

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

Kenmore®

Deluxe Charcoal Grill

Parrilla de carbón de lujo

Models/Modelos: 139.46437610
Items / Artículos: 680-08511473-4

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



TABLE OF CONTENTS

Warranty	2
Safety Instructions.	3-4
Use and Care.	4-6
Parts List And Parts Diagram.	7-12
Assembly Instructions.	13-27



WARNING

For outdoor use only.
Please read instructions carefully before assembly
Retain this manual for future reference.

Call Grill Service Center For Help And Parts
If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-482-0131. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee. To order new parts call Sears at 1-844-553-6667.

Repair Protection Agreements

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

Here's what the Repair Protection Agreement includes:

- Expert service by our 10,000 professional repair specialists
- Unlimited service and no charge for parts and labor on all covered repairs
- Product replacement up to \$1500 if your covered product can't be fixed
- Discount of 25% from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement; also, 25% off regular price of preventive maintenance check
- Fast help by phone – we call it Rapid Resolution – phone support from a Sears representative. Think of us as a “talking owner's manual.”

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

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

Some limitations and exclusions apply.

For prices and additional information call 1-800-827-6655.

Sears Installation Service

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

WARRANTY

KENMORE LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR from the date of sale this product is warranted against defects in material or workmanship when it is correctly assembled, operated and maintained according to all supplied instructions.

WITH PROOF OF SALE a defective product will receive free repair or replacement at option of seller.

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

This warranty is void if this product is ever used for other than private household purposes.

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

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

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

SAFETY INSTRUCTIONS

Before assembling or using your new KENMORE® CHARCOAL GRILL -- carefully read the instruction manual and all safety warnings!

This symbol “!” indicates a safety warning – pay special attention to the information following this warning when assembling or using your grill.

Use caution and common sense when operating grill to protect persons and property. Failure to follow safety warnings could result in bodily injury or property damage.

! WARNING !

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

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

ASSEMBLY

- Use caution during assembly or operation of grill. Use caution when reaching into or under grill.
- Properly dispose of packaging materials.
- When moving or lifting grill, use caution to avoid back strains or injuries.

PLACEMENT

- **Outdoor use only.** Do not use grill indoors or in an enclosed or non-ventilated area.
- **Private Household use only.** Do not operate this grill for other than its intended use.
- Never use grill on a wooden surface or other flammable surfaces. Use grill only on a hard, stable surface that can support the grill's weight.
- Keep 10 feet of clearance between grill and any combustible materials when grill is in use (including, but not limited to bushes, shrubs, trees, leaves, grass, wooden decks or fences, buildings, etc.).
- Keep grill away from gasoline and/or other flammable liquids, flammable gases, flammable vapors, or areas where these may be present. Do not store or use grill in these areas.
- In windy conditions, place in an outdoor area that is sheltered from wind.

- Keep out of reach of children and pets.
- When moving or lifting grill, use caution to avoid back strains or injuries.
- Do not try to move or reposition grill while it is in use.
- Store out of reach of children when not in use.
- Don't place goods over 10kgs/22lbs on side shelf.

LIGHTING A FIRE

- Do not use gasoline, kerosene, or alcohol to light charcoal. Using any of these products (or similar products) could cause a flare up, flash fire, or explosion. Severe bodily injury could be result.
- If using lighter fluid to start fire, leave the hood open until briquettes are ashed over and lighter fluid has burned off. Closing hood too soon could cause fumes from the lighter fluid to accumulate inside the grill. This could cause a flare up or explosion when the hood is opened.
- Do not open the hood whist the charcoal door is opened. This could cause a flare up or explosion
- Do not add lighter fluid to warm or hot coals. A flash fire may result in bodily injury or property damage.
- Do not add instant light charcoal briquettes to an existing fire. A flash fire may result in bodily injury or property damage.
- Do not light grill without the slide out ash pan in place.

GRILL USAGE AND OPERATION

- It is always recommended to pre burn your grill prior to your first use. By lighting a small charcoal fire to simulate the cooking process, you will burn off any residues or oils created during the manufacturing process.
- Grill is hot when in use – do not touch grill surfaces.
- Always wear insulated mitts when grill is in use.
- Do not wear loose clothing when using grill or allow hair to come in contact with grill.
- When in use, never leave grill unattended
- Do not operate grill without the slide out ash pan in place.
- Use caution when opening the charcoal pan access door. Charcoal pan access door handle may be hot – use insulated mitts. Follow additional instructions in the “ADDING ADDITIONAL CHARCOAL” section.
- Use caution when adjusting the charcoal pan -- do not allow adjustable charcoal pan to fall uncontrolled to its lowest position. Adjustable charcoal pan handle may be hot – use insulated mitts.
- Use caution when opening the hood – push back to its fully opened position. If the hood is left partially open, it may drop suddenly, causing bodily injury.
- Hood handle may be hot – use insulated mitts.

USE AND CARE

USE OF COOKING GRATE

First Time Use

Before using a cast iron grate, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. **NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER.** Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning

A solid vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface, including all corners, with a paper towel. Do not use salted fats such as butter or margarine. Preheat grill for 15 minutes; carefully place grates in the grill. Allow the grill to heat grates for 1 to 1 ½ hours. Allow the fire to burn out on its own, and leave cooking grates in grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready to use.

To Prevent Rusting:

Re-season your grates frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Clean with a heavy brush, re-apply vegetable shortening and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance

It is much easier to keep the cast iron cooking grates clean if they are brushed just after cooking, while the coals are still hot – instead of allowing excess residue to harden after it cools. After brushing, allow the grates (as well as the grill itself) to cool. For more thorough cleaning once cooled, use a wet, soapy, fine steel wool pad with only slight pressure. Rinse thoroughly and dry.

GRILL TOUCH-UP

After time, exterior surface rust can be removed with a wire brush and touched up with high temperature black paint. Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, and then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

- Use caution when adjusting the dampers. The damper handles may be hot – use insulated mitts.
- Do not lean on or place more than 10kgs/22lbs on the side shelf.
- Keep a fire extinguisher on hand – in the event the cooking fire in the grill gets out of control.
- When fresh air comes in contact with flame, a flare up can result. Use caution when opening hood or charcoal pan access door. Maintain a safe distance from hot steam and flame.
- Close hood and dampers to extinguish flames.
- To prolong grill finish and metal life, do not exceed a grill temperature of 400°F and do not let burning charcoal or wood come in contact with the walls of the grill.
- After normal operation, if the crank handle does not rotate smoothly, add lubricating oils to the crank handle.
- Clean the cooking grid and slightly coat it with vegetable oil after use.
- If there is naked flame or temperature is over 325°F, do not close the hood.

ASH DISPOSAL AND CLEAN UP

It is imperative that you clean out the ashes from your grill after both grill and ashes have completely cooled – and before moisture can combine with the ash. Ash and moisture can create lye, which is very acidic, and can cause rusting. FYI -- lye soap was made from the lye leached out of ashes by pouring water through them.

- Do not leave hot grill or hot coals and ashes unattended.
- Do not remove or empty slide out ash pan until coals and ashes have completely cooled.
- Using insulated mitts – after coals and ashes have completely cooled – remove slide out ash pan and empty ashes into a metal container. Douse with water before disposal. Keep container a safe distance from combustible materials.
- Wet the surfaces beneath and around the grill to extinguish any ashes or coals that may have fallen out of grill.
- To prevent excessive rust: clean grill after each use, cover and store in a dry place.
- Add lubricant to the end of crank handle after using the grill every 2~3 times to make sure the handle is lifting the charcoal tray smoothly.

LIGHTING THE FIRE

Always light the fire with the grill lid open. Before lighting the fire, open the hood of your grill, as well as all of the dampers and remove the cooking grates.

Do not build too large of a fire. We recommend starting a fire with no more than 2 pounds of charcoal (approximately 30 briquettes) and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grate on the unit. Turn the crank handle to lower the adjustable charcoal pan to its lowest setting.

If using charcoal lighter fluid to start the fire, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. After allowing the lighter fluid to properly soak in, light the pile of briquettes in several locations to ensure an even burn. Chimney starters, electric starters, or other types of fire starters may be used instead of lighter fluid to light the fire – but only according to those manufacturers' instructions. Never use instant light charcoal or charcoal lighter fluid with any of these other starting methods.

Allow the charcoal enough time to completely ash over before beginning to cook, so that the lighter fluid has enough time to burn off. Starting to cook too soon can leave your food tasting like lighter fluid. After ashover is complete, use long-handled tongs to spread the charcoal into a single layer on the pan.

WARNING: Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and/or property damage.

CONTROLLING THE FIRE

Allow enough time for properly building the fire and getting the grill up to desired temperature before attempting to cook. You simply cannot cook properly in a cold grill, nor can you nurse a fire to life while busy with the food. Both deserve your undivided attention! Once a fire is steadily burning, it is easy to keep it going with just a little attention. You will be pleased at how long your grill will burn on a little charcoal. Rising heat will move up and out of the grill, pulling in cooler air behind it, which provides oxygen for the fire. Your grill has four dampers that control airflow, which lets you fine tune the temperature.

NOTE: Dampers will become very hot after lighting the charcoal - be sure to wear an insulated grill mitt during adjustment.

After the fire is established and the grill reaches the desired cooking temperature, the dampers can be left completely open, providing maximum airflow for a higher temperature or closed as needed to decrease airflow for a lower temperature. Use the temperature gauge to monitor the grill temperature.

Fully opening the upper damper on one side and fully opening the opposite lower damper (closing the remaining dampers) will create a convection effect inside the grill when the hood is closed. This will allow for extended cooking times when barbecuing.

The adjustable charcoal pan can also be used to control the temperature. Raise it to its highest setting for quick searing and lower it to its lowest setting for slow cooking.

ADDING ADDITIONAL CHARCOAL

To achieve the extended cooking times needed for barbecuing or slow smoking (or if you're using your grill to make enough hot dogs and hamburgers to feed an army), additional charcoal can be added through the charcoal pan access door. Lower the adjustable charcoal pan to its lowest setting. Open the charcoal pan access door using an insulated grill mitt – as the handle can be hot. Using long-handled tongs, stoke the coals enough to allow excess ash to fall through the charcoal pan into the slide out ash pan below. Again using insulated mitts and long-handled tongs, add charcoal to the pan as needed and close the access door. Raise the adjustable charcoal pan to the desired level.

Do not use lighter fluid or instant light charcoal when adding additional charcoal to an existing fire. This can be dangerous, and will leave a lighter fluid aftertaste on your food.

Do not attempt to empty the ash pan of burning charcoal pieces or hot ash. Wait until the ashes and grill have completely cooled before emptying the ash pan or the grill. See the "Cooking Methods" section for more information on barbecuing and slow smoking.

COOKING METHODS

You can use your GRILL to cook three different ways – depending on the type of food, and how you want to prepare it.

1. GRILLING

(A) Grilling is cooking directly over the fire, using direct heat. This method is the quickest and works well for foods that are tender before you cook them – including steaks, beef or pork tenderloin, burgers, hot dogs, sausages, chicken, seafood, etc. Vegetables are also wonderful when grilled.

(B) Grilling uses very high temperatures that are over 325°F, and is done with the hood raised up. When cooking at these temperatures, it is important to carefully watch your food to keep it from burning. Also, close the lid to put out any grease flare-up that may occur when flipping burgers or steaks.

2. BARBECUING

(A) Barbecuing is cooking using indirect heat and smoke. For indirect cooking, place the food on one or two cooking grates that are not directly over the burning coals. This method takes a little longer, but can be used for nearly any kind of food you want to cook (including those above). As barbecuing uses lower temperatures and longer cooking times – this method works best for cuts of meat that need time to tenderize – such as ribs, brisket, pork shoulder, wild game, etc.

(B) Barbecuing uses temperatures from 225°F to 325°F while the hood is raised up. Try to maintain 275°F for optimal results. Use your imagination when barbecuing, as the possibilities are endless!

3. SLOW SMOKING

(A) Slow smoking uses much lower temperatures and much longer cooking times. Slow smoking is actually a way to cure meats rather than cook them. Slow smoking is ideal for turkeys, chickens, beef briskets, cheese and sausage.

(B) Slow smoking uses temperatures that range from 140°F to 225°F while the hood is closed. Most slow smoking recipes call for the use of saline brine that helps preserve the meat and avoid bacterial contamination during the cooking process. The temperature gauge on the outside of the hood provides an accurate reading of the cooking temperature inside the grill firebox.

USING CHARCOAL AND WOOD

CHARCOAL

Your grill is made to burn either charcoal briquettes or natural wood lump charcoal – both of which have different cooking attributes. Briquettes typically provide longer burn times than lump charcoal – but lump charcoal burns hotter than briquettes. Using the charcoal pan access door to add more charcoal makes both briquettes and lump easy and convenient for extended cooking times.

SMOKING WOODS

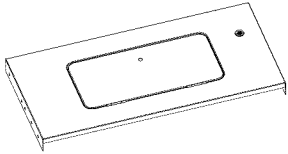
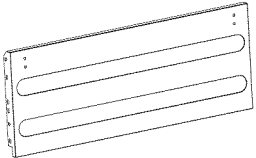
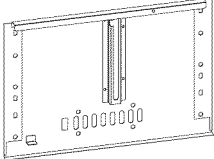
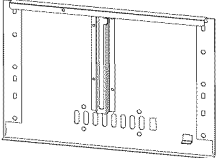
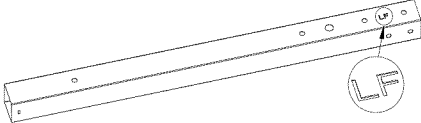
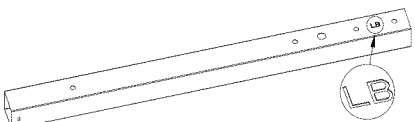
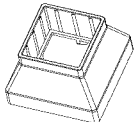
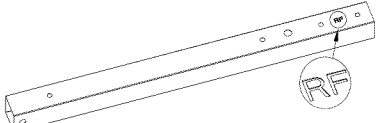
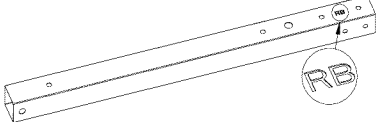
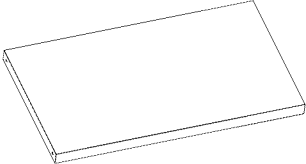
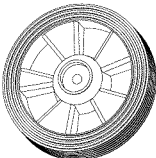
Adding smoking woods to your grill is an easy and effective way to create wonderful flavor combinations for all types of grilled, barbecued, or slow smoked foods. Wood chips are typically used for shorter cooking times, where chunks are better for longer cooking times.

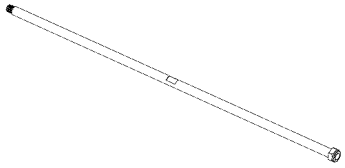
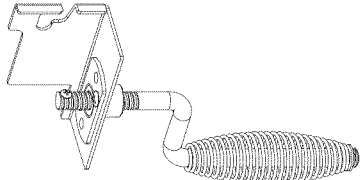
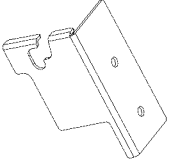
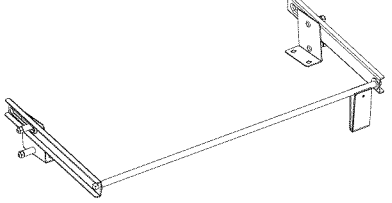
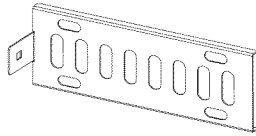
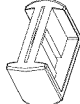
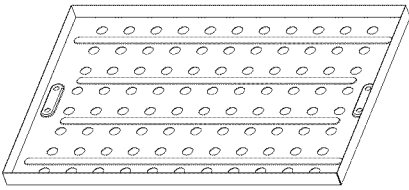
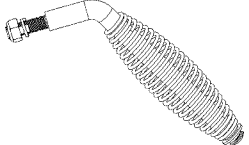
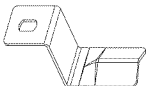

When choosing smoking woods, the rule of thumb is to use a fruited hardwood – from a tree that bears a nut, fruit, or berry. The most popular and widely available smoking woods are hickory and mesquite. Hickory imparts a milder flavor, where mesquite is more intense. Other common wood varieties are oak, apple, pecan, cherry, etc.

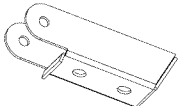
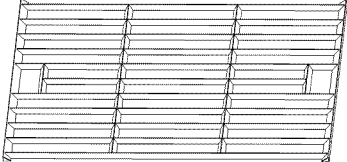
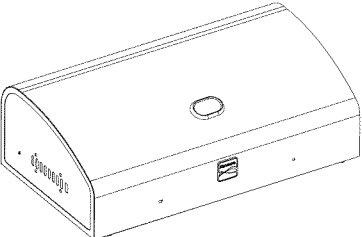
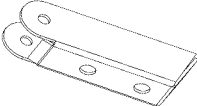

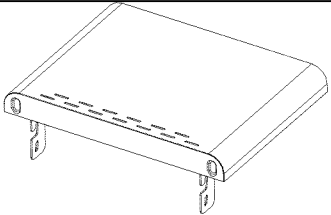
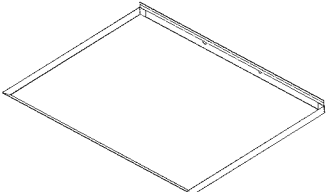

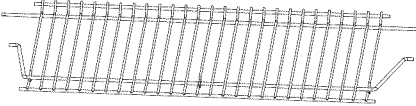
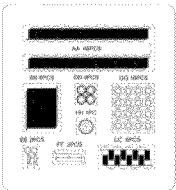
It is important to never use pine, cedar, or kiln dried wood – and any smoking woods should be well cured. Green wood still contains all the sap and moisture needed to keep the tree alive, and will impart a super strong-tasting smoke that will turn your foods black. Also, when you try burning green wood, it is hard to reach a good temperature, because all the moisture inside the wood almost puts the fire out while it's burning. Well-cured wood lights easily, maintains cooking temperature, and produces a great tasting smoke flavor that isn't too strong.

The amount of smoke flavor imparted to your food can be controlled by not just the type of wood you use (whether a mild wood or more intense), but also by the length of time the meat is smoked. Barbecuing typically adds more smoke flavor to food than grilling, due to the longer cooking times. You can also control the amount of smoke flavor by wrapping meats in aluminum foil for part of the cooking process. Cook meat for 1/2 to 2/3 of the total cooking time, or until it looks to be the perfect color. Then wrap the meat in foil and finish cooking the meat until done.

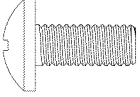
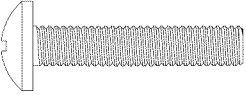
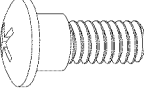
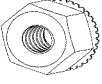


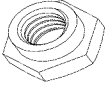

Part list detail with graphic:

No.	QTY	Description	Artwork
1	1	Fire Box Front Panel with charcoal door (pre-assembled)	
2	1	Fire Box Back Panel	
3	1	Fire Box Left Panel	
4	1	Fire Box Right Panel	
5	1	Left Front Leg	
6	1	Left Back Leg	
7	2	Leg End Cap	
8	1	Right Front Leg	
9	1	Right Back Leg	
10	1	Bottom Shelf	
11	2	Wheel	

No.	QTY	Description	Artwork
12	1	Axle	
13	1	Right Shaft Support Bracket + Handle Locking Bracket+ Crank Handle	
14	1	Left Shaft Support Bracket	
15	1	Shaft Assembly	
16	4	Damper	
17	4	Damper Handle	
18	1	Charcoal Tray	
19	1	Charcoal Door Handle	
20	1	Door Locking Lever	
21	1	Trim	

No.	QTY	Description	Artwork
22	2	Lower Hood Hinge	
23	3	Cooking Grate	
24	1	Hood Assembly	
25	2	Upper Hood Hinge	
26	1	Hood Handle	
27	2	Side Shelf Assembly	
28	1	Ash Pan	
29	1	Ash Pan Handle	
30	1	Warming Rack	
31	1	Hardware	

Hardware Tool Kit:

AA. M6x12 Screw QTY: 48 pcs	BB. M6x35 Screw QTY: 8 pcs	CC. M6 Shoulder Screw QTY: 8 pcs	DD. M6 Nut QTY: 4 pcs
			
EE. Cotter Pin QTY: 2 pcs	FF. Hinge Pin QTY: 2 pcs	GG. M6 Special Nut QTY: 16 pcs	HH. M10 Nut QTY: 1 pc
			

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-800-482-0131 for replacement. To order replacement parts after using grill, call 1-844-553-6667.

Note: Tools required for assembly (not included):

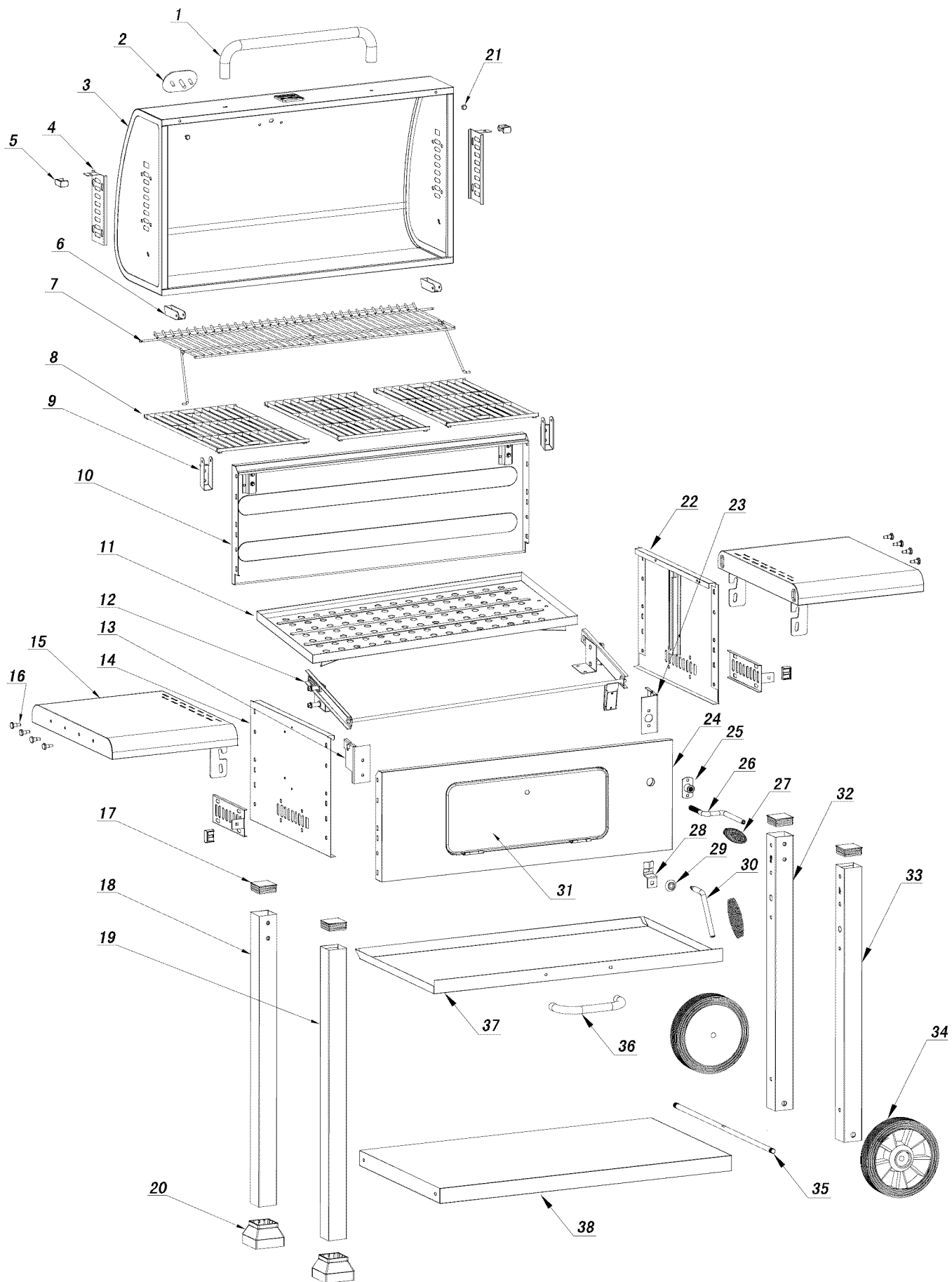
Phillips #2 screwdriver

Pliers and Adjustable Wrench

Parts List:

No.	Description	Part. No.	QTY	No.	Description	Part. No.	QTY
1	Hood Handle	5201623	1	20	Leg End Cap	2404950	2
2	Temperature Gauge	2409831	1	21	Bumper	2100158	2
3	Hood Assembly	5207894	1	22	Fire Box Right Panel	5207898	1
4	Damper	5207895	4	23	Right Shaft Support Bracket	5204472	1
5	Damper Handle	2100065	4	24	Fire Box Front Panel	5207896	1
6	Upper Hood Hinge	5013985	2	25	Handle Locking Bracket	2409948	1
7	Warming Rack	2406917	1	26	Crank Handle	2409947	1
8	Cooking Grate	2409833	3	27	Handle Grip	2409832	2
9	Lower Hood Hinge	5014001	2	28	Door Locking Lever	5207049	1
10	Fire Box Back Panel	5207575	1	29	Trim	5207050	1
11	Charcoal Tray	5205300	1	30	Charcoal Door Handle	2409946	1
12	Shaft Assembly	5204470	1	31	Charcoal door	5207900	1
13	Left Shaft Support Bracket	5204471	1	32	Right Back Leg	5207904	1
14	Fire Box Left Panel	5207897	1	33	Right Front Leg	5207903	1
15	Side Shelf Assembly	5207906	2	34	Wheel	2100132	2
16	Tool Hook	2307789	8	35	Axle	2409834	1
17	Pipe Plug	2100478	4	36	Ash Pan Handle	5201620	1
18	Left Back Leg	5207902	1	37	Ash Pan	5207899	1
19	Left Front Leg	5207901	1	38	Bottom Shelf	5207905	1

Part Diagram



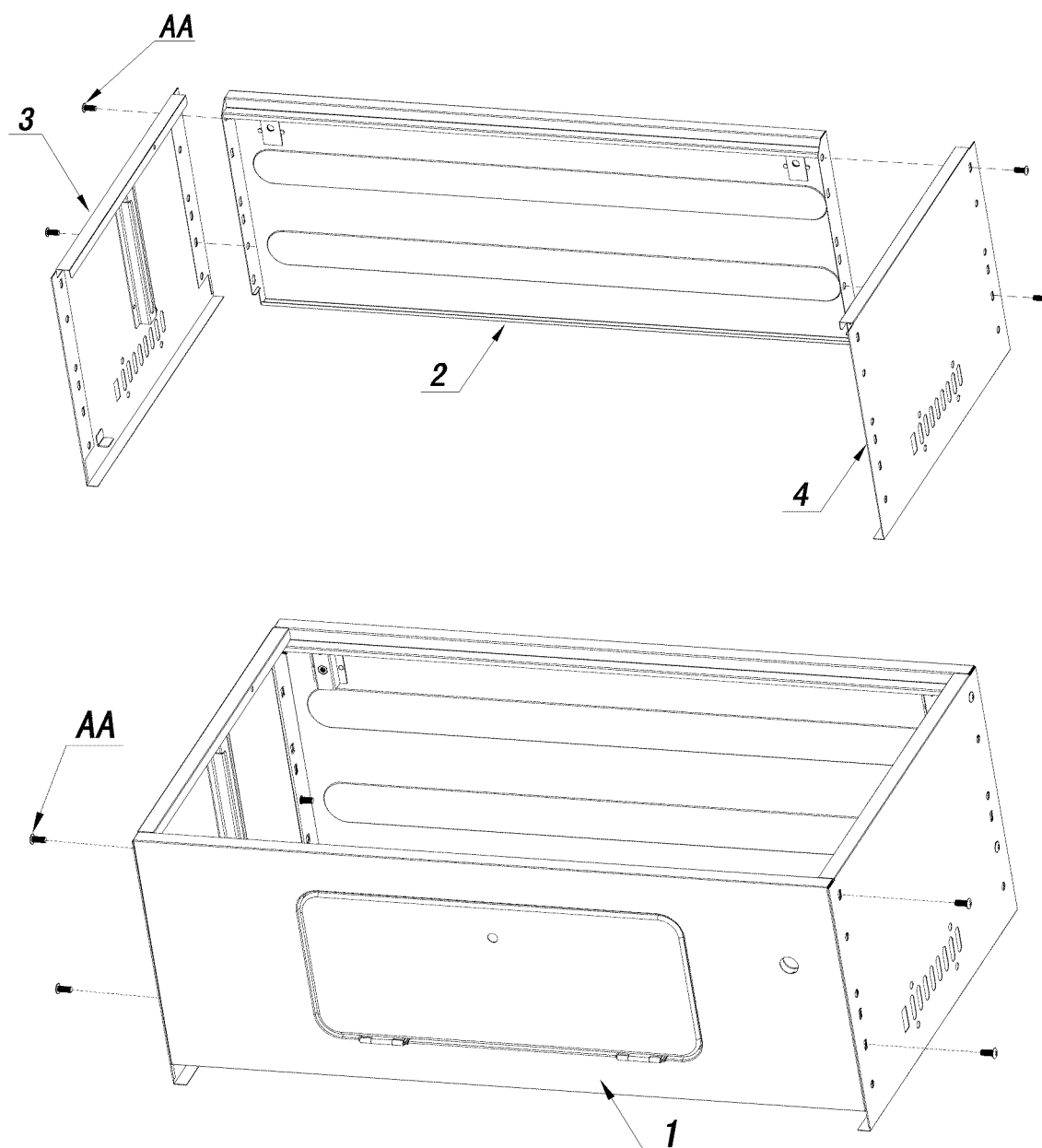
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Read all safety warnings and assembly instructions carefully before assembling or operating your grill!

