE DE HERRAJES	505000010
...	1	ASSEMBLY MANUAL, ENGLISH	307010030
...	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO	307010031
...	1	PAQUETE DE HERRAJES, PARA EL PREARMADO	505020003

Si al desempacar la parrilla, detecta que faltan herrajes o hay piezas dañadas, llame al 1-800-241-7548 para obtener piezas de repuesto.

Para pedir piezas de repuesto cuando la parrilla ya se haya usado, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramente diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS

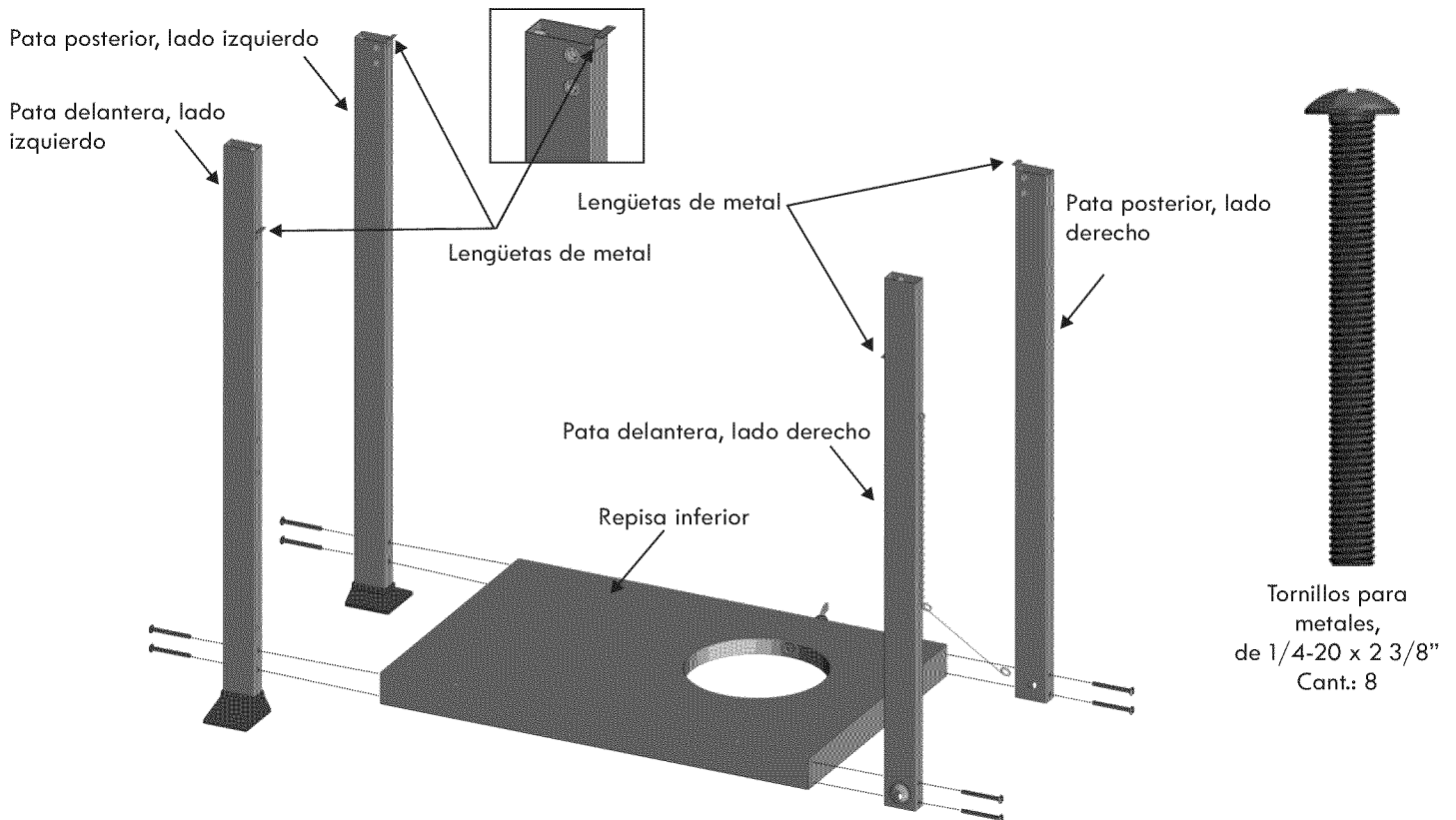


ARMADO

1

Repisa inferior y las patas

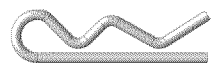
- Fije las patas a la repisa inferior con tornillos para metales, de 1/4-20 x 2 3/8. Recuerde que las lengüetas de metal de las patas deben quedar orientadas hacia el interior del carrito, como se ilustra.



2

Las ruedas y los extensores de patas

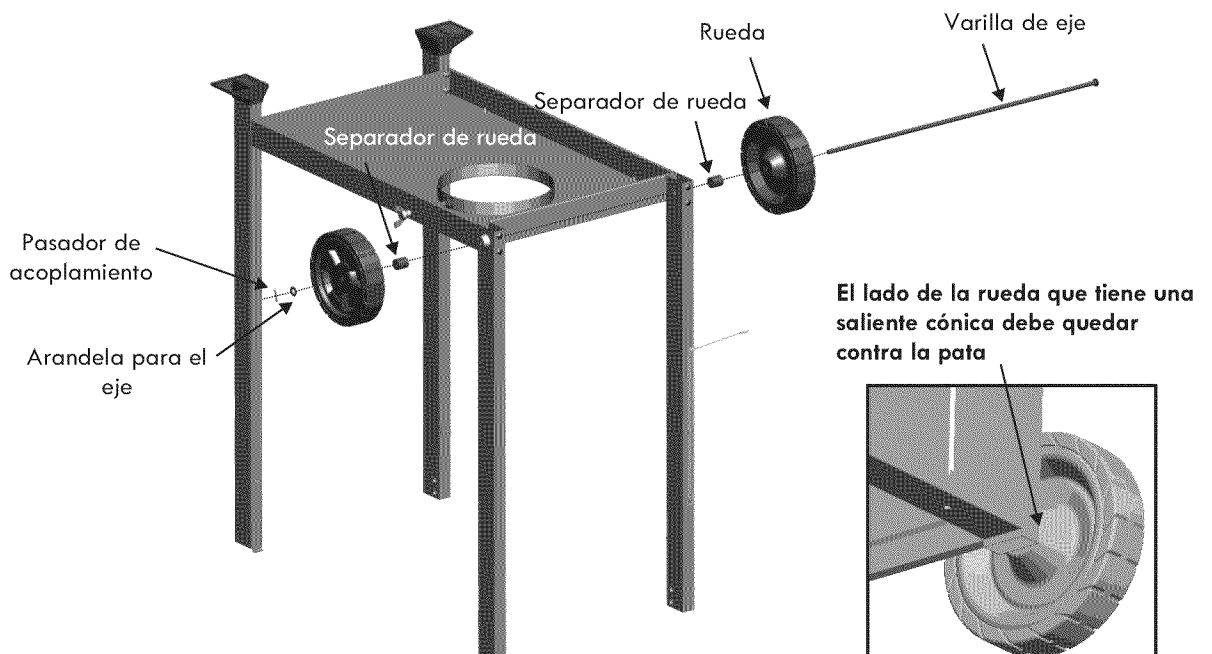
- Voltee el carrito boca abajo.
- Inserte la varilla del eje en una rueda, un separador de rueda, las patas del lado derecho, otro separador de rueda y la otra rueda. Fíjela con una arandela para eje y un pasador de acoplamiento. Recuerde que el lado de la rueda que tiene la saliente cónica debe quedar contra la pata.



