

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado

Kenmore®

4 Burner LP Gas Grill with Side Cart

Parrilla a gas LP con 4 quemadores y carro lateral

Model/Modelo: 152.23151910

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



These instructions are for your safety. Read them thoroughly before use and retain them for future reference.



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



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



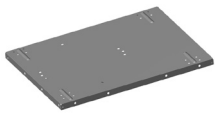
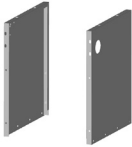




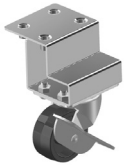
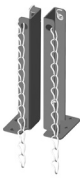

WARNING:
For Outdoor Use Only!

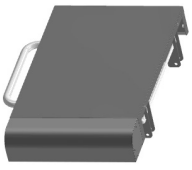

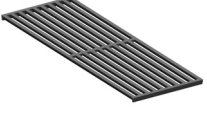
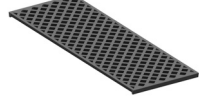
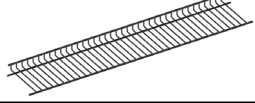
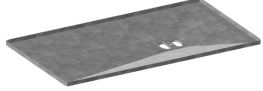


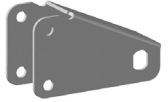




WARNING:
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

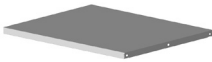



Table of Contents	
Parts Supplied	4
Hardware and Before You Start	5
Diagram and Part List	6
Assembly Steps	7
Leak Testing	23
Safety Instructions	24
User Instructions	25
Care and Maintenance	26
Grill Specifications and Troubleshooting	29
Warranty	30
Service Number	Back Cover

Parts Supplied




Ref	Description	Illustration	Qty
1	Cabinet Base		1
2	Left + Right Side Wall		1
3	Cabinet Brace Plate		2
4	Cabinet Front Panel		1
5	Cross Bar		1
6	Axle Assembly		1
7	Locking Caster Wheel		2
8	Cylinder Supports		1
9	Firebox		1

Ref	Description	Illustration	Qty
10	Fold-down Side Shelf		1
11	Vaporising Bar		4
12	Cooking Grate		3
13	Searing Grate		1
14	Warming Rack		1
15	Grease Tray		1
16	Grease Cup Bracket		1
17	Grease Cup		1
18	Cart Wheel Bracket		2
19	Left Cart Frame		1
20	Cart Wheel		2

Parts Supplied

Ref	Description	Illustration	Qty
21	Right Cart Frame		1
22	Cart Shelf		2
23	Cart Rail		2
24	Side Cart Handle		1
25	Side Cart Tabletop		1
26	Utility Bin		1
27	Chopping Board		1

Hardware Supplied

Ref	Description	Illustration	Qty
A	M6 x 12 Bolt		74
B	M4 x 10 Bolt		4
C	M6 x 45 Bolt		8

Hardware items are not shown at actual size.

Before You Start

Check the contents of the box and make sure you have all the parts and fittings listed. If not, call 1-844-553-6667.

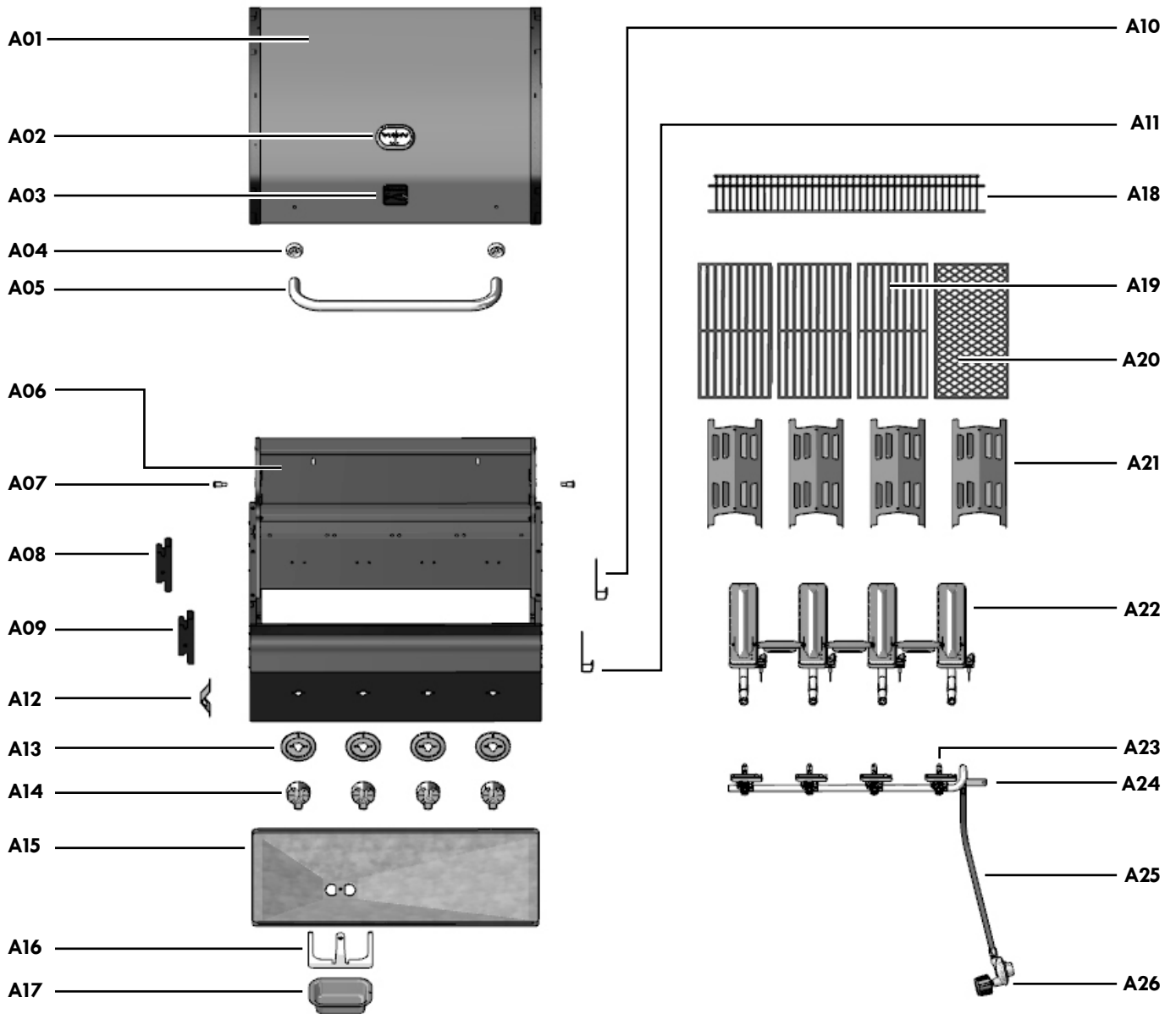
When you are ready to start, make sure that you have the right tools at hand, plenty of space and a clean dry area for assembly.

Assembly

Lay out all nuts and bolts and check lengths before assembly. It is recommended that the carton is cut open and spread out on the floor and used as a protective surface during assembly. Refer to the assembly diagrams as necessary.

CAUTION: While every precaution has been made in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

Diagram

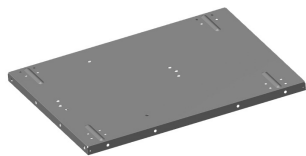


Part List

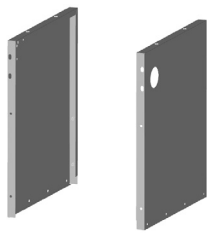
Key	Description	Qty	Part Number
A01	Lid	1	506 A01
A02	Temperature Gauge	1	506 A02
A03	Logo	1	506 A03
A04	Lid Handle Bezel	2	506 A04
A05	Lid Handle	1	506 A05
A06	Firebox	1	506 A06
A07	Rotate Rod	2	506 A07
A08	Left Back Side Shelf Bracket	1	506 A08
A09	Left Front Side Shelf Bracket	1	506 A09
A10	Right Back Side Bracket	1	506 A10
A11	Right Front Side Bracket	1	506 A11
A12	Bottle Opener	1	506 A12
A13	Bezel Control Dial	4	506 A13

Key	Description	Qty	Part Number
A14	Control Dial	4	506 A14
A15	Grease Tray	1	506 A15
A16	Grease Cup Bracket	1	506 A16
A17	Grease Cup	1	506 A17
A18	Warming Rack	1	506 A18
A19	Cooking Grate	3	506 A19
A20	Searing Grate	1	506 A20
A21	Vaporising Bar	4	506 A21
A22	Burner	4	506 A22
A23	Gas Valve	4	506 A23
A24	Manifold	1	506 A24
A25	Gas Hose	1	506 A25
A26	Regulator	1	506 A26

Assembly Step 1



Cabinet Base



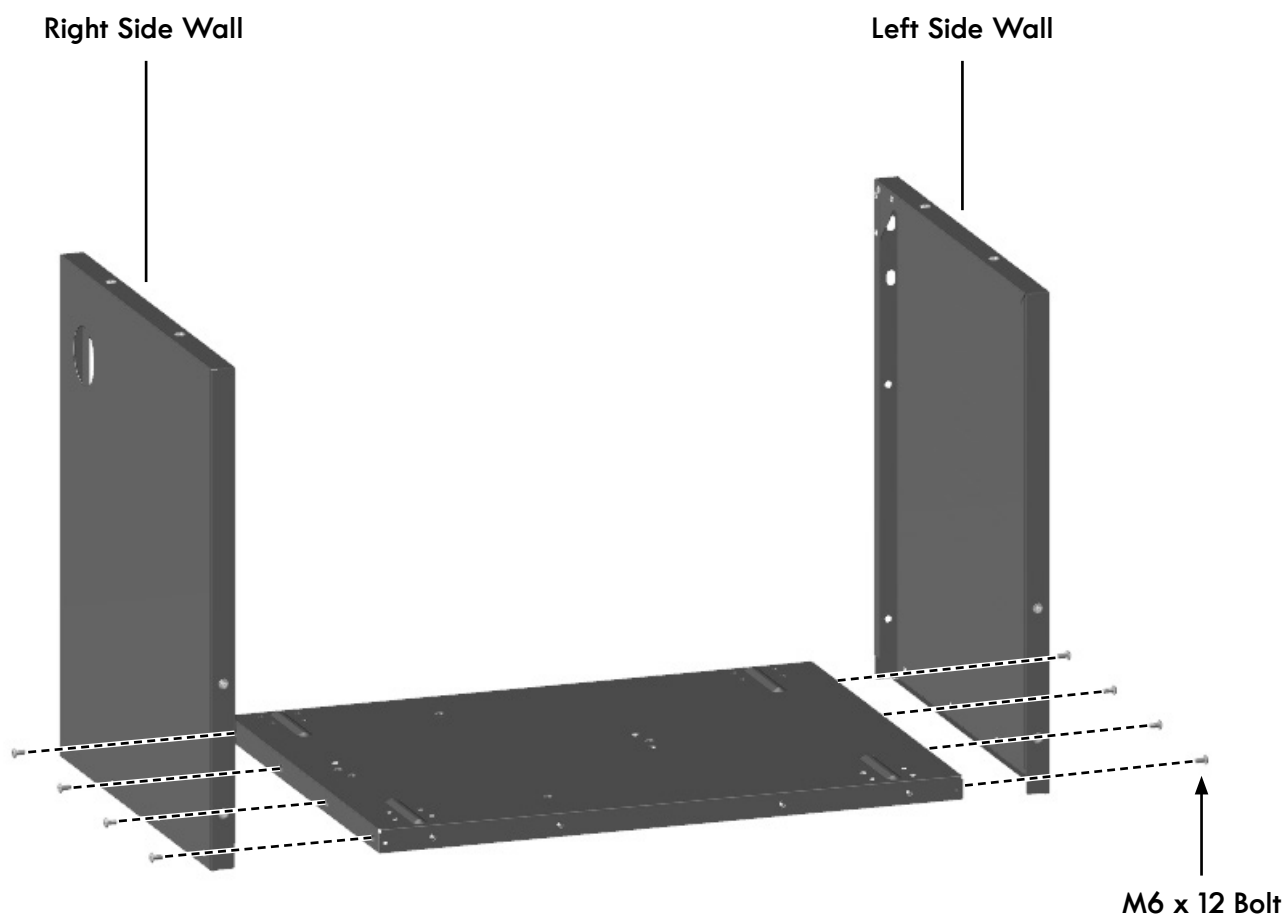
Left + Right Side Wall



M6 x 12 Bolt

Fit left and right side walls to the cabinet base as shown below using 8 of the M6 x 12 bolts.
Note: The right side wall has a hole in the top corner.

This is a view from the back.



Assembly Step 2

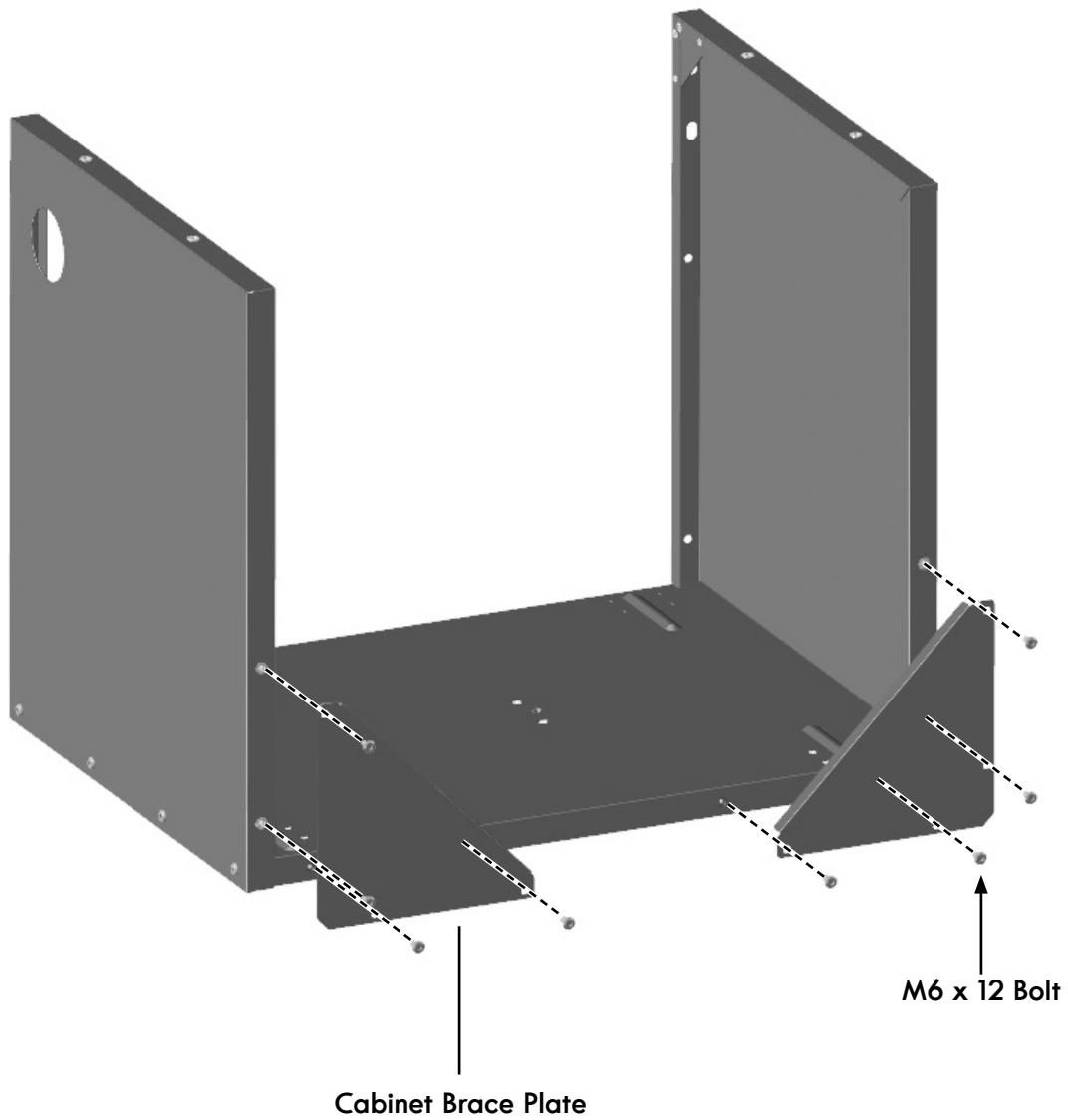


Cabinet Brace Plate (x2)



M6 x 12 Bolt

Fit the two cabinet brace plates to the cabinet base and side wall assembly using 8 of the M6 x 12 bolts as shown below.



Assembly Step 3



Cabinet Front Panel

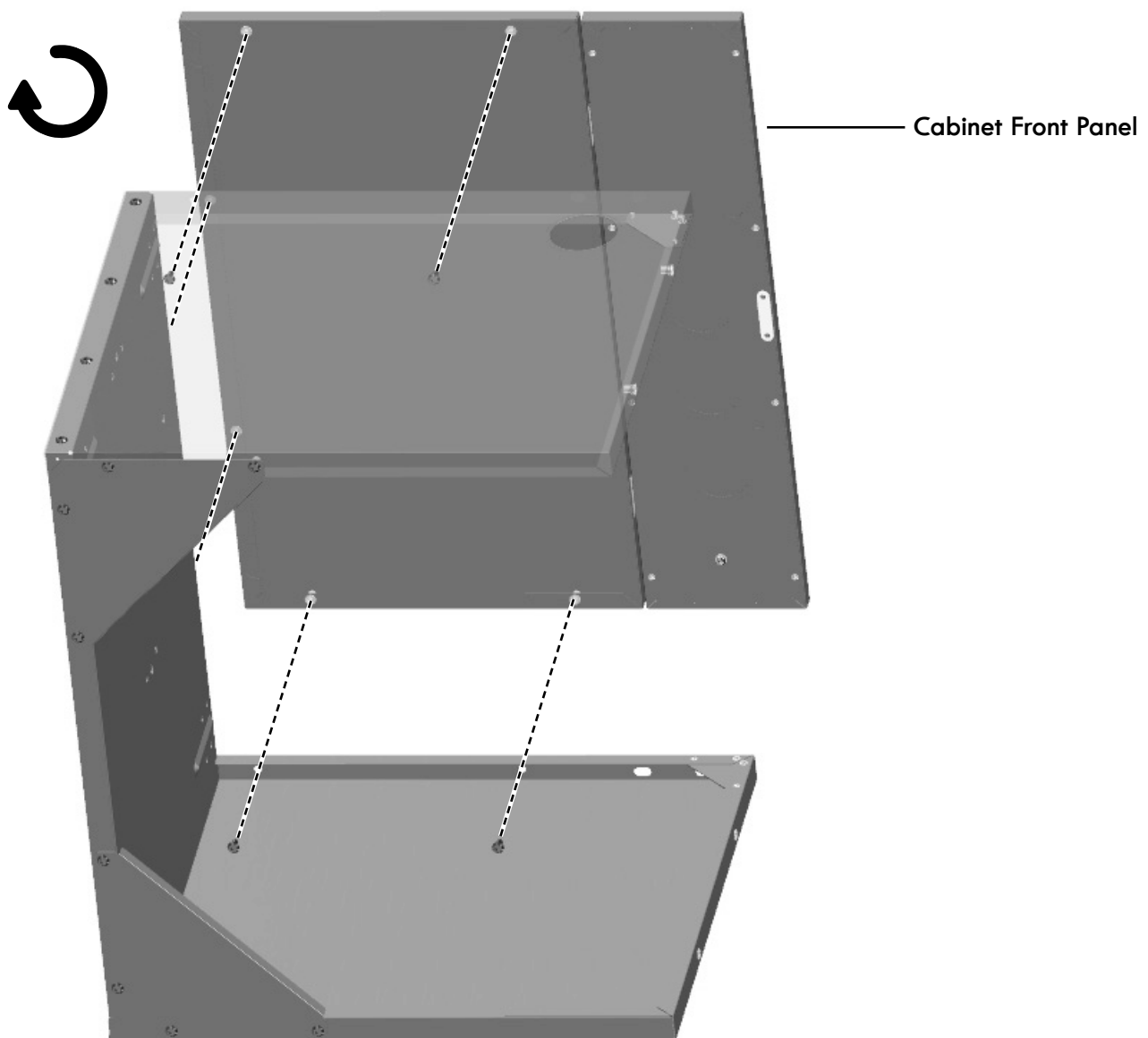


M6 x 12 Bolt

Note: Flip cabinet assembly over so that the left side wall is on the floor.

Fit cabinet front panel to base and side wall assembly as shown below using 6 of the M6 x 12 bolts.