Call Grill Service Center For Help And Parts if you have questions or need assistance during assembly, please call 1-800-482-0131. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee. To order new parts call Sears at 1-844-553-6667. Inspect contents of box to make sure all parts are included and not damaged.

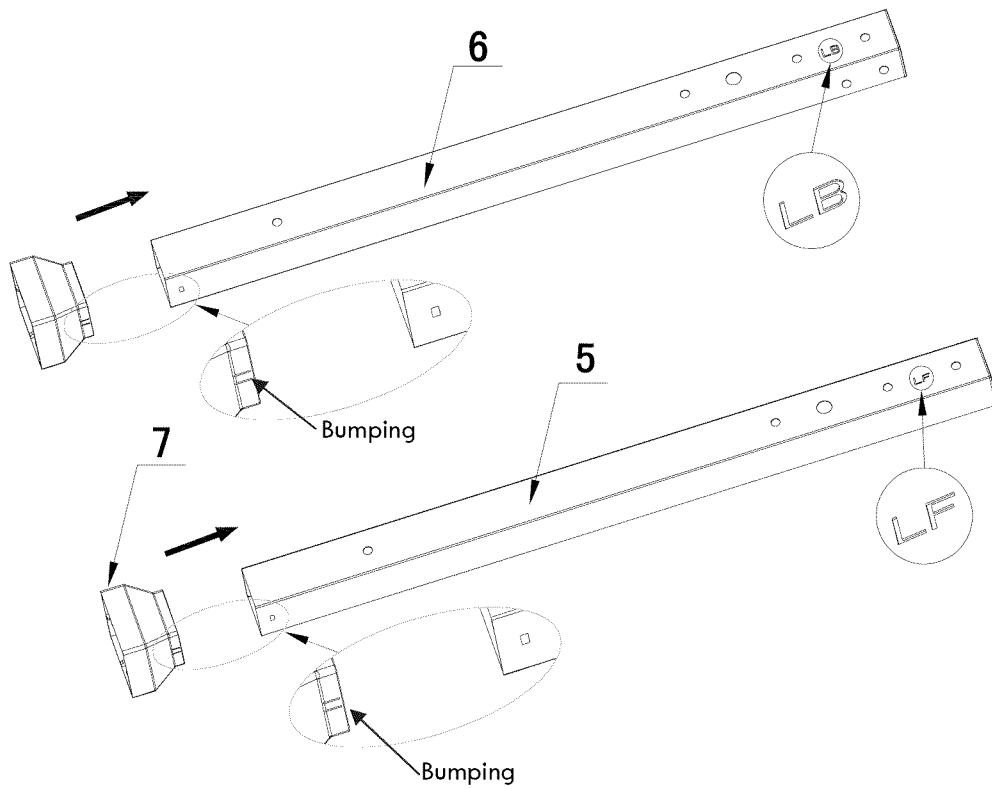
1. Firebox

Loosen pre-assembled screws from Front (1) and Back (2) Firebox Panels. Leave the screw heads protruding approximately 1/5 inch. Hang the Left (3) and Right (4) Firebox Panels onto the protruding screws. Tighten screws to secure all panels together.

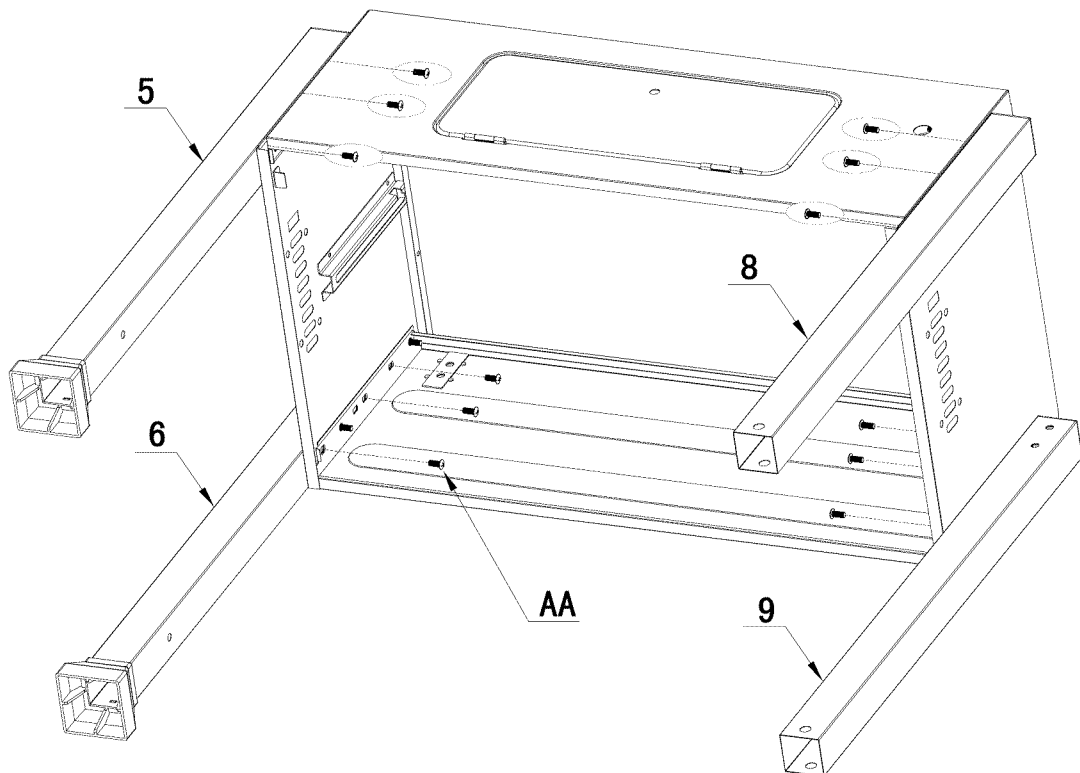


2. Legs

Insert a Leg End Cap (7) into Left Back Leg (6) and Left Front Leg (5). Make sure that the bumping on leg end cap locks securely into the square hole at the base of the leg.

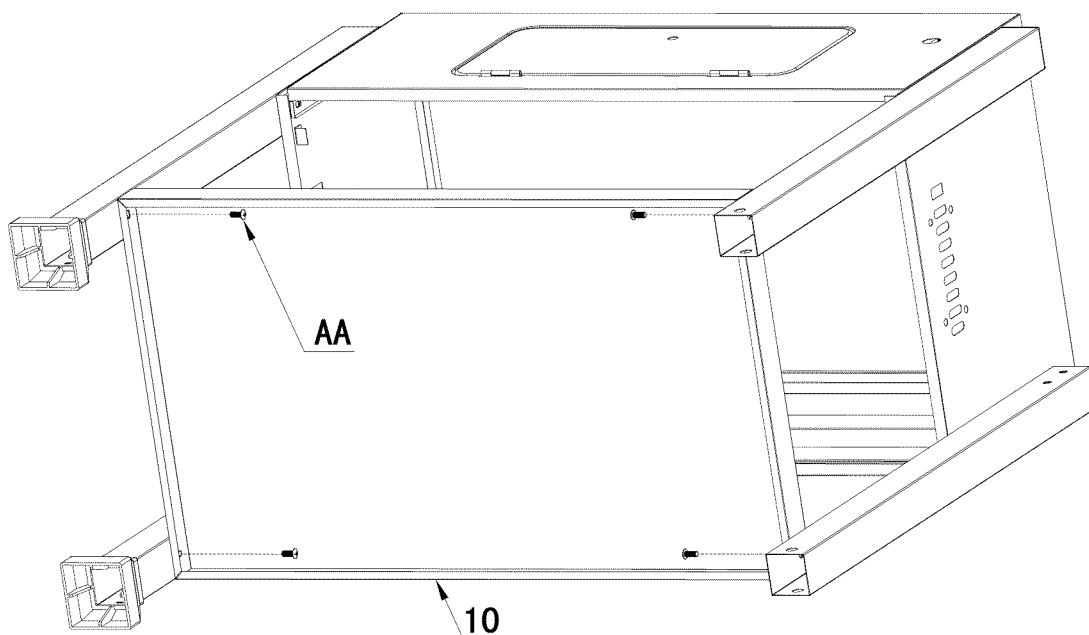


Use 3 M6x12 (AA) screws to attach a leg to each corner of the Firebox.



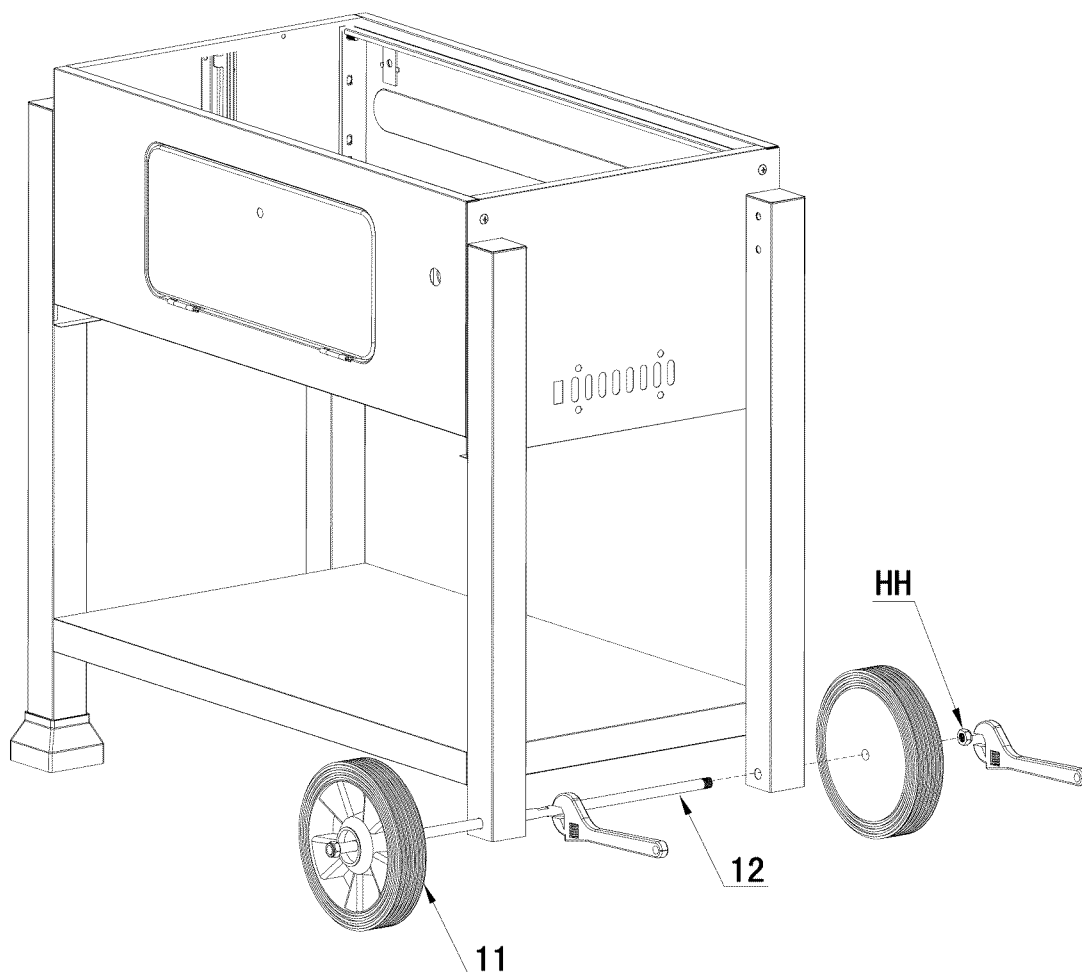
3. Bottom Shelf

Use 4 M6x12 screws (AA) to attach the Bottom Shelf (10) to the 4 legs.



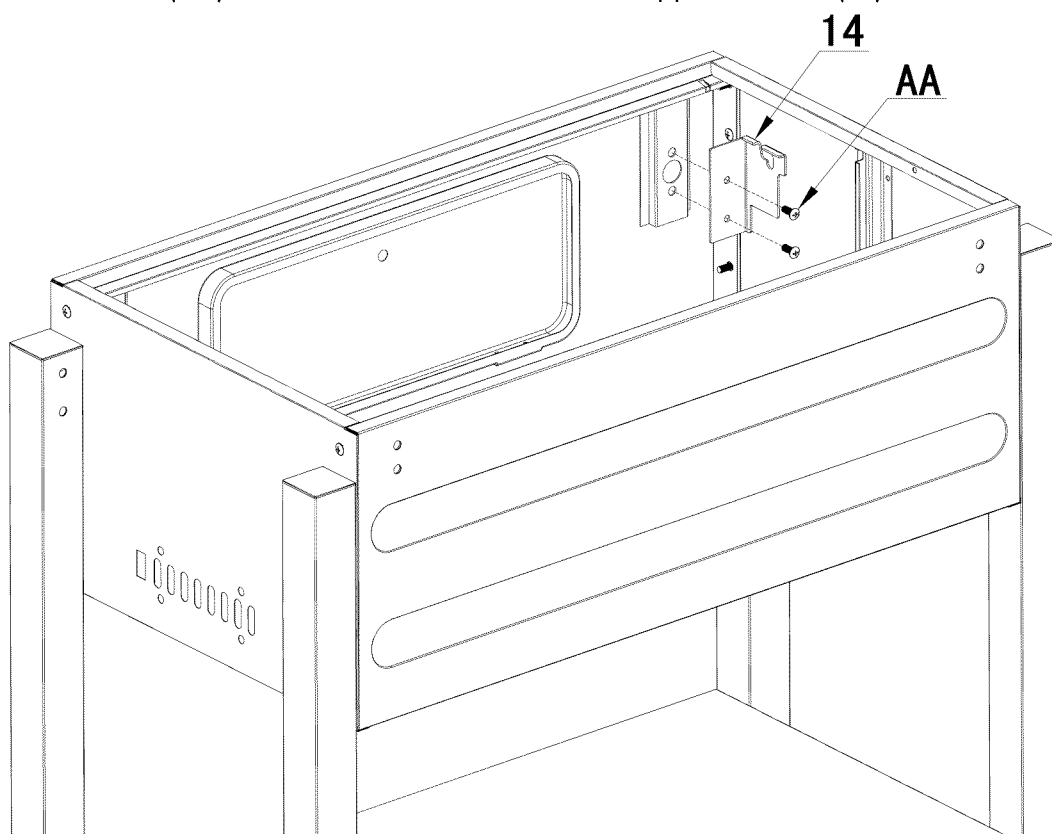
4. Wheels

Insert the Axle (12) through a Wheel (11). Then insert Axle through Front Right Leg and Front Left Leg. Place remaining Wheel onto Axle. Tighten M10 nut (HH) onto end of Axle to secure Wheel/Axle assembly in place.



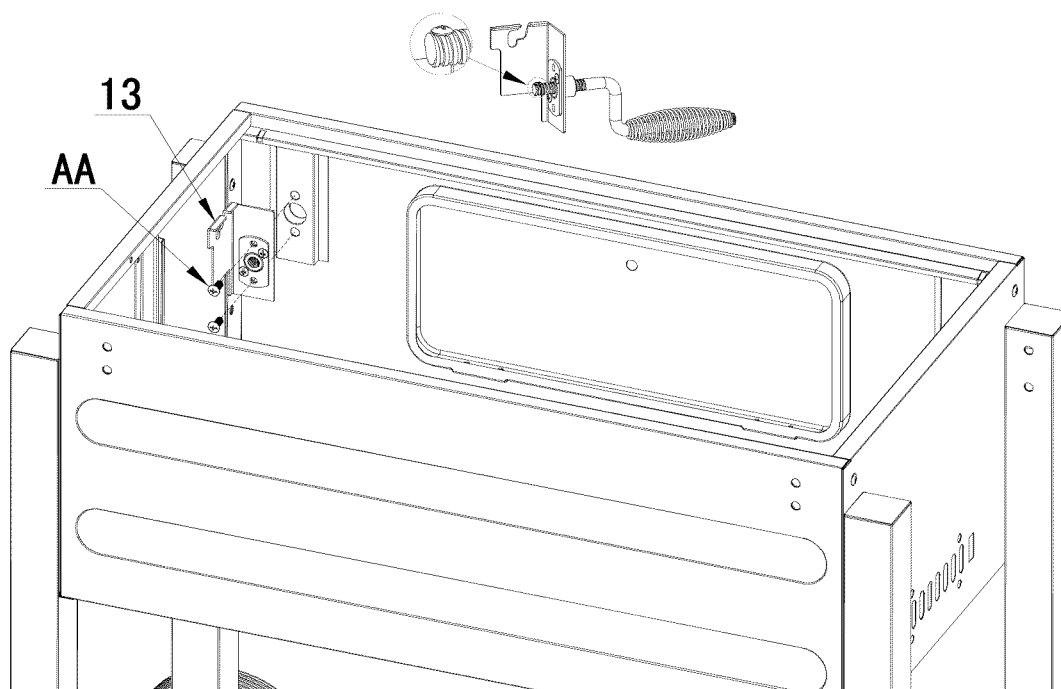
5. Shaft Support Brackets

Use 2 M6x12 (AA) screws to attach the Left Shaft Support Bracket (14) to the Firebox.



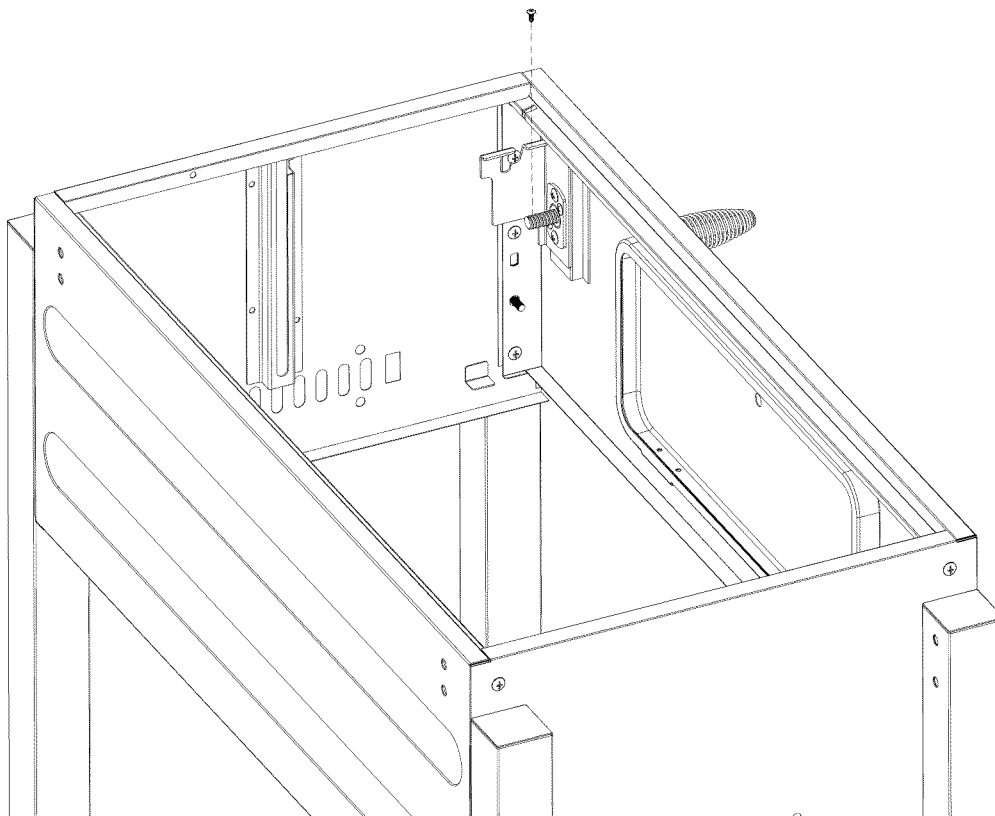
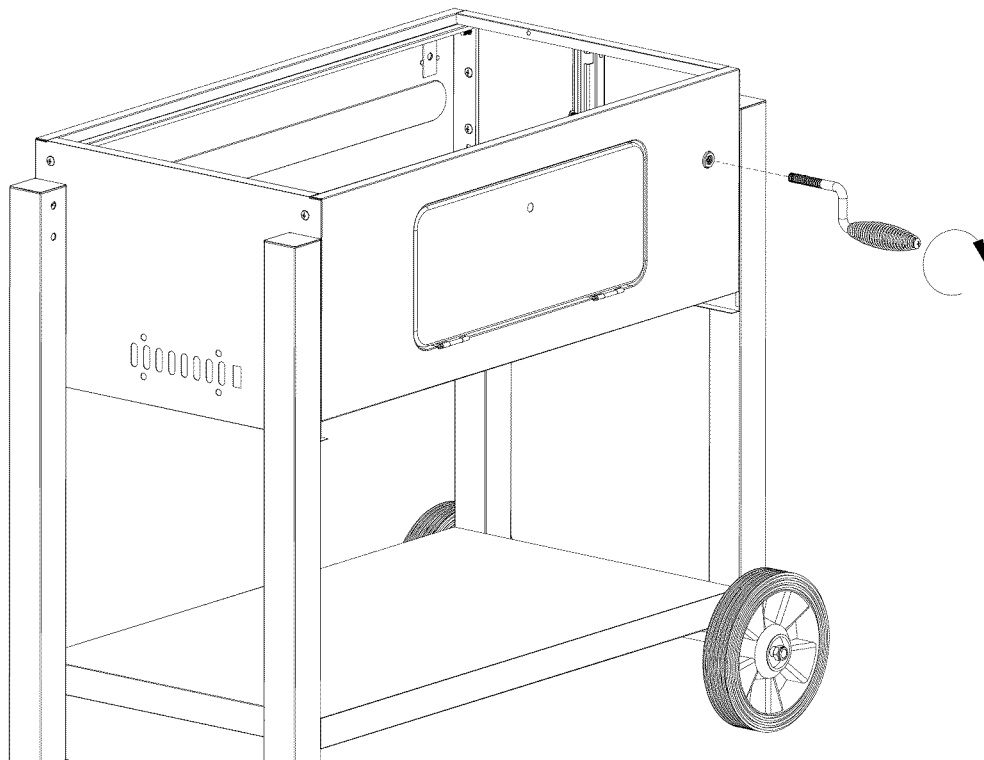
Remove the pre-assembled screw from the tip of Crank Handle (13) to separate the Handle and Right Shaft Support Bracket + Handle Locking Bracket (13). Use 2 M6x12 (AA) screws to attach the Right Shaft Support Bracket + Handle Locking Bracket to the Firebox front panel.

Note: Retain the removed Crank Handle screw for use in next step.



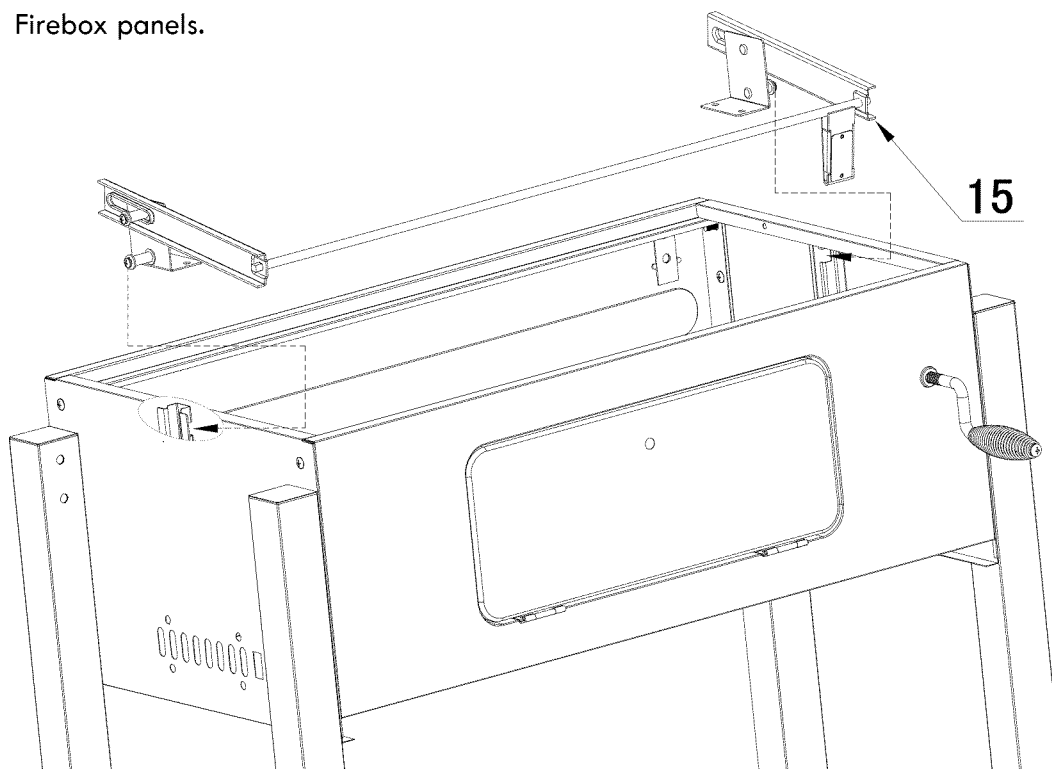
6. Crank Handle

Rotate the Crank Handle clockwise as far as it will go through the hole in the front panel of the Firebox. Insert and tighten the screw back into the tip of the Crank Handle.

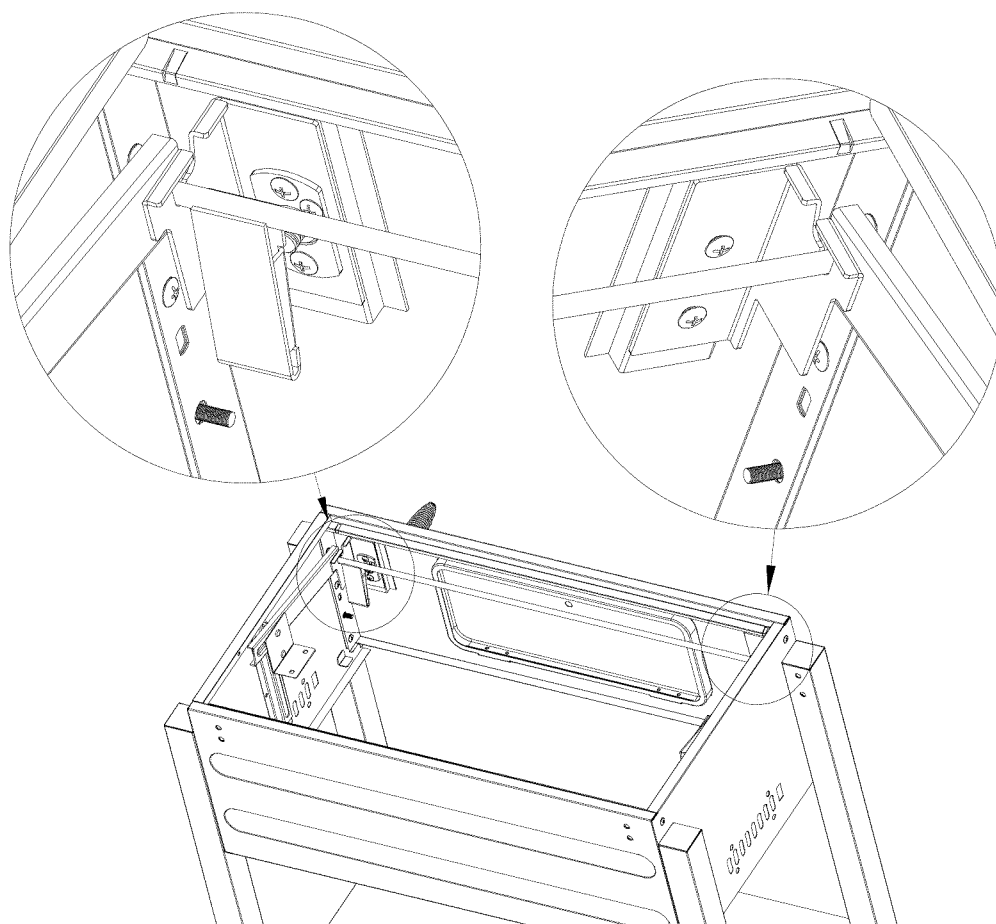


7. Shaft Assembly

Slide the bolts on each end of the Shaft Assembly (15) into the slots in the Left and Right Firebox panels.