Pasador de acoplamiento
Cant.: 1

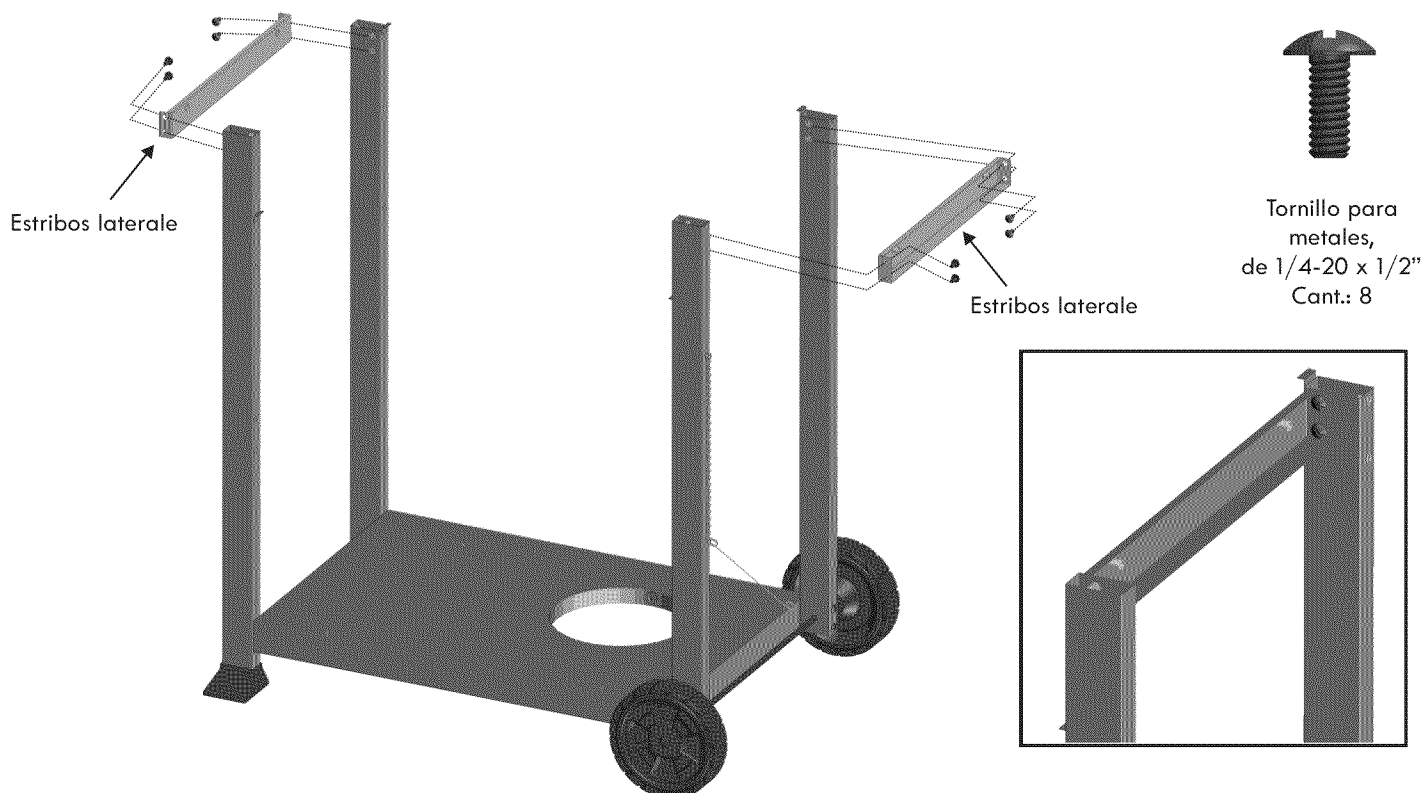


Arandela para el eje
Cant.: 1

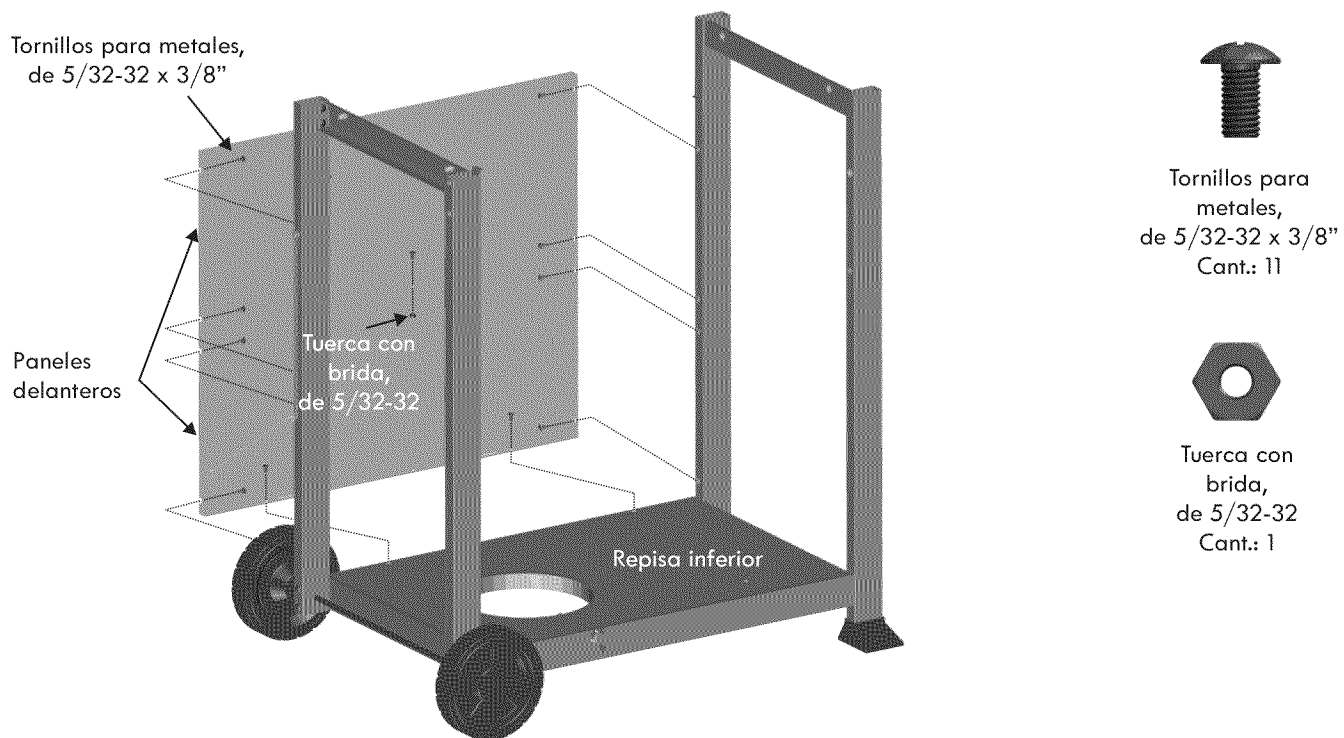


3**Estribos laterales**

- Ponga el carrito en posición vertical.
- Instale los estribos laterales en las patas con cuatro tornillos de 1/4-20 x 1/2" en cada lado.

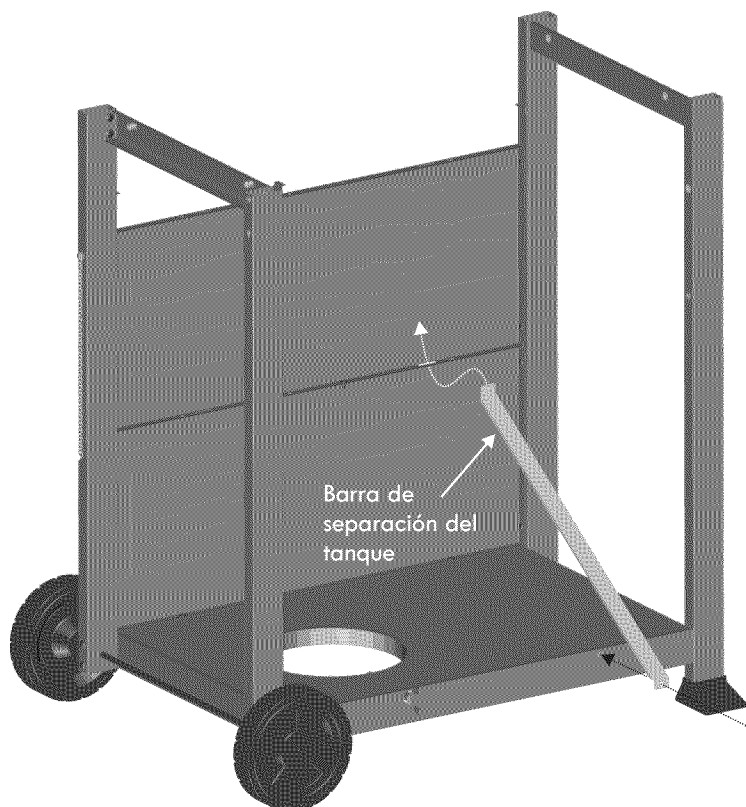
**4****Paneles delanteros**

- Coloque entre las patas delanteras un panel delantero y fíjelo con dos tornillos para metales de 5/32-32 x 3/8" en cada lado. Luego, instale el panel delantero en la repisa inferior con dos tornillos para metales de 5/32-32 x 3/8".
- Coloque entre las patas delanteras el otro panel delantero y fíjelo con dos tornillos para metales de 5/32-32 x 3/8" en cada lado. Luego, con un tornillo para metales de 5/32-32 x 3/8" y tuerca, fije los dos paneles delanteros en el orificio del medio, como se ilustra.