Note: An extra person will be needed to hold the door in position while tightening the bolts.



Assembly Step 4



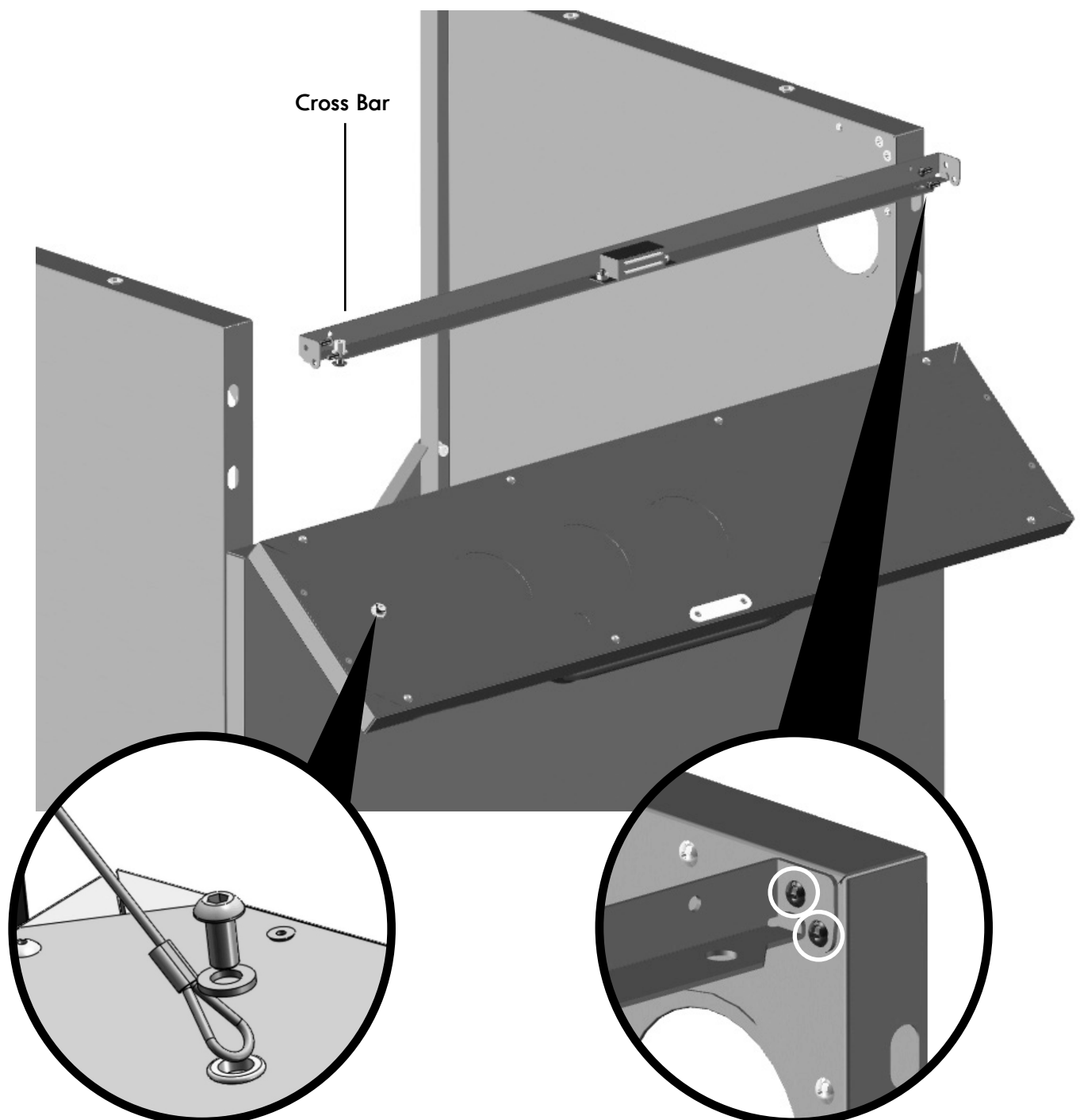
Cross Bar



M4 x 10 Bolts

Fit the cross bar using 4 of the M4x10 bolts.

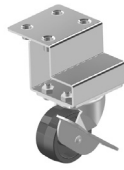
Secure chain to cabinet front panel using the pre-fitted M6 x 12 bolt and washer.



Assembly Step 5



Axle Assembly



Locking Caster Wheel (x2)

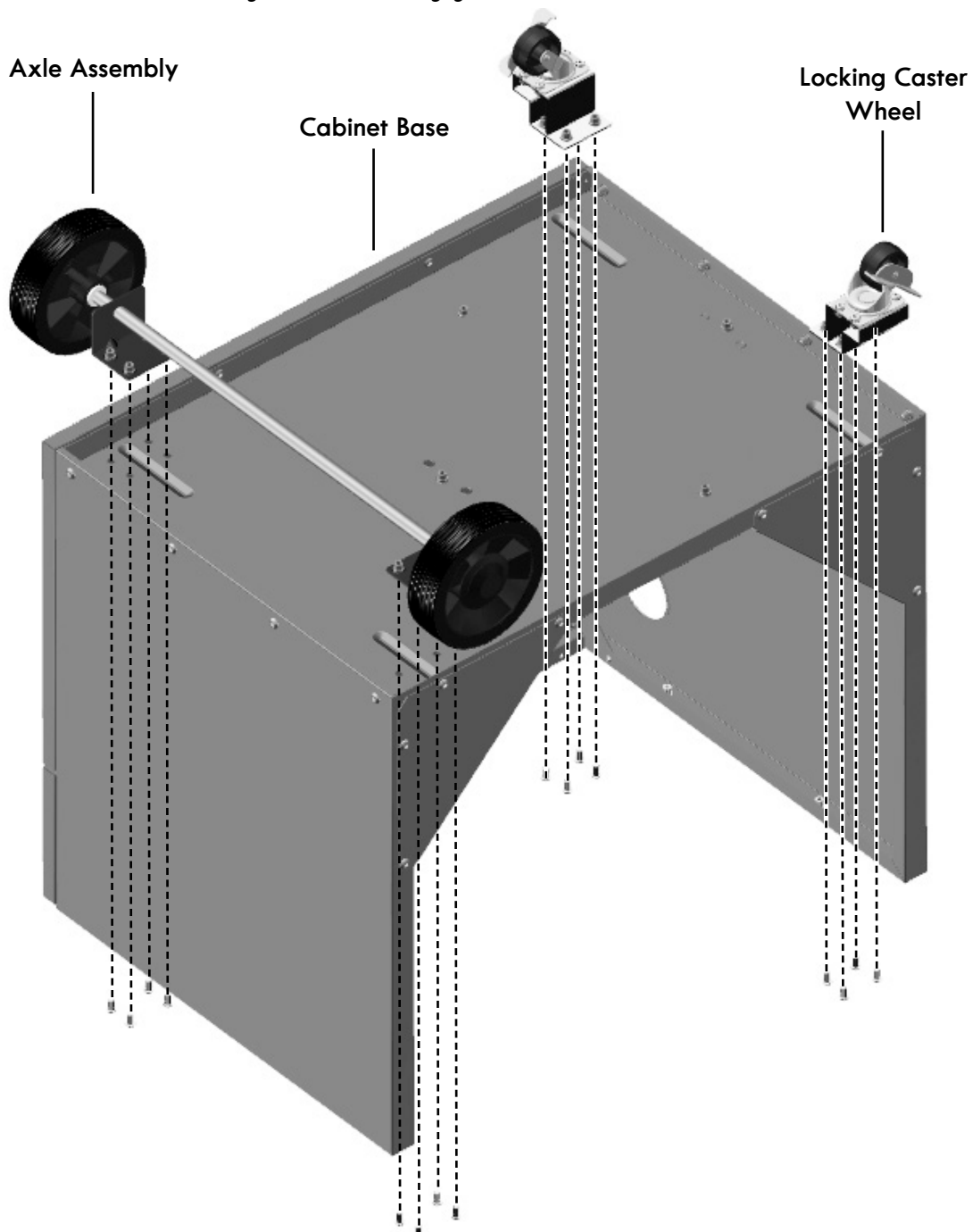


M6 x 12 Bolt

Turn the cabinet assembly over and fit axle assembly and two locking caster wheels to the underside of the cabinet base using 16 of the M6 x 12 bolts.

Note: Axle side with cutout goes to back side of cart.

Note: Once grill is assembled and rolled into position, press caster levers down to lock casters in place. Always detach side cart from grill when moving grill.



Assembly Step 6

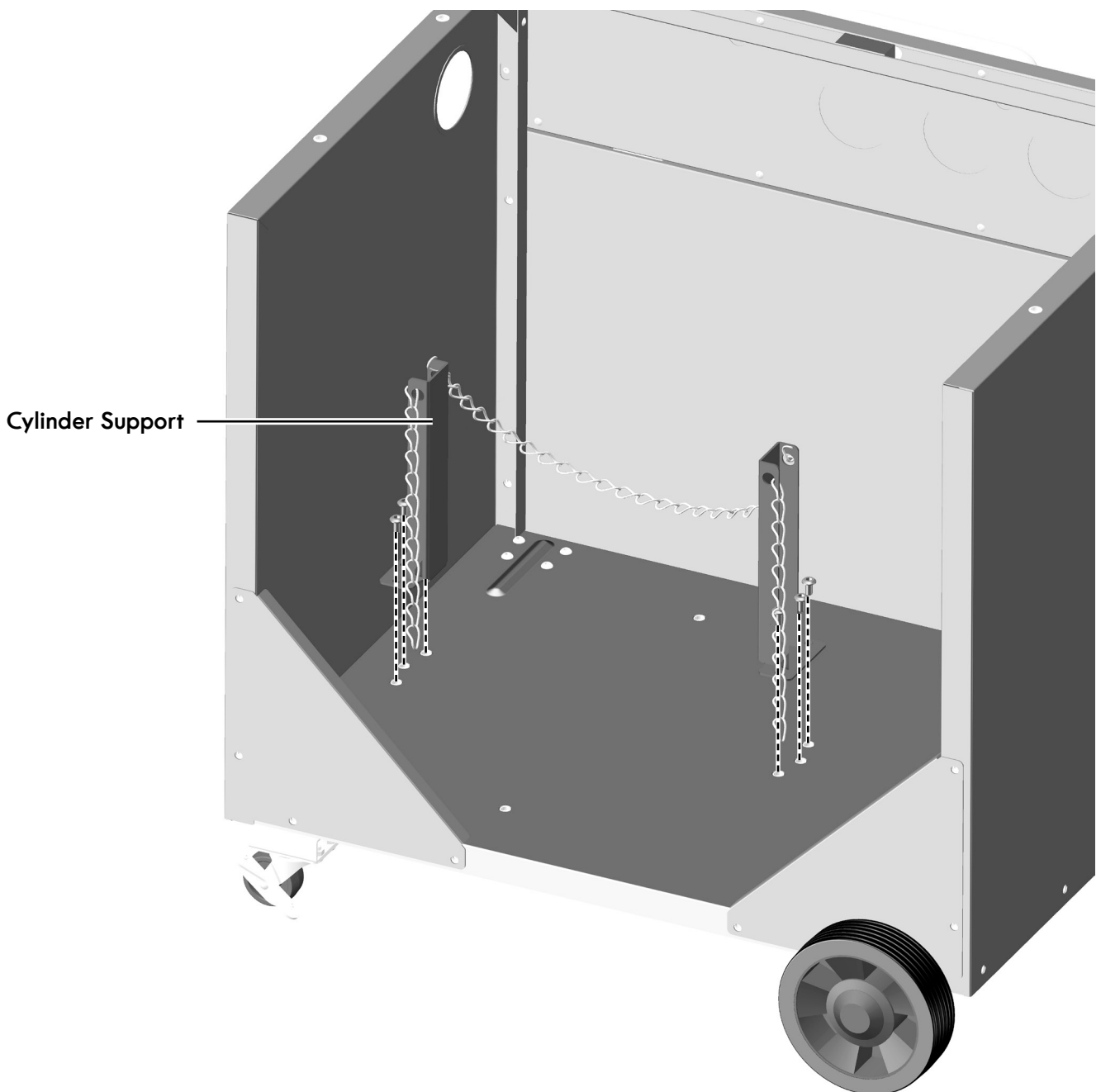


Cylinder Supports



M6 x 12 Bolt

Turn the cabinet assembly over and fit the two cylinder supports to the cabinet base using 6 of the M6 x 12 bolts.



Assembly Step 7



Firebox



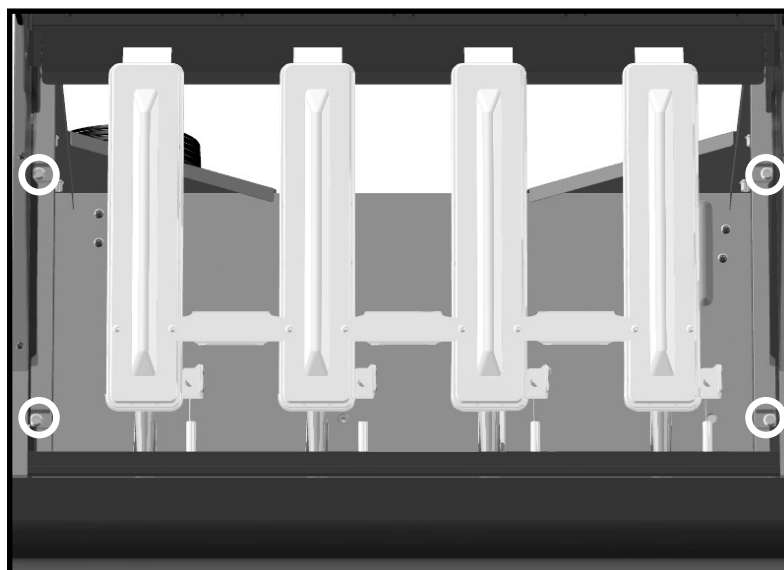
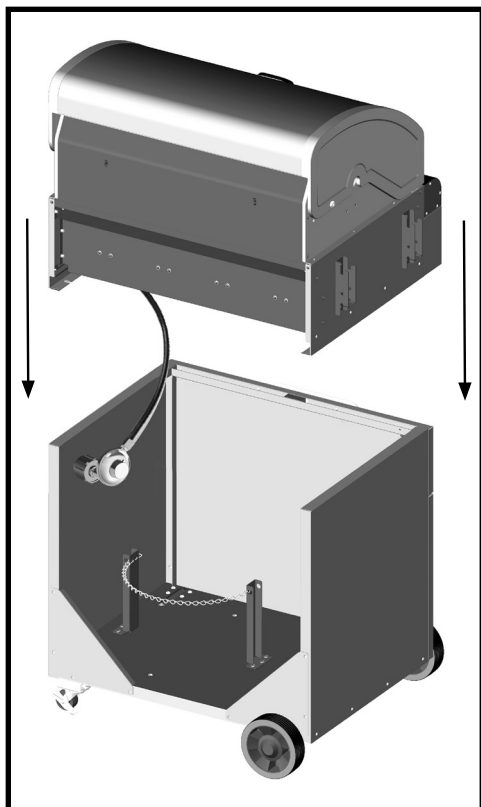
M6 x 12 Bolt

Cut the zip ties securing regulator and hose to underside of firebox. Allow hose to hang straight down when lowering firebox onto cart.

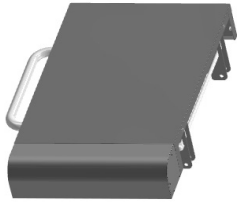
Position firebox onto cabinet. Open hood and use 4 of the M6 x 12 bolts to secure firebox into position. Be sure that edges of firebox are even with edges of cart before tightening bolts.

Note: Attachment holes are located on inside of firebox (2 on each side).

Note: Two people are required to lift firebox into position.



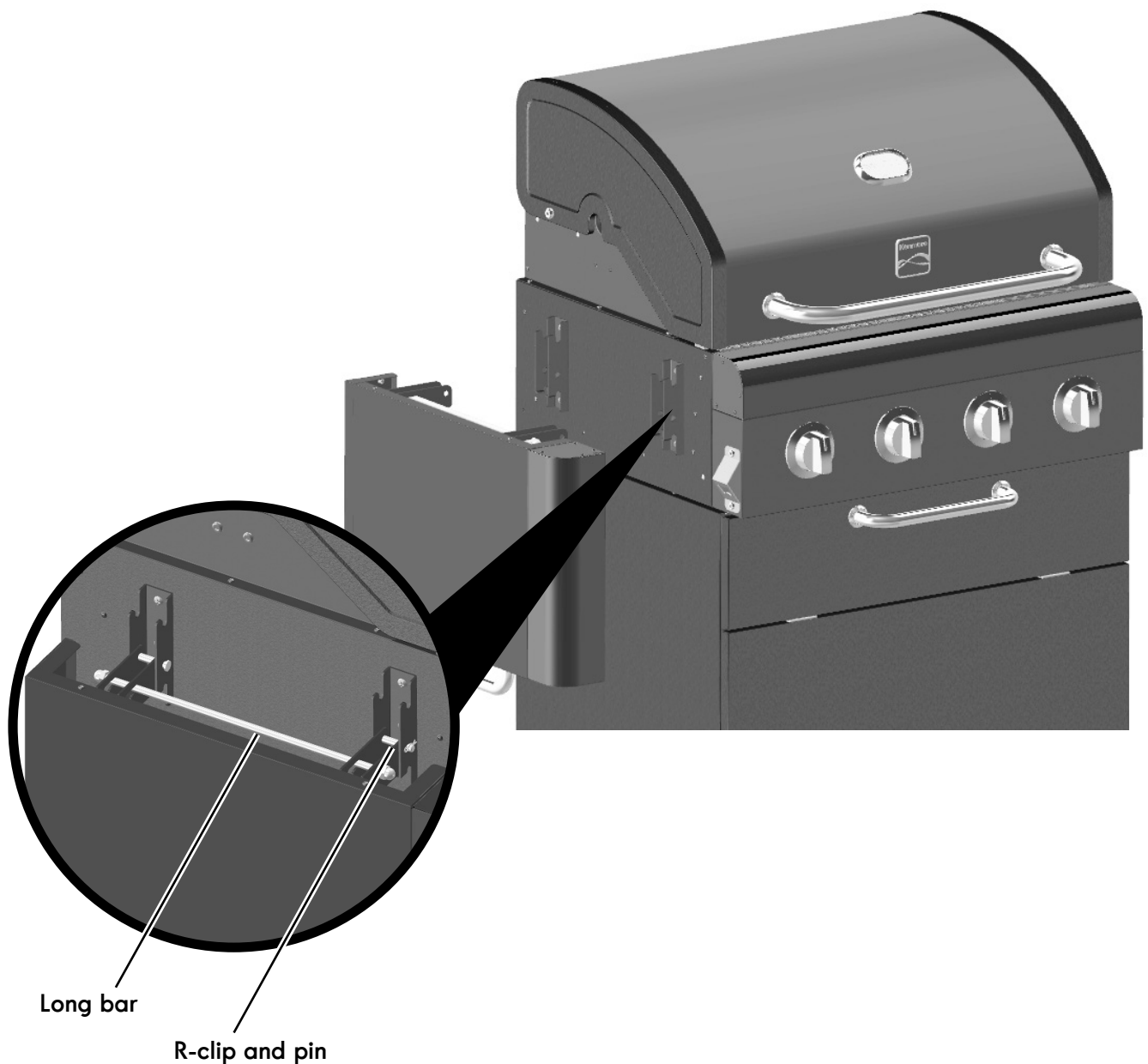
Assembly Step 8



Fold-down Side Shelf

Remove the pre-fitted R-clips and pins from brackets on side of firebox. Insert the shelf brackets into the firebox brackets and align the holes. Reinsert pins and clips through the holes to secure the shelf in place.

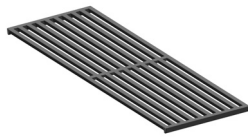
To raise the shelf to use position, lift shelf up and hold it against side of firebox with one hand. Use other hand to reach below shelf to lift up long bar and insert it into firebox bracket hooks. To fold shelf down, reach below shelf to lift up long bar with one hand, and gently lower shelf with other hand.