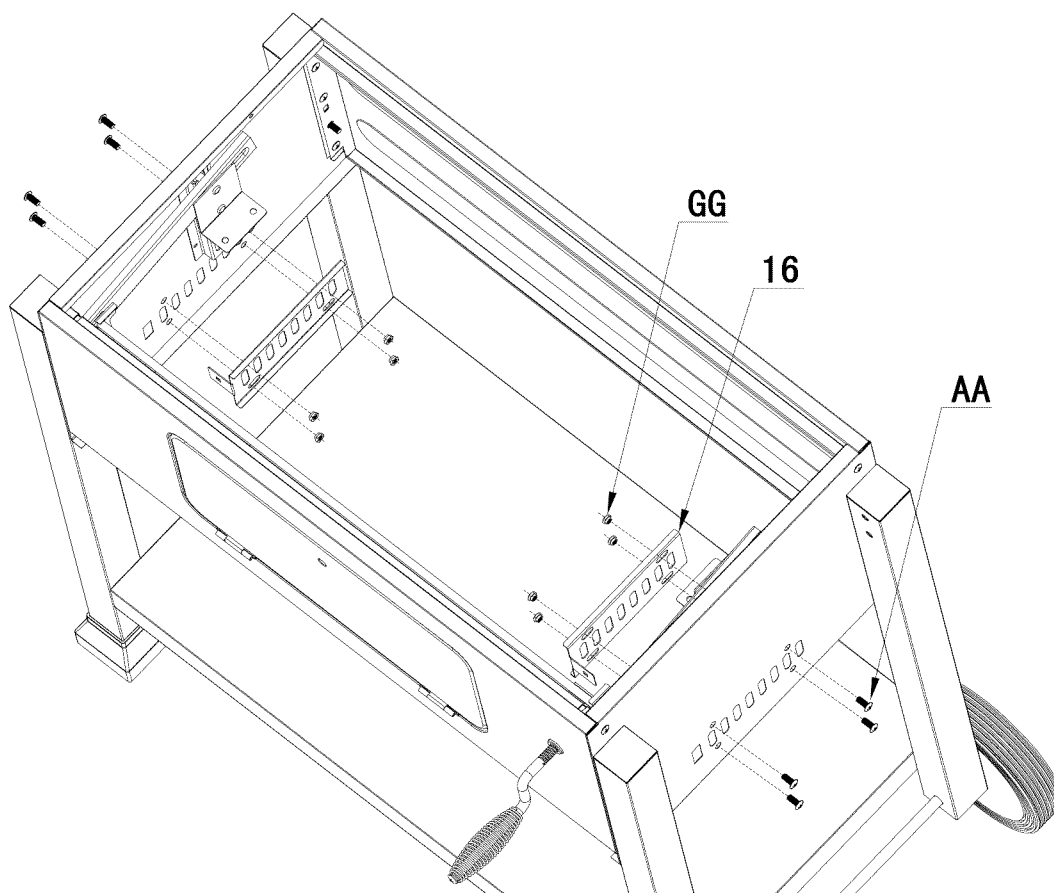


Fit each end of the shaft into the slot in the shaft support bracket on each side of the Firebox front panel.

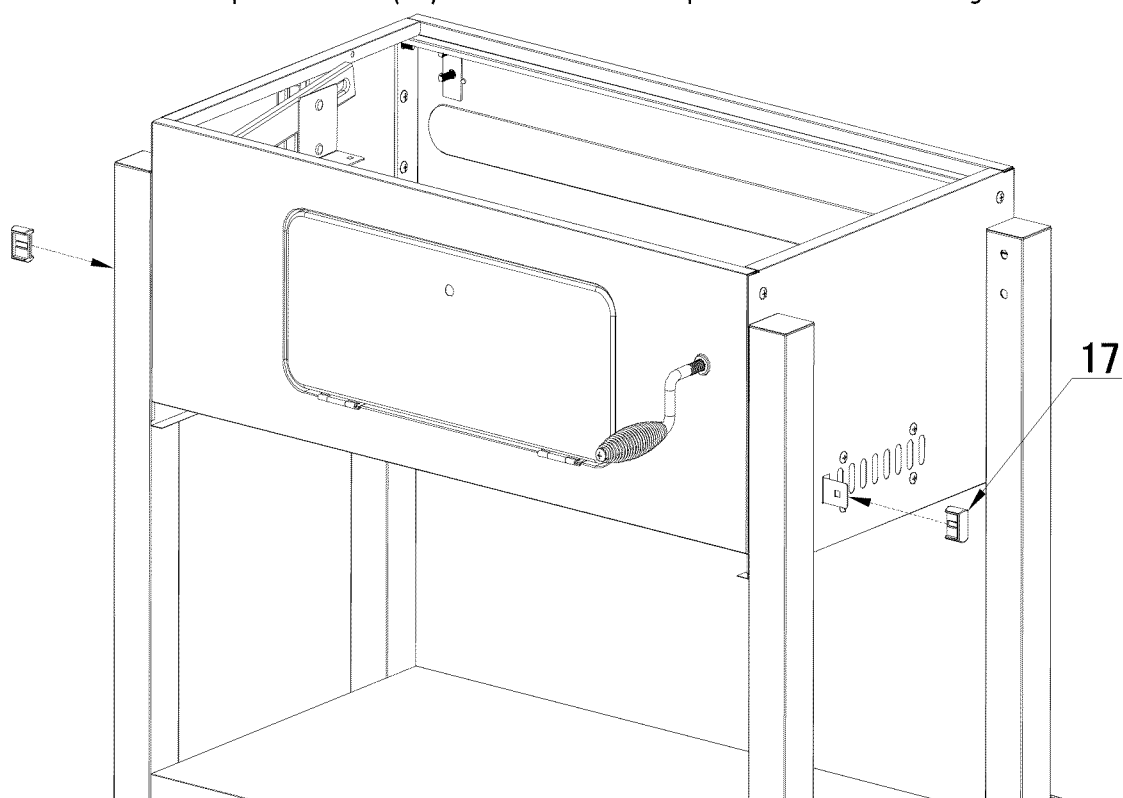


8. Firebox Dampers

Use 4 M6x12 screws (AA) and M6 Special nuts (GG) to attach a Damper (16) to Left and Right Firebox Panels as shown in the figure below.

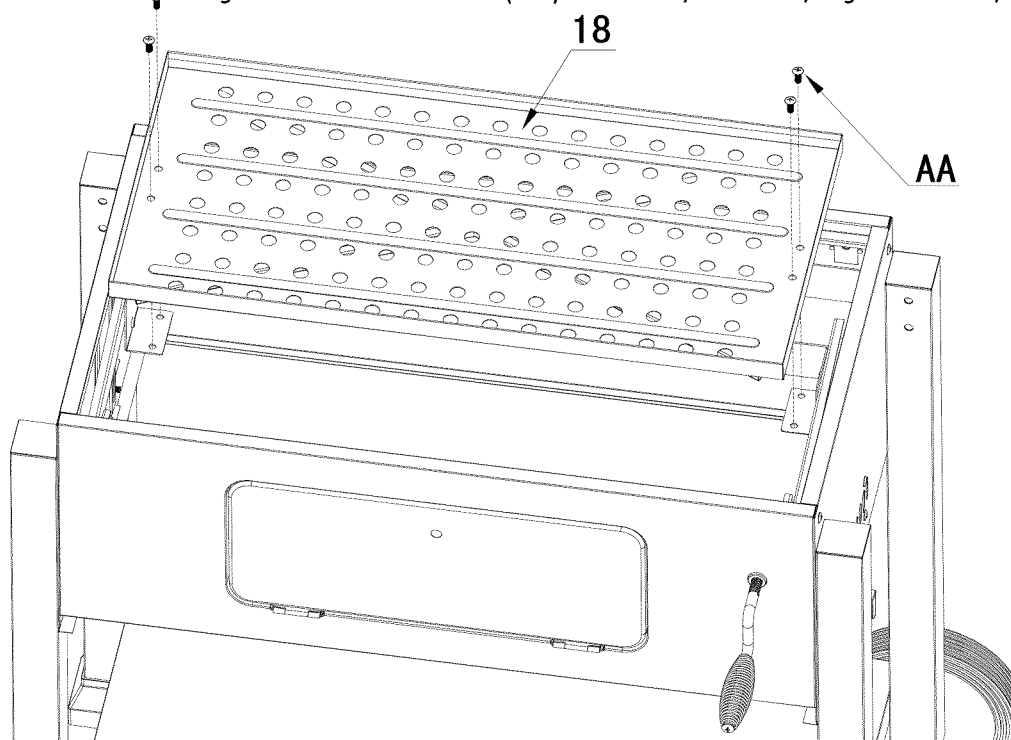


Attach the Damper Handles (17) to the firebox Dampers as shown in the figure below.



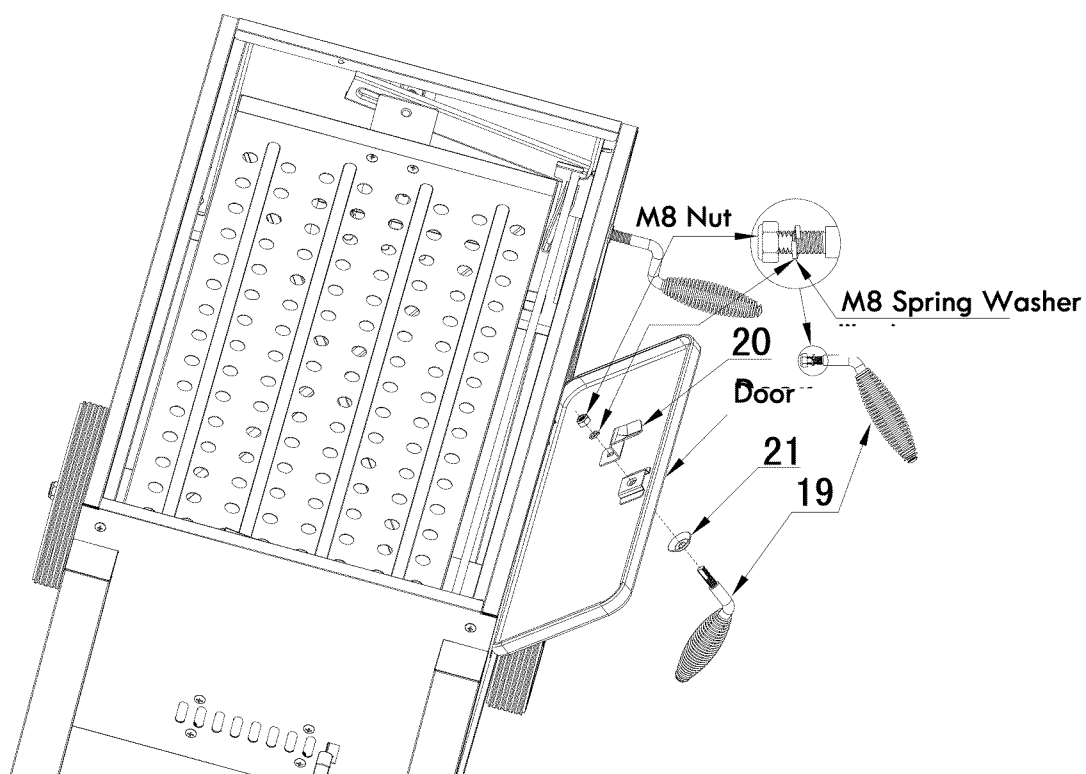
9. Charcoal Tray

Align the holes of the Charcoal Tray (18) with the holes on the Shaft Assembly brackets. Insert and hand-tighten 4 M6x12 screws (AA) as shown, then fully tighten one by one.



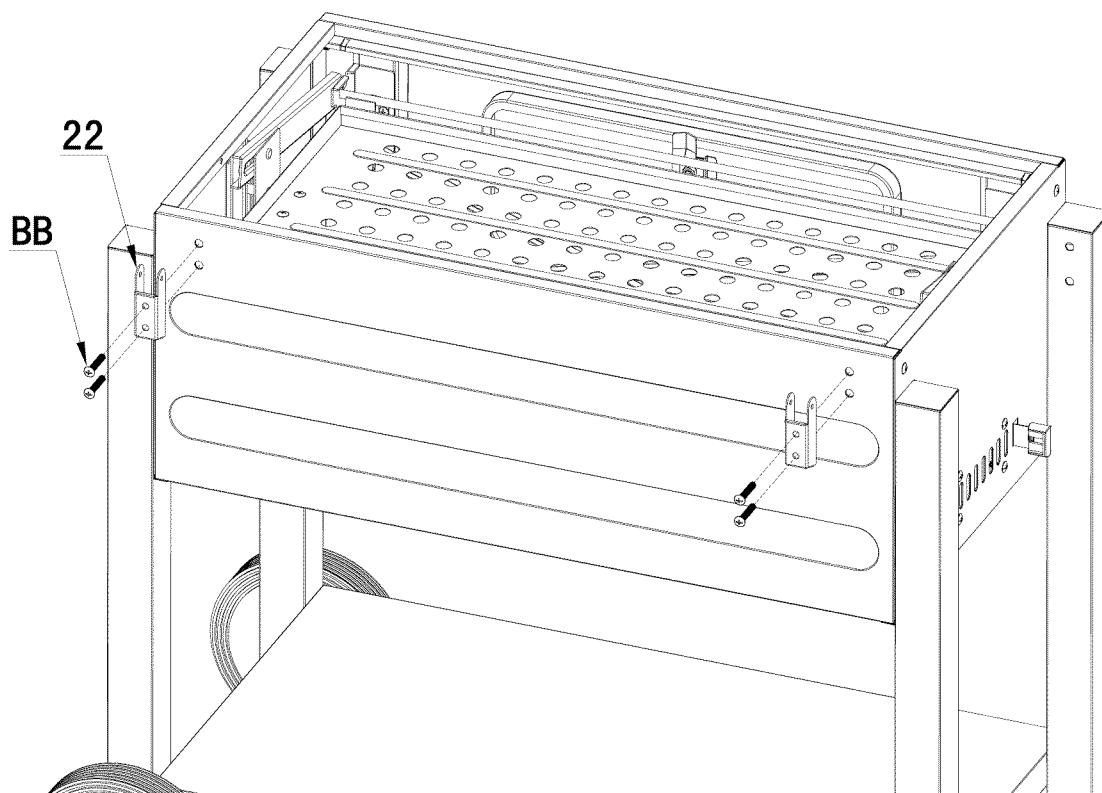
10. Charcoal Door Handle

Remove the pre-assembled M8 Nut and spring washer from the Charcoal Door Handle (19) shaft. Insert handle shaft through the door Trim piece (21), hole in door and Door Locking Lever (20) as shown. Replace spring washer and M8 nut onto handle shaft and tighten nut to secure handle assembly in place.



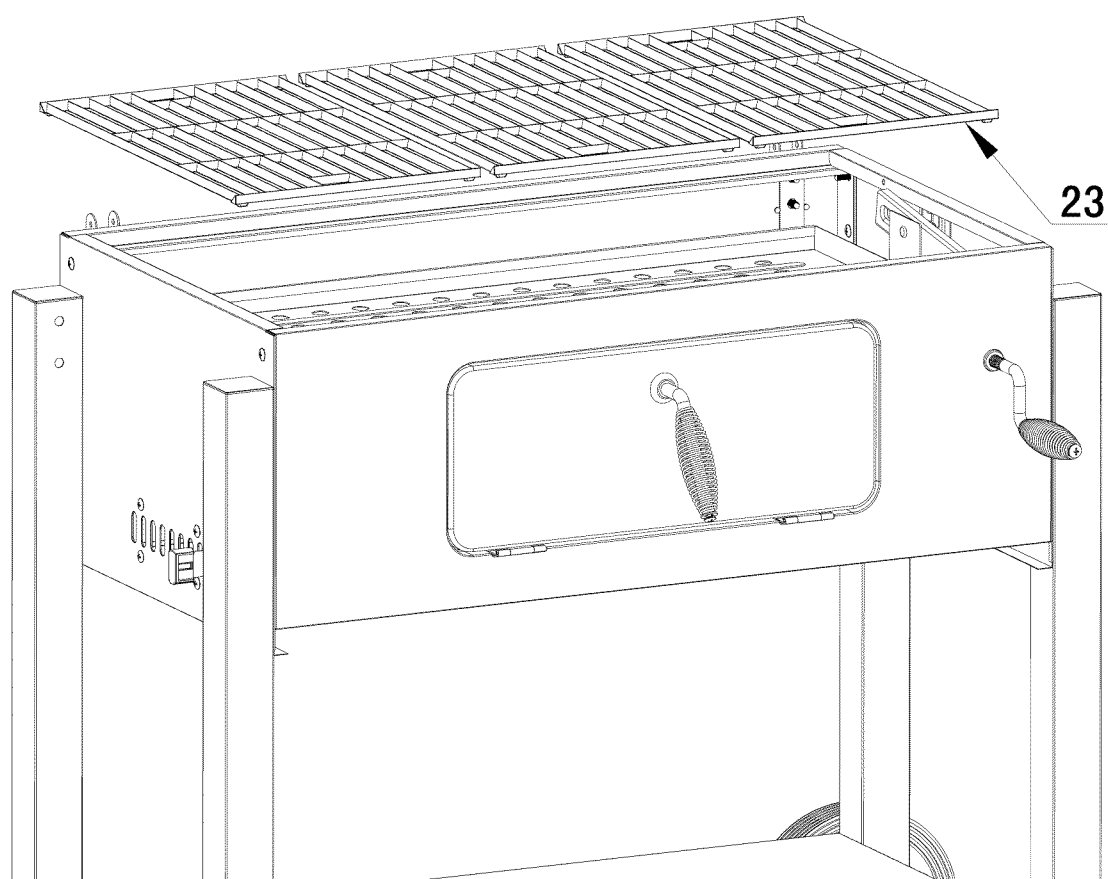
11. Lower Hood Hinges

Use 2 M6x35 screws (BB) to attach a Lower Hood Hinge (22) to each side of the firebox back panel.



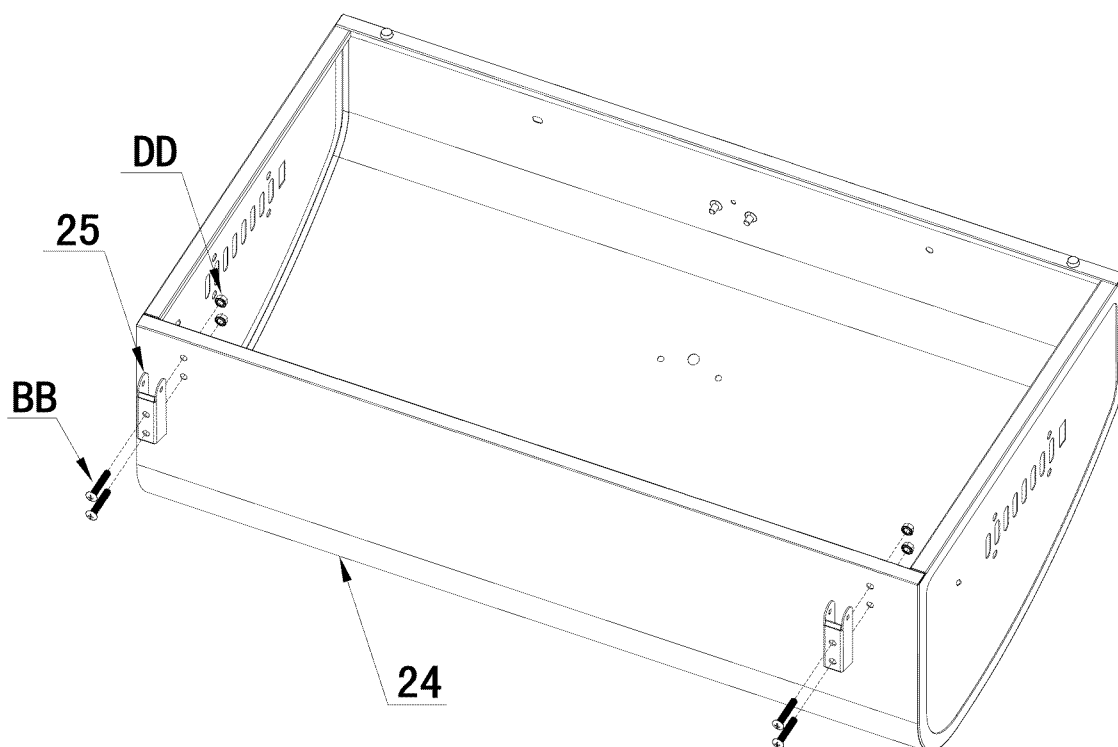
12. Cooking Grates

Place the 3 Cooking Grates (23) inside the firebox as shown below.



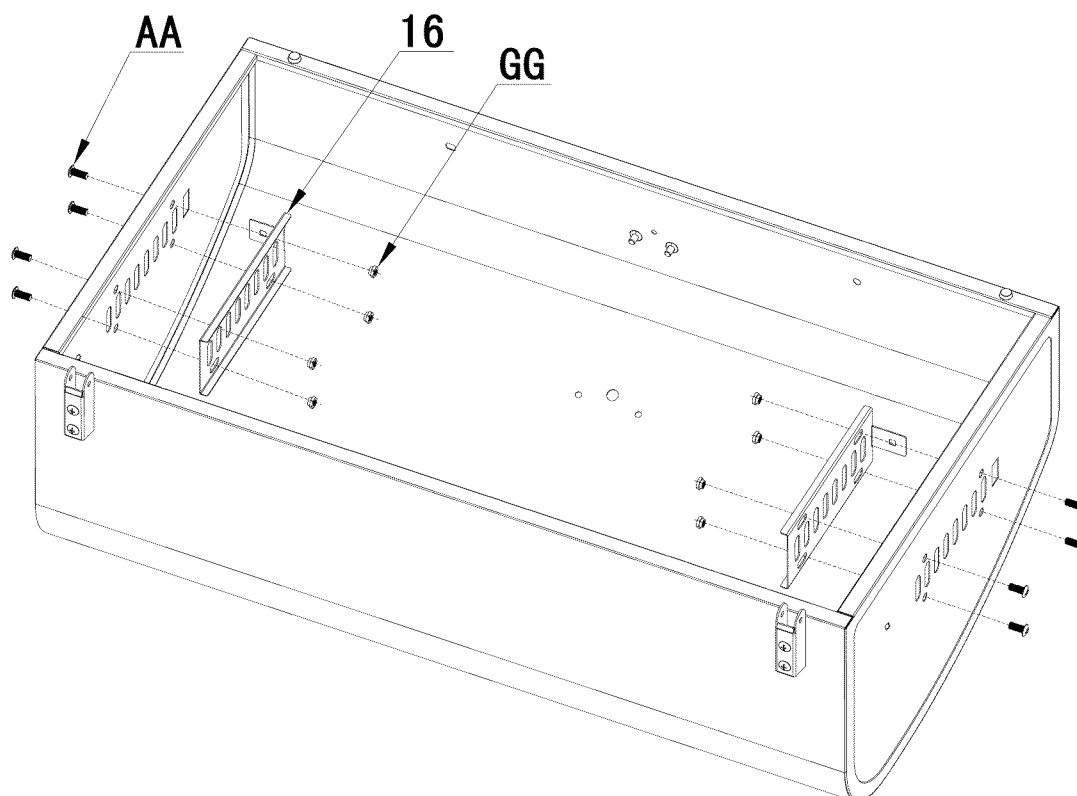
13. Upper Hood Hinges

Use 2 M6x35 screws (BB) and M6 Nuts (DD) to attach an Upper Hood Hinge (25) to each side of the back of the Hood (24).

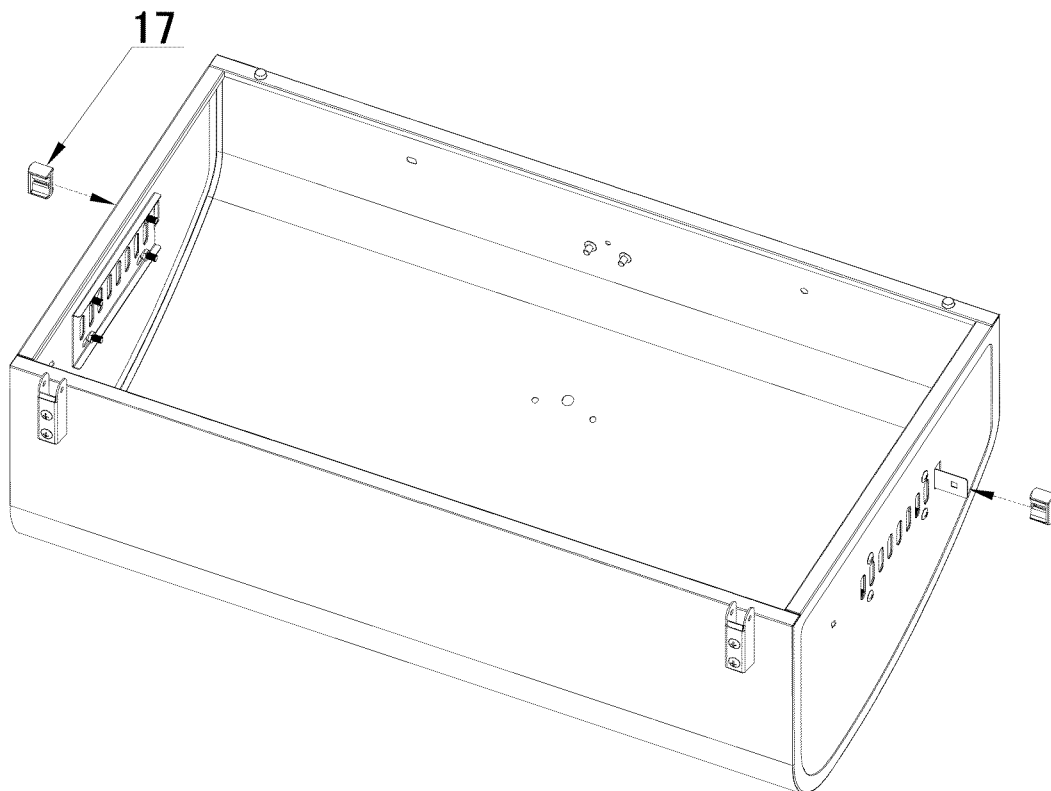


14. Hood Dampers

Use 4 M6x12 Screws (AA) and M6 Special Nuts (GG) to attach a Damper (16) to the left and right side of the Hood (24) as shown below.

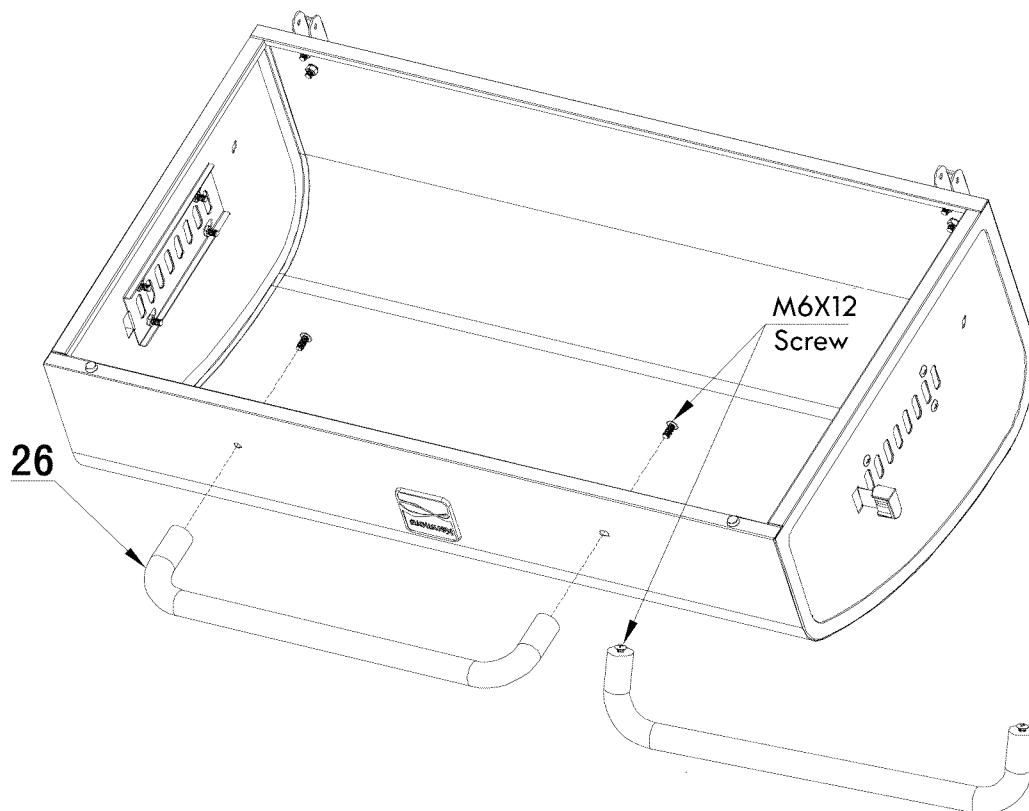


Attach the Damper Handles (17) to the hood Dampers as shown below.