5**Barra de separación del tanque.**

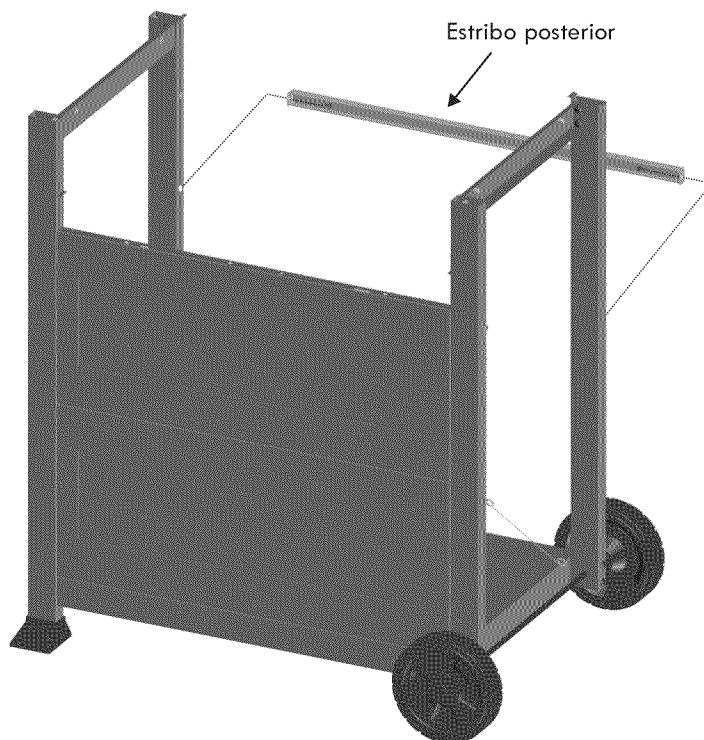
- Introduzca el extremo sin orificio en la ranura del lado izquierdo ubicada en los paneles delanteros; luego, con un tornillo para metales de 5/32-32 x 3/8", instale la barra de separación del tanque en la repisa inferior.



Tornillos para metales,
5/32-32 x 3/8"
Cant.: 1

6**Estribo posterior**

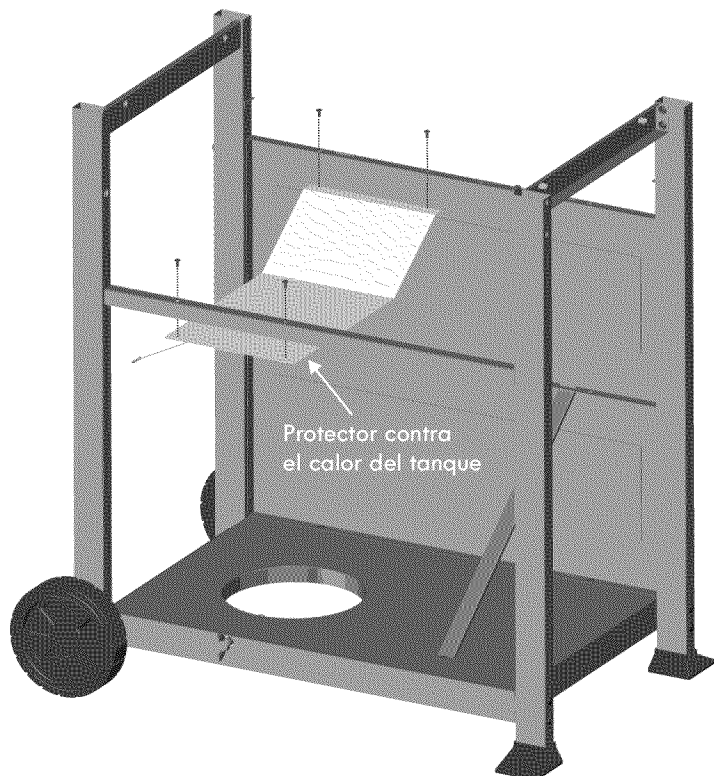
- Con un tornillo para metales de 5/32-32 x 3/8" en cada lado, instale el estribo posterior a las patas traseras. Instálelo de manera que los orificios del estribo posterior queden orientados hacia arriba.



Tornillos para metales,
5/32-32 x 3/8"
Cant.: 2

7**Protector contra el calor del tanque**

- Con cuatro tornillos para metales de 5/32-32 x 3/8", fije uno de los lados del protector contra el calor del tanque al estribo posterior. Fije el otro lado debajo del borde del panel delantero superior, como se ilustra.



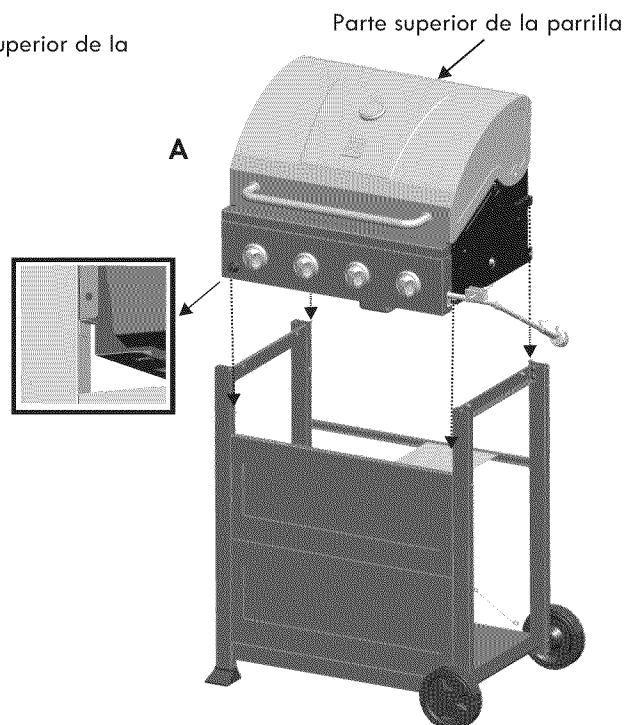
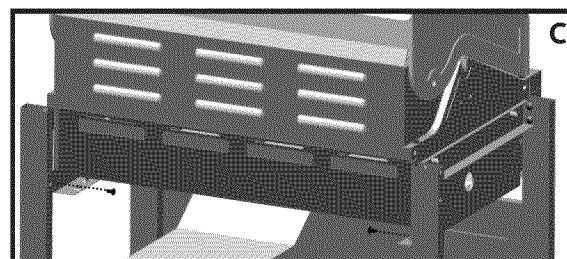
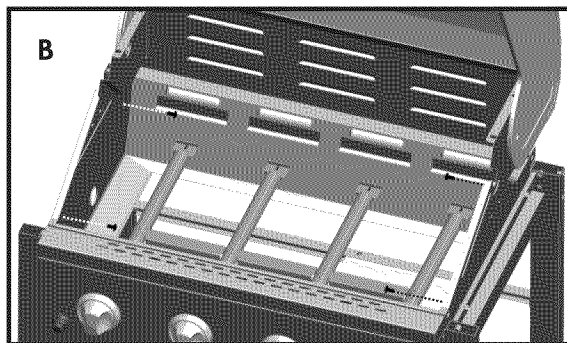
Tornillos para metales,
5/32-32 x 3/8"
Cant.: 4

8**Parte superior de la parrilla**

- Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior de la parrilla y la coloquen sobre el carrito.
- Corte las ataduras de la manguera del regulador y retire la espuma de poliestireno. Baje cuidadosamente la parte superior de la parrilla sobre el carrito; verifique que la manguera del regulador y el cable del encendedor del quemador lateral queden colgando fuera del carrito. Apoye la parte posterior y delantera de la parte superior de la parrilla sobre las lengüetas que sobresalen de las patas delanteras y posteriores, como se ilustra en (A).
- Abra la tapa superior y, desde el interior de la cámara de combustión, fije con cuatro tornillos para metales de 1/4-20 x 1/2", la parte superior de la parrilla a los estribos laterales del carrito, como se ilustra en (B).
- Con dos tornillos para metales de 1/4-20 x 1/2", fije la parte superior de la parrilla a las dos patas traseras, como se ilustra en (C).