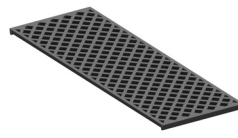
Assembly Step 9



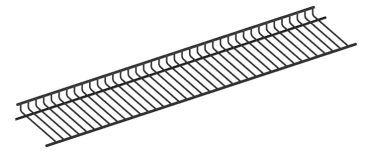
Vaporising Bar (x4)



Cooking Grate (x3)



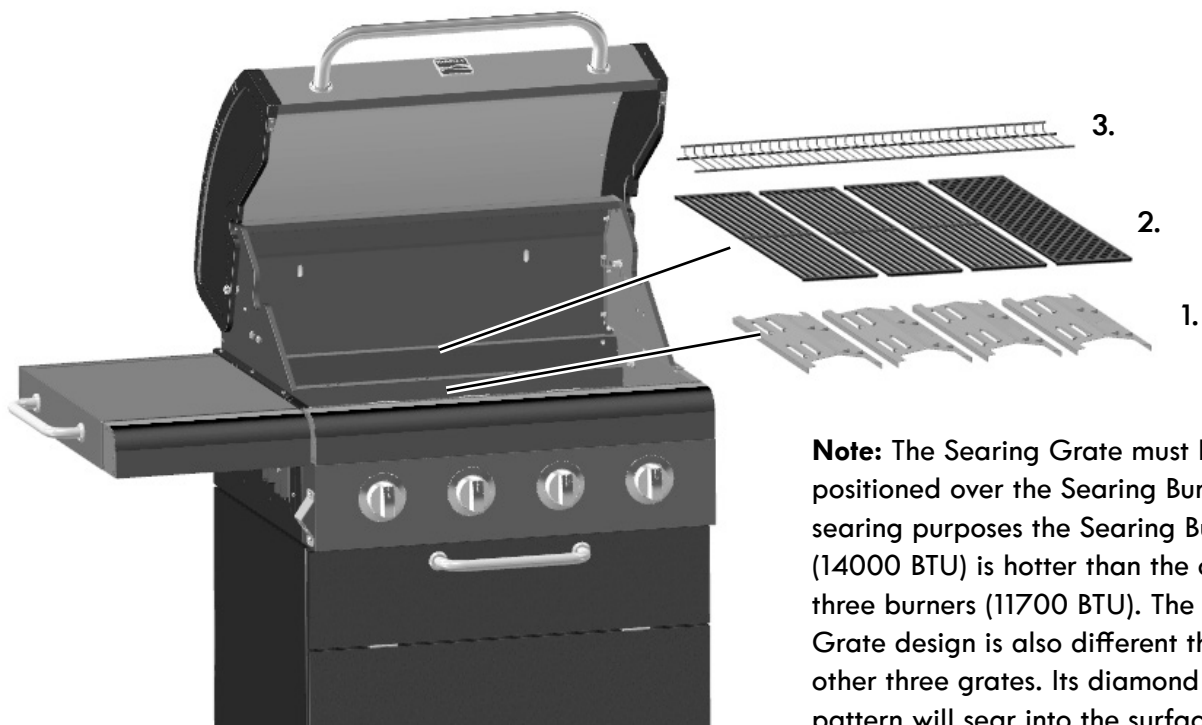
Searing Grate



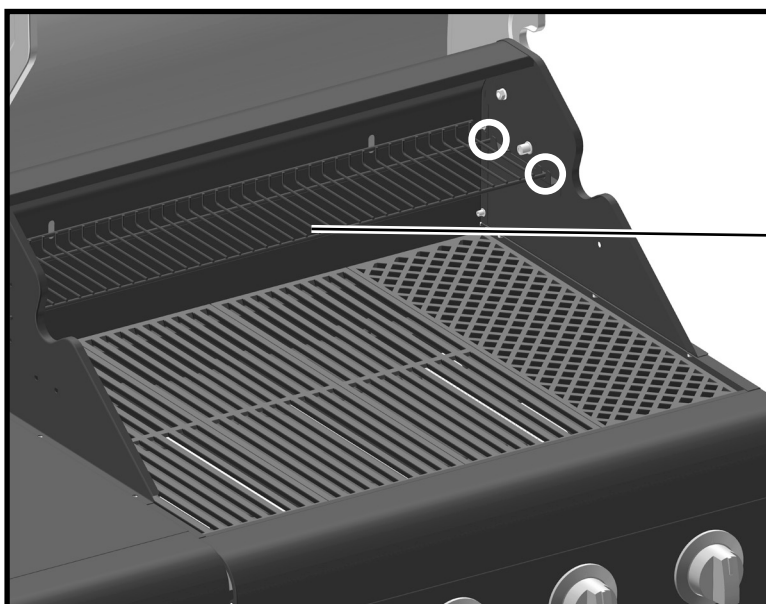
Warming Rack

1. Fit vaporising bars (x4) into position as shown.
2. Fit cooking grates (x3) and searing grate into position as shown.
3. Fit warming rack into position as shown.

Note: As a convenience feature, there is a bottle opener on the left side of the firebox.

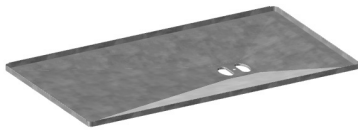


Note: The Searing Grate must be positioned over the Searing Burner. For searing purposes the Searing Burner (14000 BTU) is hotter than the other three burners (11700 BTU). The Searing Grate design is also different than the other three grates. Its diamond check pattern will sear into the surface of the meat.



Warming Rack

Assembly Step 10



Grease Tray



Grease Cup Bracket



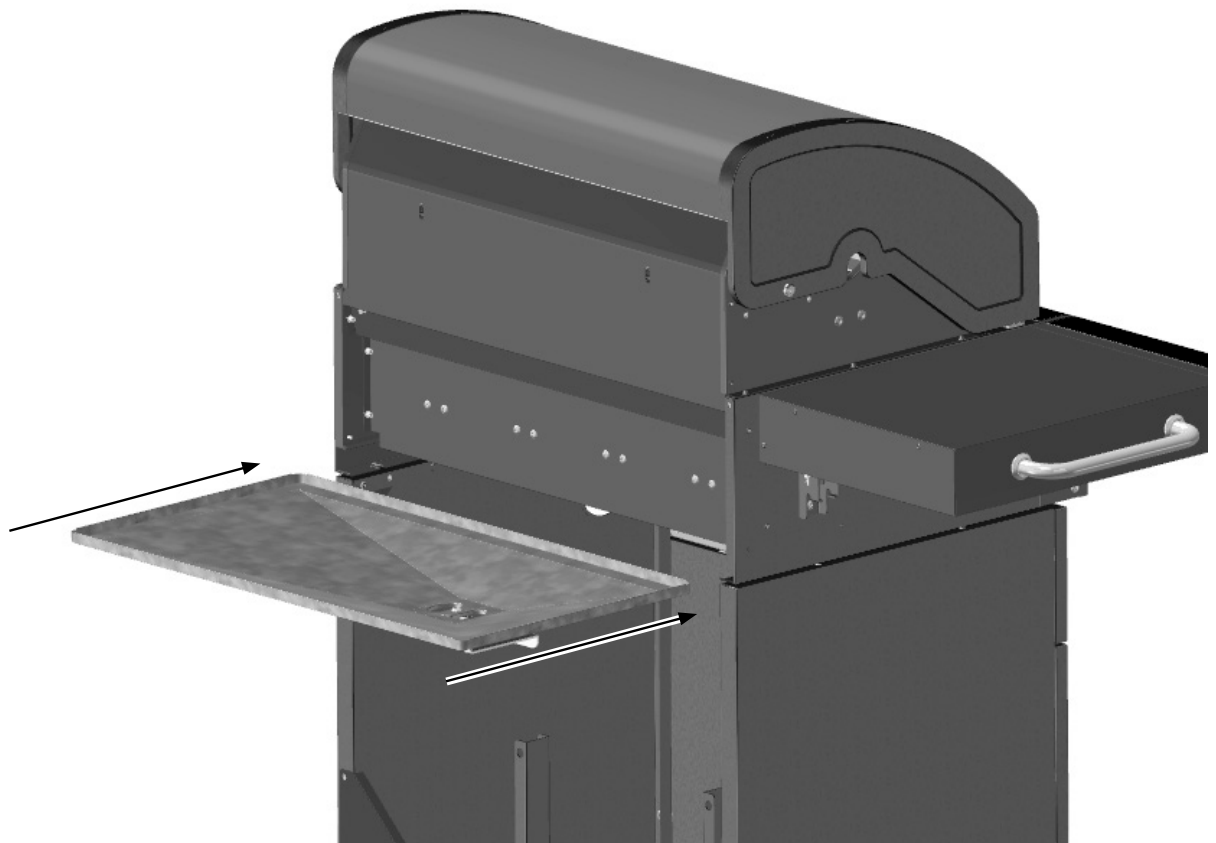
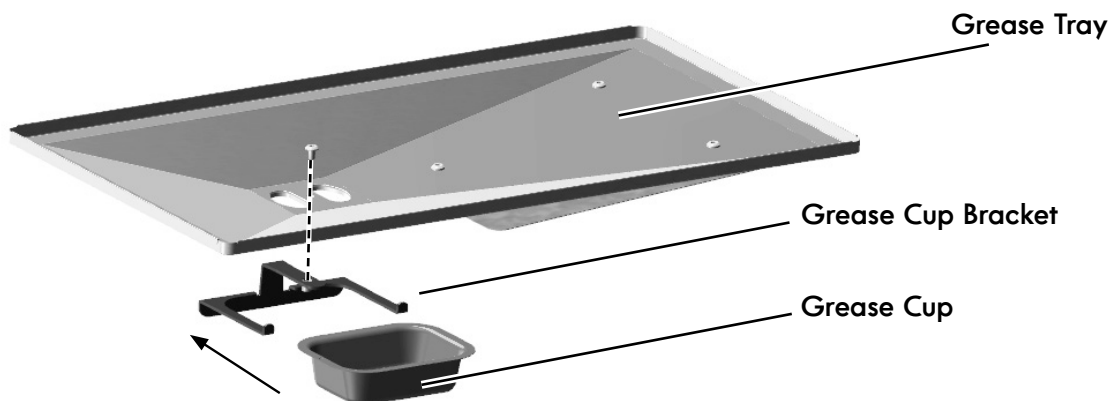
Grease Cup



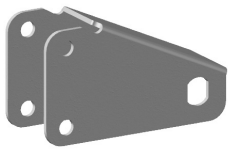
M6 x 12 Bolt

Attach grease cup bracket to grease tray using one of the M6 x 12 bolts and then slide tray into the back of the grill as shown below. Open the front panel door and slide grease cup into the grease cup bracket as shown.

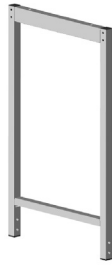
Note: Access the grease cup to remove for cleaning by lowering the front panel door. Also, as a convenience feature, there are three beverage container holder recesses on the inside of the door.



Assembly Step 11



Cart Wheel Bracket (x2)



Left Cart Frame

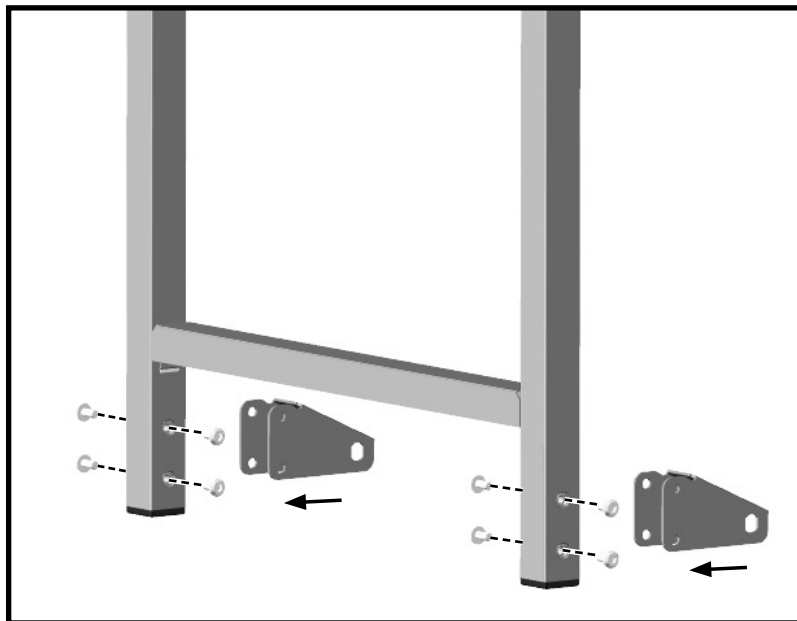


Cart Wheel (x2)

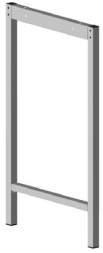


M6 x 12 Bolt

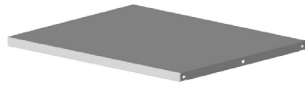
1. Fit cart wheel brackets to left cart frame as shown below using 8 of the M6 x 12 bolts.
2. Fit the 2 cart wheels to the cart wheel brackets using prefitted bolt and washer attached to the tip of the wheel axles.



Assembly Step 12



Right Cart Frame



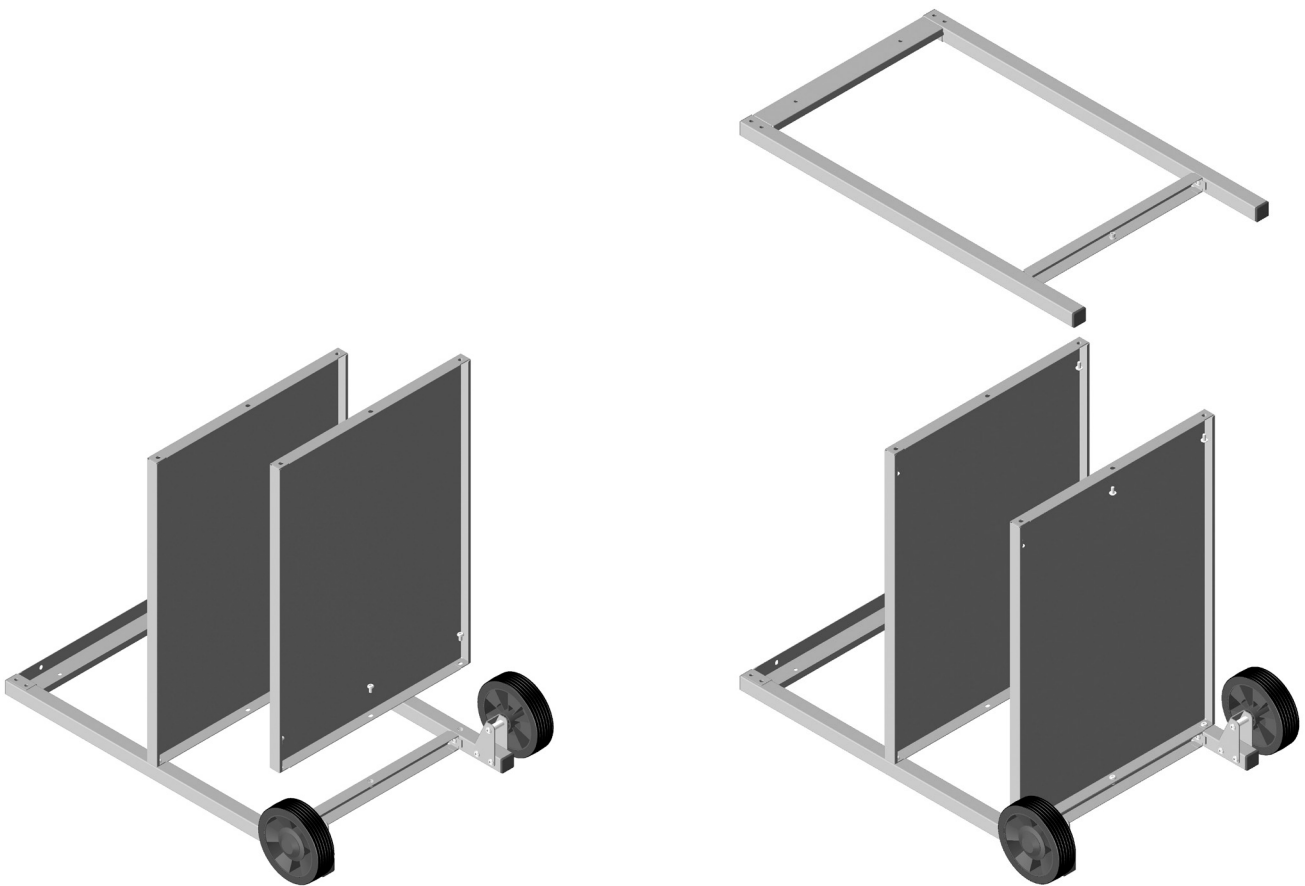
Cart Shelves (x2)



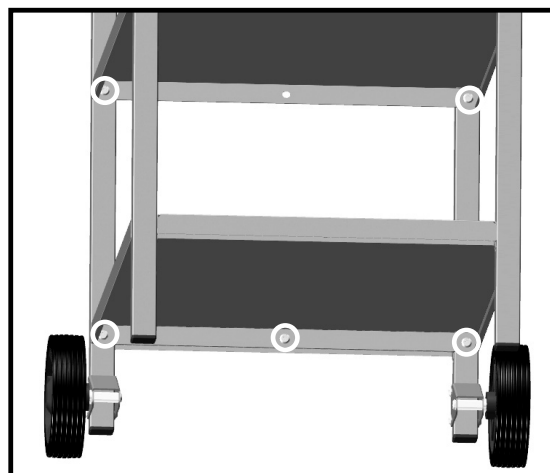
M6 x 12 Bolt

Lay the left cart frame down and attach the middle cart shelf first using 2 of the M6 x 12 bolts. Then attach the bottom cart shelf using 3 of the M6 x 12 bolts (Ref A). Then attach the right cart frame to the assembled shelves using 5 of the M6 x 12 bolts (Ref A).

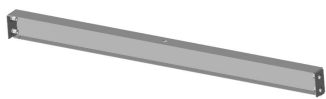
Note: There are 3 height options for the shelves.



Note: Bolt attachment points are located underneath the cart shelves.



Assembly Step 13



Cart Rail (x2)



Side Cart Handle



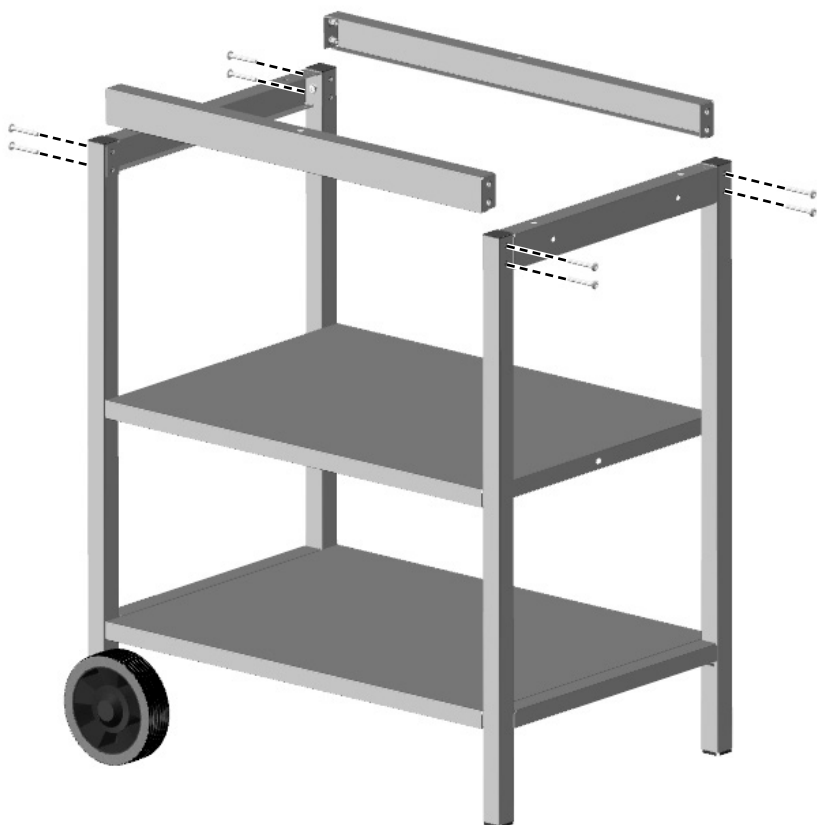
M6x45 Bolt



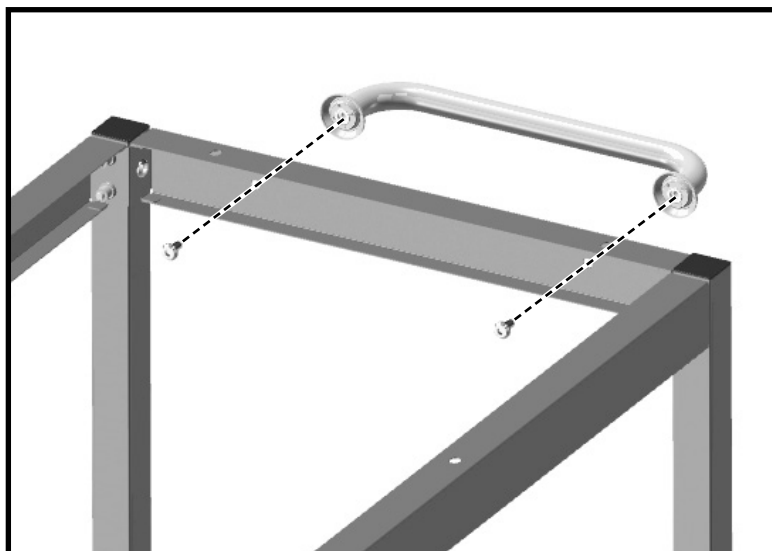
M6 x 12 Bolt

Fit the two cart rails to cart frame as shown using 8 of the M6x45 bolts.