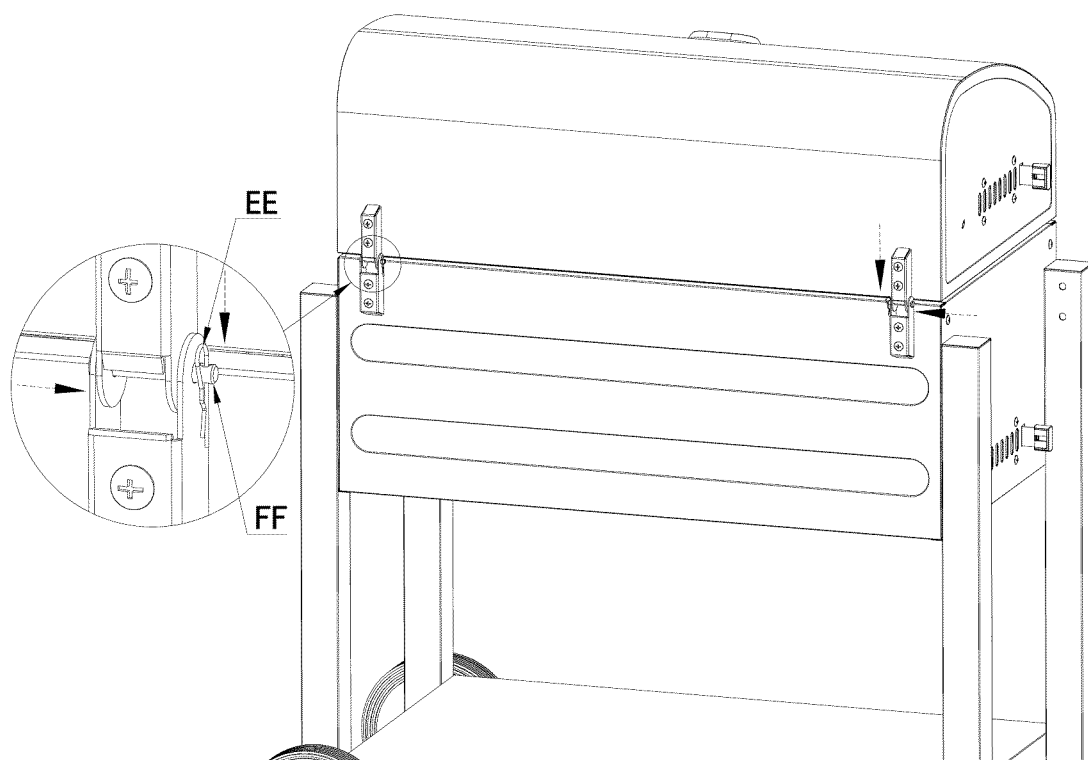
15. Hood Handle

Remove the pre-assembled M6x12 Screws from Hood Handle (26). Use the screws to attach the hood handle to the hood.



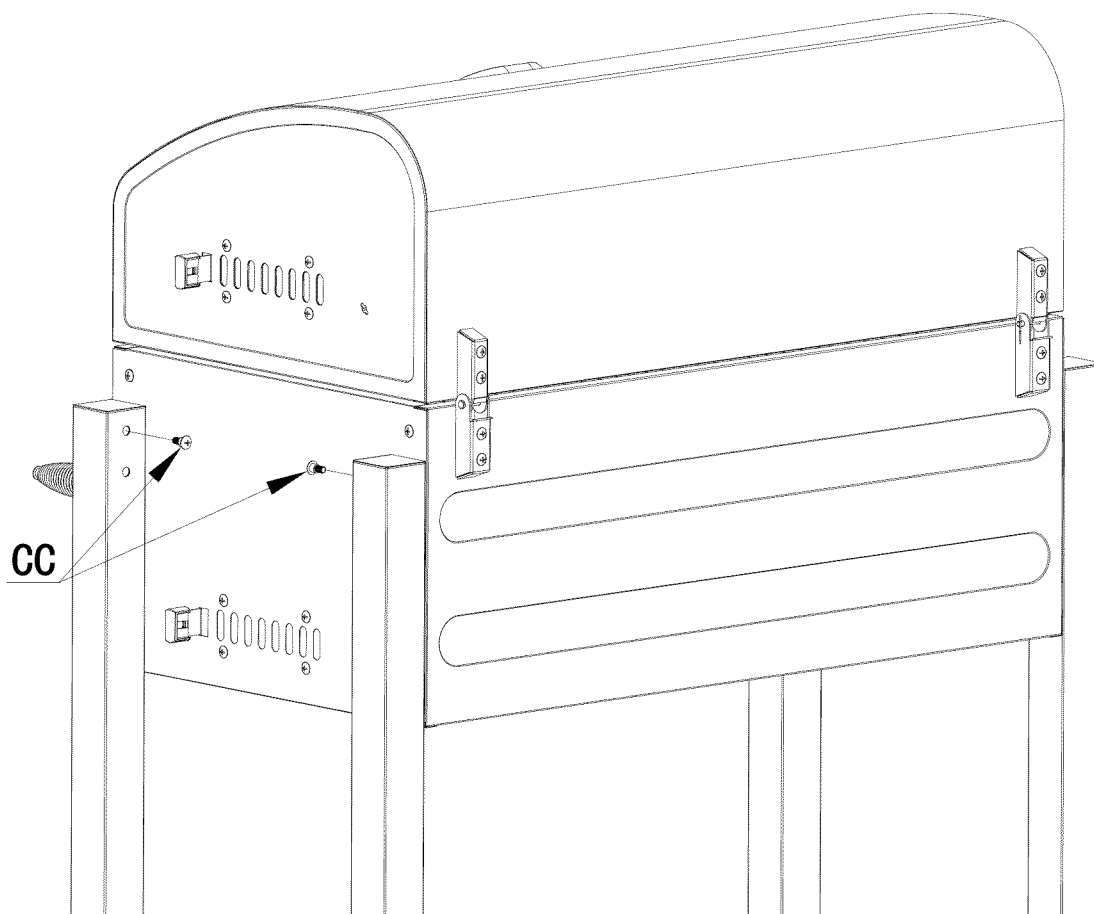
16. Hood to Firebox

Position Hood onto Firebox with hinges aligned as shown below. Insert Hinge Pins (FF) through hinges. Secure hinge pins with cotter pins (EE).



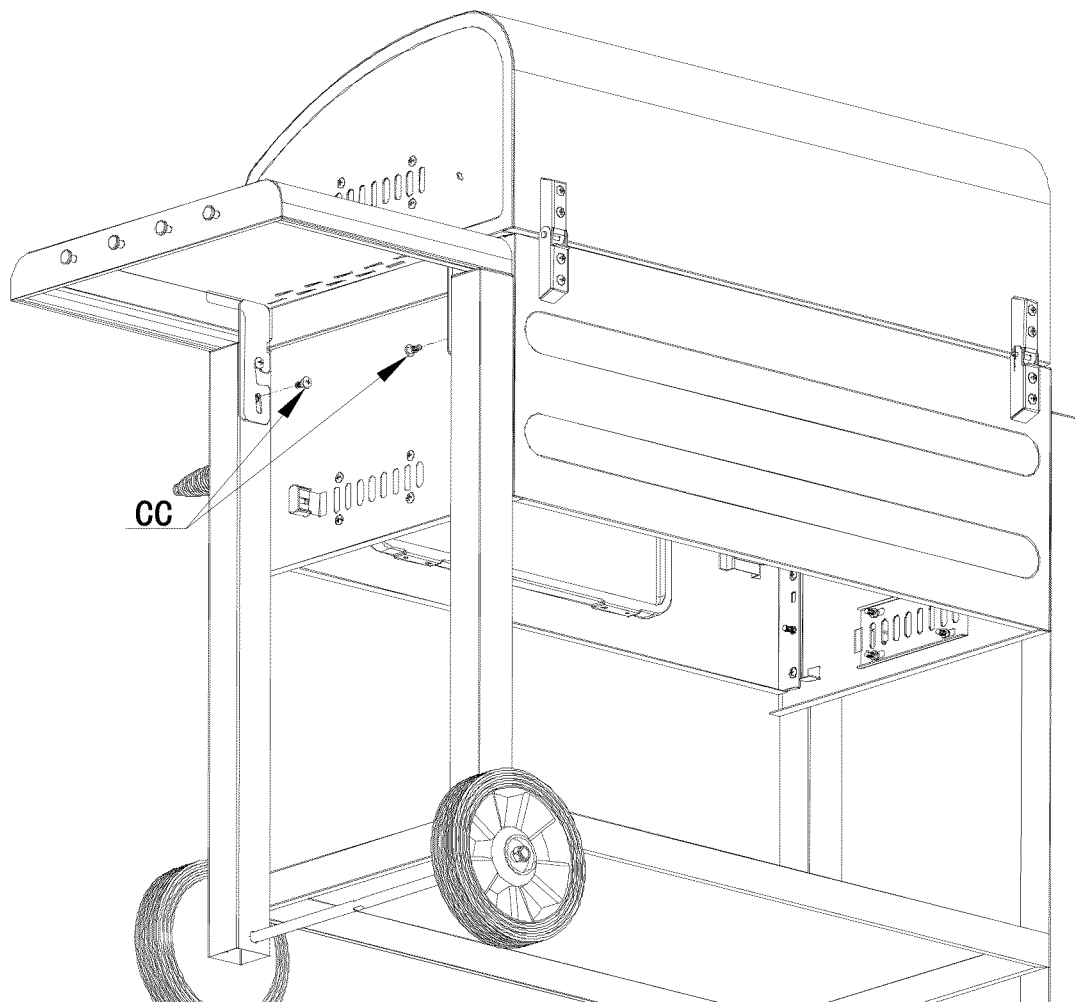
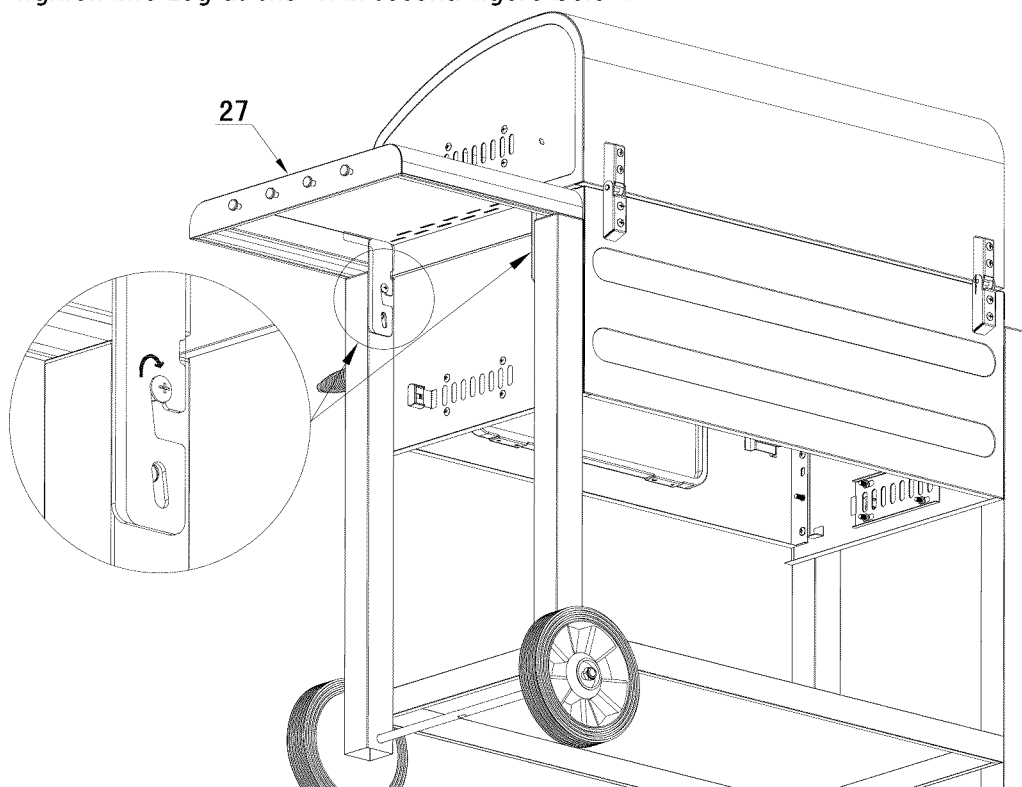
17. Side Shelves

Insert an M6 Shoulder Screw (CC) into the top hole of each Leg as shown below. Tighten screws to leave the screw heads protruding approximately 1/5 inch.



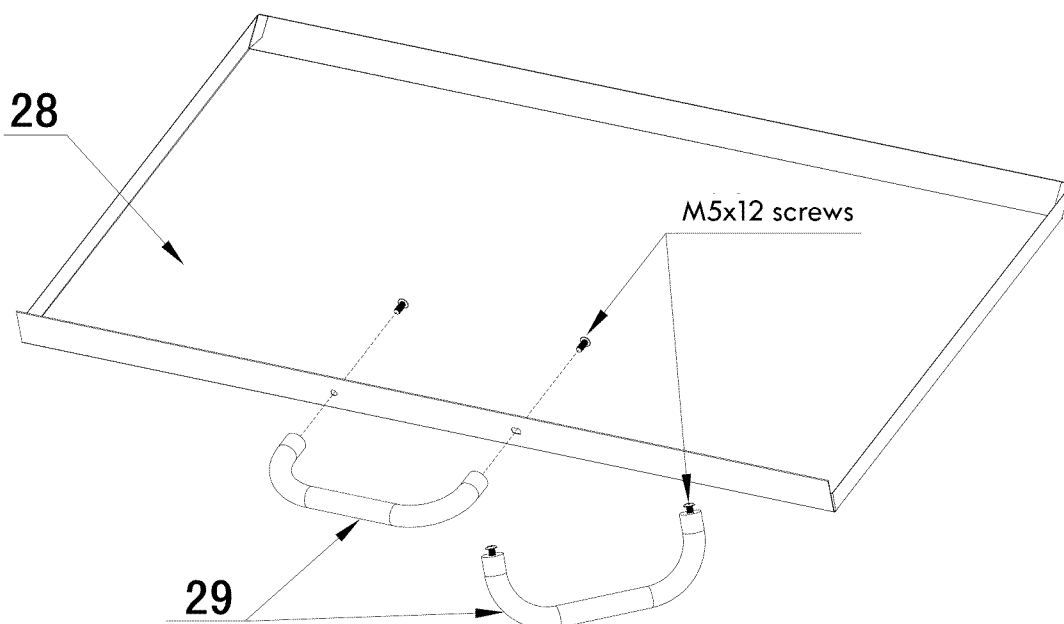
Hang the Side Shelf brackets onto the protruding shoulder screw heads, then fully tighten screws as shown in first figure below.

Insert an M6 Shoulder Screw into the lower hole of each side shelf bracket and fully tighten into Leg as shown in second figure below.

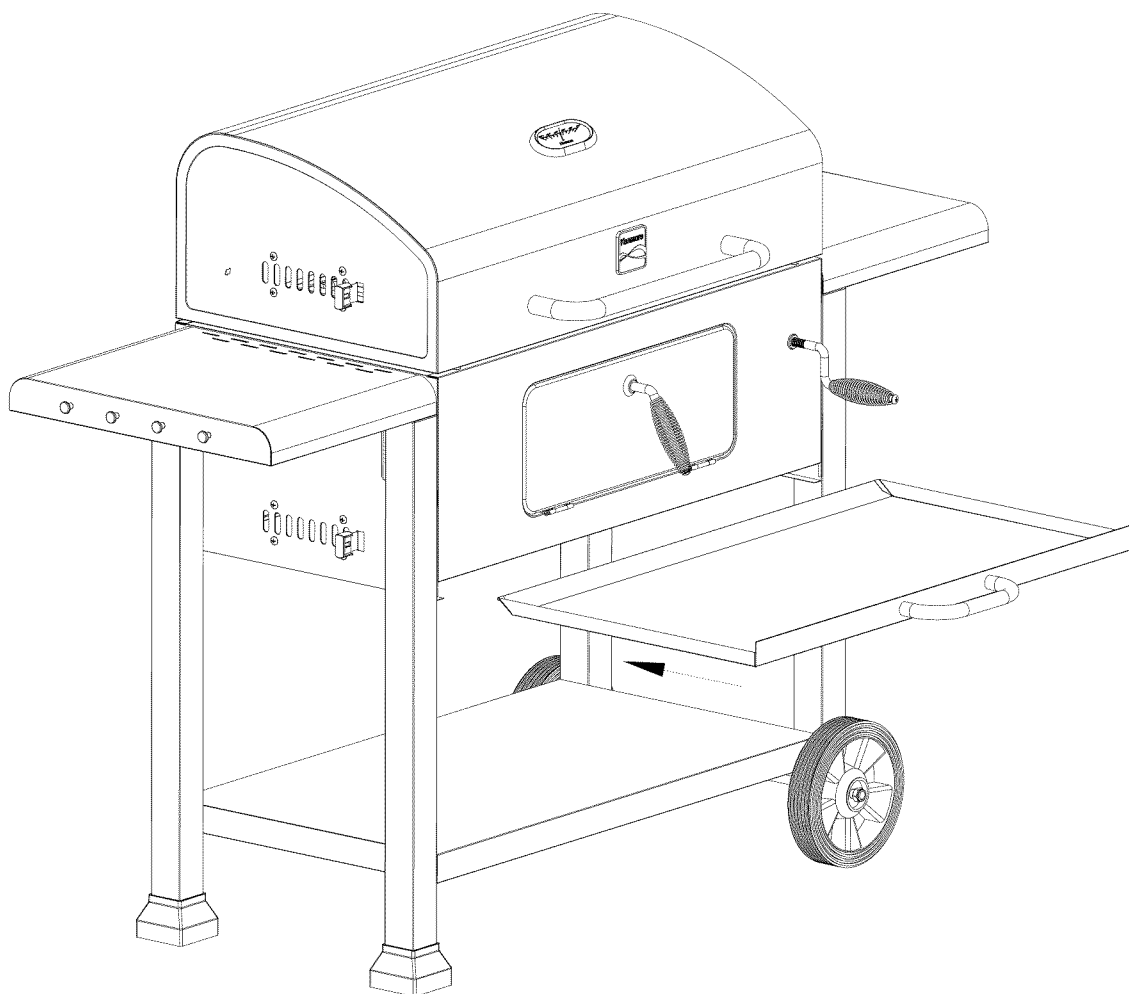


18. Ash Pan

Remove the 2 pre-assembled M5x12 screws from the Ash Pan Handle (29). Use the screws to attach the handle to the Ash Pan (28) as shown below.

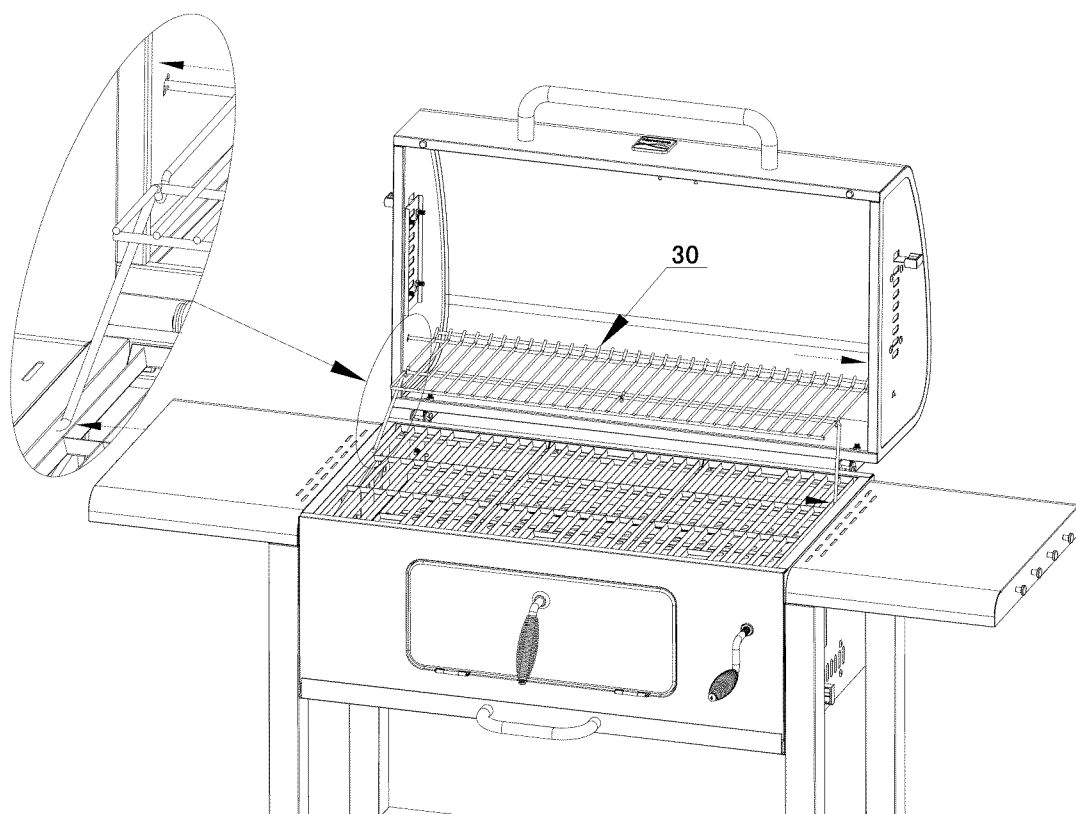


Slide Ash Pan under the Firebox as shown below.



19. Warming Rack

Install the Warming Rack (30) inside the firebox as shown below.



Completed Assembly

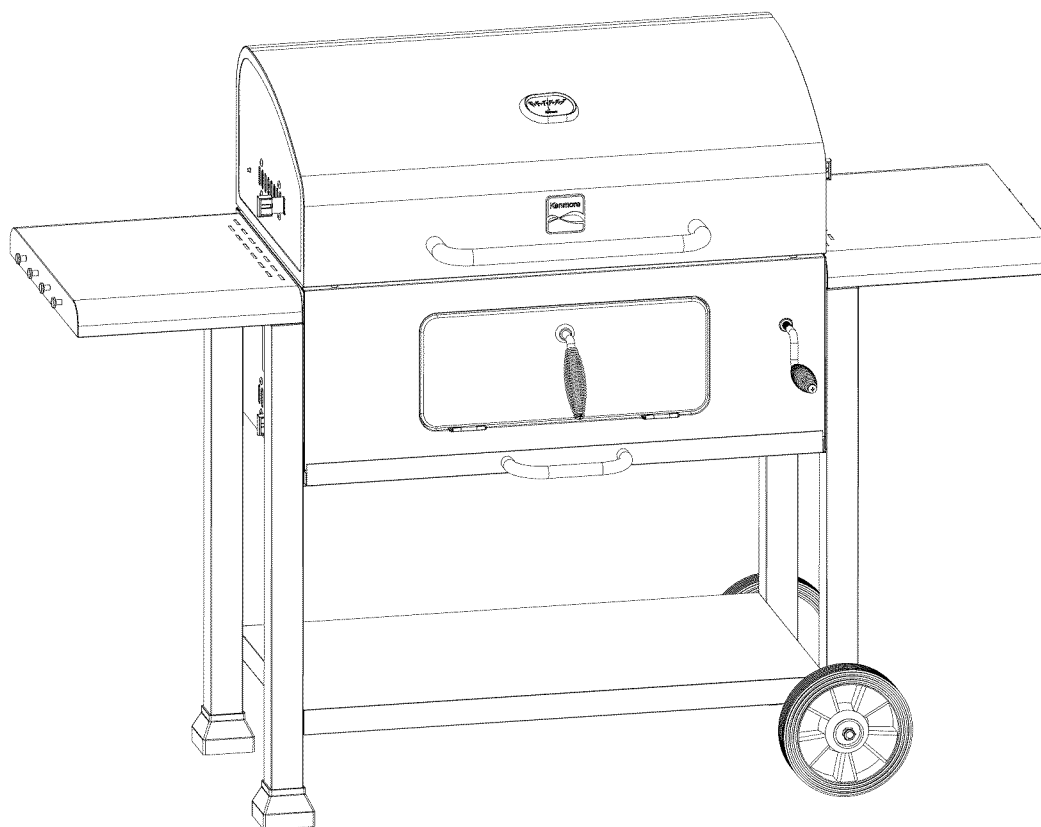


TABLA DE CONTENIDOS

Garantía	28-29
Instrucciones de seguridad.....	29-30
Uso y cuidados.	31-33
Lista de repuestos y Diagrama de repuestos.	34-39
Instrucciones de montaje.	40-54



ATENCIÓN

Esta parrilla es solamente para uso al aire libre.
Favor de leer las instrucciones con cuidado antes de ensamblar.
Guarde este manual para su referencia.

Llame al servicio técnico para obtener ayuda o repuestos. Si tiene preguntas o necesita ayuda durante el montaje, llame al 1-800-482-0131. Hablará con un representante del fabricante y no con un empleado de Sears. Para pedir repuestos llame a Sears al 1-844-553-6667.

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

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

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

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

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

Servicio de instalación Sears

Para una instalación profesional Sears en aparatos domésticos, puertas de garaje, calderas de agua y otros artículos del hogar, el los EEUU, llame al 1-844-553-6667.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA KENMORE

POR UN AÑO desde la fecha de venta de este producto está garantizado contra defectos de materiales o mano de obra cuando esté correctamente ensamblado, operado y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

CON EL COMPROBANTE DE VENTA un producto defectuoso recibirá la reparación o sustitución gratuita, a opción del vendedor.

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

Esta garantía es nula si el producto se utiliza para otra cosa que no sea con fines domésticos privados.

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

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

Descargo de responsabilidad de garantías implícitas, limitación de responsabilidades.

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

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

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL
60179

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de ensamblar o utilizar su nueva KENMORE® ASADOR A CARBÓN – cuidadosamente lea las instrucciones de ensamblaje y todos los avisos!

Este símbolo “!” indica un aviso de seguridad – ponga especial atención a la información contenida a continuación de dicha advertencia en el momento de ensamblar su parrilla. A fin de proteger la integridad de personas y su propiedad, tenga precaución y use su sentido común al utilizar su parrilla. El no seguir estas advertencias podría resultar en lesiones graves o daños a su propiedad.

! ADVERTENCIA !

PROPOSICIÓN DE CALIFORNIA 65:

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

Lávese las manos después de usar este producto

ENSAMBLAJE

- Tenga cuidado durante el ensamblaje y operación de la parrilla. Tenga cuidado al meter su mano dentro o debajo de la parrilla.
- Descarte los materiales de embalaje apropiadamente.
- Cuando mueva o levante la parrilla, tenga cuidado para evitar lesiones o estiramientos de espalda.

UBICACIÓN

- **Para Uso al Aire Libre Solamente.** No utilice la parrilla en interiores o en áreas mal ventiladas.
- **Solo para uso doméstico privado.** No utilice esta parrilla para ningún otro propósito que su uso destinado.
- Nunca utilice esta parrilla sobre una superficie de madera o sobre otras superficies inflamables. Utilícela solamente sobre una superficie dura y estable que pueda soportar el peso de la parrilla.
- Deje al menos 10 pies de espacio libre entre la parrilla y cualquier material combustible cuando esté usando la parrilla (incluyendo, aunque no únicamente, arbustos, árboles, hojas, zacate, plataformas o cercas de madera, construcciones, etc.
- Mantenga la parrilla lejos de gasolina y/u otros líquidos inflamables, gases inflamables, vapores inflamables o áreas éstos donde podrían estar presentes. No guarde ni use la parrilla en estas áreas.
- En condiciones ventosas, coloque la parrilla en un área exterior que esté protegida del viento.
- Mantenga fuera del alcance de niños y mascotas.
- Cuando mueva o levante la parrilla, tenga cuidado para evitar lesiones o estiramientos de espalda.
- No intente mover o reubicar la parrilla mientras esta se encuentre en uso.
- Cuando no utilice la parrilla, guárdela fuera del alcance de los niños.
- No coloque nada que pese más de 10gks/22lbs sobre las mesas laterales.