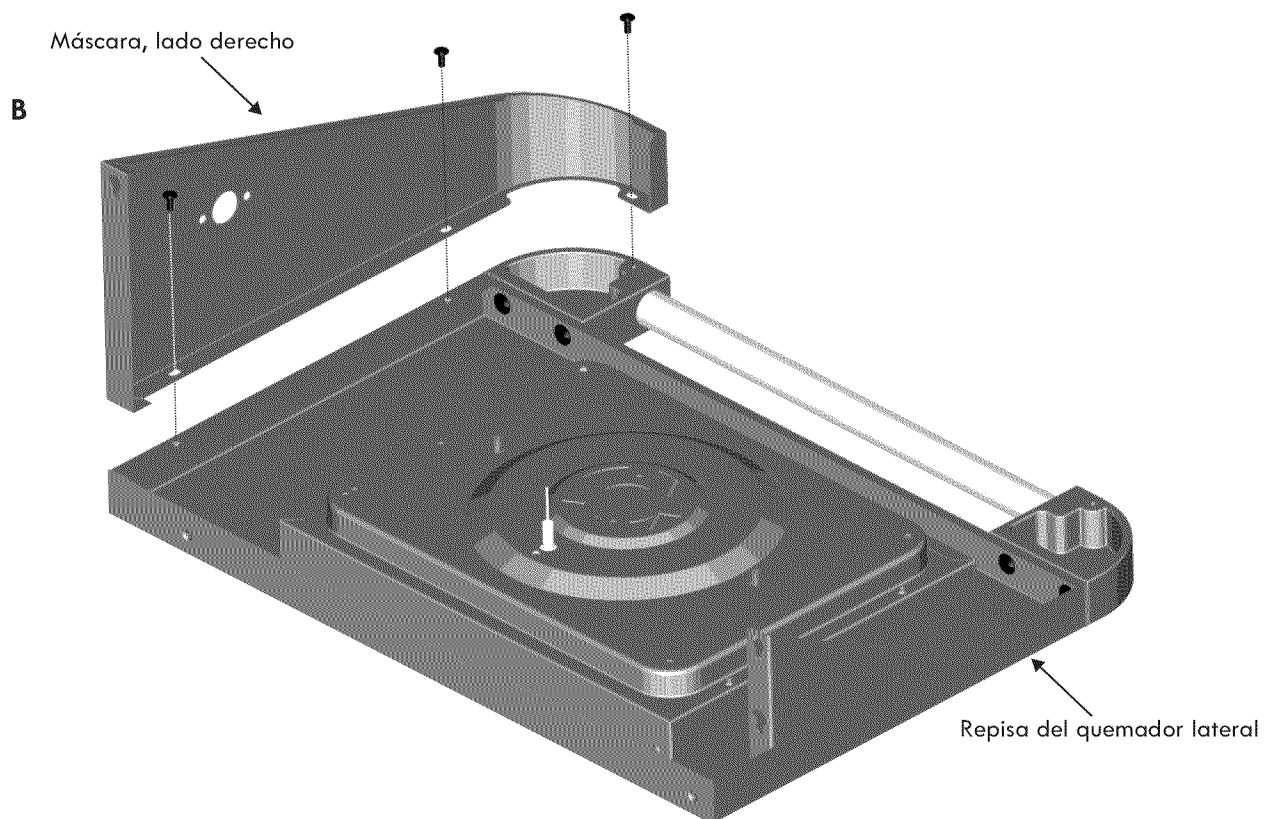
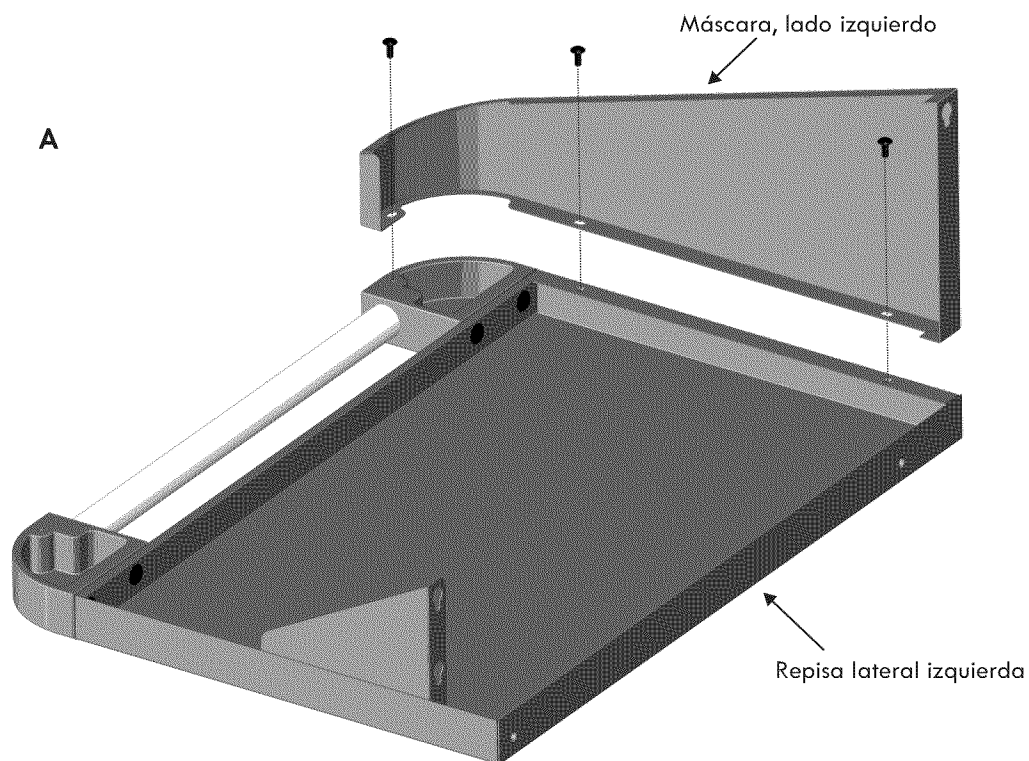
Tornillos para metales,
No. 1/4-20 x 1/2"
Cant. 6



9

La repisa lateral y las máscaras

- Con tres tornillos para metales de 5/32-32 x 3/8", instale la máscara a la repisa del lado izquierdo, como se ilustra en (A).
- Retire la rejilla de la parte de abajo de la tapa de la repisa del quemador lateral. Con tres tornillos para metales de 5/32-32 x 3/8", instale la máscara a la repisa del quemador lateral, como se ilustra en (B).