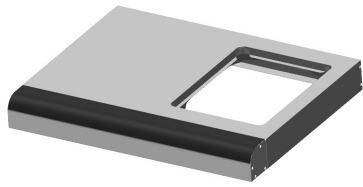
Note: Be sure to attach the Cart Rails with the wide side facing up.



Attach the side cart handle to the top of the right cart frame with 2 M6 x 12 Bolts.



Assembly Step 14



Side Cart Tabletop



Utility Bin

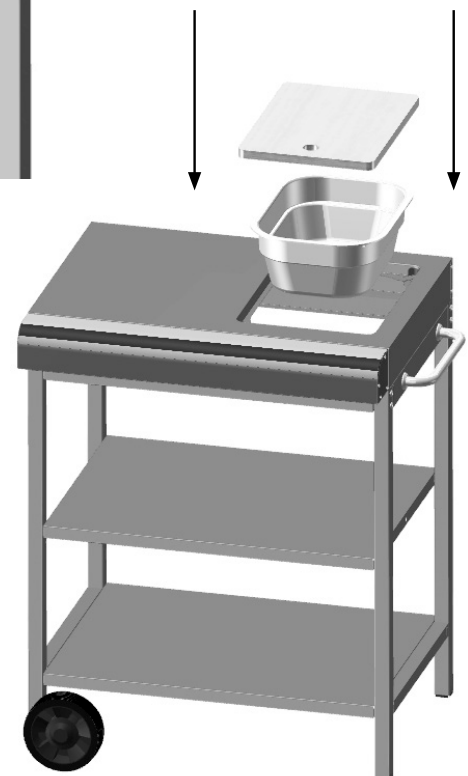
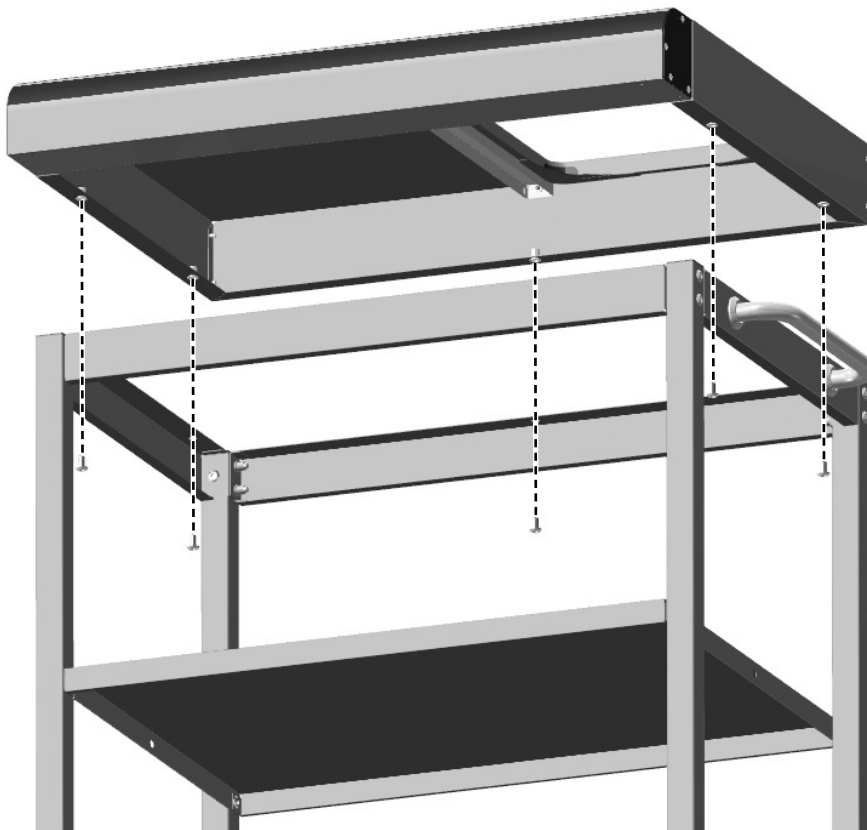


Chopping Board



M6 x 12 Bolt (Ref A)

Attach the side cart tabletop to the cart frame using 5 of the M6 x 12 Bolts (Ref A).



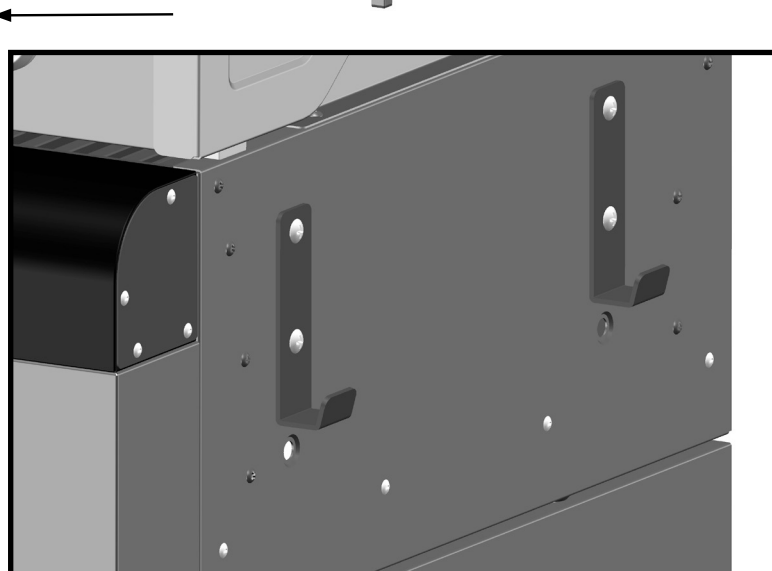
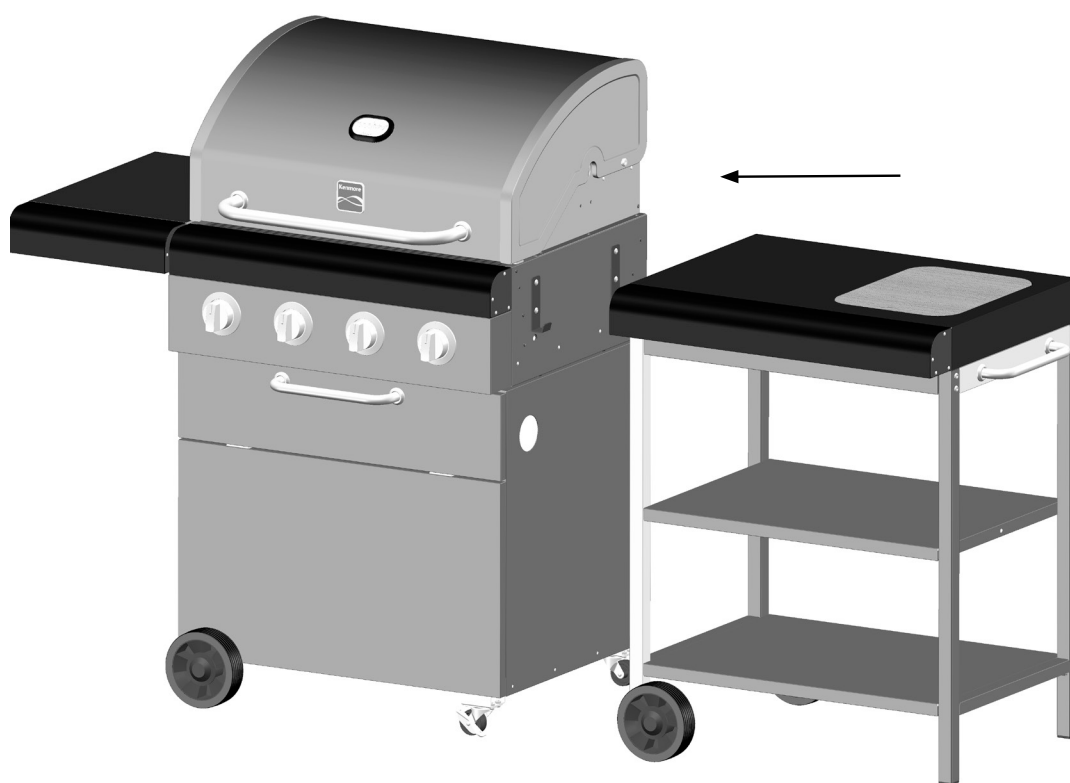
Place utility bin and chopping board into the side cart tabletop as shown.

Assembly Step 15

To fit the cart to the grill body, lift the cart slightly on the left and lower down to hook onto the grill side brackets.

Note: Make sure the side cart wheels are on the left hand side. If you wish to keep the side cart detached, you can remove the side brackets from the grill.

Note: Always detach the side cart from the grill when moving grill.



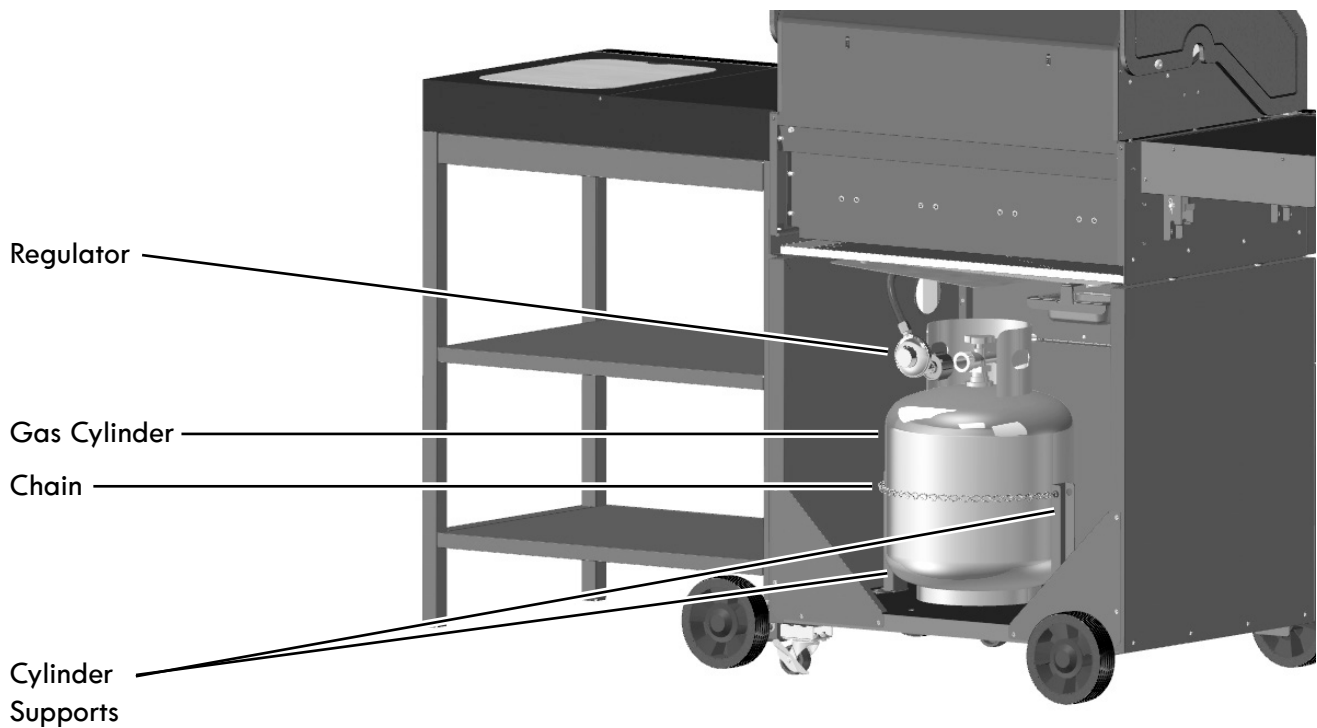
Assembly Step 16

Load gas cylinder into the cabinet through the back, positioning it against the chain between the two cylinder supports, and then securing it by hooking together the two loose chain ends.

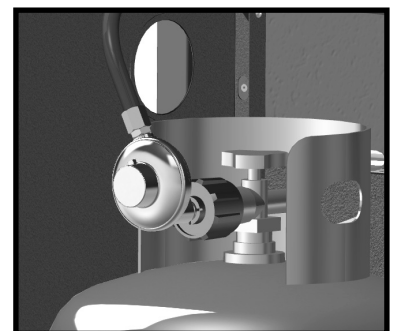
Connect the gas cylinder to the regulator as shown. Perform leak test (see page 23).

Use cabinet front panel for easy access to gas hose and regulator.

Note: Grease cup needs to be on the opposite side to the gas cylinder.

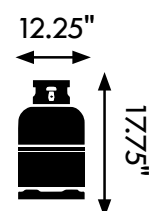


Screw regulator onto gas cylinder.



When connecting the flexible hose ensure that it is not subjected to twisting.

Use LP gas cylinder, max height 17.75 inches, width 12.25 inches and weight 20 lbs.



Assembly Step 17

NOTE: Leak Test to be performed before using the appliance.

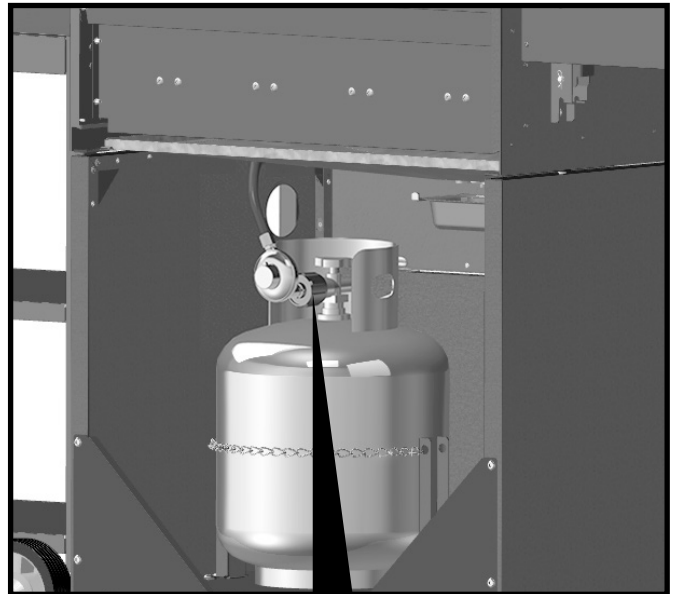
Leak Testing

Your grill has been checked at all factory connections for leakage. To be performed in a well ventilated area. Confirm all control knobs are in the off position. To check the connection at the gas hose/regulator/cylinder:

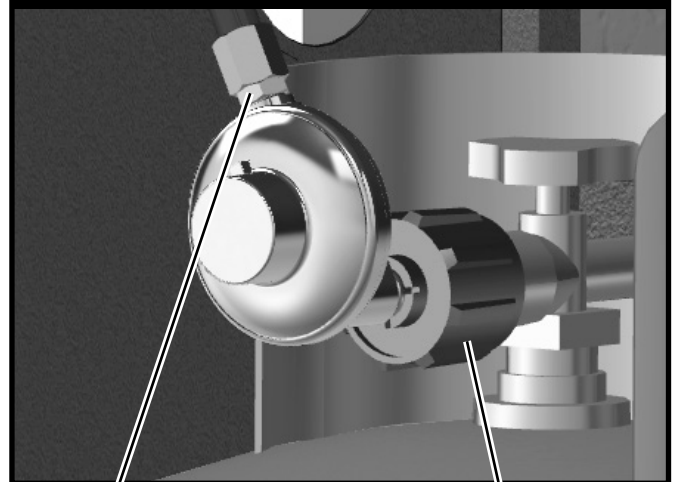
1. Make leak test solution by mixing 50% water with 50% liquid dish soap.
2. Brush several drops of the solution onto the gas hose/regulator/cylinder and hose connection.
3. Turn on the gas cylinder valve.
Inspect the connections and look for bubbles.
NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at any time.
4. If no bubbles appear the connection is safe.
5. If bubbles appear, there is leakage.
Turn off gas supply and re-tighten all joints.

Repeat test. If bubbles form again, do not use the grill. Please contact the helpline stated in this manual.

Leak test annually and whenever the gas bottle is removed or replaced.



Points for leak testing



Hose / Regulator

Regulator / Cylinder

SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings

- Failure to read and follow these instructions could result in serious injury or damage to property.
- This product is for OUTDOOR USE ONLY.
- This product shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.
- This outdoor cooking gas appliance is not intended to be installed in or on boats.
- This product shall not be installed in or on recreational vehicles.
- Positioning - ensure the unit is a minimum of 40 inches (1m) from flammable items or structure from all sides and above.
- This product shall not be used under overhead combustible construction.
- Always position the gas cylinder as instructed in this manual – always keep the cylinder vertical.
- Important – Ensure the grill is positioned on flat level ground to aid with fat/grease run off.
- Important – LEAK TEST THE GRILL WHEN FULLY ASSEMBLED BEFORE FIRST USE. IN ADDITION always leak test the unit annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced. FAILURE TO DO THIS COULD CAUSE SERIOUS INJURY, OR DAMAGE TO THE GRILL.
- Always ensure that changing of the gas cylinder is carried out away from any source of ignition.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.
- NEVER use indoor, in an enclosed area or below ground level.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer.

The LP-gas supply cylinder to be used must be:

- a. Constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.), CAN/CSA-B339, or the Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, as applicable; and
- b. Provided with a listed overfilling prevention device; and
- c. Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

- The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.

Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80 percent full. If the above information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Other cylinders may be acceptable for use with the appliance provided they are compatible with the appliance retention means.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- This appliance has been supplied with an LP REGULATOR (only use with LP gas).
- NEVER use an adjustable regulator with this grill.
- This product will become hot when in use – take care when touching.
- Keep children and pets at a safe distance from the unit when in use.
- DO NOT move this product when in use.
- Always turn off gas supply at the gas cylinder when not in use.
- Any modification of this grill may be dangerous.
- DO NOT leave this product unattended when in use.
- Any parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- When igniting, always have the lid open.
- ONLY use grill on a flat LEVEL non-flammable surface or ground.
- This grill is not intended for use with charcoal or other similar fuel.
- DO NOT use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite a grill.
- When storing the grill or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.
- Always follow care and maintenance instructions – regularly maintain your grill.
- DO NOT allow grease, fat or food residue to build up in or on the grill – RISK OF FIRE.
- Always replace worn parts – do not use grill if a leak, wear, or damage is found.

- Never overload the grill with food – evenly space over the cooking grill surface, ensuring sufficient air circulation to the burners.
- DO NOT store or cover the grill until fully cooled.
- Keep outdoor cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not empty the grease tray until the grill has cooled down.
- This product is not suitable for Lava Rock.
- Retain instructions for future reference.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code. CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2

ALTHOUGH EVERY PRECAUTION HAS BEEN TAKEN TO ELIMINATE SHARP EDGES, ALWAYS TAKE CARE WHEN HANDLING METAL COMPONENTS.

Do Not Bring Goods Back To Place Of Purchase.

USER INSTRUCTIONS

Connecting to the Cylinder


- Confirm all grill control knobs are in the off position and ensure gas is turned off.
- Connect the regulator to the gas cylinder according to your regulator and cylinder dealer's instructions.

Use Instructions - Grill

Before proceeding, make certain that you understand the WARNINGS section of this manual.

- Preparation before cooking – To prevent foods from sticking to the cooking grill, apply a light coat of cooking or vegetable oil to food before barbecuing session.
- Note: When cooking for the first time, paint colors may change slightly as a result of high temperatures. This is normal and should be expected.
- Inspect the hose before each use of the outdoor cooking gas appliance.
- If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation. The replacement hose assembly must be identical to the original part. See Part List.

Lighting the Grill

- Turn on gas supply at gas cylinder.
- Push control dial in and slowly turn to  HI position.
- If burner does not light, return to **OFF** position and try again.
- Once ignition has occurred, hold dial in for at least 10 seconds to ensure the burner stays lit.
- If burner does not light or stay lit after holding dial in for 10 seconds, turn the dial to **OFF** position and wait for 1 minute and try again. Do not continuously hold the dial in as you may cause a build up of gas.
- In windy conditions shield from wind to ensure easy lighting.
- Turn control dial to alter burner settings as required.