ENCENDIENDO EL FUEGO

- No utilice gasolina, keroseno o alcohol para encender el carbón. La utilización de estos productos (o productos similares) podría provocar un estalle de fuego o una explosión y ocasionar lesiones graves.
- Si utiliza un líquido de encendido para prender el carbón, deje abierta la tapa de la parrilla hasta que las briquetas se hayan hecho cenizas y el líquido de encendido se haya consumido completamente. El cerrar la cubierta de la parrilla demasiado pronto podría provocar que vapores del líquido de encendido se acumulen dentro de la parrilla, lo que a su vez podría causar un estalle de fuego al abrir la cubierta.
- **No añada líquido de encendido a la briquetas tibias o calientes, ya que esto podría provocar un estalle de fuego y causar lesiones graves o heridas o daños a su propiedad.**
- No añada briquetas de encendido instantáneo a un fuego ya comenzado. Esto podría provocar un estalle de fuego y causar lesiones graves o heridas.
- No encienda la parrilla sin la bandeja de cenizas en su lugar.

USO Y OPERACIÓN DE LA PARRILLA

- Es siempre recomendable encender su parrilla antes de utilizarla la primera vez. Encienda una pequeña cantidad de carbón para simular el proceso de cocción, al hacer esto usted quemará cualquier residuo o aceite que pueda haberse creado durante el proceso de fabricación.
- La parrilla se calienta mucho durante su uso - no toque las superficies de la parrilla.
- Siempre emplee mitones aislantes al utilizar la parrilla.
- No vista ropa floja al utilizar la parrilla, ni permita que su cabello entre en contacto con la parrilla.
- Cuando use la parrilla, nunca la deje desatendida.
- No opere la parrilla sin la bandeja de cenizas en su lugar.
- Tenga cuidado al abrir la puerta hacia la bandeja del carbón. La manijas de esta puerta pueden estar calientes - utilice sus mitones aislantes. Siga las instrucciones adicionales en la sección "AÑADIENDO CARBÓN".
- Tenga cuidado al hacer ajustes con la bandeja del carbón - no deje que la bandeja del carbón caiga descontrolada hasta su posición más baja. La palanca de ajuste de la bandeja de carbón podría estar caliente, utilice sus mitones aislantes.
- Tenga Cuidado al abrir la cubierta de acero inoxidable de la parrilla - empújela hacia atrás hasta abrirla completamente. Si la cubierta de la parrilla se deja parcialmente abierta, ésta podría cerrarse súbitamente y podría provocar lesiones o heridas.
- La manija de la capilla puede ser caliente - utilice los mitts aislados.
- La agarradera de la cubierta de la parrilla podría estar caliente, siempre utilice mitones aislantes.
- No se arrime ni coloque nada que pese más de 15 libras sobre las mesitas laterales.
- Mantenga un extintor de incendios a mano - en caso de que el fuego para cocinar en la parrilla se salga de control.
- Cuando el aire fresco se pone en contacto con las llamas, podría haber un estalle de fuego. Tenga cuidado al abrir la cubierta de la parrilla o la puerta de acceso a la bandeja del carbón. Siempre manténgase a una distancia segura para evitar vapores calientes y las llamas.
- Cierra la cubierta de la parrilla y los respiradores para apagar el fuego.
- Para prolongar el acabado de la parrilla y la vida del metal, no deje que la temperatura sobrepase los 400 °F, y no permita que carbón o madera encendidos entren en contacto con las paredes de la parrilla.
- Después de la operación normal, si la manivela no gira suavemente, añada aceite lubricante.
- Limpie la rejilla de cocción y cubra ligeramente con aceite vegetal después de su uso.
- Si hay llamas o temperatura es superior a 325 °F, por favor, no cerrar la capota.

DISPOSICIÓN DE LA CENIZA Y LIMPIEZA

Es imperativo limpiar las cenizas de su PARRILLA después de que la parrilla y las cenizas se hayan enfriado completamente y antes de que la humedad se combine con las cenizas. La combinación de cenizas y humedad puede crear lejía, que es muy ácida, y puede provocar oxidación. (El jabón de lejía se creó de la lejía lixiviada fuera de cenizas, vertiendo agua a través de ellas.)

- Nunca deje desatendida una parrilla o carbón calientes.
- No remueva o vacíe la bandeja de carbón hasta que todo el carbón y las cenizas se hayan enfriado completamente.
- Una vez que el carbón y las cenizas se hayan enfriado completamente y utilizando mitones aislantes, retire la bandeja de cenizas y vacíela en un contenedor metálico. Moje las cenizas con agua antes de botarlas. Mantenga el contenedor metálico a una distancia segura de cualquier material combustible.
- Moje las superficies por debajo y alrededor de la parrilla para extinguir cualquier carbón o ceniza que pudiera haberse caído fuera de la parrilla.
- Para evitar excesiva oxidación: limpie la parrilla después de cada uso; aplique una ligera capa de aceite lubricante, cubra y guarde en un lugar fresco y seco.
- Añada lubricante hasta el final de la manivela después de usar la parrilla cada 2 - 3 veces, para asegurarse de que el mango de la bandeja de carbón se levante sin problemas.

USO Y CUIDADO

USO DE Parrilla De Cocción

Primer uso

Antes de utilizar una rejilla de hierro fundido, lávela a fondo con un detergente suave para eliminar la capa de cera protectora aplicada para el envío. Enjuague con agua caliente y seque con un paño suave o una toalla de papel. NUNCA dejar escurrir seco o lavado en un lavavajillas. Ahora temporada las rejillas para evitar el óxido y se pegue.

Condimento

Se recomienda una manteca vegetal sólida para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida sobre toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas saladas tales como mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos; coloque cuidadosamente las rejillas en la parrilla. Deje que la parrilla para calentar rejillas durante 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego se quemar por sí mismo, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de cocción de hierro fundido ya están listas para su uso.

Para evitar la oxidación:

Re-temporada de sus rejillas con frecuencia, sobre todo cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejillas no se han sazonado suficiente o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesado, vuelva a aplicar la manteca vegetal y el calor como se indica anteriormente para volver a la temporada de las rejillas.

Mantenimiento

Es mucho más fácil de mantener limpias las parrillas de cocción si son cepilladas inmediatamente después de cocinar, mientras el carbón se encuentre aún caliente – en lugar de dejar que los residuos se solidifiquen al enfriarse. Después de cepillar, permita que las parrillas de cocción (así como la parrilla misma) se enfríen. Para una limpieza más profunda, deje enfriar, utilice un jabón, viruta de lana de acero fina mojada y presione ligeramente. Enjuague bien y seque.

RETOQUE DE LA PARRILLA

Después de un tiempo, el óxido en la superficie exterior se puede quitar con un cepillo de alambre y retocar con pintura negra para altas temperaturas. Nunca aplique pintura al interior de la superficie. Las manchas de oxidación al interior de la superficie pueden ser limadas, limpiadas y después cubiertas ligeramente con aceite vegetal o spray de aceite vegetal para minimizar la oxidación.

ENCENDIENDO EL FUEGO

Siempre encender el fuego con la tapa de la parrilla abierta. Antes de encender el fuego, abrir el capó de su parrilla de carbón, así como todos los amortiguadores de mariposa y retire las parrillas de cocción.

No construya demasiado grande de un incendio. Se recomienda iniciar un fuego con no más de 2 libras de carbón (aproximadamente 30 briquetas) y añadiendo más si es necesario durante la cocción. Después de dejar que el fuego para quemar, coloque la parrilla de cocción en la unidad. Gire la manivela para bajar la bandeja ajustable de carbón a su nivel más bajo.

Si el uso de líquido para encender carbón para encender el fuego, saturar las briquetas de carbón con líquido de encendedor y dejar en remojo durante unos 5 minutos. Después de permitir que el líquido de encendedor para absorber correctamente, encienda la pila de briquetas en varios lugares para asegurar un quemado uniforme. Arrancadores Chimenea, arrancadores eléctricos, u otros tipos de arrancadores de fuego pueden utilizarse en lugar de líquido de encendedor para encender el fuego - pero sólo de acuerdo a las instrucciones de los fabricantes. Nunca use carbón luz instantánea o líquido para encender carbón con alguno de estos otros métodos de arranque.

A Dele al carbón suficiente tiempo para que se convierta todo en cenizas antes de comenzar a cocinar, de tal manera que el líquido de encendido se haya consumido por completo. El empezar a cocinar demasiado pronto puede hacer que su comida tenga sabor a líquido de encendido. Después de que este proceso de permitir que el carbón se vuelva ceniza haya terminado, utilice pinzas largas para esparcir el carbón de manera que forme una capa uniforme sobre la bandeja.

ATENCIÓN: El no leer y seguir las instrucciones para encender el carbón puede resultar en lesiones personales graves y / o daños a la propiedad amage

CONTROLANDO EL FUEGO

Dele al fuego suficiente tiempo como para que este tome intensidad, y que su parrilla llegue a la temperatura deseada antes de comenzar a cocinar. No es posible cocinar de una manera adecuada en una parrilla fría, ni tampoco es posible alimentar el fuego correctamente mientras está ocupado cocinando. ¡Ambos merecen toda su atención! Una vez que el fuego está quemando de manera constante, es fácil mantenerlo en marcha con sólo un poco de atención. Usted estará feliz al descubrir por cuánto tiempo su parrilla estará encendida con solo un poco de carbón.

El aire caliente se moverá hacia arriba y afuera de su parrilla, trayendo a su vez aire frío en su reemplazo, lo que proporciona oxígeno para alimentar el fuego. Su PARRILLA DE CARBÓN tiene cuatro ventiladores que controlan el flujo de aire, lo que a su vez le permite ajustar la temperatura.

NOTA: Los ventiladores se pondrán extremadamente calientes una vez que el carbón se haya encendido, asegúrese de utilizar guantes aislantes al hacer cualquier ajuste.

Una vez que el fuego esté bien establecido y la parrilla haya alcanzado su temperatura deseada, los ventiladores pueden dejarse completamente abiertos, proporcionando un máximo flujo de aire para una temperatura más alta o cerrarse cuando sea necesario, para limitar el flujo del aire y bajar la temperatura. Utilice el indicador de temperatura con códigos de color para monitorear la temperatura de su parrilla.

Al abrir por completo el respiradero superior de un lado de la parrilla junto con el respiradero inferior del lado opuesto (cerrando los respiraderos restantes) se crea un efecto de convección al interior de la parrilla mientras la cubierta de la parrilla se encuentre cerrada. Esto permite tiempos de cocción prolongados.

El mecanismo de ajuste de la bandeja del carbón también puede ser utilizado para controlar la temperatura. Levántelo a su posición más elevada para un rápido sellado de carnes, y hágalo descender a su posición más baja para cocinar lentamente.

AGREGANDO MAS CARBÓN

Para lograr los tiempos prolongados de cocción necesarios para asar o ahumar (o si usted está utilizando su parrilla para hacer suficientes hot dogs y hamburguesas como para alimentar a un ejército) carbón adicional puede añadirse a través de las puertas de acceso a la bandeja del carbón. Baje el mecanismo de ajuste de la bandeja del carbón a su posición más baja; abra la puerta de acceso a la bandeja de carbón usando un mitón aislante, ya que la manija puede estar muy caliente. Utilizando pinzas largas, mueva el carbón de manera que las cenizas caigan a través de la bandeja del carbón hacia la bandeja de cenizas que se encuentra por debajo.

Nuevamente, utilizando las pinzas largas y los mitones aislantes, añada el carbón que necesite a través de la puerta de acceso a la bandeja del carbón; una vez que haya terminado, cierre la puerta. Coloque el mecanismo de ajuste de la bandeja del carbón a la altura deseada.

No use líquido de encendido o carbón de encendido instantáneo cuando añada carbón a su parrilla encendida. Esto puede ser peligroso y además dejará su comida con sabor al líquido de encendido.

No trate de vaciar la bandeja de cenizas de pedazos de carbón encendidos o ceniza caliente. Espere hasta que las cenizas y la parrilla se hayan enfriado completamente antes de vaciar el cenicero o la parrilla.

Refiérase a la sección de “Métodos para Cocinar” para obtener mayor información acerca de cómo asar o ahumar comida.

MÉTODOS PARA COCINAR

Usted puede usar su parrilla para cocinar en tres diferentes formas, dependiendo del tipo de comida y de cómo la quiere preparar.

1. ASADOS

(A) Asar quiere decir cocinar directamente sobre el fuego, utilizando calor directo. Este método es el más rápido y funciona muy bien para comidas que ya son tiernas o suaves antes de cocinarlas, incluyendo filetes, lomos de cerdo o vacuno, hamburguesas, hot dogs, salchichas, pollo, mariscos, etc. Las verduras asadas a la parrilla son también maravillosas.

(B) Este método emplea temperaturas muy elevadas por sobre los 325 F, y se lo realiza con el capó levantado. Cuando se cocina a estas temperaturas, es muy importante vigilar su comida cuidadosamente para evitar que se queme. Así mismo, siempre tenga una botella de agua a mano para apagar cualquier estalle de fuego, provocado por la grasa al dar la vuelta las hamburguesas o los filetes.

2. BARBACOAS

(A) Hacer una barbacoa quiere decir cocinar utilizando calor indirecto y humo. Para la cocción indirecta, coloque los alimentos en una o dos parrillas de cocción que no estén directamente sobre las brasas ardientes. Este método toma un poco más de tiempo, pero puede utilizarse para casi cualquier tipo de comida, incluyendo aquellas mencionadas anteriormente. Ya que este método emplea menores temperaturas y mayores tiempos de cocción, funciona mejor para cortes de carne que requieren de tiempo para suavizarse, tales como costillas, lomo de falda, hombro de cerdo, carnes de cacería, etc.

(B) La barbacoa utiliza temperaturas de 225 F a 325 F mientras el capó está levantado. Trate de mantener una temperatura promedio de 275 F para obtener mejores resultados. Use su imaginación al hacer una barbacoa, ya que las posibilidades son ilimitadas!

3. COMIDA AHUMADA

- (A) El proceso de ahumar comida emplea una temperatura mucho menor y tiempos de cocción mucho más largos. Este método es más bien una forma de curar las carnes y no solamente cocinarlas. Es ideal para pavos, pollo, lomos de falda, quesos y salchichas.
- (B) El humo lento utiliza temperaturas que van desde 140 F a 225 F mientras el capó está cerrado. La mayoría de recetas para ahumar alimentos, utilizan salmuera, la misma que ayuda a preservar la carne y evitar contaminación de bacteria durante el proceso de cocción. El indicador de temperatura en el exterior del capó, proporciona una lectura precisa de la temperatura de cocción dentro del fogón de la parrilla.

USO DE CARBÓN Y MADERAS

CARBÓN

Su parrilla está diseñada para quemar briquetas de carbón o carbón de madera. Estos dos tipos de carbón tienen atributos diferentes. Las briquetas típicamente proporcionan tiempos de ardor más largos que el carbón de madera; sin embargo, el carbón de madera natural se quema a mayor temperatura que las briquetas. La opción de poder utilizar la puerta de acceso a la bandeja del carbón para agregar más carbón, hace de las briquetas, así como de los carbones de madera, muy fáciles y convenientes para cocinar por períodos largos.

MADERAS PARA AHUMAR

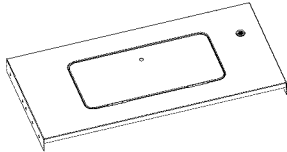
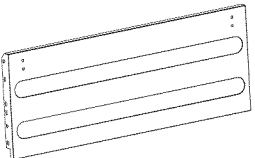
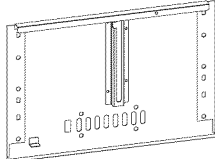
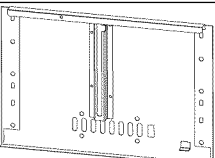
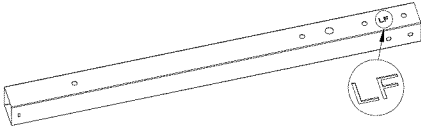
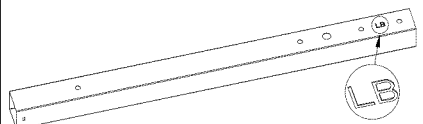
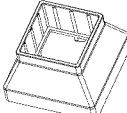
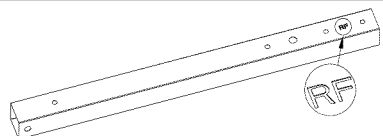
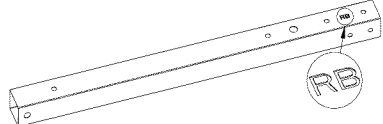
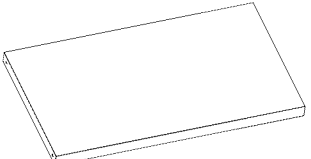
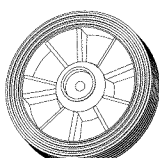
El agregar maderas para ahumar a su parrilla es una manera fácil y efectiva de crear combinaciones de sabor maravillosas, para toda clase de asados, barbacoas o comidas ahumadas lentamente. Las pastillas de madera se utilizan típicamente para tiempos de cocción más cortos; mientras que pedazos de madera más grandes son mejores para tiempos de cocción más prolongados.

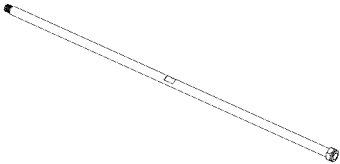
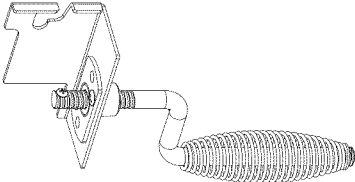
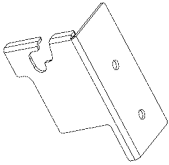
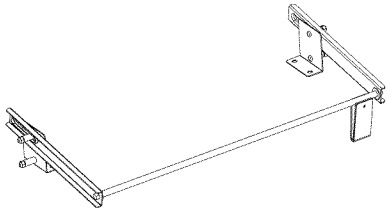
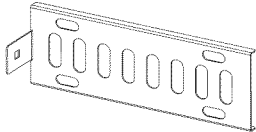
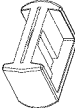
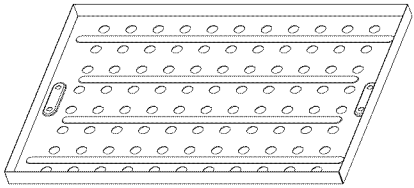
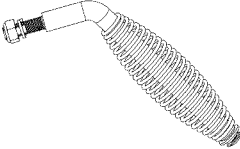
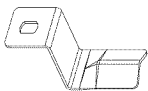

Al escoger maderas para ahumar, la regla empírica es utilizar una madera dura proveniente de un árbol que produzca una nuez, fruta, o baya. Las maderas más populares y más extensamente disponibles son el nogal americano y el mezquite. El nogal americano transmite un sabor más leve que el mezquite, que es más bien intenso. Otras variedades comunes de madera son robles, manzano, cerezo, etc.

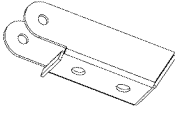

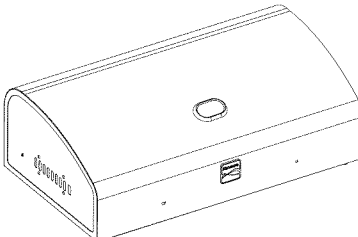
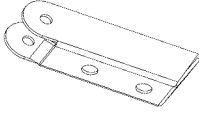

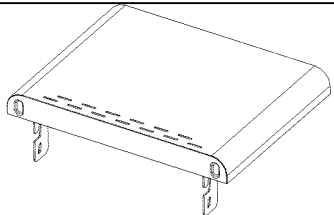
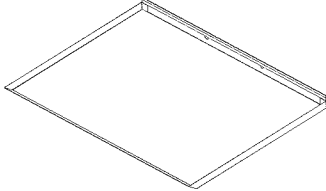
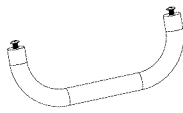
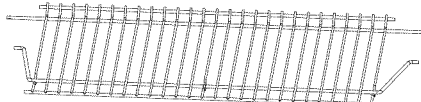
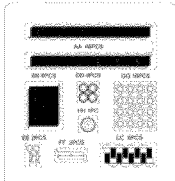
Es importante nunca utilizar pino, cedro, ni madera secada al horno. Cualquier madera para ahumar deber ser bien curada; ya que la madera verde aún contiene toda la savia y la humedad necesarias para mantener vivo al árbol, y esto daría a sus alimentos un sabor demasiado fuerte y además los volvería negros. De la misma forma, cuando usted trata de quemar madera verde, es más difícil de alcanzar una temperatura adecuada debido a la humedad en la madera. La madera bien curada se enciende fácilmente, mantiene una adecuada temperatura para cocinar y produce un agradable sabor ahumado que no es demasiado fuerte.

La cantidad de sabor ahumado transmitida a sus alimentos puede ser controlada no solamente mediante el tipo de madera que usted utiliza (ya sea una madera suave o intensa), sino también por la cantidad de tiempo durante el cual la carne se ahúma. En una barbacoa generalmente se añade más sabor ahumado a la comida que en un asado, debido a los tiempos más largos de cocción. Usted puede también controlar la cantidad de sabor ahumado envolviendo la carne en papel de aluminio durante una parte del proceso de cocción. Cocine la carne durante la mitad o 2/3 del tiempo total de cocción, o hasta que se mire del color perfecto. Luego envuelva la carne en el papel de aluminio y termine de cocinar la carne.

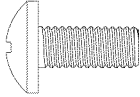
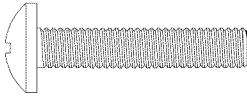
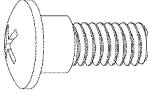
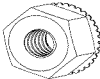
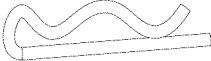



Lista Detallada de Partes con Dibujo:

Nº.	Cantidad	Descripción	Dibujo
1	1	Panel frontal del fogón, con puerta para el carbón (pre-ensamblado)	
2	1	Panel posterior del fogón	
3	1	Panel izquierdo del fogón	
4	1	Panel derecho del fogón	
5	1	Pata frontal izquierda	
6	1	Pata trasera izquierda	
7	2	Tapón externo de la pata	
8	1	Pata frontal derecha	
9	1	Pata trasera derecha	
10	1	Estante inferior	
11	2	Rueda	

Nº.	Cantidad	Descripción	Dibujo
12	1	Eje	
13	1	Soporte de apoyo del eje derecho + Soporte de bloqueo del mango + Manivela	
14	1	Soporte de apoyo del eje izquierdo	
15	1	Conjunto del eje	
16	4	Amortiguador	
17	4	Mango del amortiguador	
18	1	Bandeja del carbón	
19	1	Mango de la puerta del carbón	
20	1	Palanca de bloqueo de la puerta	
21	1	Recorte	

Nº.	Cantidad	Descripción	Dibujo
22	2	Bisagra inferior del capó	
23	3	Parrilla de cocción	
24	1	Conjunto del capó	
25	2	Bisagra superior del capó	
26	1	Mango del capó	
27	2	Conjunto del estante lateral	
28	1	Cenicero	
29	1	Mango del cenicero	
30	1	Rejilla de calentamiento	
31	1	Kit de herramientas	

Kit de herramientas:

AA. Tornillo M6x12 CANT: 48 pzas.	BB. Tornillo M6x35 CANT: 8 pzas.	CC. Tornillo de hombro M6 CANT: 8 pzas.	DD. Tuerca M6 CANT: 4 pzas.
			
EE. Pasador de chaveta CANT: 2 pzas.	FF. Pasador de la bisagra CANT: 2 pzas.	GG. Tuerca especial M6 CANT: 16 pzas.	HH. Tuerca M10 CANT: 1 pza.
			

Si faltan piezas o ha dañado algunas después de desembalar la parrilla, llame al 1-800-482-0131 para su repuesto. Para pedir repuestos después de usar la parrilla, llame al 1-844-553-6667.

Nota: Las siguientes herramientas son necesarias para el ensamblaje (estas herramientas no están incluidas):

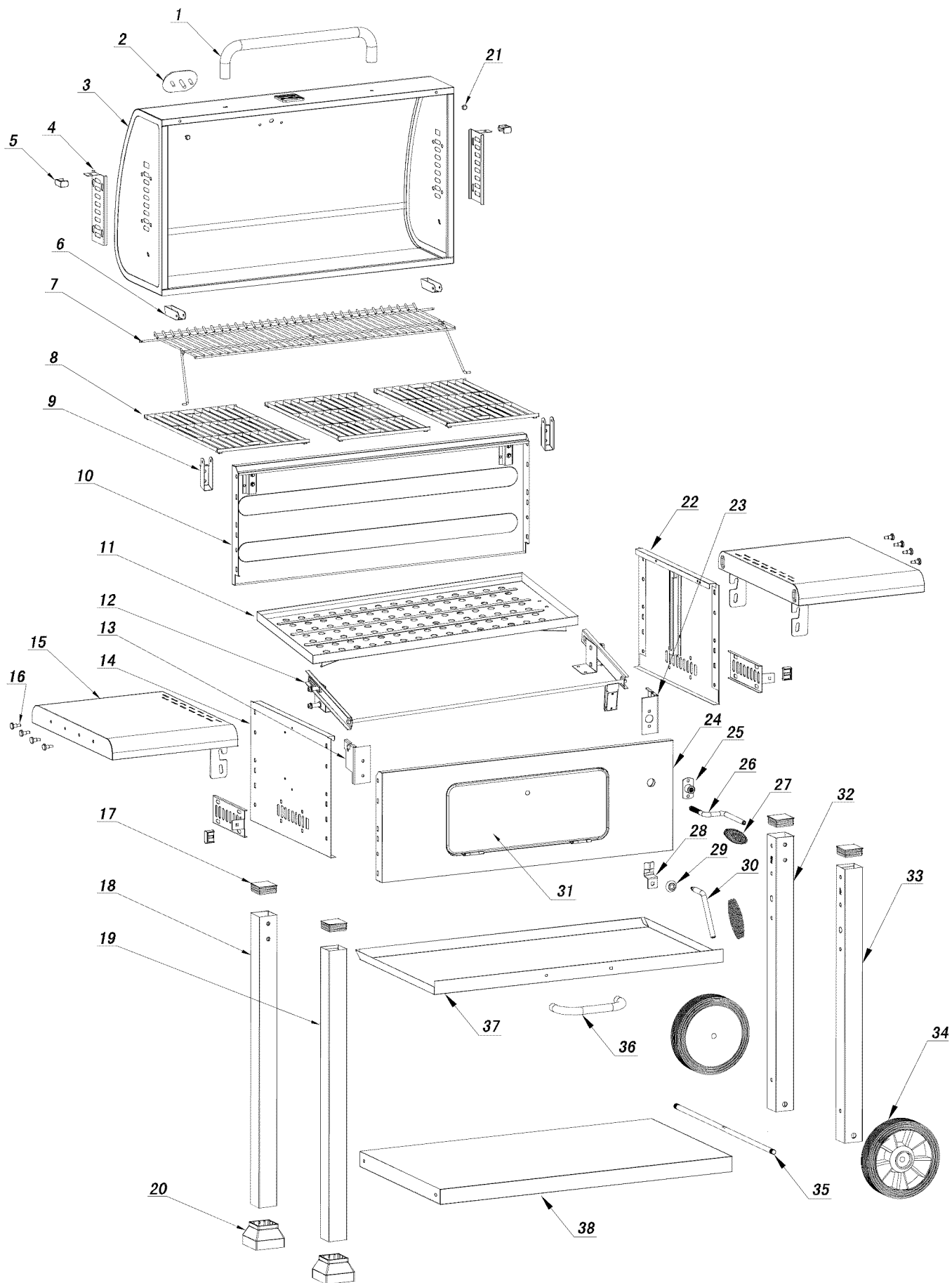
Destornillador Phillips #2

Alicates Llave Inglesa

Descripción de las partes:

No.	Descripción	Part. No.	QTY	No.	Descripción	Part. No.	QTY
1	Mango del capó	5201623	1	20	Tapón externo de la pata	2404950	2
2	Indicador de temperatura	2409831	1	21	Tope	2100158	2
3	Conjunto del capó	5207894	1	22	Panel derecho del fogón	5207898	1
4	Amortiguador	5207895	4	23	Soporte de apoyo del eje derecho	5204472	1
5	Mango del amortiguador	2100065	4	24	Panel frontal del fogón	5207896	1
6	Bisagra superior del capó	5013985	2	25	Soporte de bloqueo del mango	2409948	1
7	Rejilla de calentamiento	2406917	1	26	Manivela	2409947	1
8	Parrilla de cocción	2409833	3	27	Mango de agarre	2409832	2
9	Bisagra inferior del capó	5014001	2	28	Palanca de bloqueo de la puerta	5207049	1
10	Panel posterior del fogón	5207575	1	29	Recorte	5207050	1
11	Bandeja del carbón	5205300	1	30	Mango del cenicero	2409946	1
12	Conjunto del eje	5204470	1	31	Puerta del carbón	5207900	1
13	Soporte de apoyo del eje izquierdo	5204471	1	32	Pata trasera derecha	5207904	1
14	Panel izquierdo del fogón	5207897	1	33	Pata frontal derecha	5207903	1
15	Conjunto del estante lateral	5207906	2	34	Rueda	2100132	2
16	Tornillo sujetador	2307789	8	35	Eje	2409834	1
17	Tapón de tubería	2100478	4	36	Mango del cenicero	5201620	1
18	Pata trasera izquierda	5207902	1	37	Cenicero	5207899	1
19	Pata frontal izquierda	5207901	1	38	Estante inferior	5207905	1

Diagrama de partes:



INSTRUCCIONES DE MONTAJE

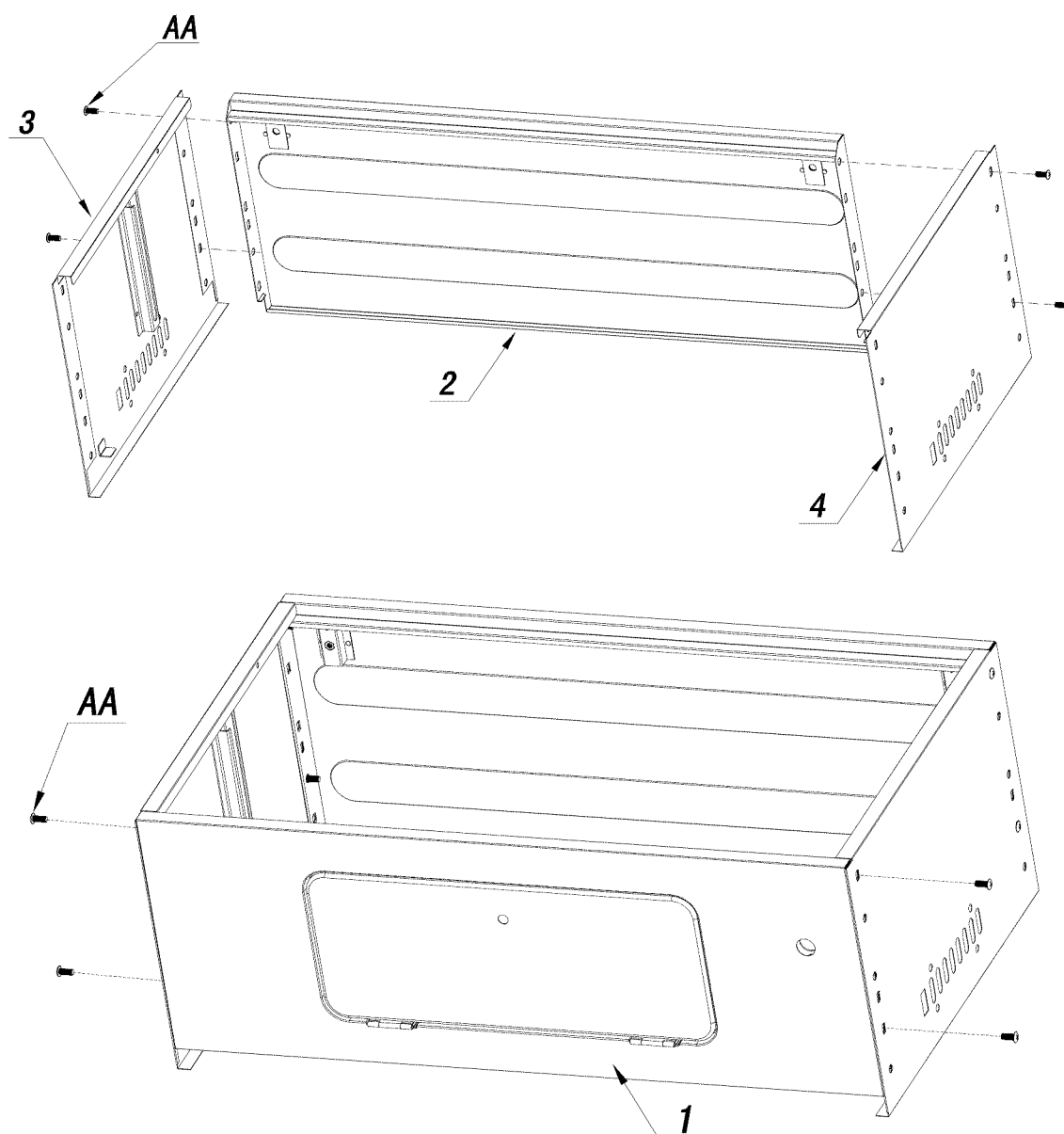
Lea todas las advertencias de seguridad e instrucciones de ensamblaje cuidadosamente antes de ensamblar u operar su parrilla!

Si faltan piezas o ha dañado algunas después de desembalar la parrilla, llame al 1-800-482-0131 para su repuesto. Para pedir repuestos después de usar la parrilla, llame al 1-844-553-6667.

Inspeccione el contenido de la caja para asegurarse que todas las piezas estén incluidas y en buen estado.

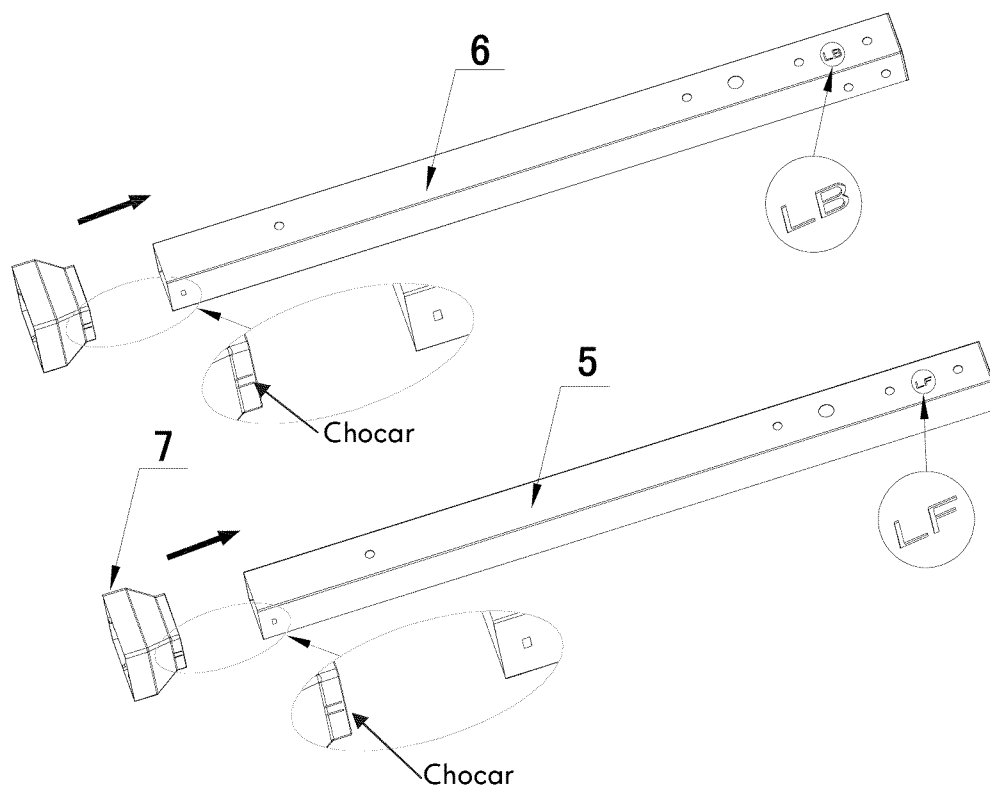
1. Fogón

Afloje los tornillos pre-ensamblados desde el frente (1) y regrese los (2) paneles del Fogón. Deje las cabezas de los tornillos sobresalidos aproximadamente 1/5 pulgadas. Cuelgue los paneles izquierdo (3) y derecho (4) en los tornillos que sobresalen. Apriete los tornillos para asegurarse que todos los paneles estén juntos.

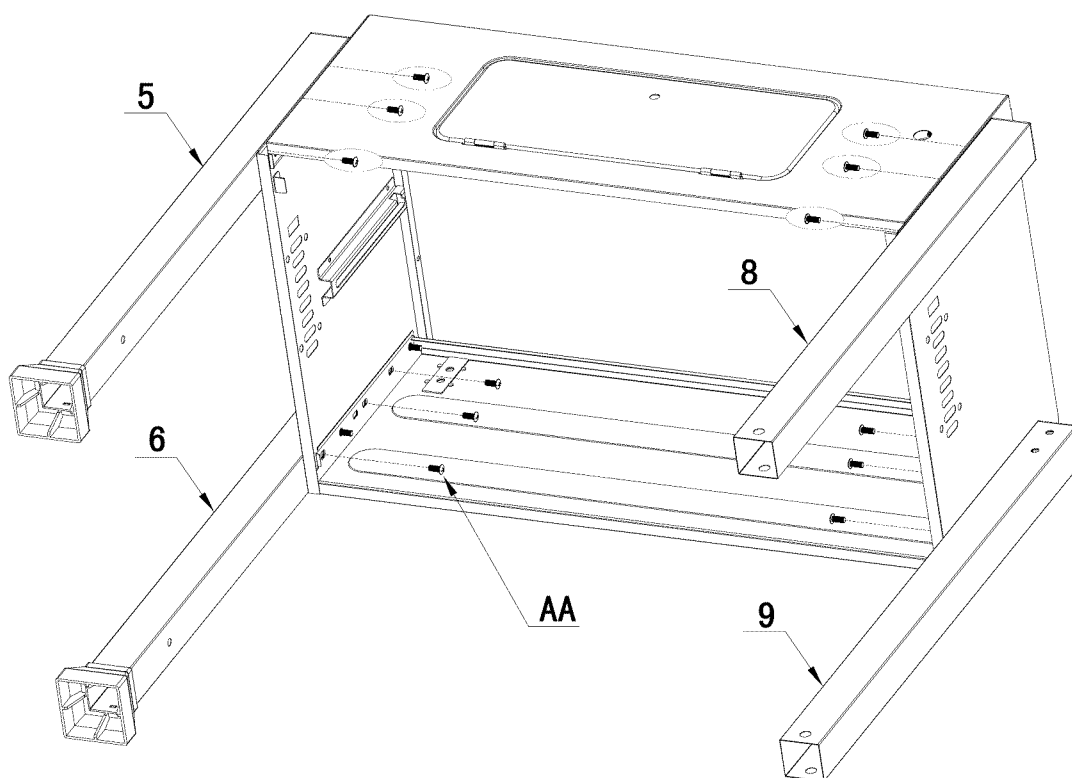


2. Patas

Inserte el tapón externo de la pata (7) en la pata trasera izquierda (6) y en la pata frontal izquierda (5). Asegúrese de que el tapón externo choque en la base del cuadro de la pata.

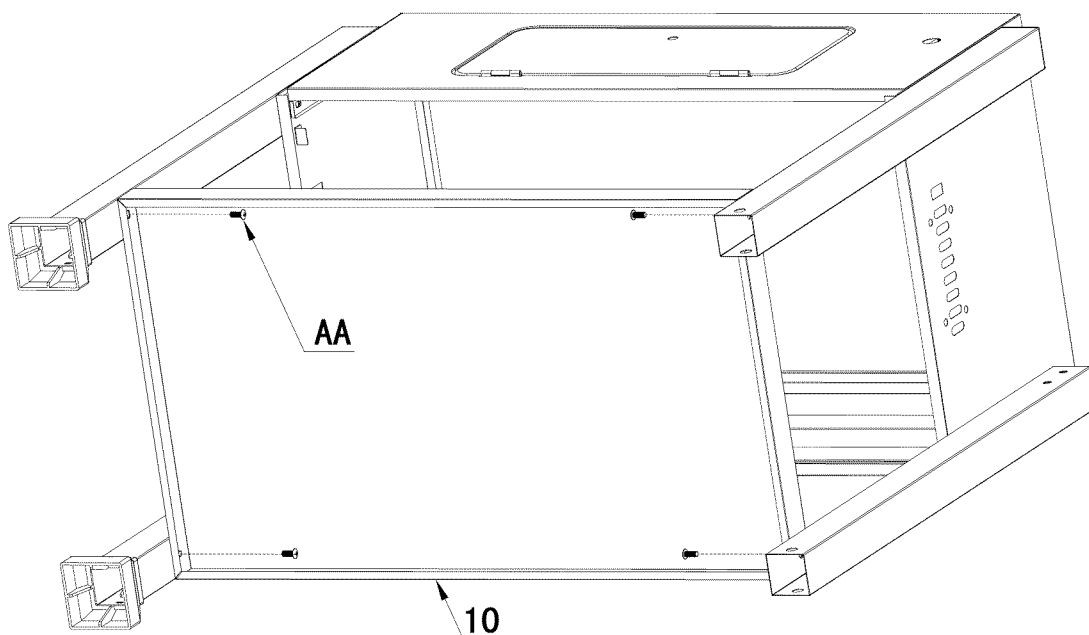


Use 3 tornillos M6x12 (AA) para unir una pata a cada esquina del fogón.



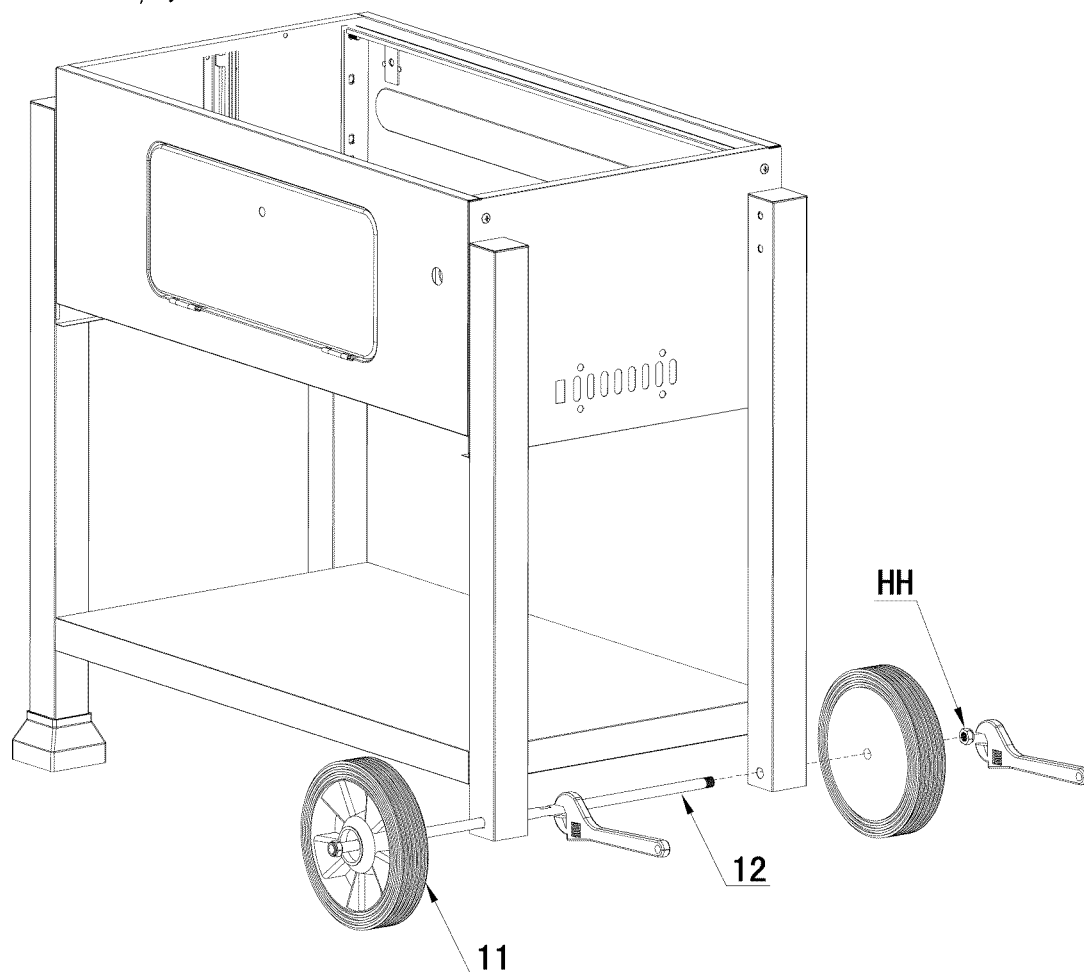
3. Estante inferior

Use 4 tornillos M6x12 (AA) para unir el estante inferior (10) a las 4 patas.



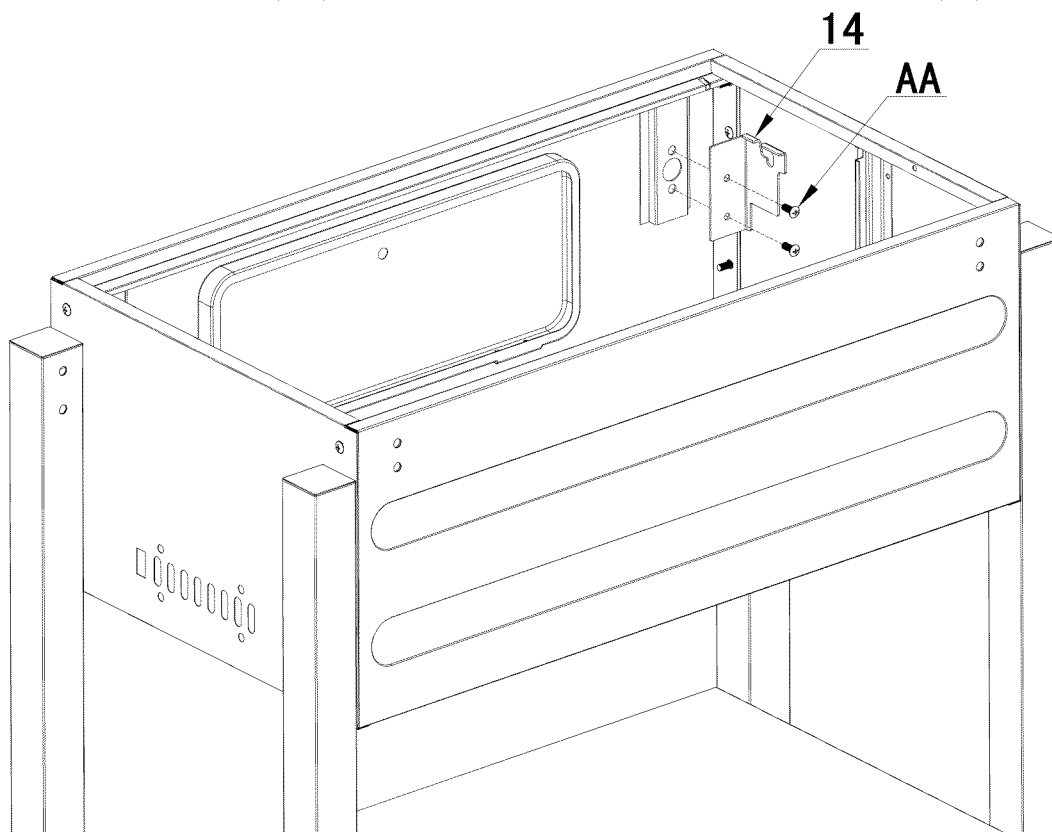
4. Ruedas

Inserte el eje (12) a través de una rueda (11). Luego inserte el eje a través de la pata derecha frontal y la pata izquierda frontal. Coloque la rueda restante sobre el eje. Apriete la tuerca M10 (HH) en el extremo del eje para asegurar el montaje en su lugar de la rueda/eje.



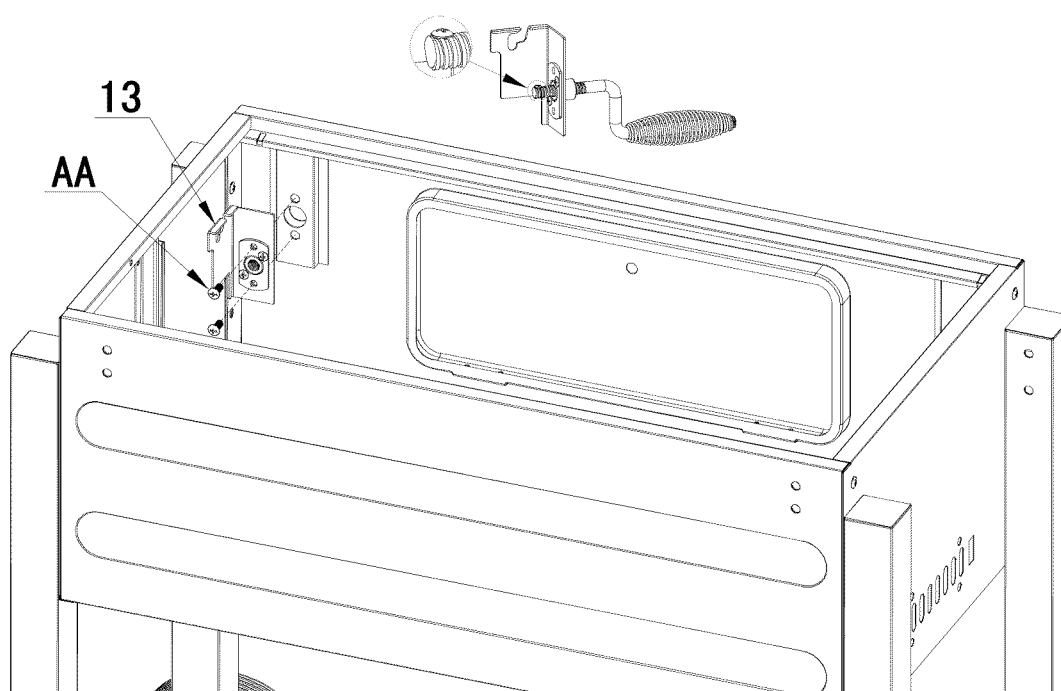
5. Soportes de apoyo del eje

Use 2 tornillos M6x12 (AA) para unir el soporte de apoyo del eje izquierdo (14) al fogón.



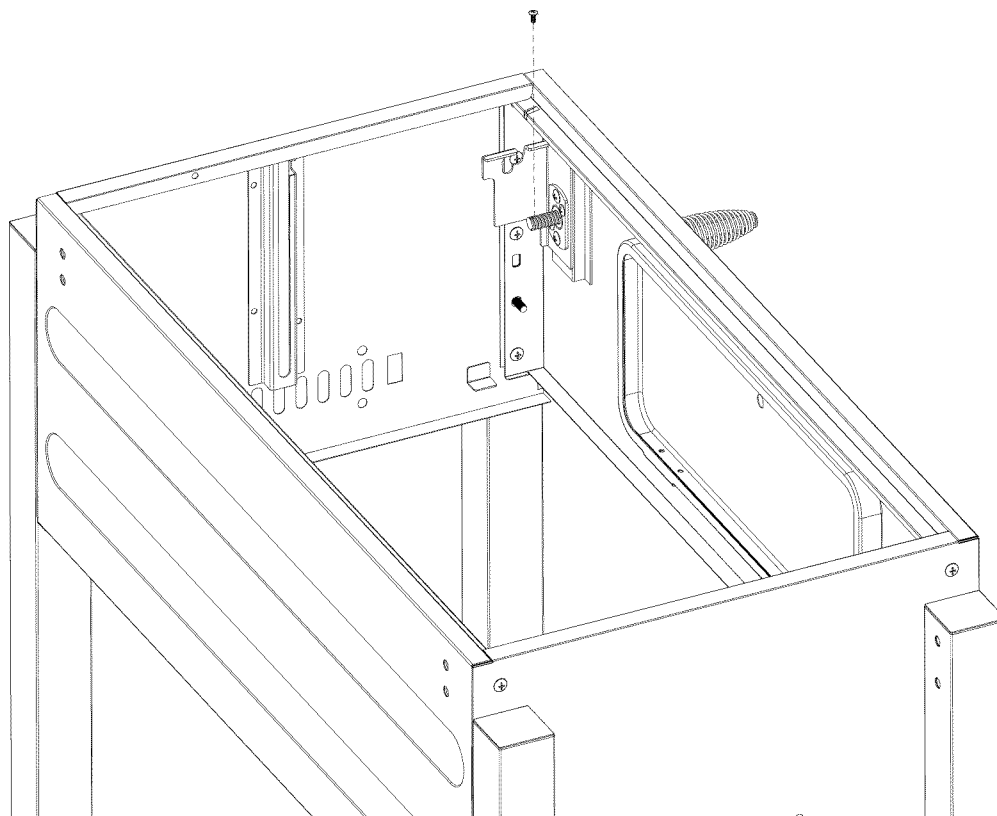
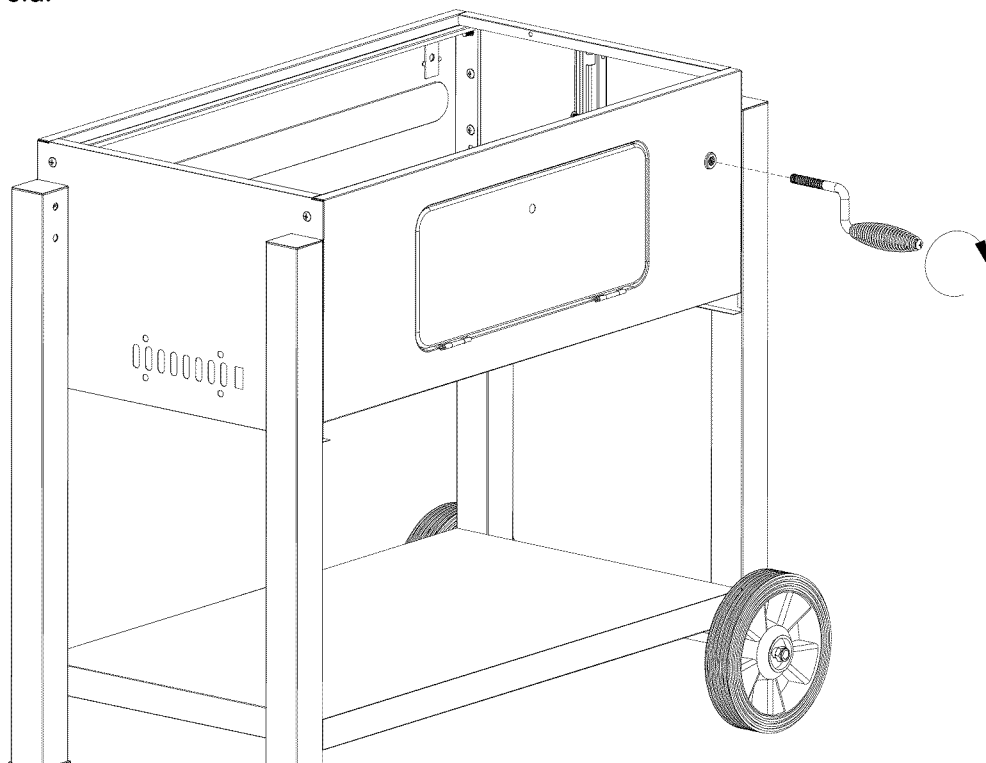
Retire el tornillo pre-ensamblado desde la punta del mango de la manivela (13) para separar el mango y el soporte de apoyo del eje derecho + el soporte de bloqueo del mango (13). Use 2 tornillos M6x12 (AA) para unir el soporte de apoyo del eje derecho + el soporte de bloqueo del mango al panel frontal del fogón.

Nota: Conserve el tornillo removido del mango de la manivela para usarlo en el siguiente paso.