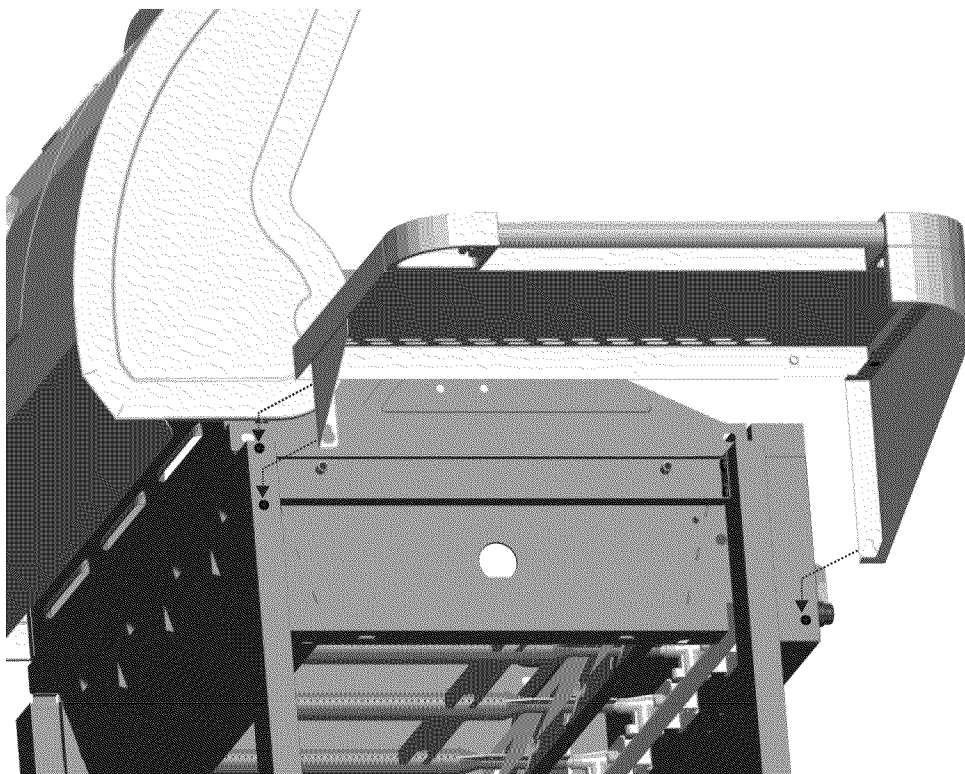


10

Repisa lateral izquierda

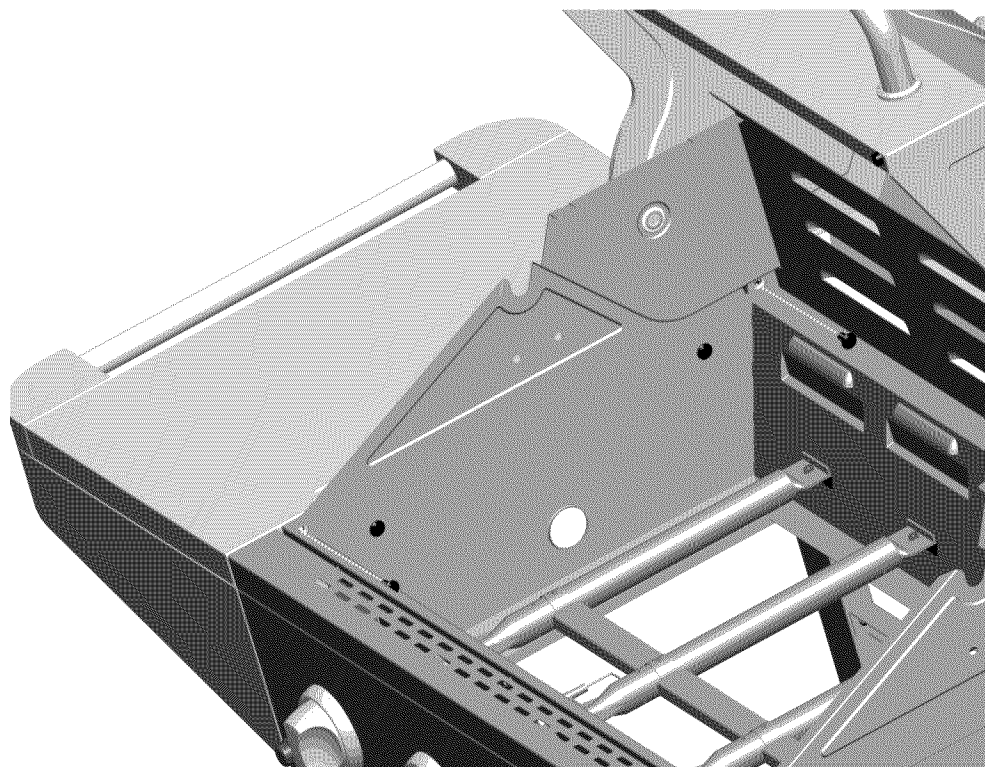
- Afloje los tornillos que vienen preinstalados en la pata posterior del lado izquierdo y en la parte delantera de la cámara de combustión, como se ilustra en A, hasta $1/8''$ de la superficie. Cuelgue la repisa del lado izquierdo de los tornillos, a través de las ranuras con forma de ojo de cerradura ubicadas en la repisa. Apriete bien todos los tornillos.
- Con dos tornillos para metales de $1/4-20 \times 1/2''$, fije la repisa del lado izquierdo en la cámara de combustión, desde el interior de la misma, como se ilustra en (B).

A



Tornillos para metales,
No. $1/4-20 \times 1/2''$
Cant.: 2

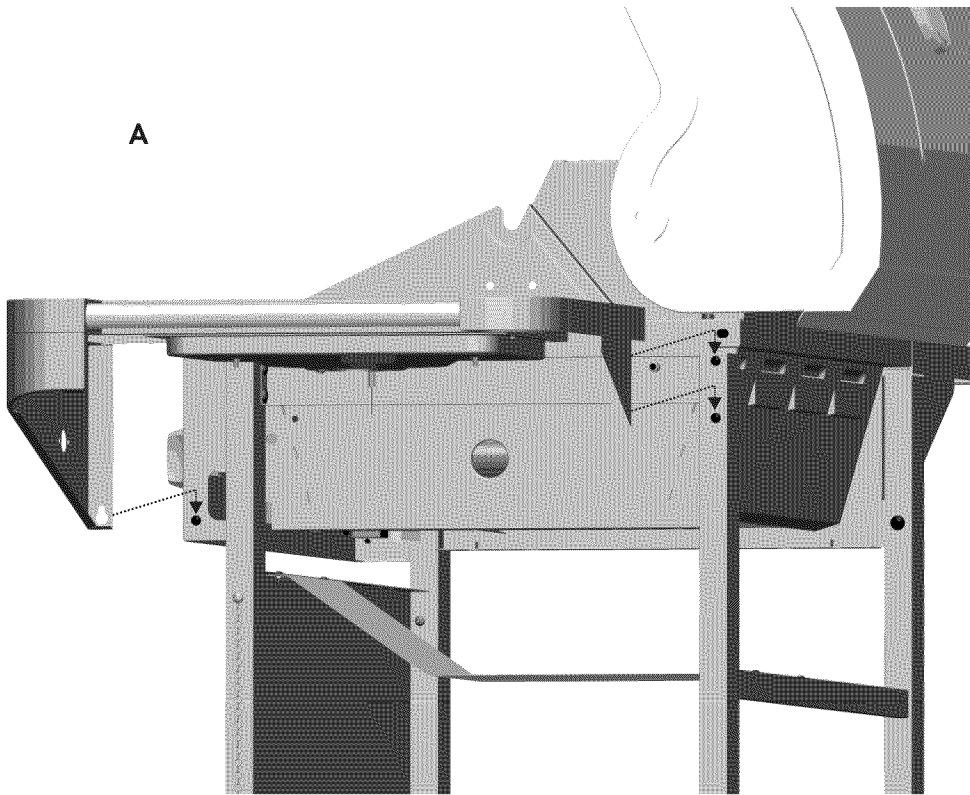
B



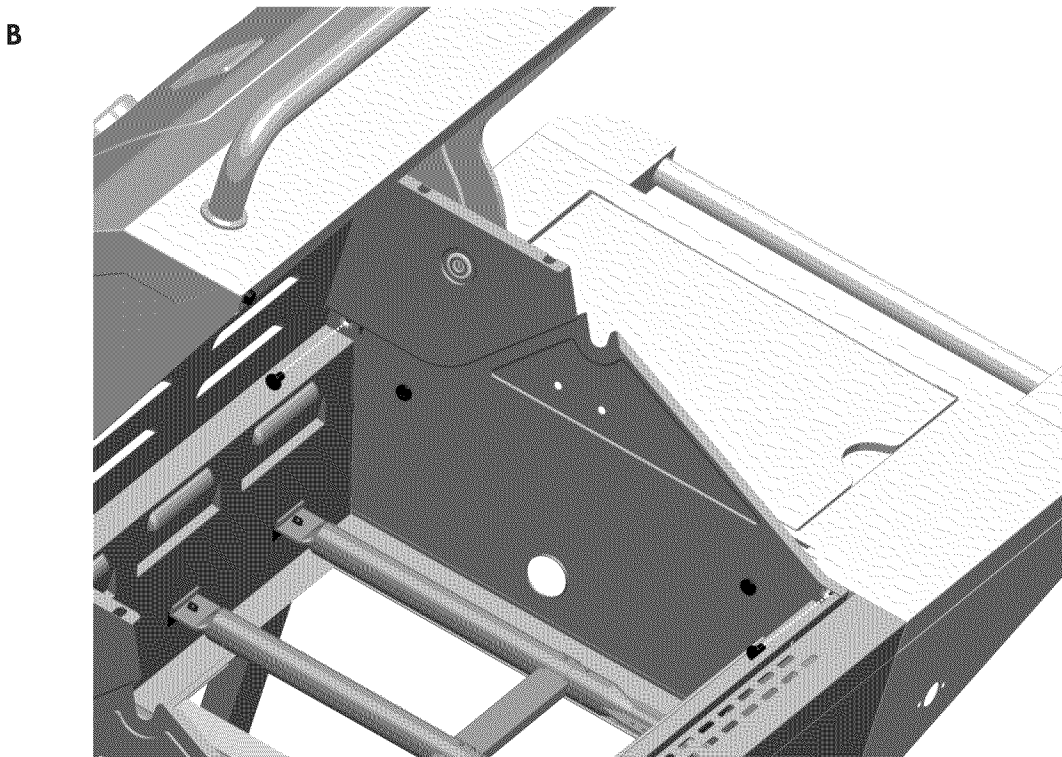
11

Repisa del quemador lateral

- Afloje los tornillos que vienen preinstalados en la pata posterior del lado derecho y en la parte delantera de la cámara de combustión, como se ilustra en A, hasta $1/8''$ de la superficie. Cuelgue la repisa del quemador lateral de los tornillos, a través de las ranuras con forma de ojo de cerradura ubicadas en la repisa. Apriete bien todos los tornillos.
- Use los dos tornillos para metales de $1/4-20 \times 1/2''$, para trabar la repisa del quemador lateral en la cámara de combustión, como se ilustra en (B). Vuelva a colocar la rejilla del quemador lateral.