To Turn Off:

- Push the dial in and turn to the **OFF** position.
- Turn the gas off and disconnect at the cylinder when not in use.

Use Instructions - Side Cart

The customer has the option to secure the side cart to the grill or to keep it detached. To attach the side cart to the grill, lift the side cart slightly on the left and lower down to lock in to the grill side brackets.

Note: make sure the side cart wheels are on the left hand side. If you wish to keep the side cart detached, you can remove the side brackets from the grill.

Manual Lighting Instructions

- Remove the searing grill and vapor bar from barbecue.
- Place a lit match beside the burner (at the same location as the sparker shield)
- Push and turn the right most control knob anti-clockwise to the high position.
- After successful lighting, light each burner from left to right as desired.
- If burner fails to ignite after repeated attempts, contact the help line number stated in this manual.

WARNING

- If you smell gas – turn off the grill, extinguish all flames, open the grill hood. If the odor continues, immediately contact your gas supplier.
- In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. **DO NOT PUT YOURSELF AT RISK!**
- Ensure aerosols are not used near this unit when in use.
- Ensure all packaging and plastic bags are disposed of safely.


Grill Cooking

The Vapor bar evenly distributes the heat across the cooking grill area. The natural food juices produced during cooking fall onto the hot vapor bar below and vaporise. Even cooking of food will be achieved by using the grill with the hood down. This should only be done with the burner on low.

Flare-Up Control

IMPORTANT – FLARE UPS CAN OCCUR FROM RESIDUE FAT AND JUICES DRIPPING ONTO THE BURNERS AND HOT VAPOR BAR. To reduce this, regularly clean the burners and vapor bar. To control flare-ups, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. The burners should always be placed on the low setting during cooking. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the grill.

End of Cooking Session

After each cooking session, turn the grill burners to the  position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier.

Care and Maintenance

- Regularly clean your grill between uses and especially after extended periods of storage.
- Ensure the grill and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Do not leave the grill exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.
- Never douse the grill with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.
- In order to extend the life and maintain the condition of your grill, we strongly recommend that the unit is covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
- **IMPORTANT** – We recommend that servicing of this appliance should be performed either after every 100 hours of use or annually, whichever is achieved soonest.
- Change the flexible tube when the national conditions require it.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

Cooking Grill

- Clean with hot soapy water.
- To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Rinse well and dry thoroughly.

Grill Body

- Regularly remove excess grease or fat from the grill body with a soft plastic or wooden scraper.
- It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.
- Check burner operation after carefully refitting into body.

Burner Maintenance

- In normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean.

- The burners should be cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venturi tubes of the burners fitted over the valve outlets. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

Vapor Bar

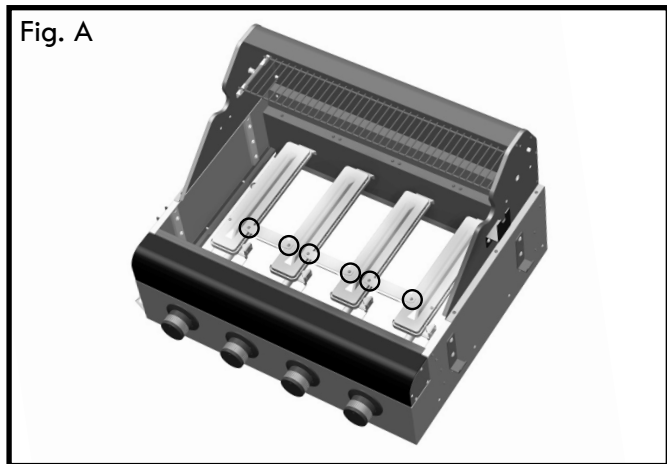
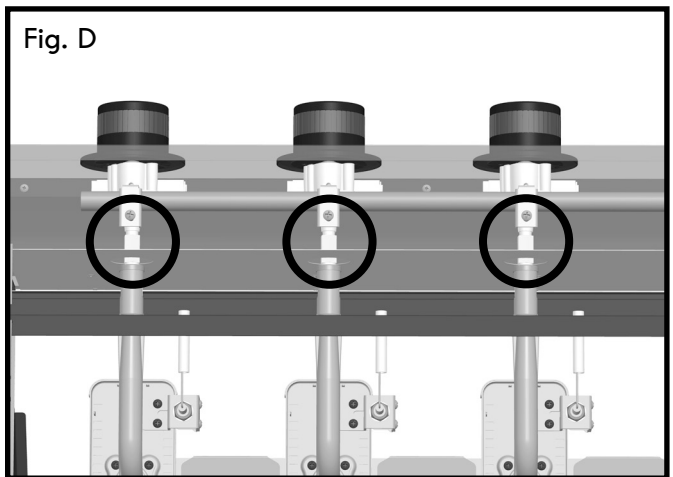
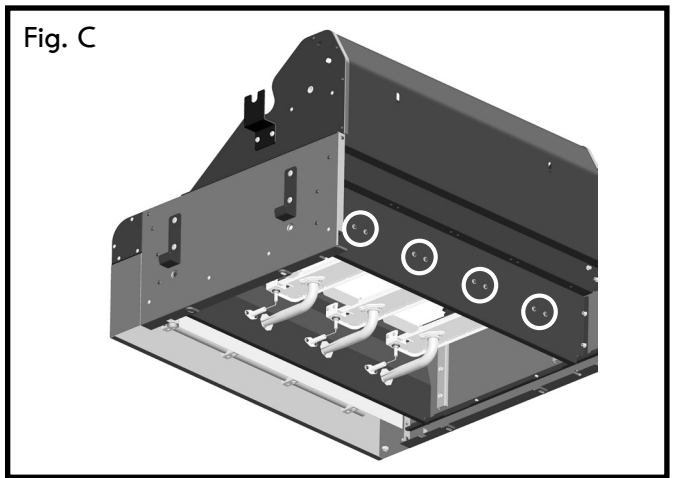
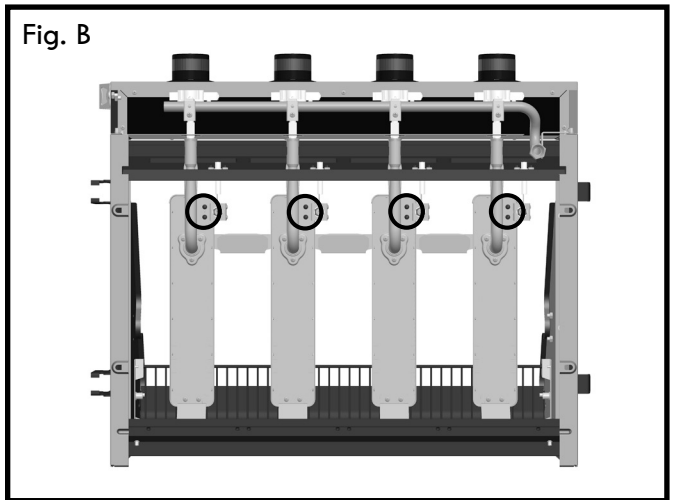
- Clean the vapor bar with soap and warm water using a low abrasive cleaning cloth or sponge.

CAUTION: SPIDER ALERT! Spiders or small insects can create “flashback” problems. The spiders spin webs or build nests in the grill burner tubes, obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the tube behind the control panel. This is known as flashback and can damage your grill or cause personal injury. To prevent flashback and ensure good performance, remove and clean the burners before use whenever the grill has been idle for an extended period.

Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grills, searing grill and vaporiser bars.
3. Remove the screws from the ignition plates connecting the burners. See Fig. A below.
4. Remove the screws from the connection between the burner and the ignition bracket on the underside of the firebox. See Fig. B.
5. Remove the screws on the back board of the firebox. See Fig. C.
6. Fully remove the burner assembly from the firebox.



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

- (A) Using a narrow bottle brush or alloy wheel brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.
- (B) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

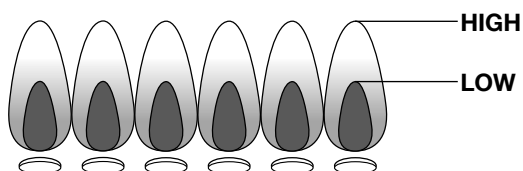
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner assembly.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

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See Fig. D.

10. Secure burner assembly using the previously removed screws from the back board of the firebox (See Fig. C). Then fit the previously removed screws from the ignition bracket on the underside of the firebox (See Fig. B). Finally, fit the previously removed screws from the ignition plates connecting the burners (See Fig. A).
11. Replace vaporiser bars, cooking grills and searing grill.

Burner Flame Check

- Remove cooking grill and vaporising bar. Light burner, rotate knobs from HI to LO. You should see a smaller flame in LO position than seen on HI. Always check flame prior to each use.



Grease Tray

- **IMPORTANT** – Check and clean the grease tray regularly before every use and replace if necessary. Do not allow the fat residue to build up in the tray.
- **NEVER** use without grease tray in position.

Fixings

- All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.


Storage

- Store your grill in a cool dry place.
- Cover the burner with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes.

- If the grill is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition.
- Disconnect the cylinder when the barbecue is not in use.
- Do not let children tamper with the bottle.
- Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.

DO NOT leave your grill uncovered when not in use. Store your appliance in a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas. Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea-air/saltwater can all cause damage to your appliance. (A cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations)

- Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Always wear protective gloves when handling hot components or items such as pots.



WARNING: COMBUSTION BYPRODUCTS PRODUCED WHEN USING THIS PRODUCT INCLUDE CARBON MONOXIDE, A CHEMICAL KNOWN TO THE STATE OF CALIFORNIA TO CAUSE BIRTH DEFECTS OR OTHER REPRODUCTIVE HARM.
For more information go to www.P65Warnings.ca.gov



Grill Specifications

Burner	4 Burner	
Injector Size	1.0 MM	
Gas/Pressure	11" per W.C	
Input Rate	11,700 BTU/HR*3 (main)	14,000 BTU/HR*1 (searing)
Standard	ANSI STD Z21.58-2018 Outdoor Cooking Gas Appliances	

TECHNICAL AND SERVICING INFORMATION

This appliance is designed for outdoor use only using Propane gas at a supply pressure of 11" per WC and must be serviced by a competent person in accordance with the instructions included. Please read all accompanying documentation carefully.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the ignition system	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Electrode wire is loose	Reconnect wire
Low flame or flashback (fire in burner tube - a hissing or roaring noise may be heard)	Electrode or wire is damaged Obstructions in burner	Change electrode and wire Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Windy conditions	Use grill in a more sheltered position
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Replace gas valve

KENMORE LIMITED WARRANTY

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

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair. If the appliance cannot be repaired it will be replaced free of charge.

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

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

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

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

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

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

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

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

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

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Estas instrucciones son para su seguridad. Léalas cuidadosamente antes de utilizar el equipo y guárdelas para futuras referencias.



ADVERTENCIA:

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este u otro artefacto. Si el cilindro de gas propano líquido no se encuentra conectado para su uso, no debe estar guardado cerca de otro artefacto.



PELIGRO:

Si siente olor a gas:

1. Cierre la válvula de gas del equipo.
2. Apague cualquier llama visible.
3. Abra la tapa del equipo.
4. Si el olor continúa, aléjese del artefacto y contacte inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA:

¡Solo para uso en exteriores!

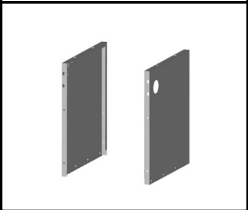
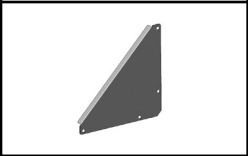

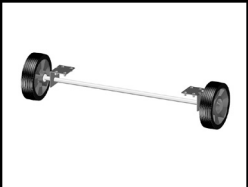


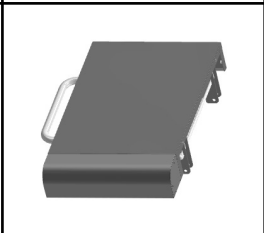
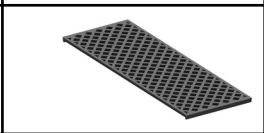
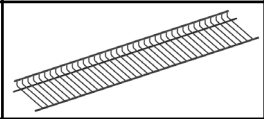

ADVERTENCIA:

Toda instalación, ajustes, modificaciones, reparaciones o mantenimiento realizado de forma incorrecta al equipo pueden causar lesiones o daños materiales. Lea cuidadosamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o empezar a utilizar el equipo.

Tabla de contenidos	
Piezas provistas	32
Equipo y antes de empezar	33
Diagrama y lista de piezas	34
Pasos del ensamblaje	35
Prueba de fugas	51
Instrucciones de seguridad	52
Instrucciones de uso	53
Cuidado y mantenimiento	54
Especificaciones y solución de problemas de la parrilla	57
Garantía	58
Número de atención al cliente	Contraportada

Piezas provistas




Ref.	Descripción	Ilustración	Cantidad
1	Base del armario		1
2	Pared izquierda + Pared derecha		1
3	Placa de soporte del armario		2
4	Panel frontal del armario		1
5	Barra transversal		1
6	Ensamblaje del eje		1
7	Traba de la Rueda Pivotante		2
8	Soportes del cilindro		1
9	Cámara de combustión		1

Ref.	Descripción	Ilustración	Cantidad
10	Estante Lateral Plegable		1
11	Barra de vapor		4
12	Parrilla para Cocinar		3
13	Parrilla de Cocción a la Brasa		1
14	Rejilla para calentar		1
15	Bandeja de grasa		1
16	Soporte del recipiente colector de grasa		1
17	Recipiente colector de grasa		1
18	Soporte de rueda del carro		2
19	Marco izquierdo del carro		1
20	Rueda del carro		2

Piezas provistas

Ref.	Descripción	Ilustración	Cantidad
21	Marco derecho del carro		1
22	Estante del carro		2
23	Riel del carro		2
24	Mango del Carro Lateral		1
25	Mesada del carro		1
26	Contenedor de basura		1
27	Tabla para cortar		1

Componentes suministrados

Ref.	Descripción	Ilustración	Cantidad
A	Perno M6 x 12		74
B	Perno M4 x 10		4
C	Perno M6 x 45		8

Las piezas del equipo no se muestran en tamaño real.

Antes de comenzar

Revise el contenido de la caja y asegúrese de que cuenta con todas las piezas y partes arriba enumeradas. De no ser así, contáctenos al 1-844-553-6667.

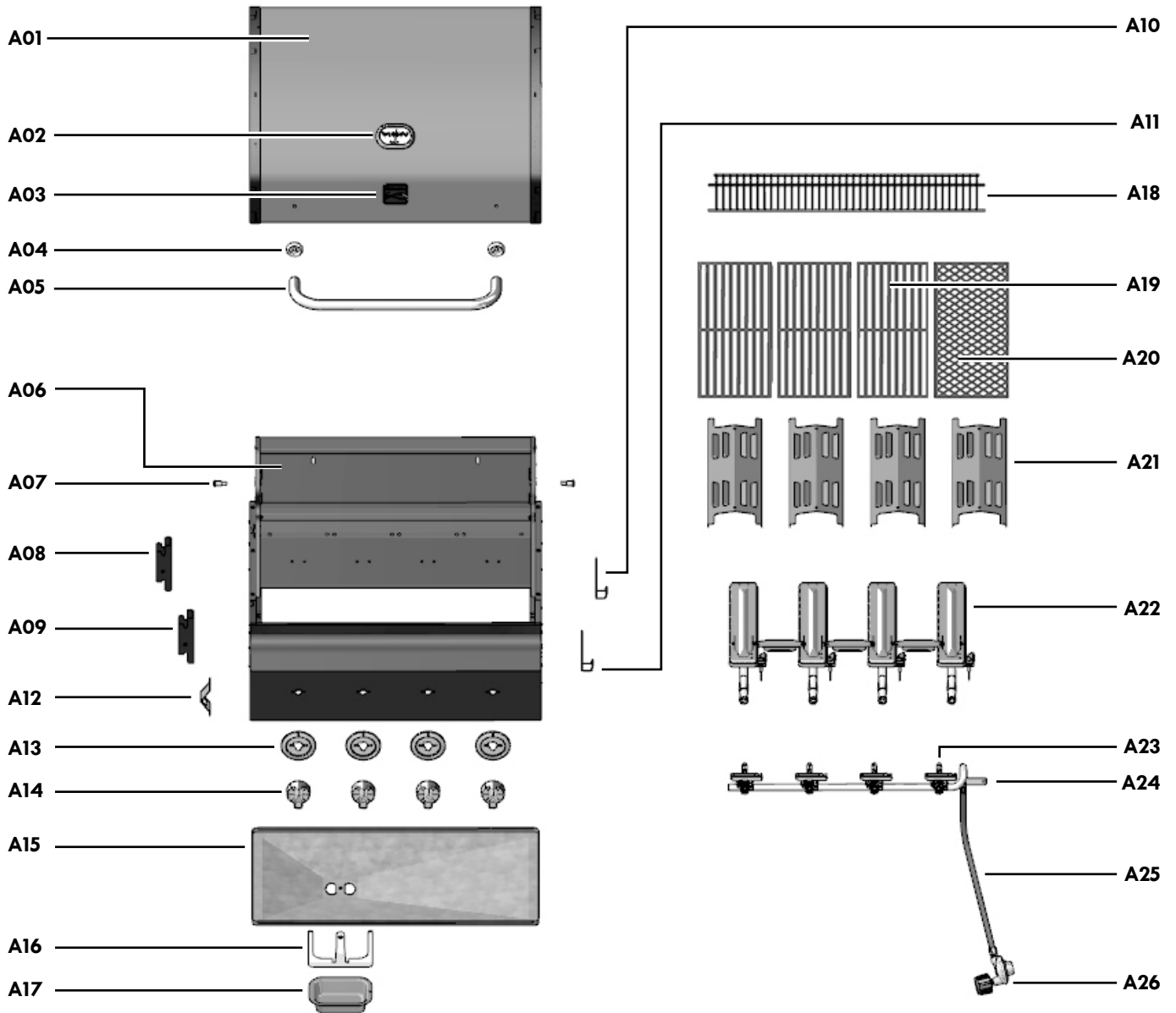
Cuando esté listo para comenzar, asegúrese de que tiene todas las herramientas a mano y de contar con un espacio limpio y seco para proceder con el ensamblaje.

Ensamblaje

Prepare las tuercas y pernos, y revise todas las medidas antes de empezar a ensamblar. Se recomienda cortar el cartón de la caja y disponerlo en el suelo, para que sea utilizado como soporte protector durante el ensamblaje. Revisar los diagramas de ensamblaje cada vez que sea necesario.

PRECAUCIÓN: Si bien se han tomado todas las precauciones durante la fabricación de este producto, se debe tener cuidado durante el ensamblaje en caso de que haya bordes afilados.