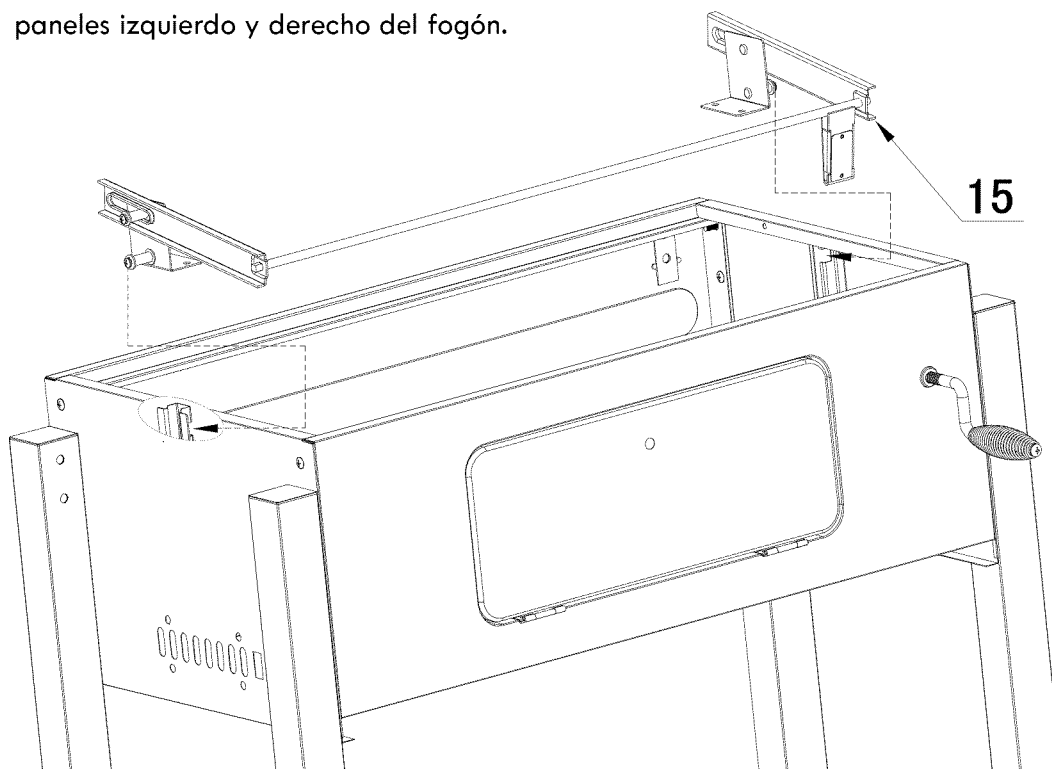
6. Mango de la manivela

Rote el mango de la manivela en sentido horario hasta el tope a través del agujero en el panel frontal del fogón. Inserte y apriete nuevamente el tornillo en la punta de la manivela.

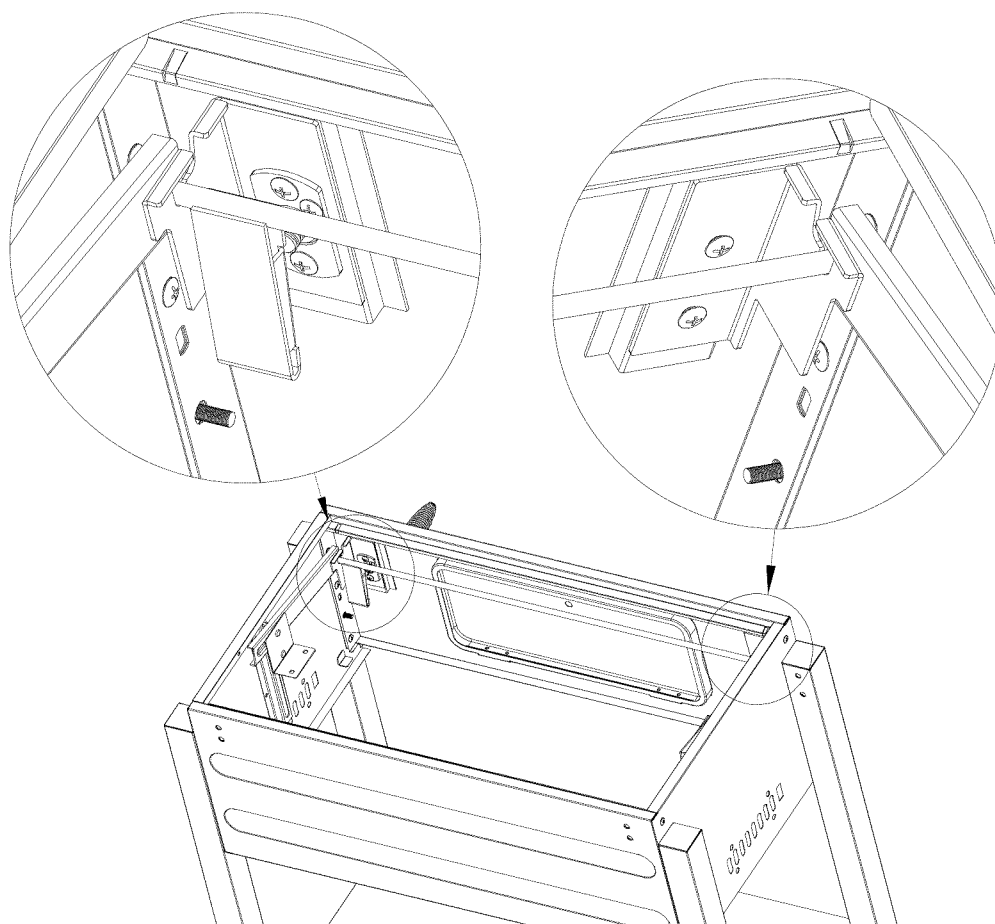


7. Conjunto del eje

Deslice los tornillos en cada extremo del conjunto del eje (15) en las ranuras de los paneles izquierdo y derecho del fogón.

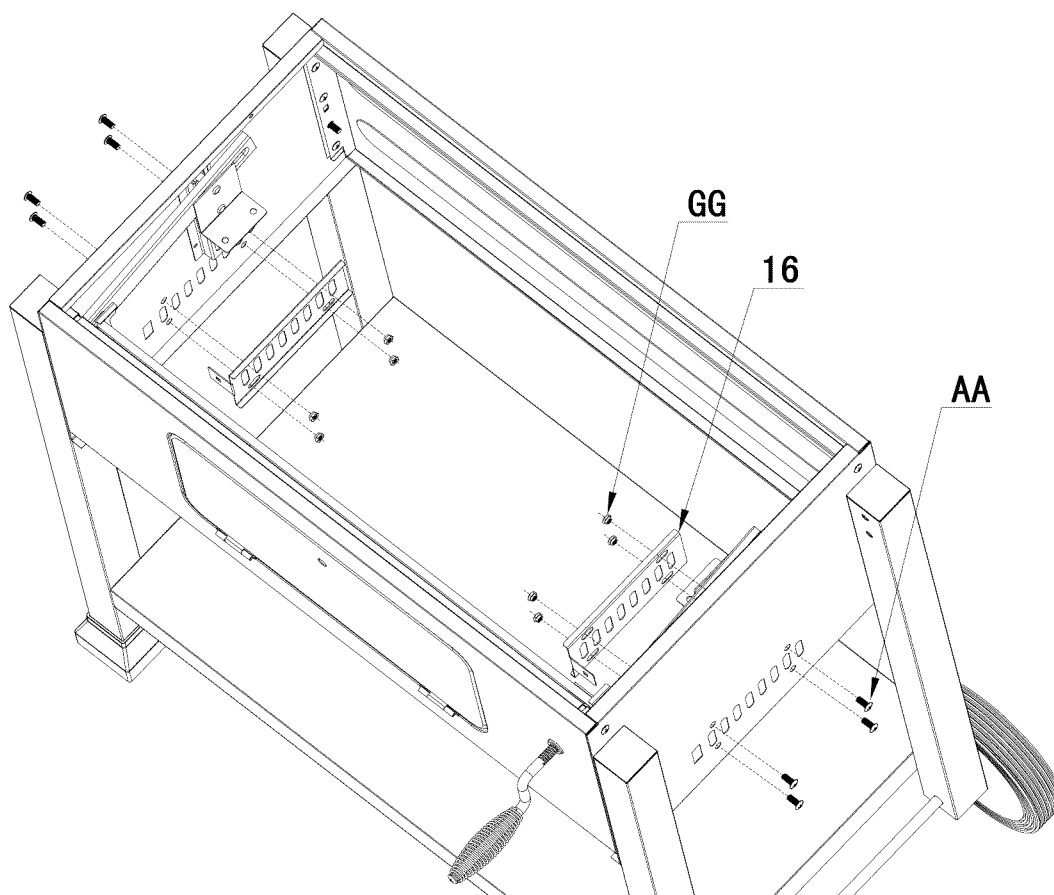


Coloque cada extremo del eje en la ranura del soporte, en cada lado del panel frontal del fogón.

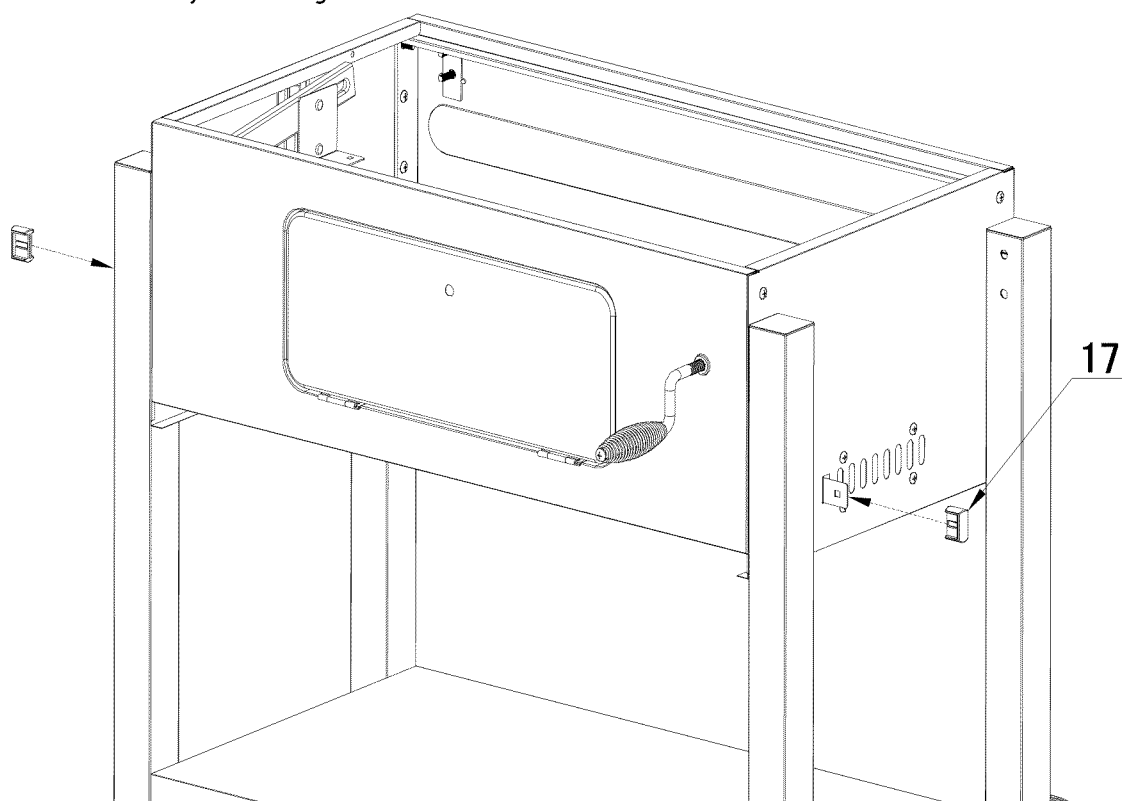


8. Amortiguadores del fogón

Use 4 tornillos M6x12 (AA) y tuercas especiales M6 (GG) para unir un amortiguador (16) a los paneles izquierdo y derecho del fogón como se muestra abajo en la figura.

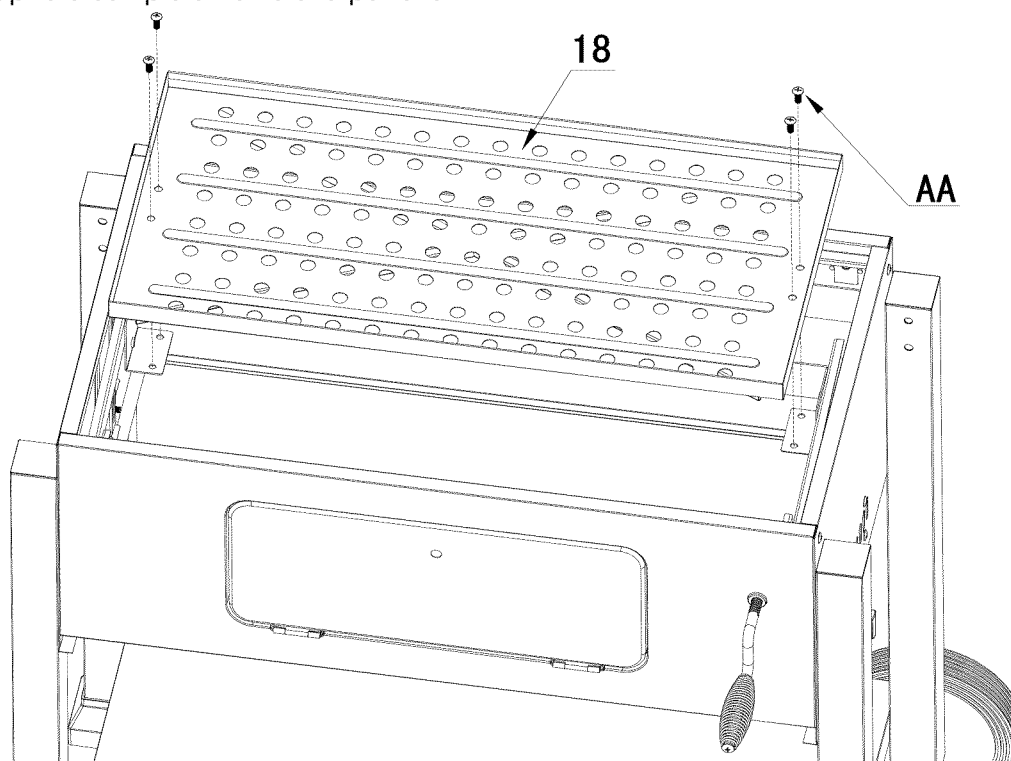


Adjunte las manijas del amortiguador (17) a los amortiguadores del fogón como se muestra abajo en la figura.



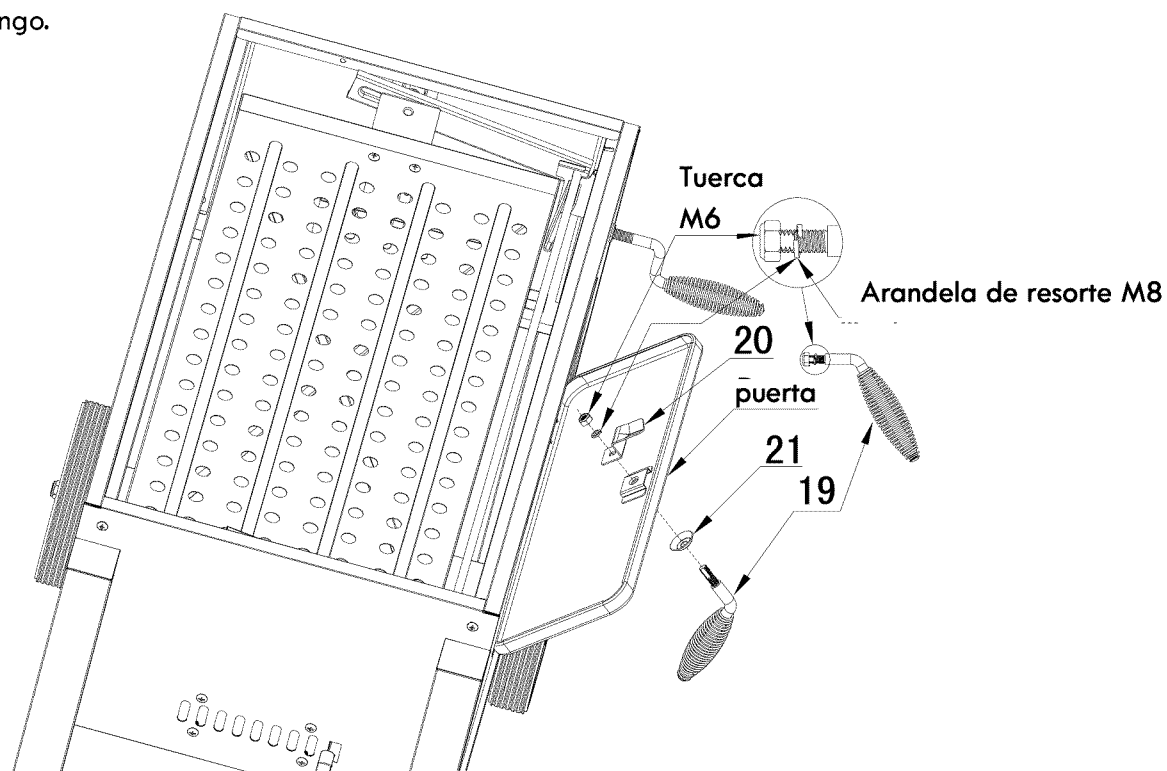
9. Bandeja del carbón

Alinee los orificios de la bandeja del carbón (18) con los orificios del soporte del conjunto del eje. Inserte y apriete a mano 4 tornillos M6x12 (AA) como se indica, luego apriete completamente uno por uno.



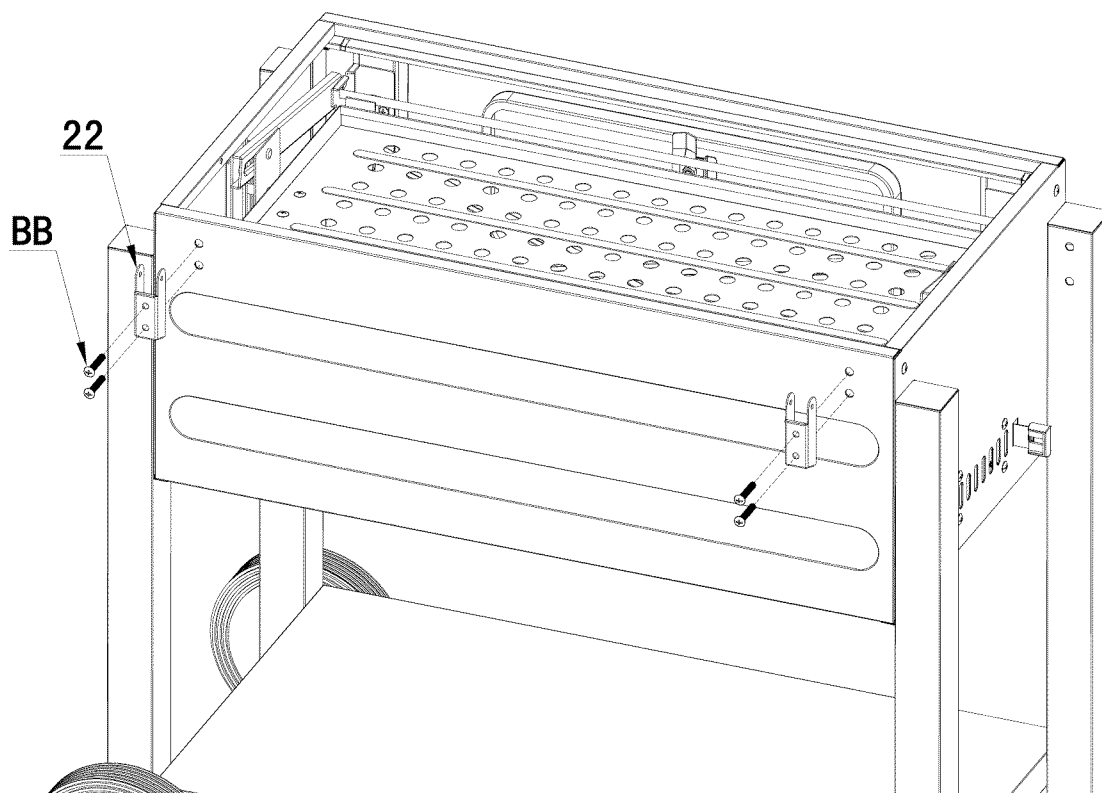
10. Mango de la puerta del carbón

Retire la tuerca M8 pre-ensamblada y la arandela de resorte desde el eje del mango de la puerta del carbón (19). Inserte el eje del mango a través de la pieza de recorte de la puerta (21), el orificio en la puerta y la palanca de bloqueo de la puerta (20) como se muestra abajo en la figura. Vuelva a colocar la arandela de resorte y la tuerca M8 en el eje del mango y apriete la tuerca para asegurar en su lugar el conjunto del mango.



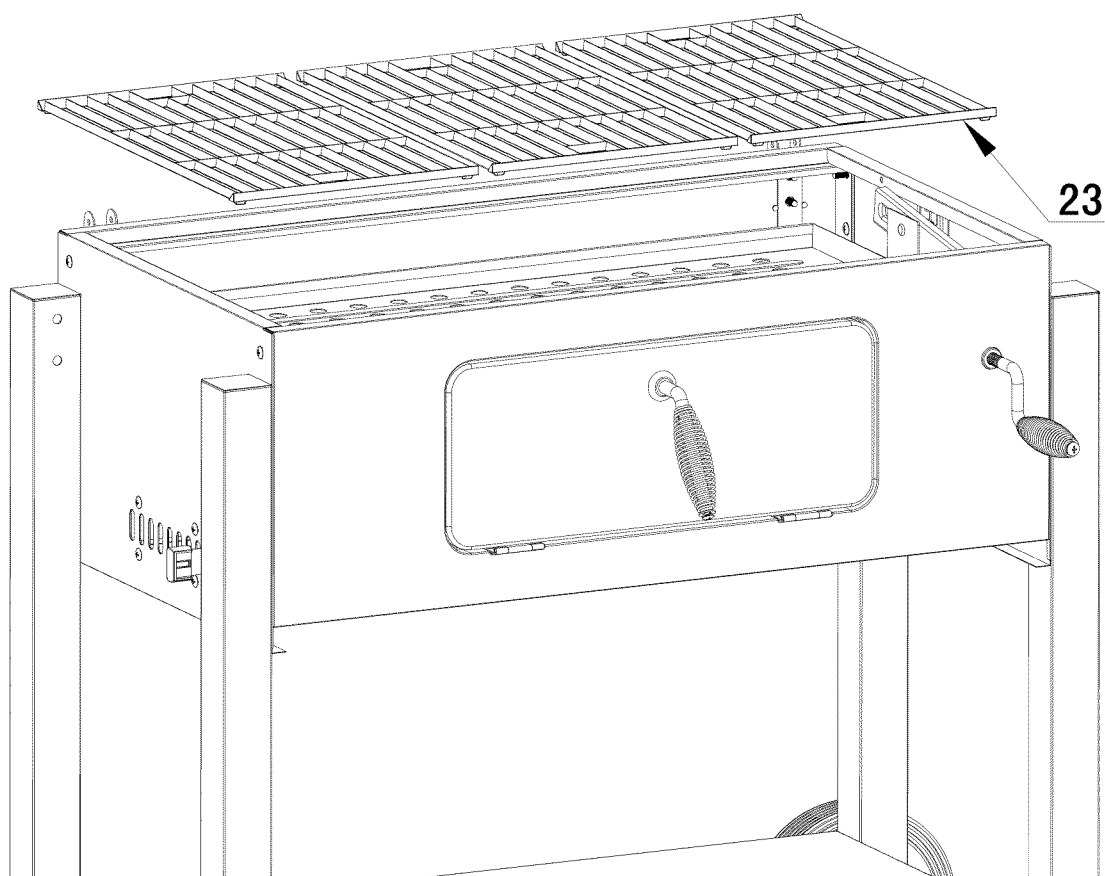
11. Bisagras inferiores del capó

Use 2 tornillos M6x35 (BB) para unir una bisagra inferior del capó (22) a cada lado del panel posterior del fogón.



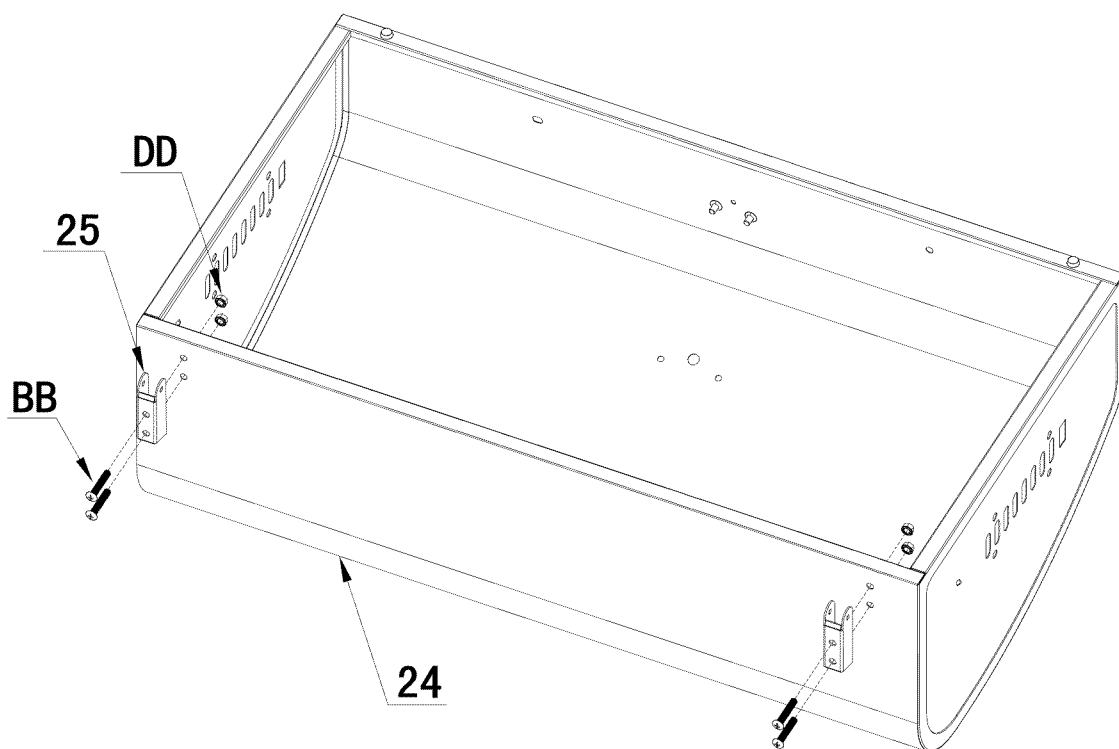
12. Parrilla de cocción

Coloque las 3 parrillas de cocción (23) dentro del fogón, como se muestra a continuación.



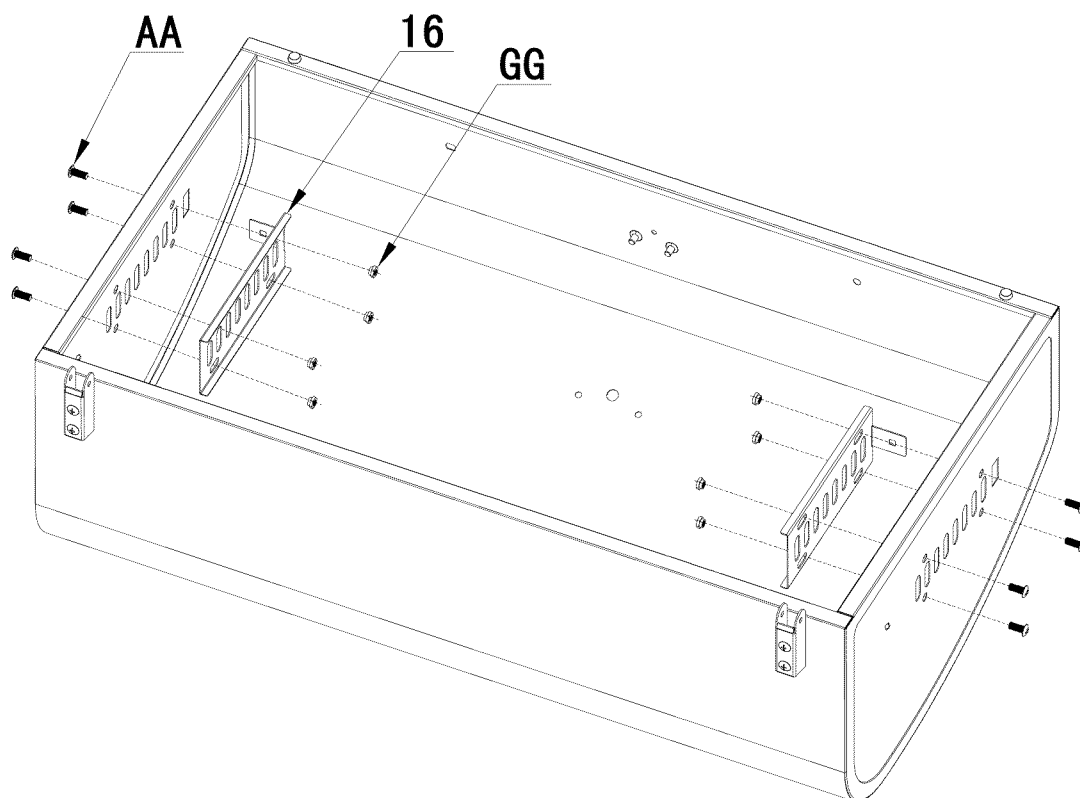
13. Bisagras superiores del capó

Use 2 tornillos M6x35 (BB) y tuercas M6 (DD) para unir una bisagra superior del capó (25) a cada lado de la parte posterior del capó (24).