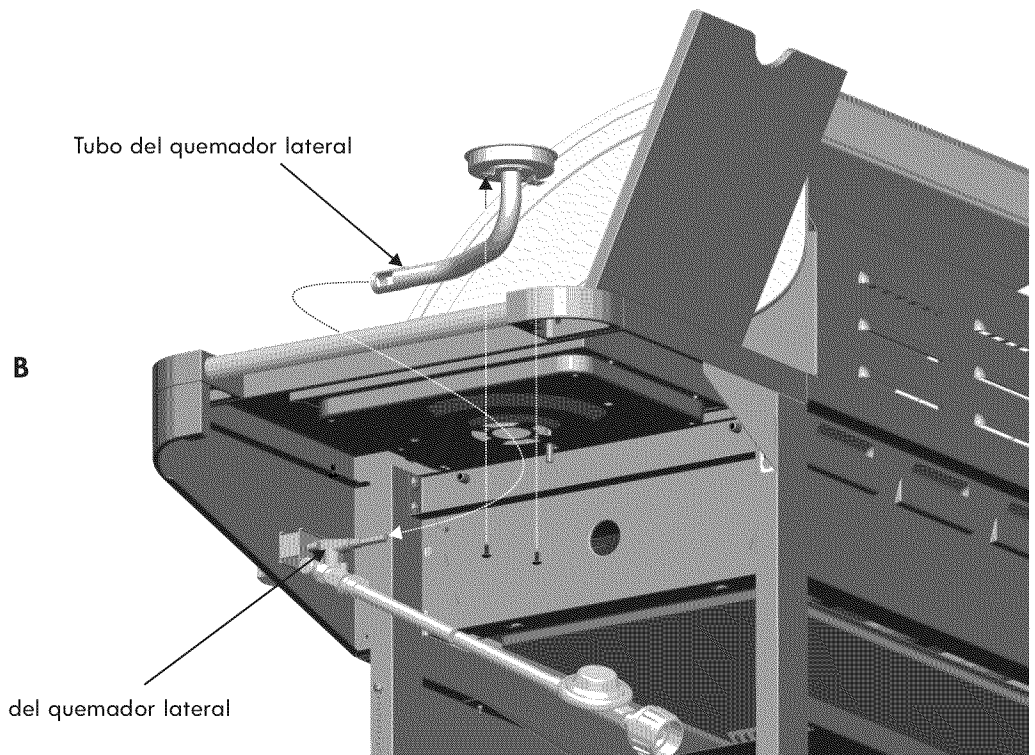
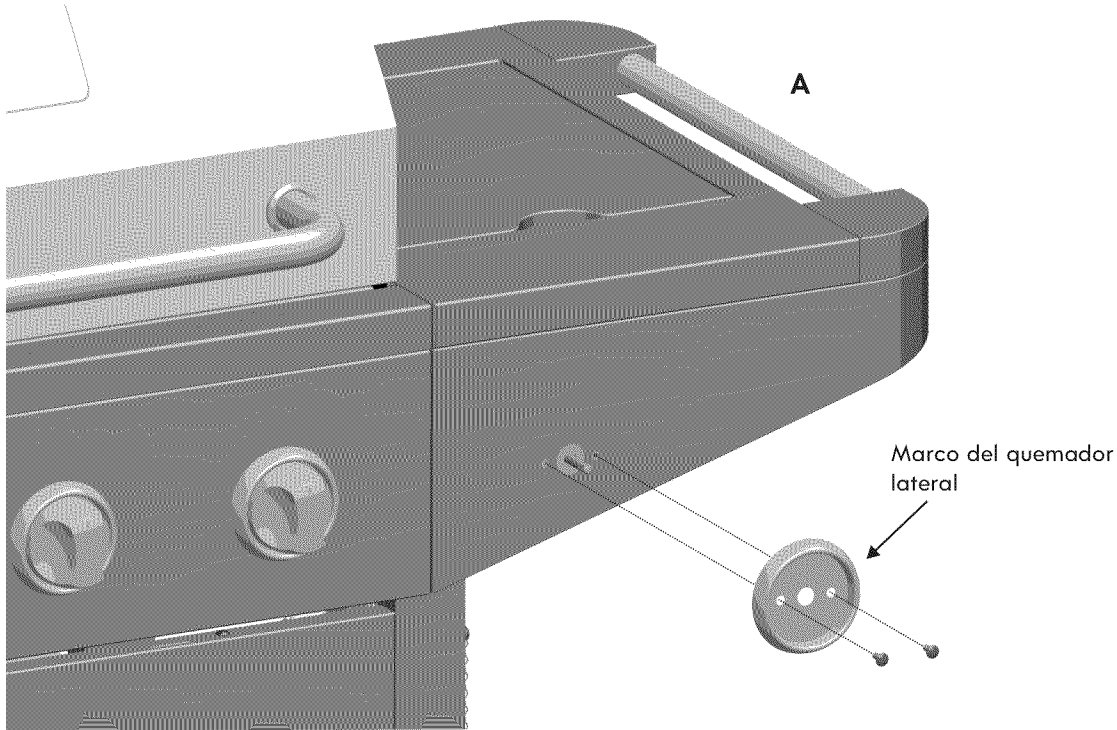
Tornillo para metales,
 $1/4-20 \times 1/2''$
Cant.: 2



12

Válvula del quemador lateral y marco

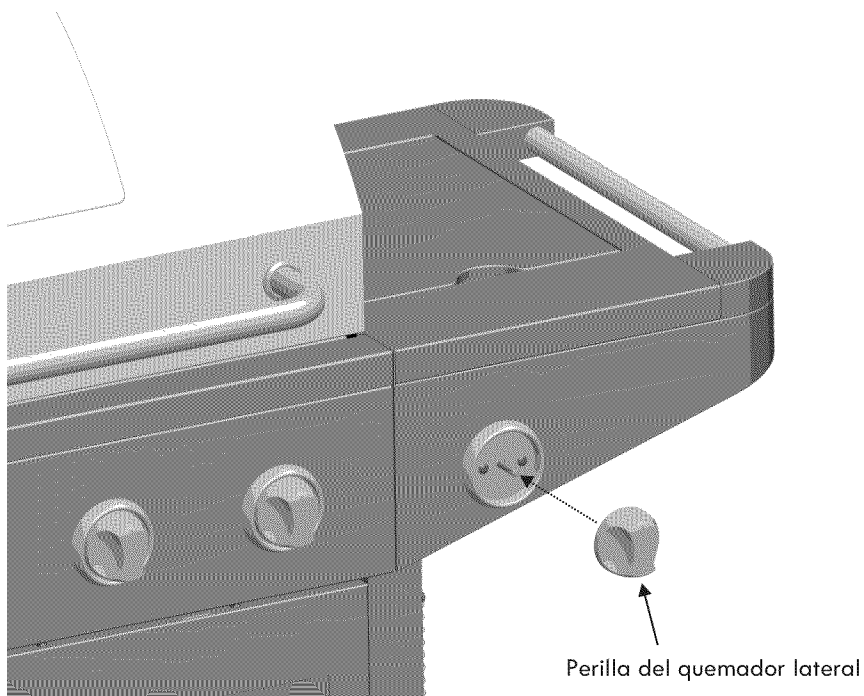
- Retire los dos tornillos preinstalados en la válvula del quemador lateral, indicados en A.
- Introduzca el vástago del control de la válvula del quemador lateral, a través de la máscara y el marco del quemador lateral, como se ilustra en A. Con los dos tornillos que retiró antes, fije la válvula del quemador lateral en la máscara y el marco.
- Introduzca la válvula del quemador lateral en el tubo del mismo. Con dos tornillos de 5/32-32 x 3/8 fije el tazón del quemador lateral, como se ilustra en B.