Diagrama

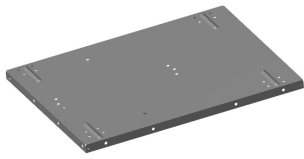


Piezas provistas

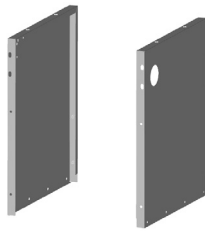
Clave	Descripción	Cantidad	Número de pieza
A01	Tapa	1	506 A01
A02	Medidor de temperatura	1	506 A02
A03	Logo	1	506 A03
A04	Bisel del mango de la tapa	2	506 A04
A05	Mango de la tapa	1	506 A05
A06	Cámara de combustión	1	506 A06
A07	Varilla giratoria	2	506 A07
A08	Soporte del estante posterior izquierdo	1	506 A08
A09	Soporte del estante frontal izquierdo	1	506 A09
A10	Soporte del estante posterior derecho	1	506 A10
A11	Soporte del estante frontal derecho	1	506 A11
A12	Abridor de garrafa	1	506 A12
A13	Dial de control del bisel	4	506 A13

Clave	Descripción	Cantidad	Número de pieza
A14	Dial de control	4	506 A14
A15	Bandeja de grasa	1	506 A15
A16	Soporte del recipiente colector de grasa	1	506 A16
A17	Recipiente colector de grasa	1	506 A17
A18	Rejilla para calentar	1	506 A18
A19	Parrilla para Cocinar	3	506 A19
A20	Parrilla de Cocción a la Brasa	1	506 A20
A21	Barra de vapor	4	506 A21
A22	Quemador	4	506 A22
A23	Válvula de Gas	4	506 A23
A24	Colector	1	506 A24
A25	Manguera de gas	1	506 A25
A26	Regulador	1	506 A26

Ensamblaje – Paso 1



Base del armario



Pared izquierda + Pared derecha

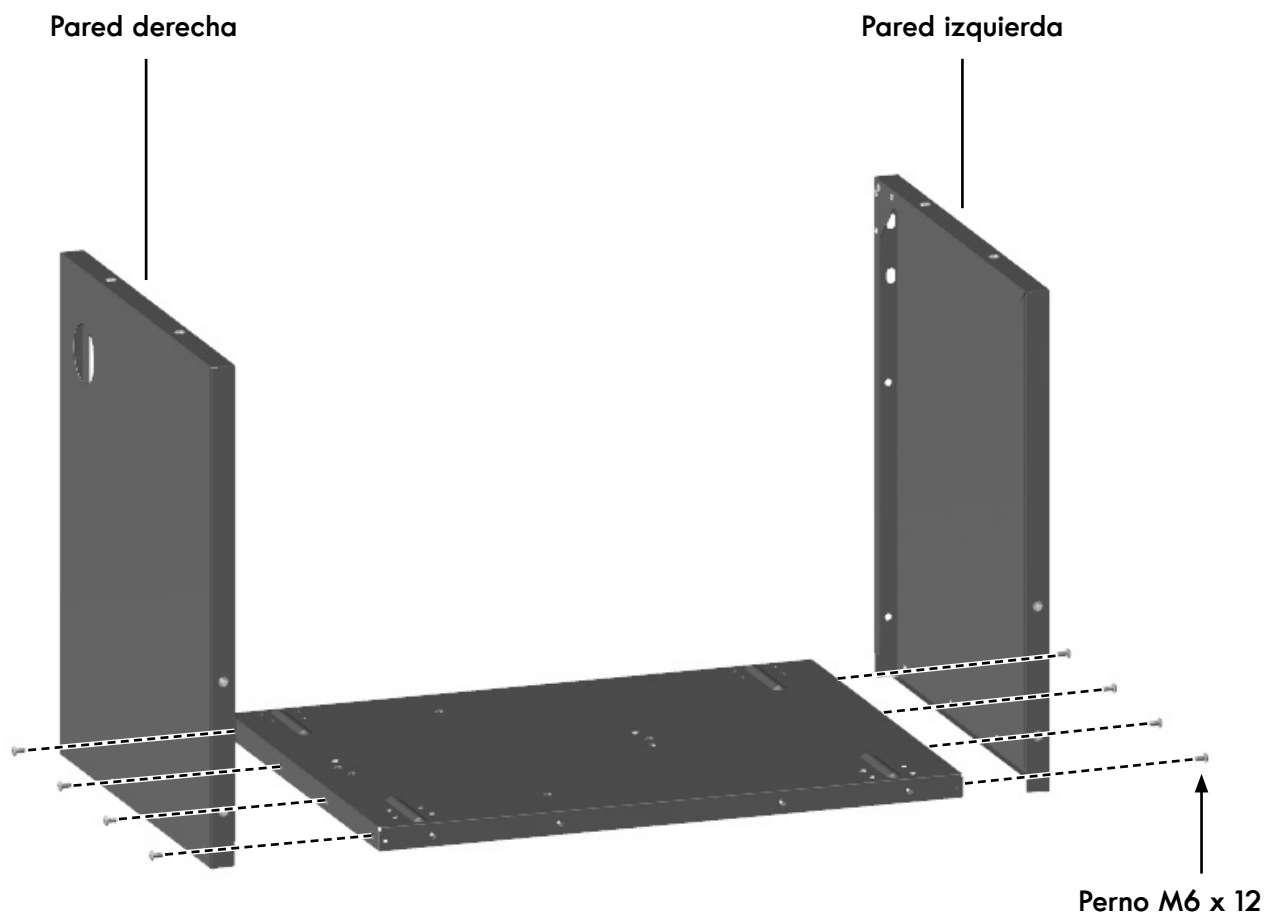


Perno M6 x 12

Coloque la pared izquierda y la pared derecha en la base del armario (como se muestra abajo), utilizando 8 de los pernos M6 x 12.

Nota: La pared derecha tiene un orificio en la esquina superior.

Esta es una vista desde la parte posterior.



Ensamblaje – Paso 2

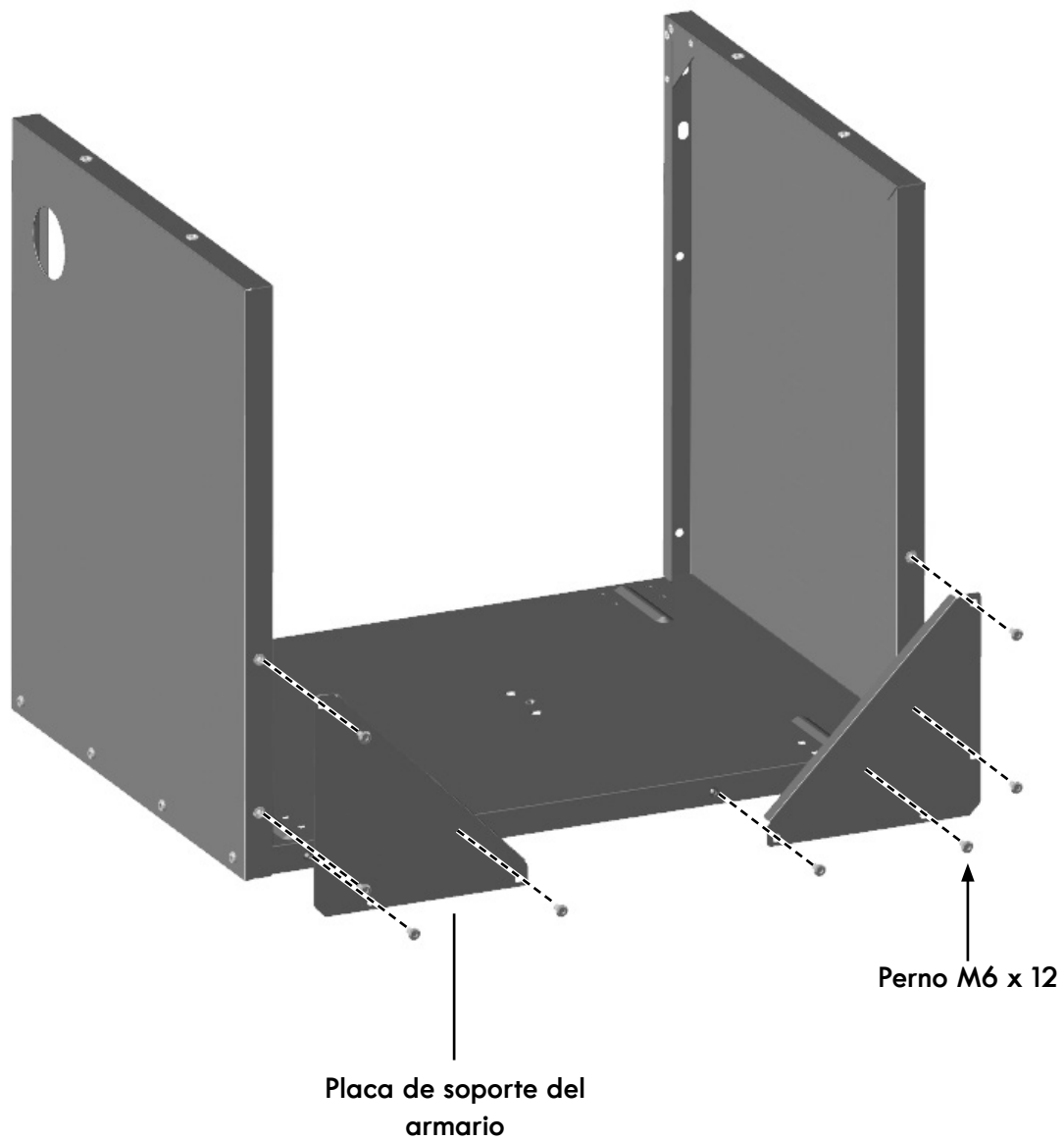


Placa de soporte del
armario (x2)

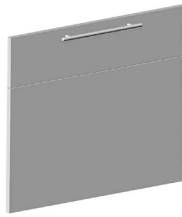


Perno M6 x 12

Coloque las 2 placas de soporte del armario con el ensamblaje de la base y las paredes, utilizando 8 de los pernos M6 x 12, como se muestra abajo.



Ensamblaje – Paso 3



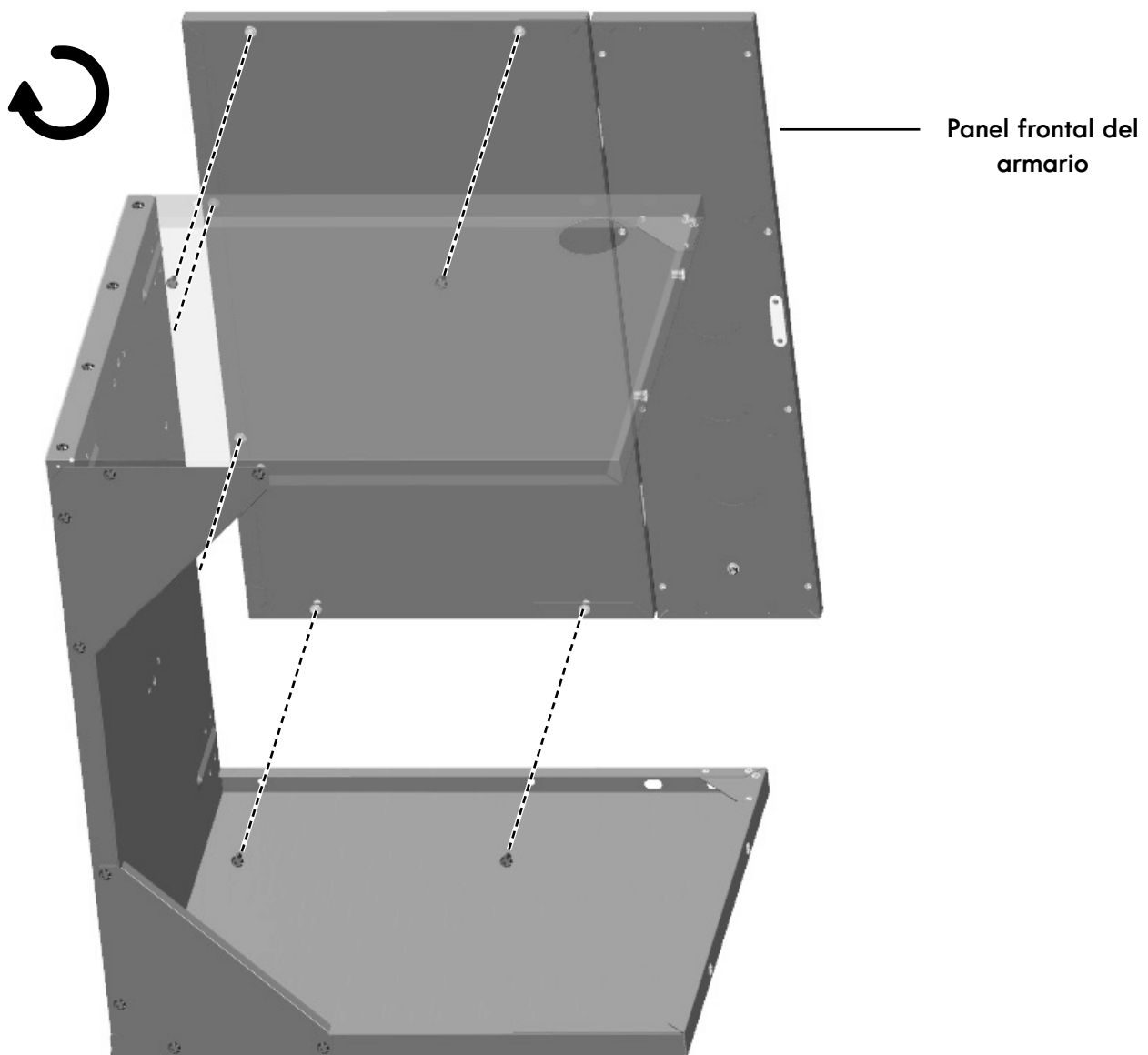
Panel frontal del
armario



Perno M6 x 12

Note: Dé vuelta el ensamblaje del armario, de modo que la pared izquierda mire al suelo. Junte el panel frontal del armario con las paredes laterales montadas, como se muestra abajo, utilizando 6 de los pernos M6 x 12.

Nota: Requerirá la asistencia de otra persona para mantener la puerta en posición mientras ajusta los pernos.



Ensamblaje – Paso 4

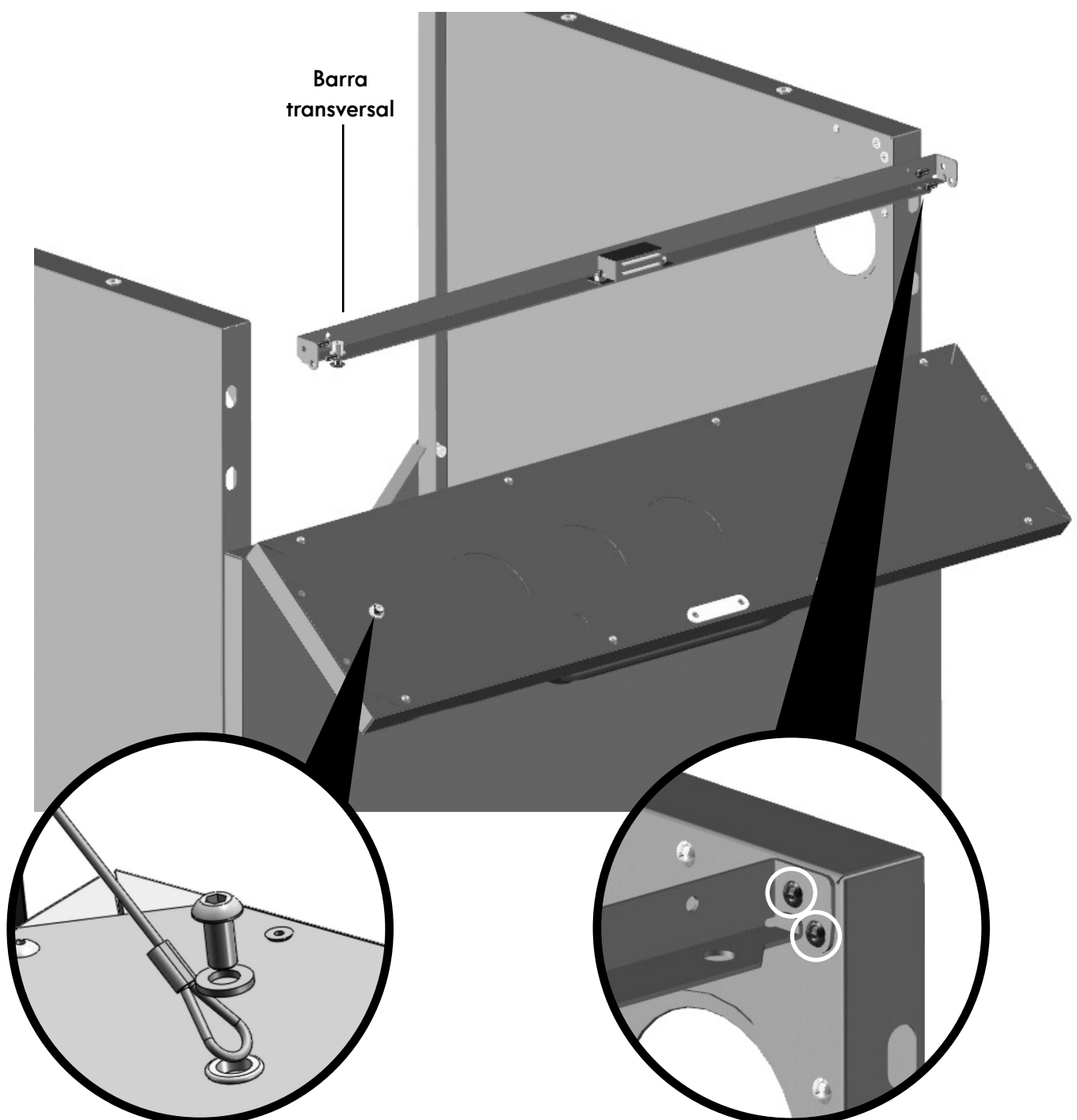


Barra transversal



Pernos M4 x 10

Coloque la barra transversal utilizando 4 de los pernos M4x10.
Asegure la cadena de la barra transversal a la puerta del panel frontal utilizando el perno M6 x 12 y la arandela preinstalados.



Ensamblaje – Paso 5



Ensamblaje del eje



Traba de la Rueda
Pivotante (x2)

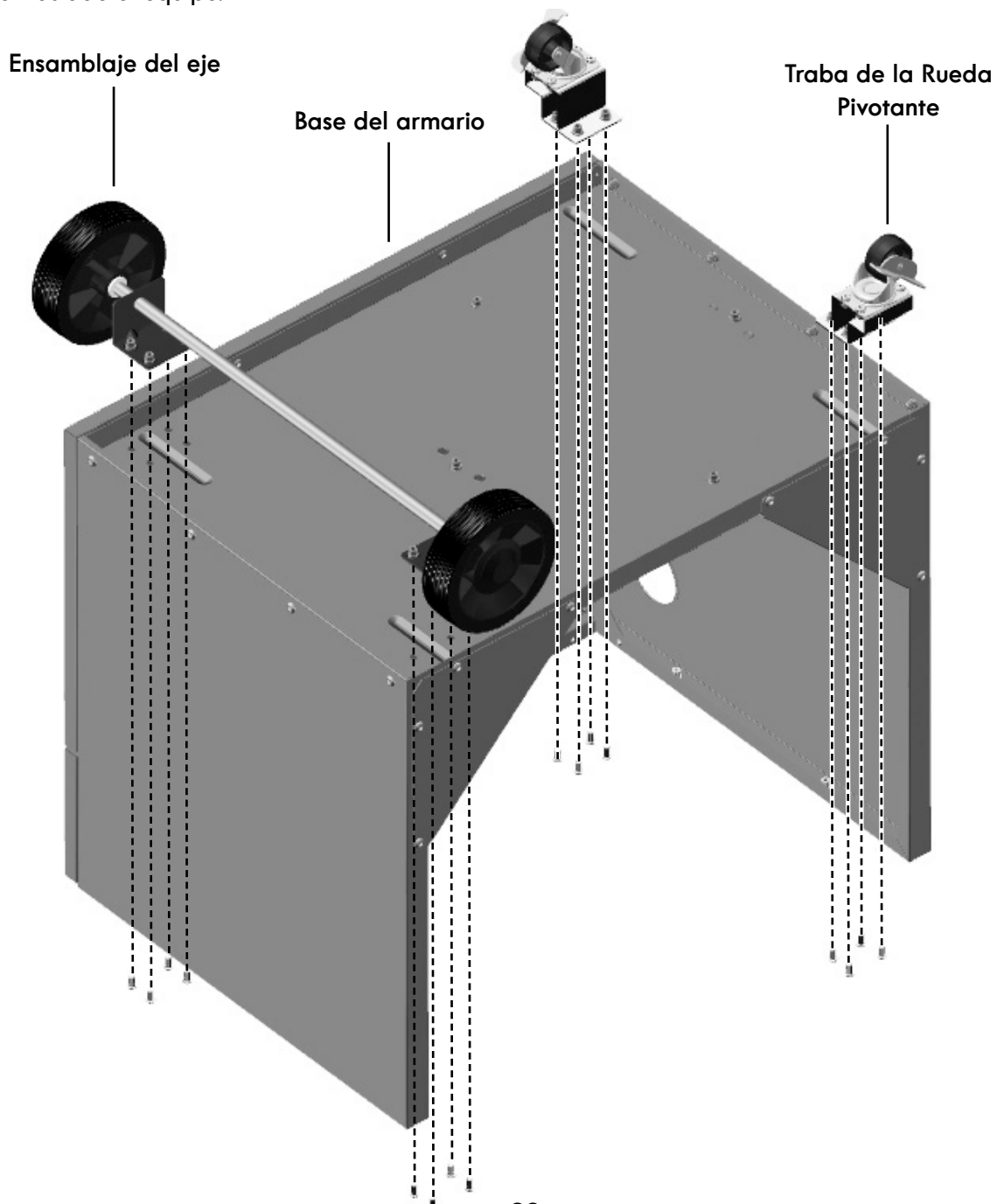


Perno M6 x 12

Dé vuelta el ensamblaje del armario y coloque el ensamblaje del eje y dos ruedas pivotantes en la parte inferior de la base del armario, utilizando 16 de los pernos M6 x 12.

Nota: El lado del eje que lleva la abertura va en la parte trasera del carro.

Nota: Una vez que el equipo esté ensamblado y colocado en posición, baje las palancas de las ruedas pivotantes para que estas queden trabadas. Procure siempre desprender el carro lateral de la parrilla cuando traslade el equipo.