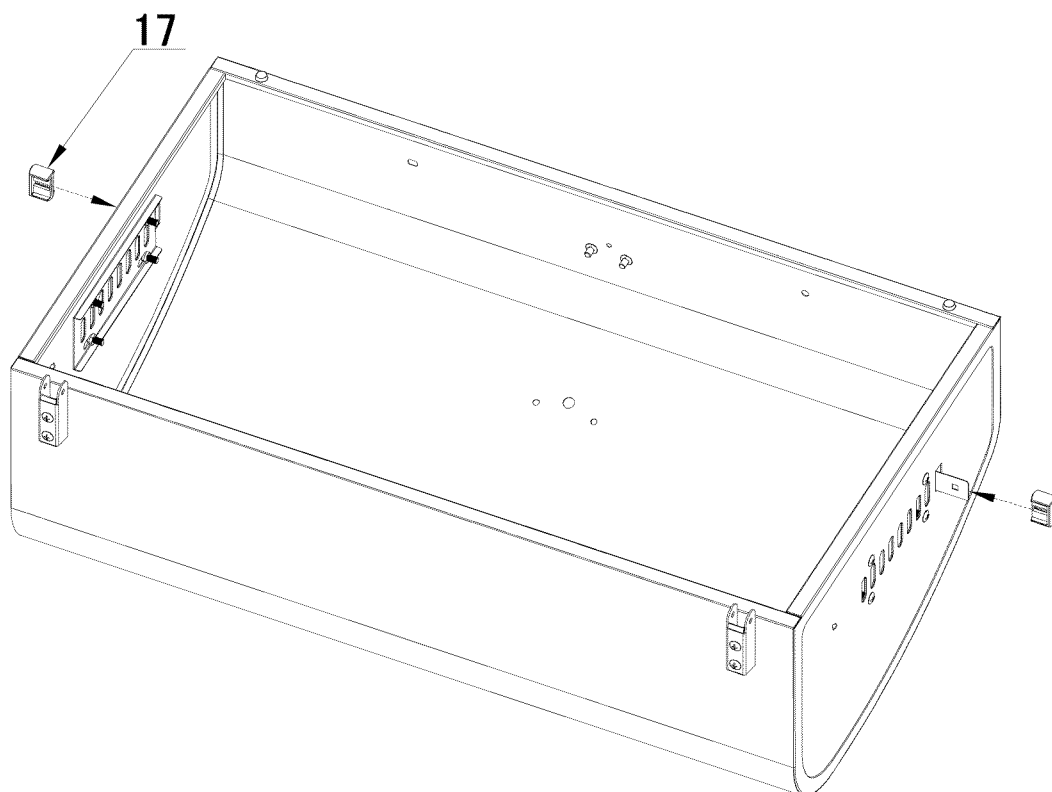


14. Amortiguadores del capó

Use 4 tornillos M6x12 (AA) y tuercas especiales M6 (GG) para unir un amortiguador (16) al lado derecho e izquierdo del capó (24) como se muestra a continuación.

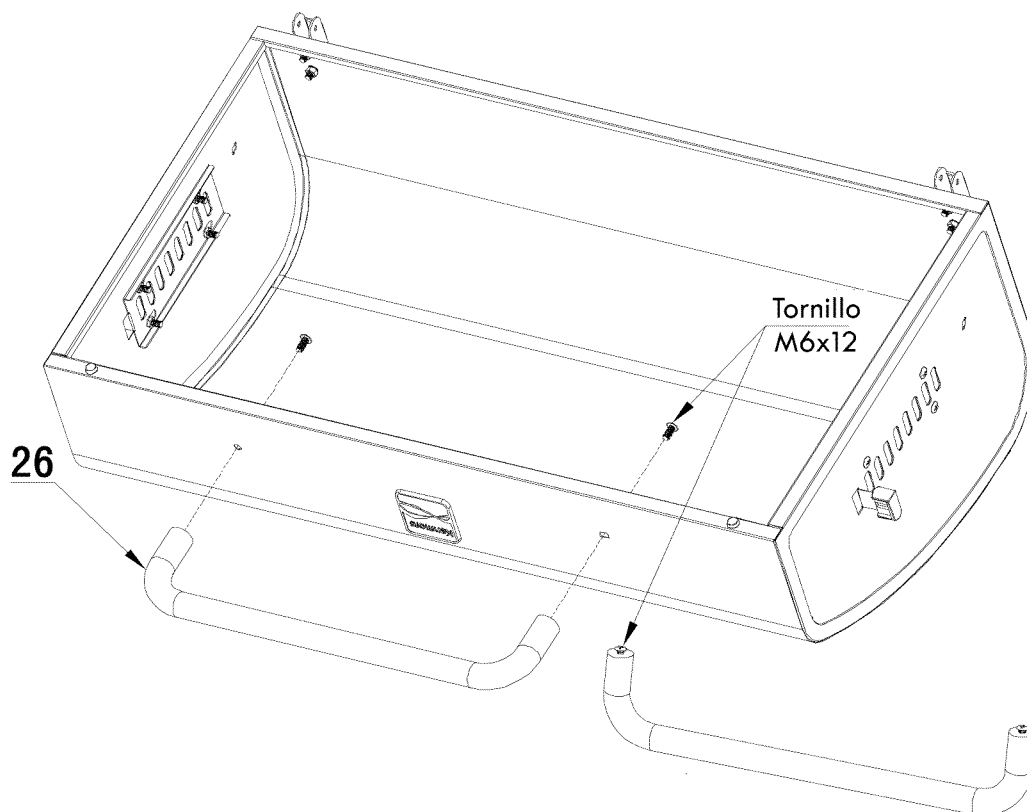


Adjunte las manijas del amortiguador (17) a los amortiguadores del capó, como se muestra a continuación.



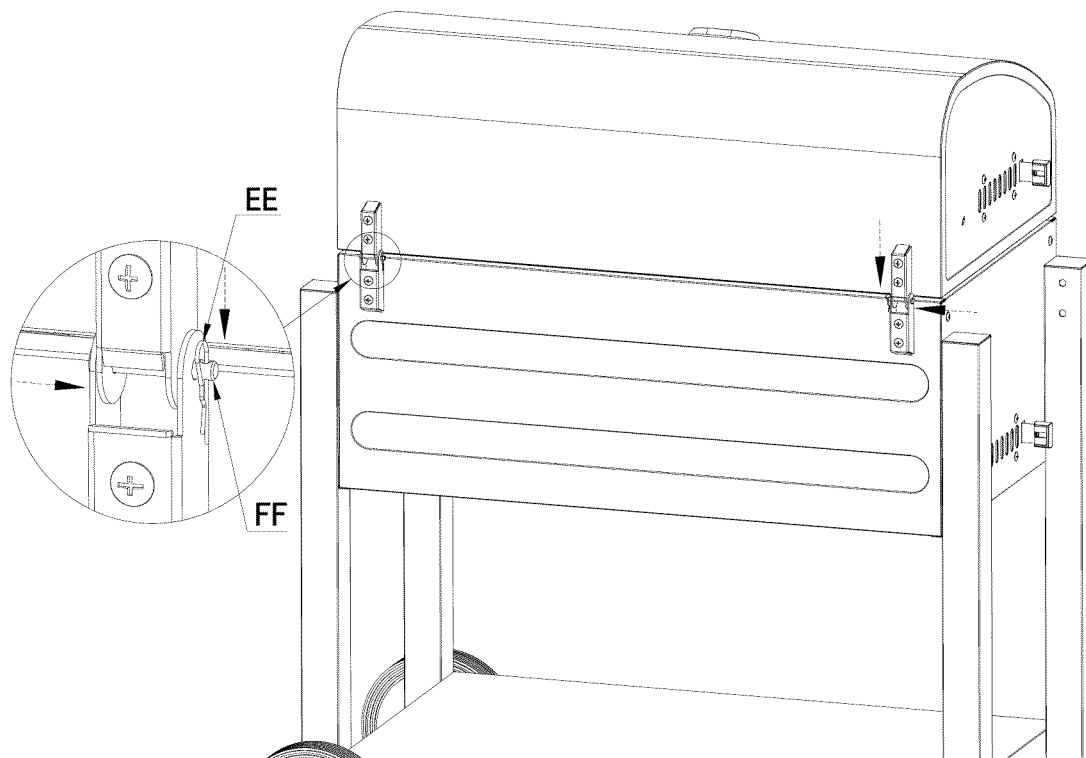
15. Mango del amortiguador

Retire los tornillos pre-ensamblados M6x12 del mango del amortiguador (26). Use los tornillos para unir el mango al amortiguador.



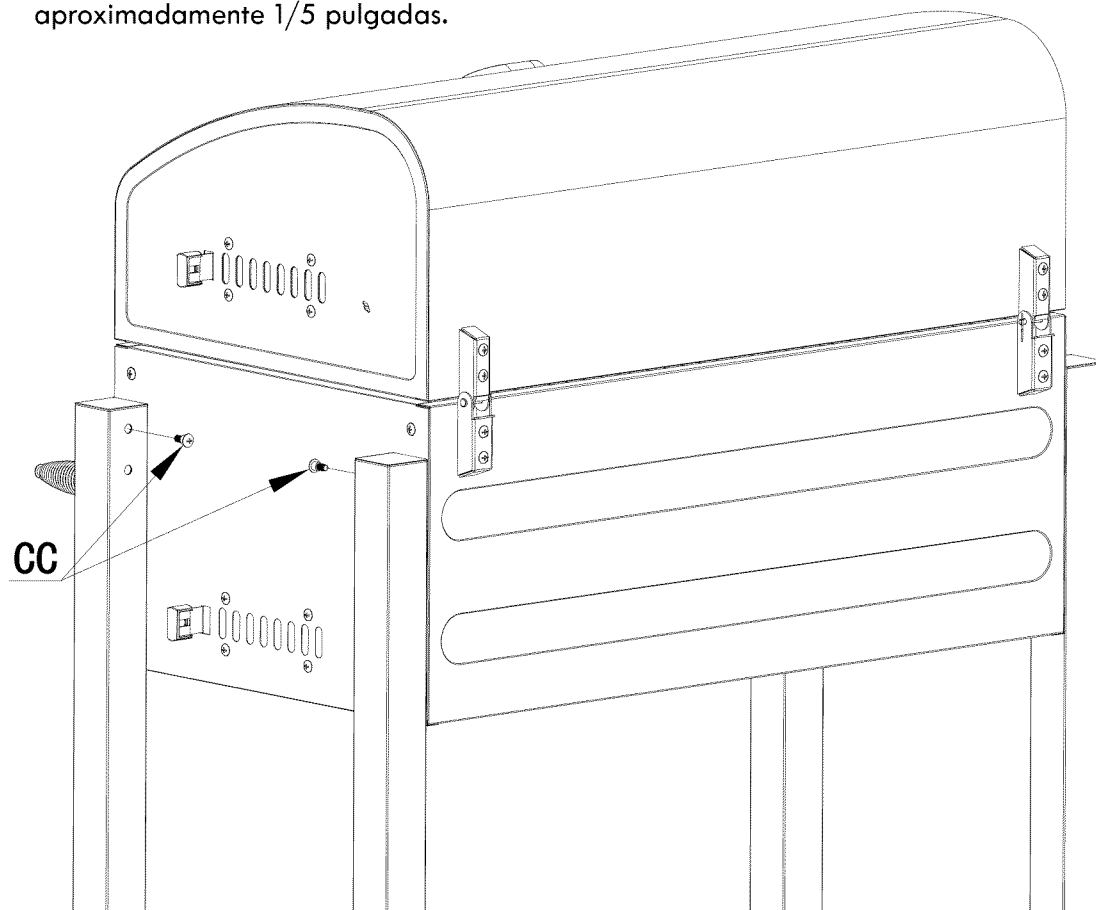
16. Capó al Fogón

Coloque el capó sobre el fogón con bisagras alineadas, como se muestra a continuación. Inserte los pasadores de la bisagra (FF) a través de las bisagras. Asegure los pasadores de la bisagra con los pasadores de chaveta (EE).



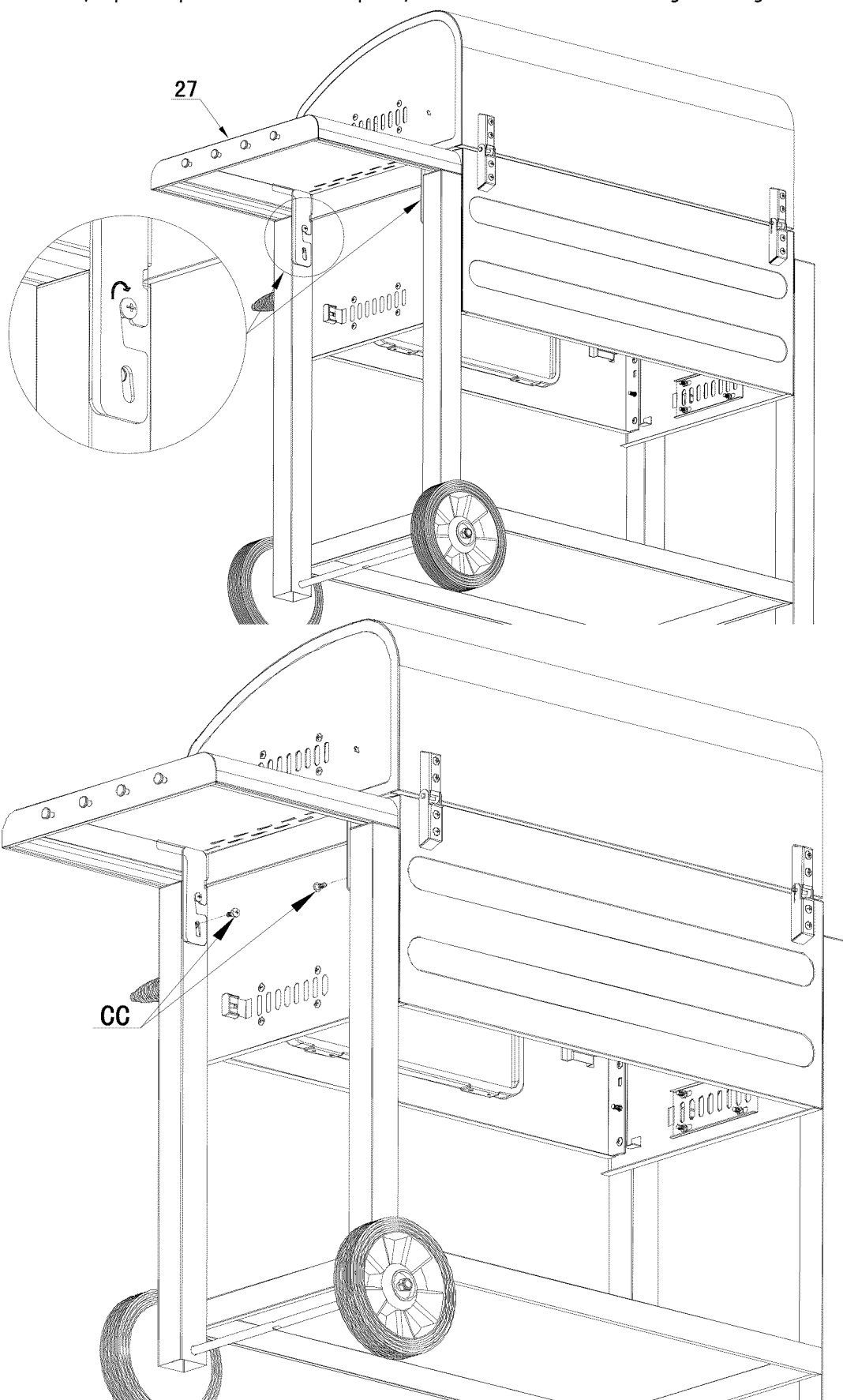
17. Estantes laterales

Inserte un tornillo de hombro M6 (CC) dentro del orificio superior de cada pata, como se muestra a continuación. Apriete los tornillos, dejando que las cabezas sobresalgan aproximadamente 1/5 pulgadas.



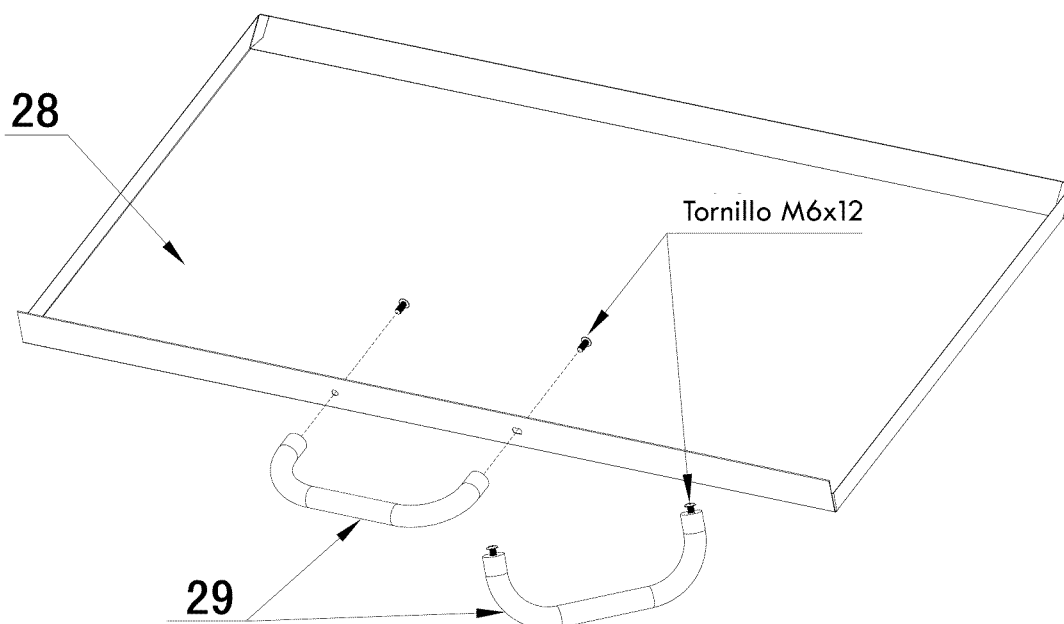
Cuelgue los soportes de los estantes laterales en las cabezas sobresalidas de los tornillos de hombro, y luego apriete completamente los tornillos como se muestra en la primera figura.

Inserte un tornillo de hombro M6 dentro del orificio inferior de cada soporte del estante lateral y apriete plenamente en la pata, como se muestra en la segunda figura.

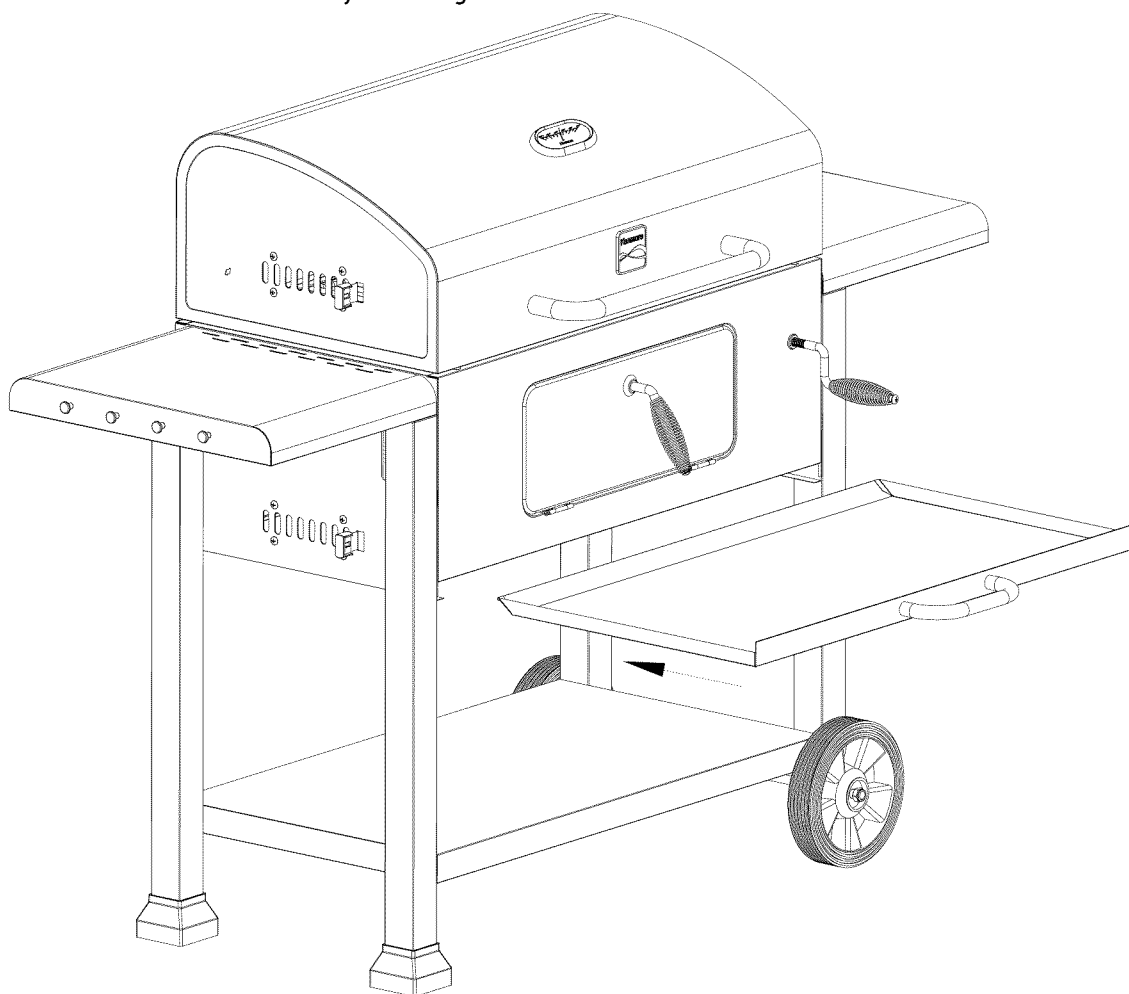


18. Cenicero

Retire los 2 tornillos pre-ensamblados M5x12 del mango del cenicero (29). Use los tornillos para unir el mango al cenicero (28) como se muestra a continuación.

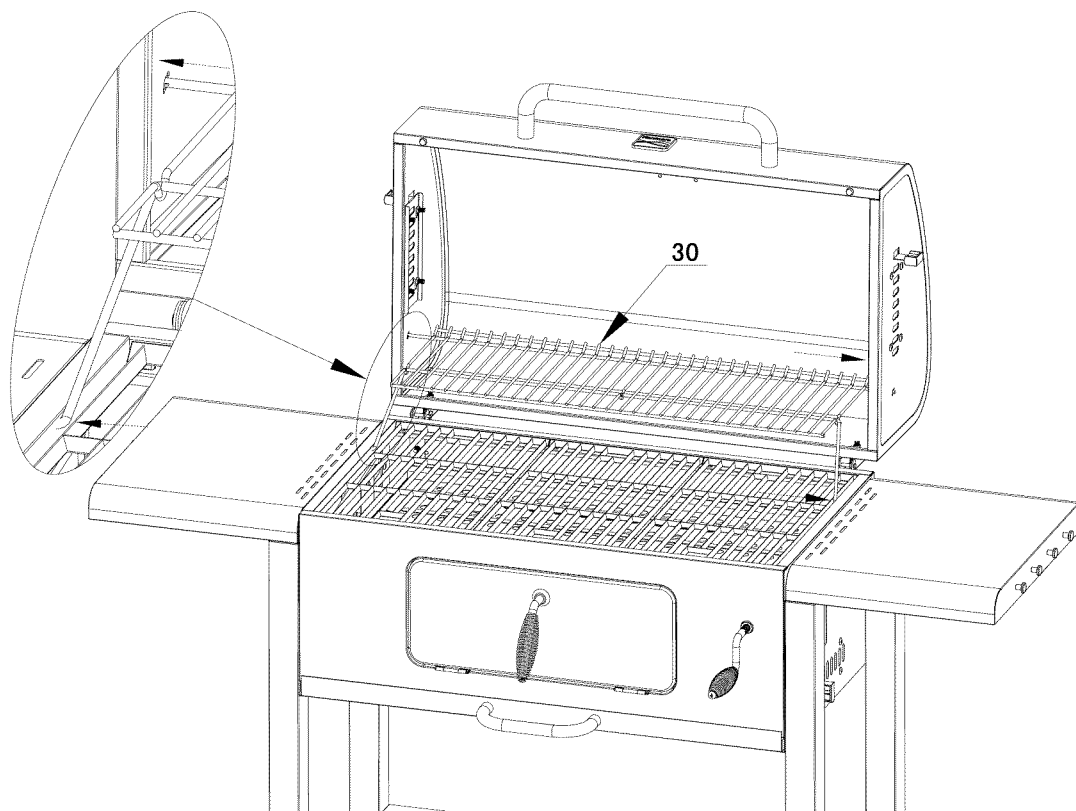


Deslice el cenicero debajo del fogón como se muestra a continuación.

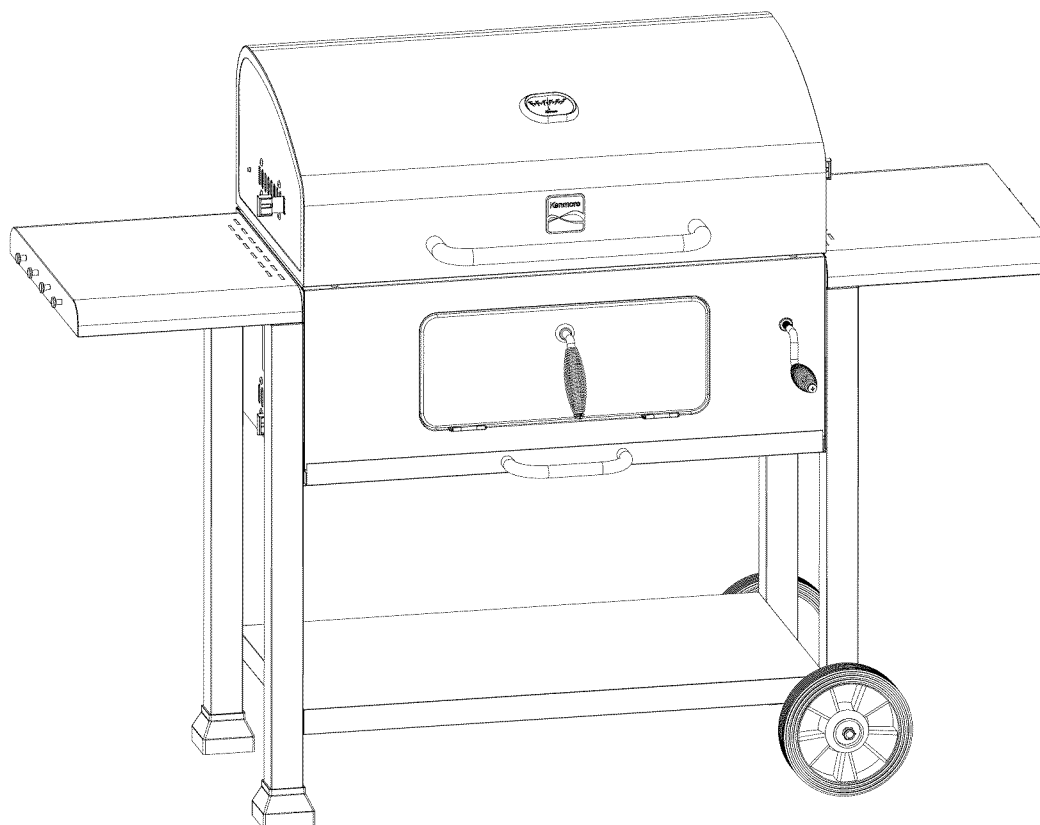


19. Rejilla de calentamiento

Instale la rejilla de calentamiento (30) dentro del fogón, como se muestra a continuación.



Conjunto completo



Kenmore®

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

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

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

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

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

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

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