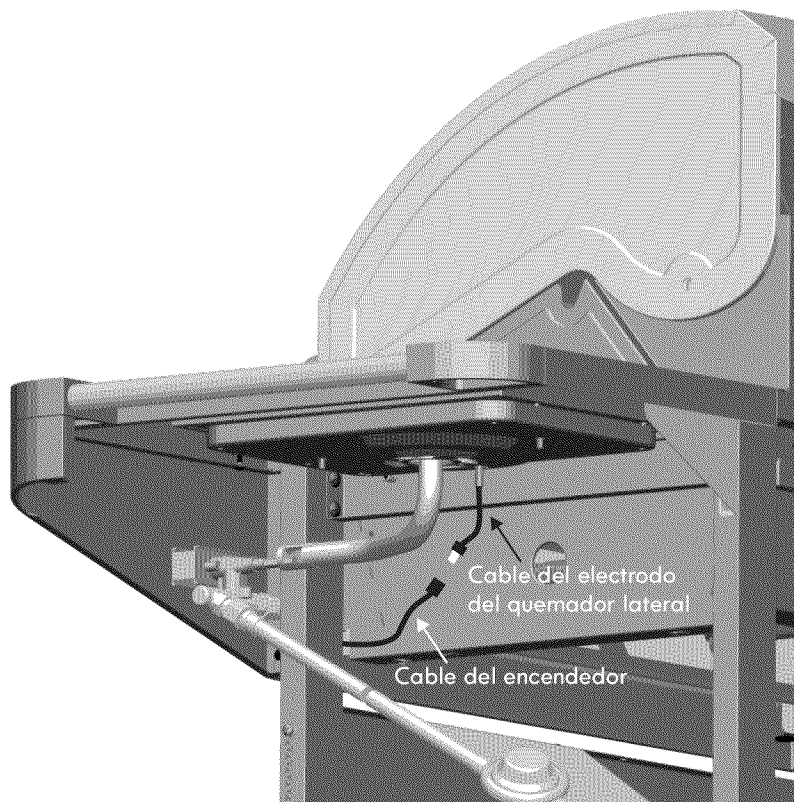
Tornillos para metales,
5/32-32 x 3/8"
Cant.: 2

13**Perilla del quemador lateral**

- Meta a presión la perilla en el vástago de la válvula.

**14****Cable del encendedor del quemador lateral**

- Introduzca la clavija con cebeza hueca del cable del electrodo del quemador lateral en el mazo de cables del encendedor, como se ilustra abajo.



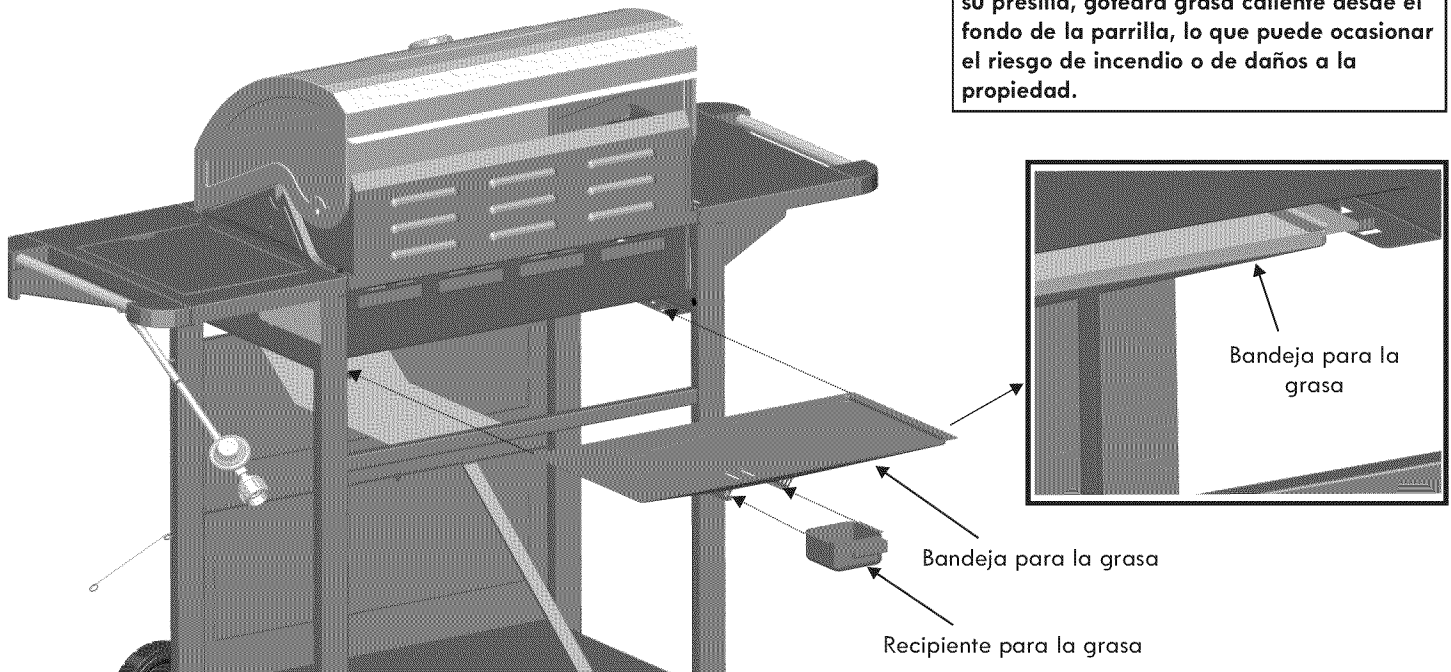
15

Bandeja y recipiente para la grasa

- Deslice la bandeja para la grasa sobre los rieles ubicados debajo de la cámara de combustión, hasta sobrepasar los topes de los rieles. Introduzca el recipiente para la grasa en los rieles ubicados debajo de la bandeja para la grasa, hasta sobrepasar los topes de los rieles.



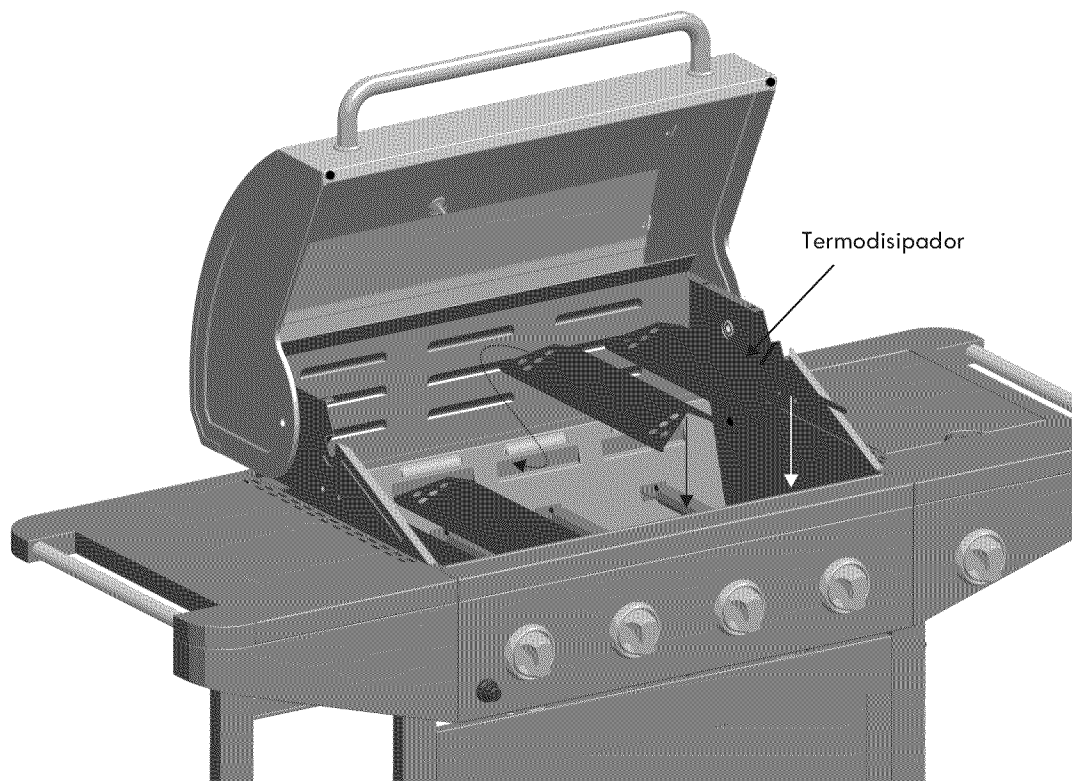
Si no instala un recipiente para la grasa con su presilla, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.