Ensamblaje – Paso 6

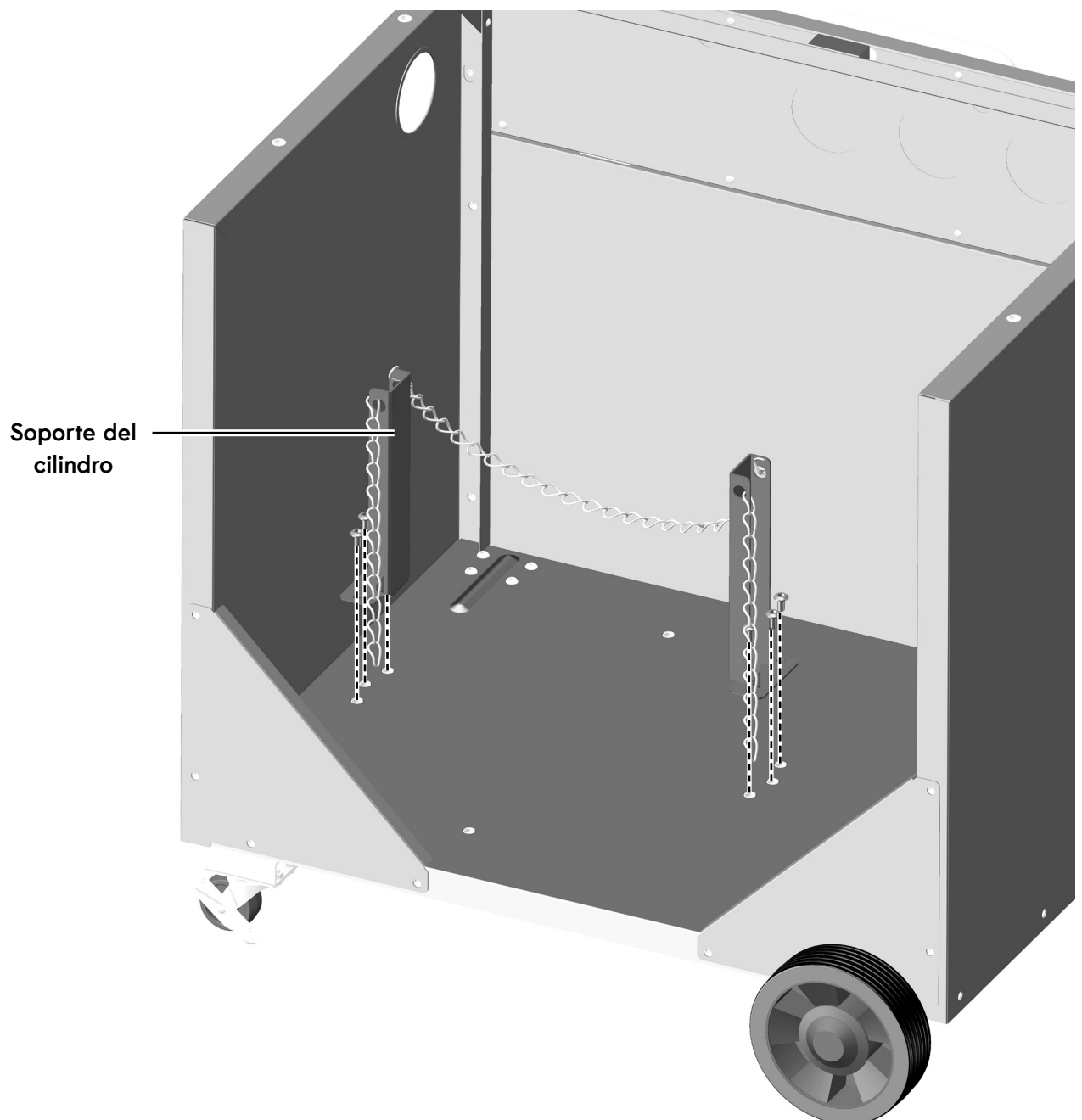


Soportes del cilindro



Perno M6 x 12

Dé vuelta el ensamblaje del armario. Coloque dos soportes del cilindro en la base del armario utilizando 6 de los pernos M6 x 12.



Ensamblaje – Paso 7



Cámara de combustión



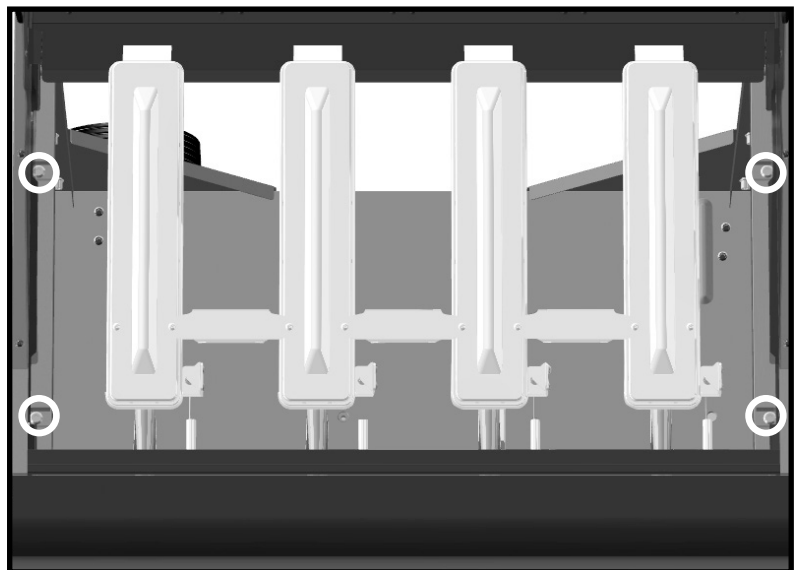
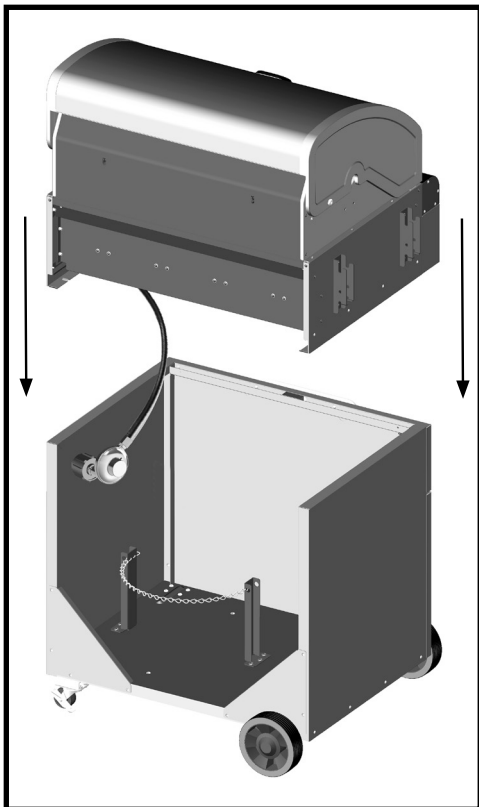
Perno M6 x 12

Proceda a cortar los precintos que sujetan el regulador y la manguera a la parte inferior de la cámara de combustión. Deje la manguera suelta para colocar la cámara de combustión en la parte inferior del carro. Coloque la cámara de combustión sobre el armario. Abra la cubierta y utilice 4 de los pernos M6 x 12 para fijar la cámara de combustión en la posición indicada.

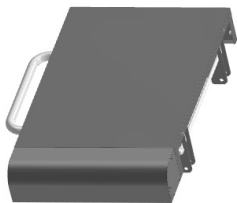
Asegúrese de que los bordes de la cámara de combustión están alineados con los ejes del carro, antes de comenzar a ajustar los pernos.

Nota: Los orificios de fijación están ubicados en el interior de la cámara de combustión (2 de cada lado).

Nota: Se necesita de dos personas para levantar la cámara de combustión y colocarla en la posición indicada.



Ensamblaje – Paso 8

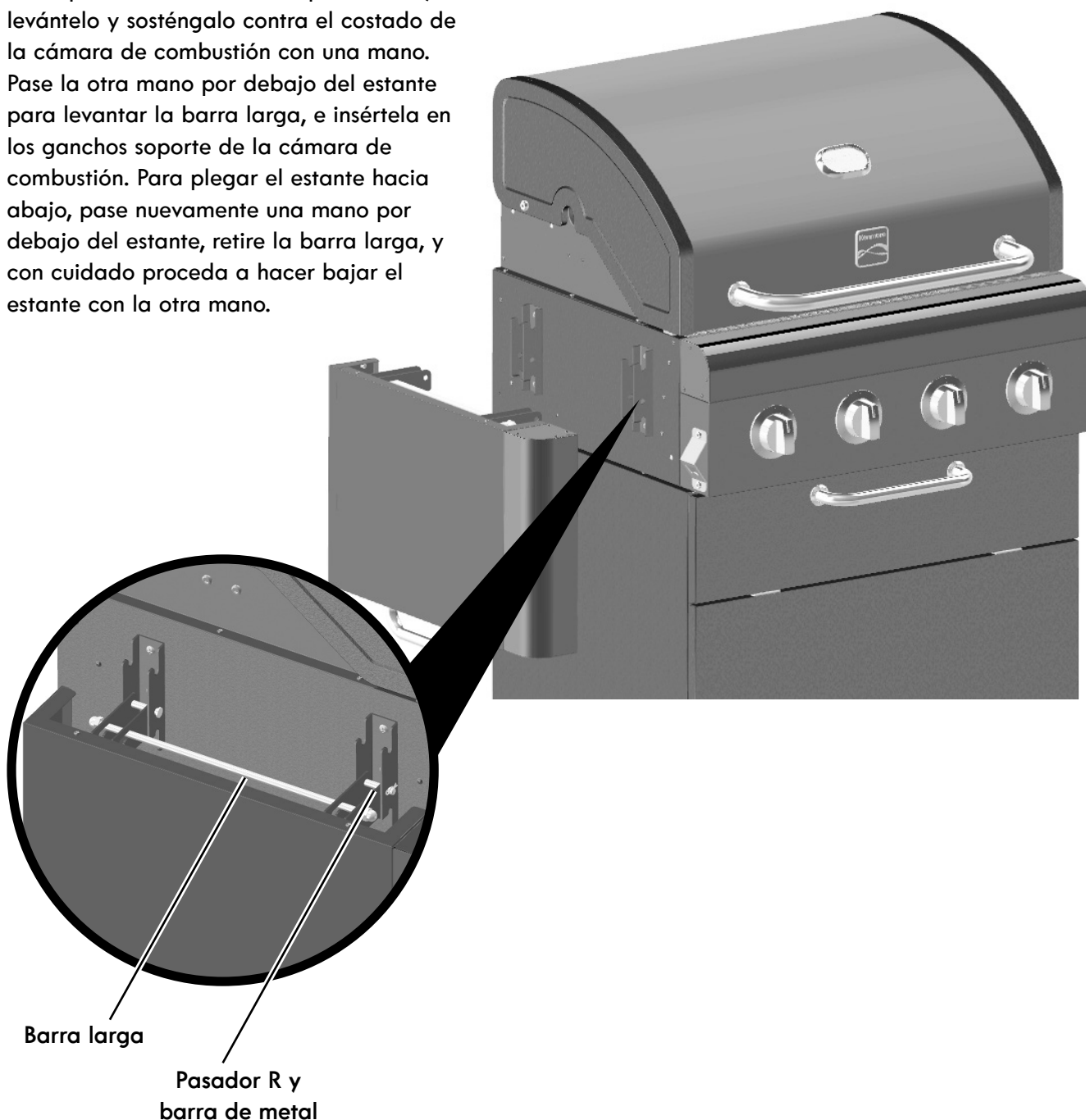


Estante Lateral Plegable

Quite los pasadores R preinstalados y barras de metal de los soportes laterales de la cámara de combustión.

Coloque los soportes del armario sobre los soportes de la cámara de combustión. Procure que todos los orificios estén alineados. Reinserte los pasadores R y las barras de metal para asegurar el estante.

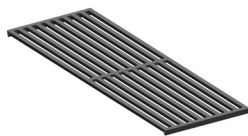
Para que el estante esté listo para su uso, levántelo y sosténgalo contra el costado de la cámara de combustión con una mano. Pase la otra mano por debajo del estante para levantar la barra larga, e insértela en los ganchos soporte de la cámara de combustión. Para plegar el estante hacia abajo, pase nuevamente una mano por debajo del estante, retire la barra larga, y con cuidado proceda a hacer bajar el estante con la otra mano.



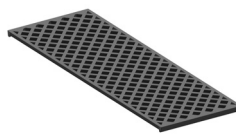
Ensamblaje – Paso 9



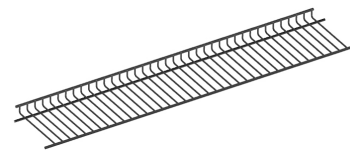
Barra de vapor (x4)



Parrilla para Cocinar (x3)



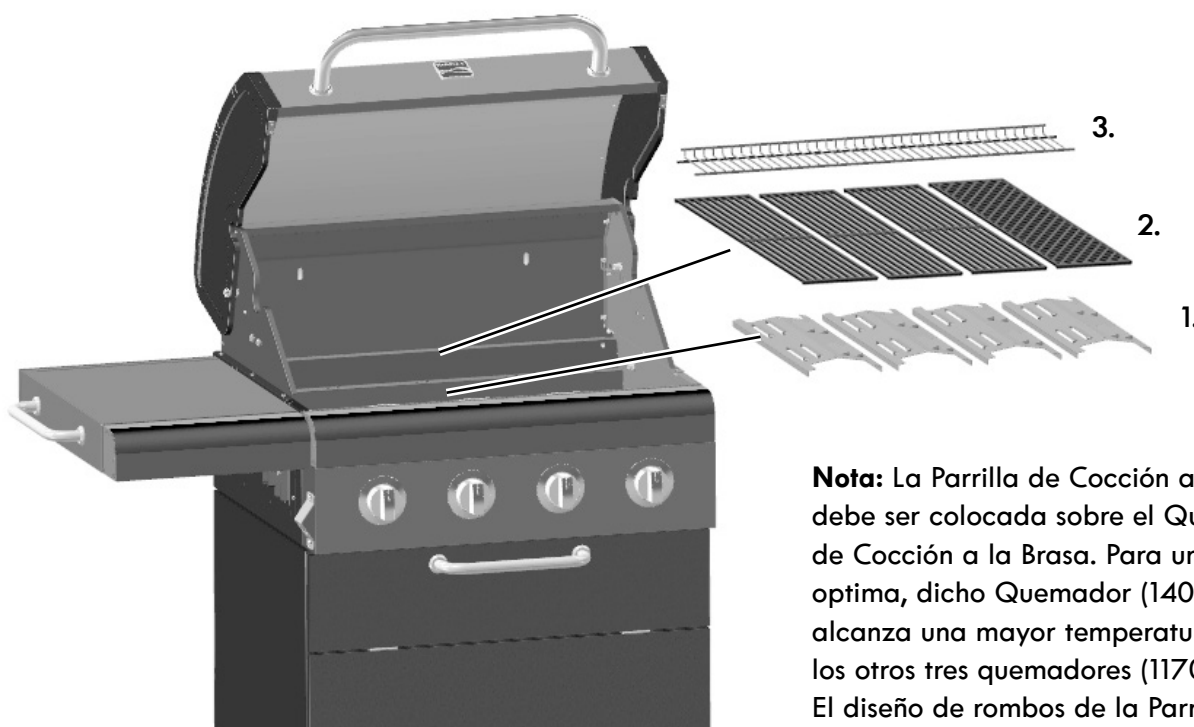
Parrilla de Cocción a la Brasa



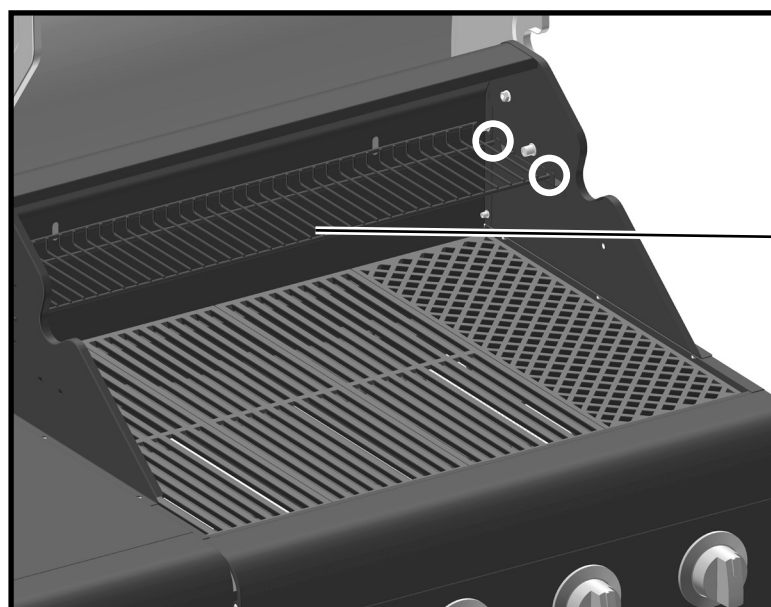
Rejilla para calentar

1. Coloque las barras de vapor (x4) en la posición indicada.
2. Coloque las parrillas para cocinar (son 3) y la parrilla de cocción a la brasa en la posición que se indica.
3. Coloque la rejilla para calentar en la posición indicada.

Nota: Como accesorio útil, hay un abridor de botellas en el costado izquierdo de la cámara de combustión.

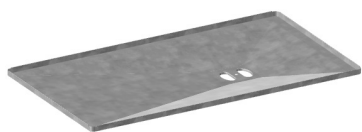


Nota: La Parrilla de Cocción a la Brasa debe ser colocada sobre el Quemador de Cocción a la Brasa. Para una cocción óptima, dicho Quemador (14000 BTU) alcanza una mayor temperatura que los otros tres quemadores (11700 BTU). El diseño de rombos de la Parrilla de Cocción a la Brasa se diferencia del diseño de las otras tres parrillas ya que, gracias a los rombos, las brasas penetran la superficie de la carne para una cocción ideal.