16

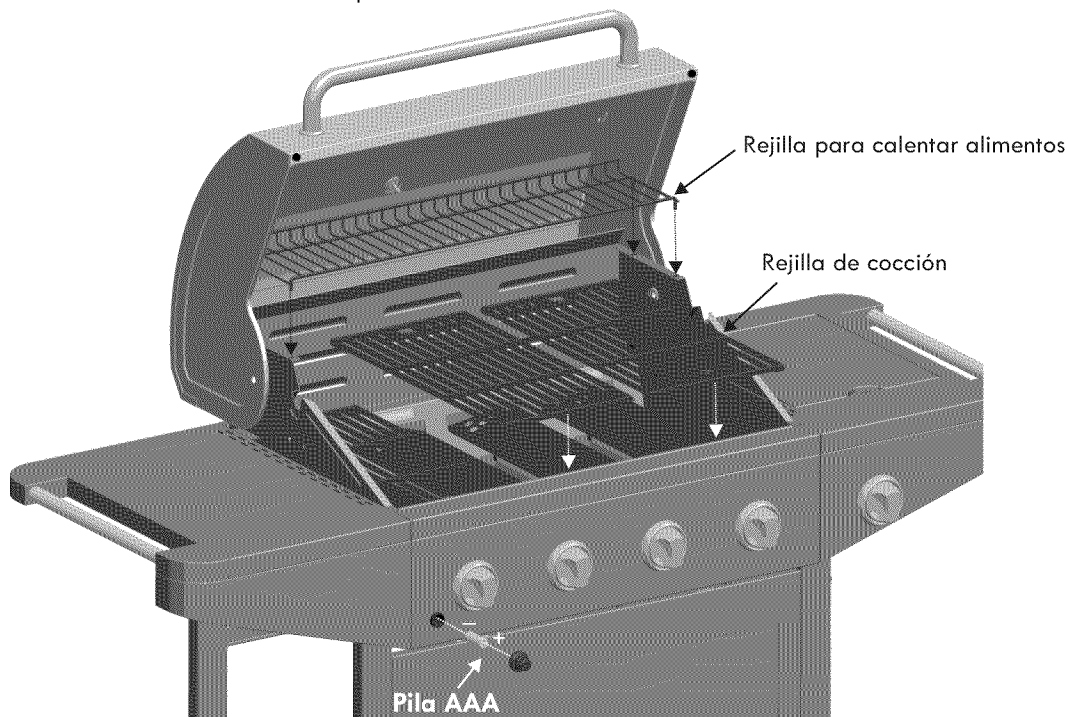
Termodisipadores

- Coloque los termodisipadores sobre los quemadores, como se ilustra. Los extremos de los termodisipadores se introducen en los canales ubicados en la parte delantera y trasera de la cámara de combustión.

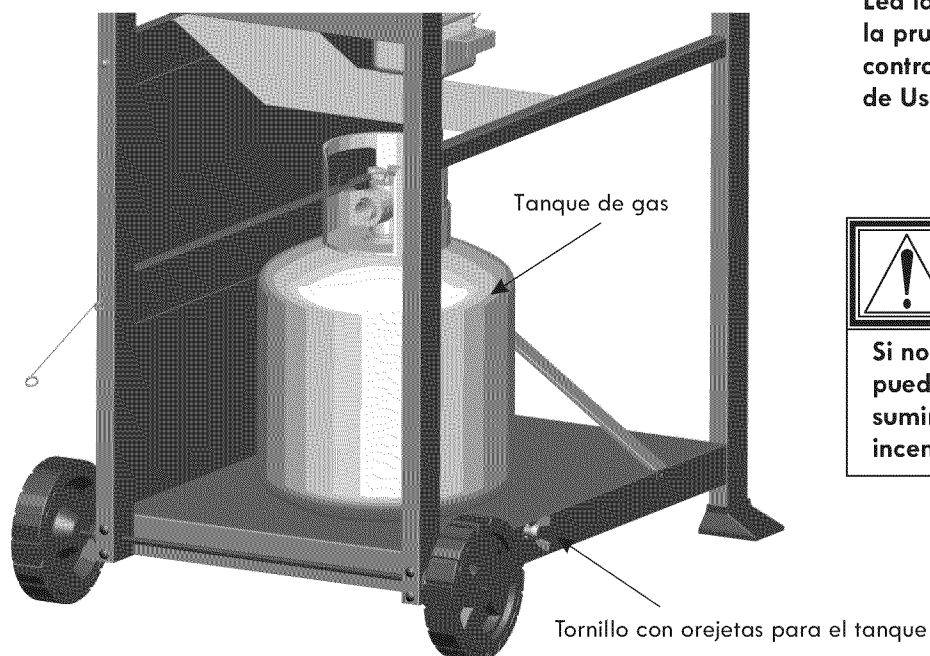


17**Instale las rejillas, la rejilla para calentar alimentos y la pila.**

- Introduzca las rejillas de cocción en la cámara de combustión. Para lograr las marcas de la parrilla en la carne cocida, no olvide colocar las rejilla de manera que el lado con las cuatro patas esquineras quede orientado hacia abajo. Instale la rejilla para calentar alimentos en la cámara de combustión, introduciendo las patas en los orificios de las paredes laterales, como se ilustra.
- Desensrosque la tapa del encendedor y coloque una pila AAA en el compartimiento, con el polo positivo (+) orientado hacia fuera. Vuelva a colocar la tapa del encendedor.

**18**

- El tanque de gas propano se vende por separado. Use únicamente un tanque de gas propano equipado con un dispositivo de seguridad volumétrica (u OPD por sus siglas en inglés). Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento).
- Coloque el tanque de gas en el orificio de la repisa inferior, con la abertura del protector del mecanismo de conexión orientada hacia un lado, como se ilustra. Apriete con los dedos el tornillo con orejetas para sujetar firmemente el tanque en su lugar.



Lea las instrucciones para hacer correctamente la prueba para detectar fugas y para realizar el control de la llama del quemador en la sección de Uso y de mantenimiento.

	ADVERTENCIA	
<p>Si no se instala correctamente el tanque se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.</p>		

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

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	<ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si la manguera está agrietada o presenta cortaduras, pero no está quemada, simplemente cambie la unidad de válvula/manguera/ regulador. Si la manguera está quemada, podría deberse a otra causa y no a defectos en la unidad de válvula/manguera/regulador. No vuelva a usar la parrilla hasta que un fontanero o técnico en equipos a gas haya investigado y corregido el problema. Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Cómo conectar el regulador al cilindro de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las secciones sobre la presencia de arañas y la limpieza de la unidad de quemador en esta Guía de uso y mantenimiento.
Sale fuego por el tablero de control.	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador. 	

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
<p>El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico)</p> <p>Continúa en la página siguiente.</p>	<p>PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Está tratando de encender el quemador equivocado. El quemador no está conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. No hay flujo de gas. Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. <p>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". La punta del electrodo no está en la posición correcta. El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. Los cables están flojos o desconectados. Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. Pila gastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada Uso y mantenimiento. Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección Uso y mantenimiento. Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la Caída repentina del flujo de gas. Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas. Cambie el (los) electrodo(s). <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajustela si es necesario. <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario. <ul style="list-style-type: none"> Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AAA.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección Resolución de problemas del encendido electrónico)	ENCENDIDO ELECTRÓNICO: <ul style="list-style-type: none"> No hay chispa, no hay sonido de encendido. No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección I de Sistema de encendido electrónico. Lea la sección II de Sistema de encendido electrónico. Lea la sección III de Sistema de encendido electrónico.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. El fósforo no llega al punto de encendido. Método inadecuado de encendido con fósforos. 	<ul style="list-style-type: none"> Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). Lea la parte titulada Encendido con fósforos de la sección Uso y mantenimiento. Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> Se acabó el gas. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> Vientos fuertes o en ráfagas. Bajo flujo de gas propano. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. Recargue el tanque de gas. Lea lo referente a la Caída repentina del flujo de gas en la sección anterior.
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa. Carne sumamente grasosa. Temperatura de cocción demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> El quemador o los tubos del quemador están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de Uso y mantenimiento.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	<ul style="list-style-type: none"> Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
<p>SECCIÓN I</p> <p>No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pila no está instalada adecuadamente. • Pila gastada. • Módulo de chispas defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la orientación de la pila. • ¿Es una pila usada? • Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Instale la pila (verifique que los conectores “+” y “-” estén orientados correctamente, con el extremo “+” hacia arriba y el extremo “-” hacia abajo). • Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Cambie la unidad del módulo de chispas.
<p>SECCIÓN II</p> <p>No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
<p>SECCIÓN III</p> <p>Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. • El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). • Pila débil. • Los electrodos están húmedos. • Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas". • Interruptores de la perilla de encendido defectuosos. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? • Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla. • Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. • ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? • Examine los electrodos para detectar grietas. • Si todos los demás procedimientos para resolver problemas, enumerados arriba no, solucionan el problema, es posible que el interruptor de encendido de la perilla esté defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. • Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables. • Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Use una toalla de papel para secar la humedad. • Cambie los electrodos agrietados o rotos. • Cambie la unidad de interruptor de encendido/válvula.

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-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com 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, featuring the word "Sears" in a large, stylized, serif font with a horizontal line through the middle of the letters.