Rejilla para calentar

Ensamblaje – Paso 10



Bandeja de grasa



Soporte del recipiente
colector de grasa



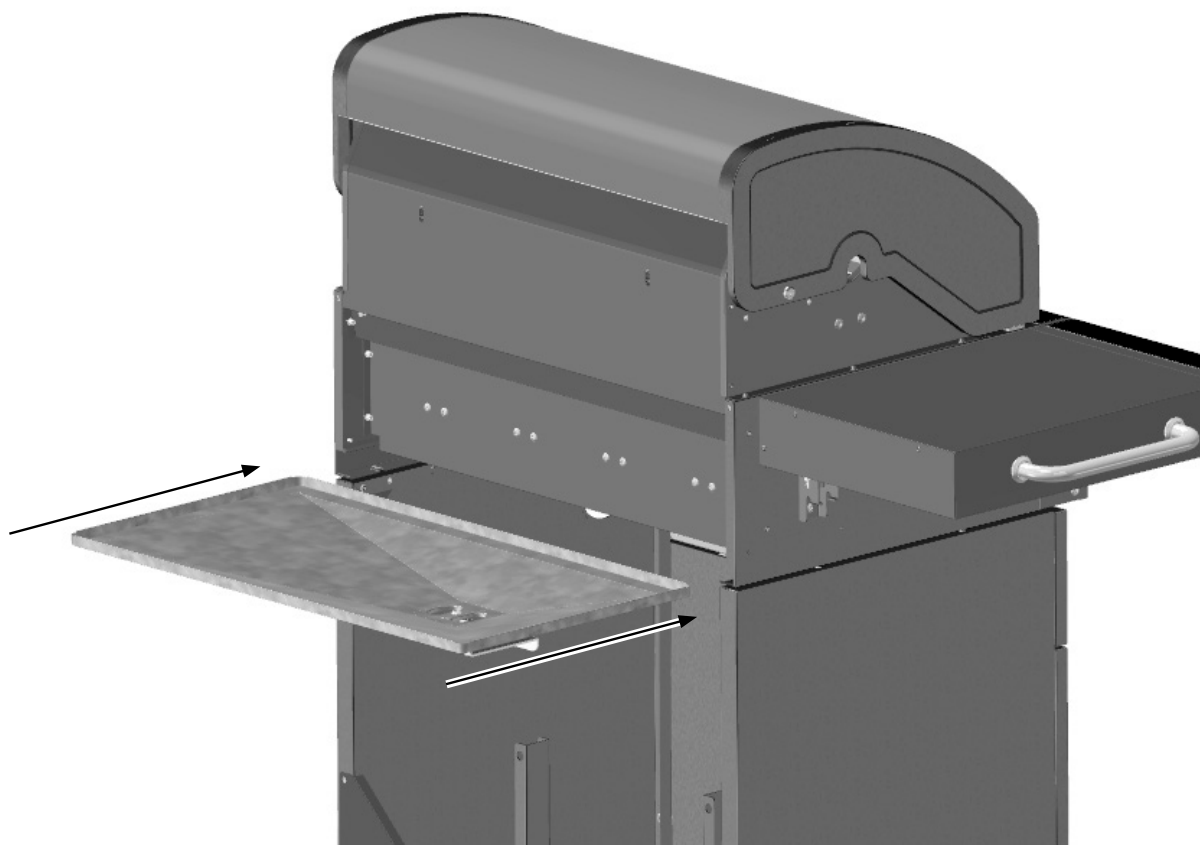
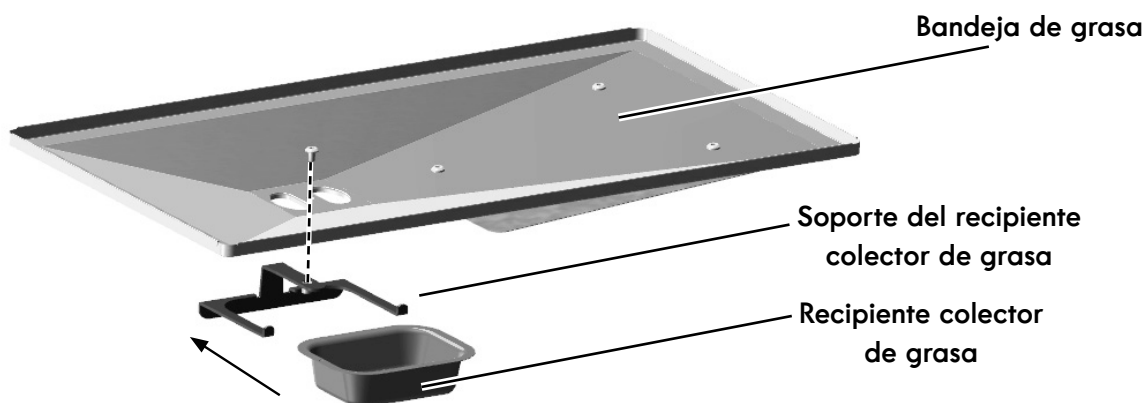
Recipiente colector
de grasa



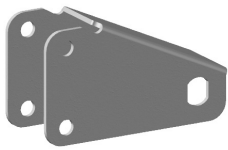
Perno M6 x 12

Fije el recipiente colector de grasa a la bandeja de grasa utilizando uno de los pernos M6 x 12, y luego deslice la bandeja por la parte posterior de la parrilla, como se muestra a continuación. Abra la puerta del panel frontal y coloque el recipiente colector de grasa sobre el soporte instalado para dicho recipiente.

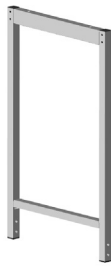
Nota: Para poder quitar el recipiente colector de grasa para su limpieza, baje la puerta del panel frontal. Adicionalmente, como accesorio útil, hay tres huecos para apoyar bebidas en el lado interno de la puerta.



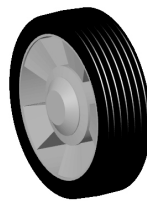
Ensamblaje – Paso 11



Soporte de rueda del
carro (x2)



Marco izquierdo del
carro

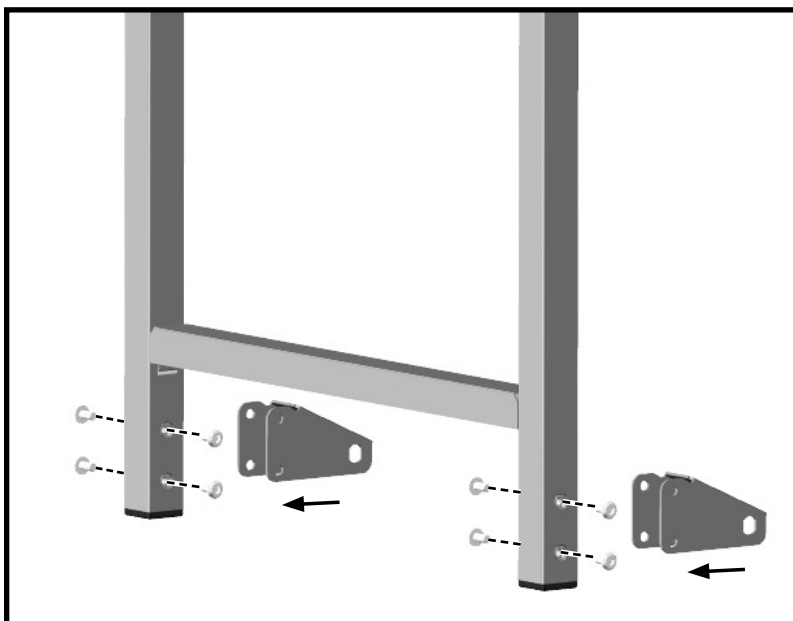


Rueda del carro (x2)

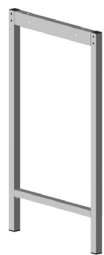


Perno M6 x 12

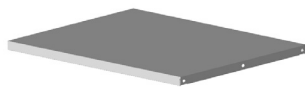
1. Coloque los soportes de las ruedas en el marco izquierdo, como se indica abajo, utilizando 8 de los pernos M6 x 12.
2. Coloque las 2 ruedas en los soportes utilizando los pernos y arandelas que están preinstalados y unidos a las ruedas.



Ensamblaje – Paso 12



Marco derecho del
carro



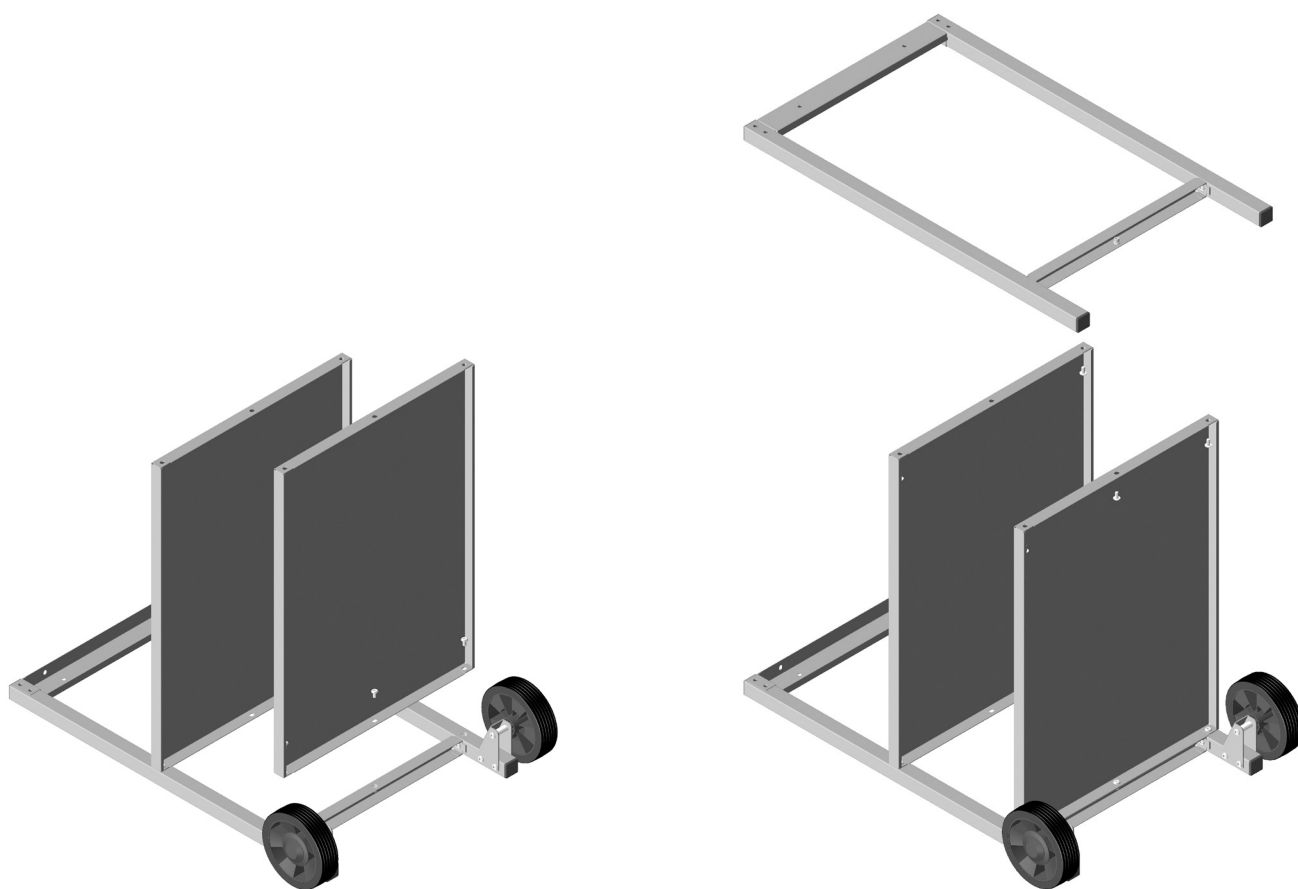
Estantes del carro
(x2)



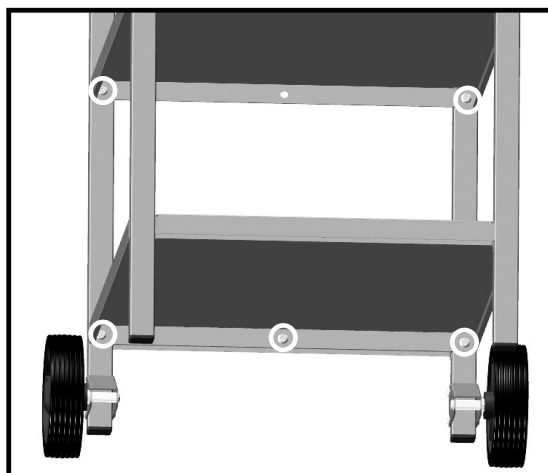
Pernos M6 x 12

Apoye el marco izquierdo del carro en el suelo y empiece montando el estante del medio, utilizando 2 de los pernos M6 x 12. Luego, coloque el estante inferior, utilizando 3 de los pernos M6 x 12. A continuación, junte el marco derecho del carro con los estantes montados utilizando 5 de los pernos M6 x 12.

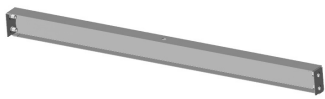
Nota: Hay 3 opciones de altura para los estantes.



Nota: Los orificios para los pernos están ubicados debajo de los estantes del carro.



Ensamblaje – Paso 13



Riel del carro (x2)



Mango del Carro Lateral



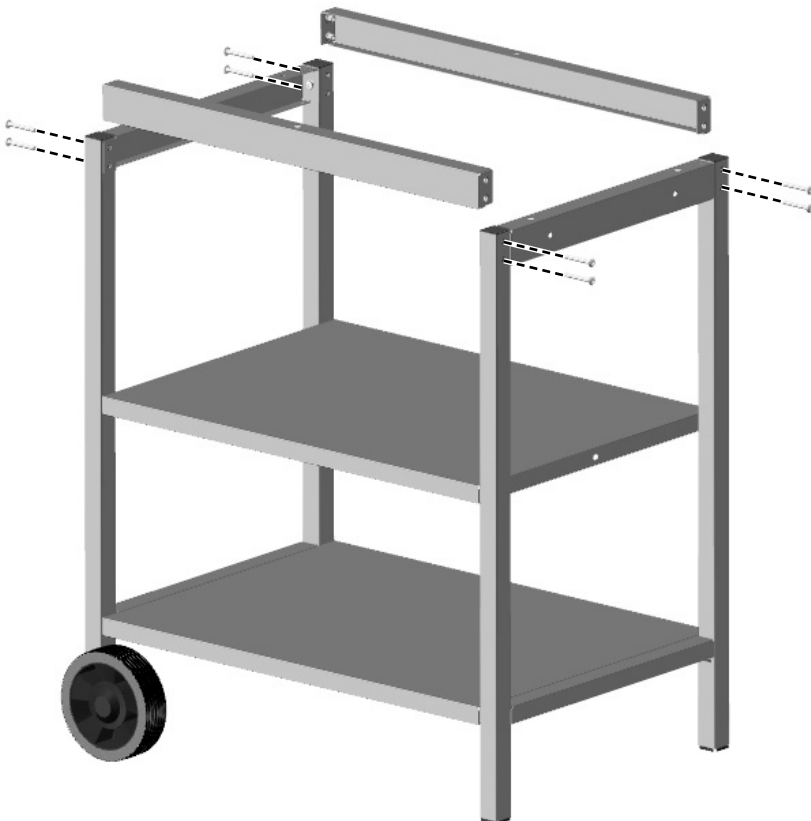
Perno M6 x 45



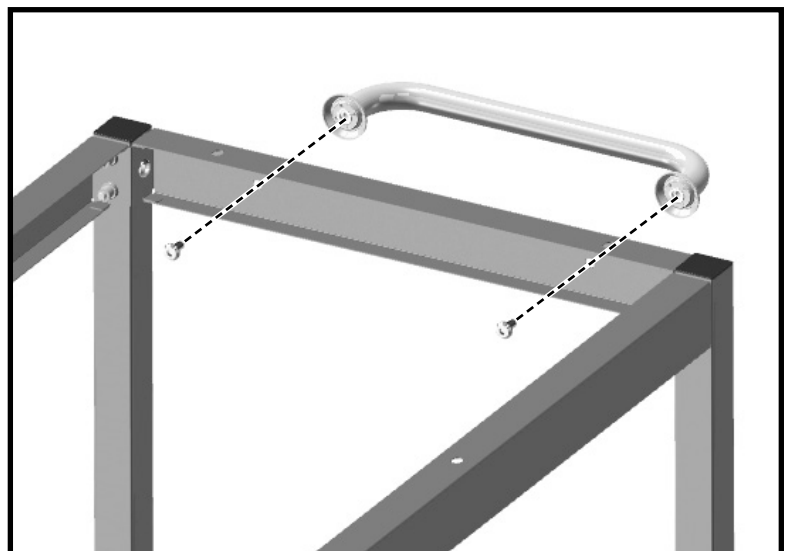
Perno M6 x 12

Coloque los dos rieles en el marco del carro, como se indica, utilizando 8 de los pernos M6 x 45.

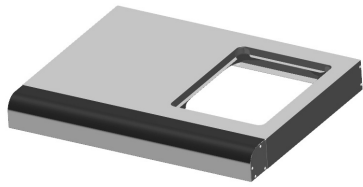
Nota: Procure que, cuando fije los rieles del carro, el lado ancho de estos mire hacia arriba.



Fije el mango del carro lateral a la parte superior del marco derecho del carro utilizando 2 Pernos M6 x 12.



Ensamblaje – Paso 14



Mesada del carro



Contenedor de
basura

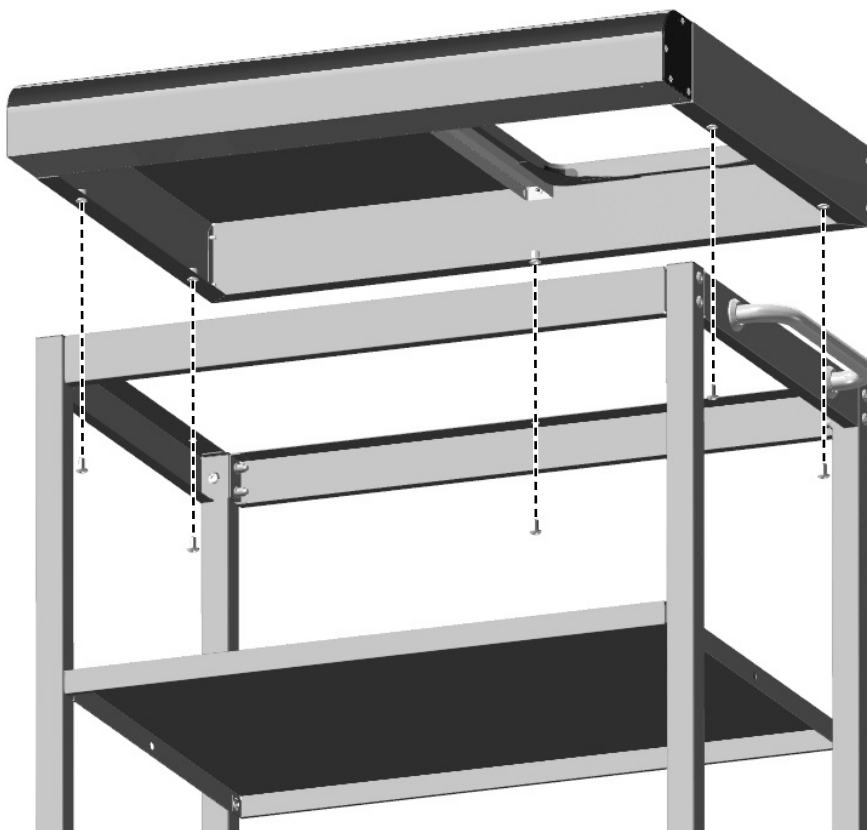


Tabla para cortar

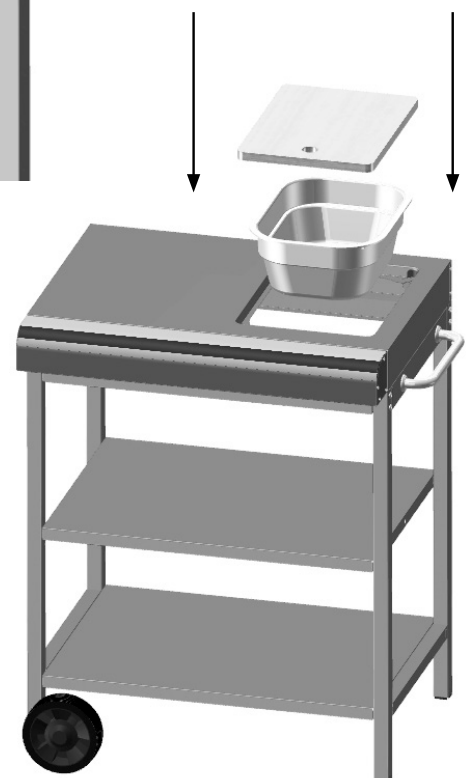


Perno M6 x 12

Coloque la mesada en el marco utilizando 5 de los pernos M6 x 12.



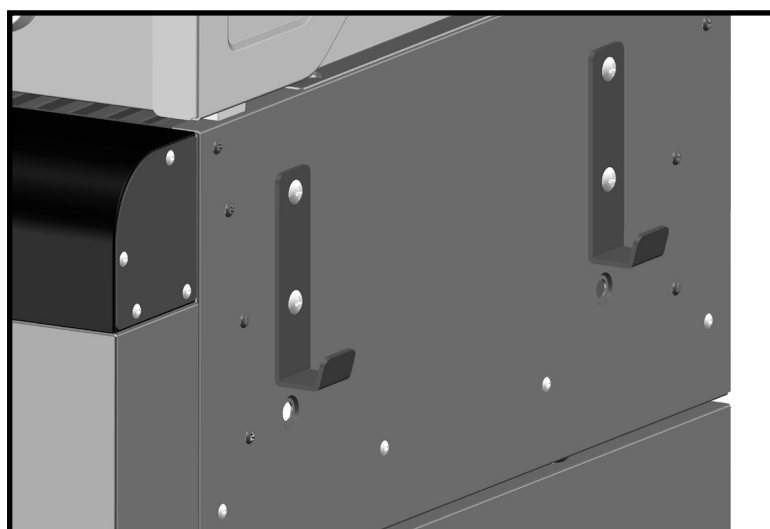
Coloque el contenedor de basura y la tabla para cortar dentro de la mesada, como se indica.



Ensamblaje – Paso 15

Para ajustar el carro al cuerpo de la parrilla, levántelo ligeramente por el lado izquierdo y bájelo para encajarlo en los soportes laterales de la parrilla. **Nota:** Asegúrese de que las ruedas del carro miren hacia la izquierda. Si prefiere continuar utilizando el carro por separado, puede quitar los soportes laterales de la parrilla.

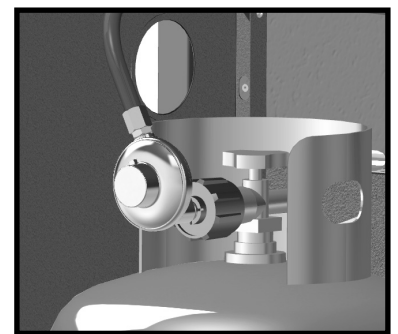
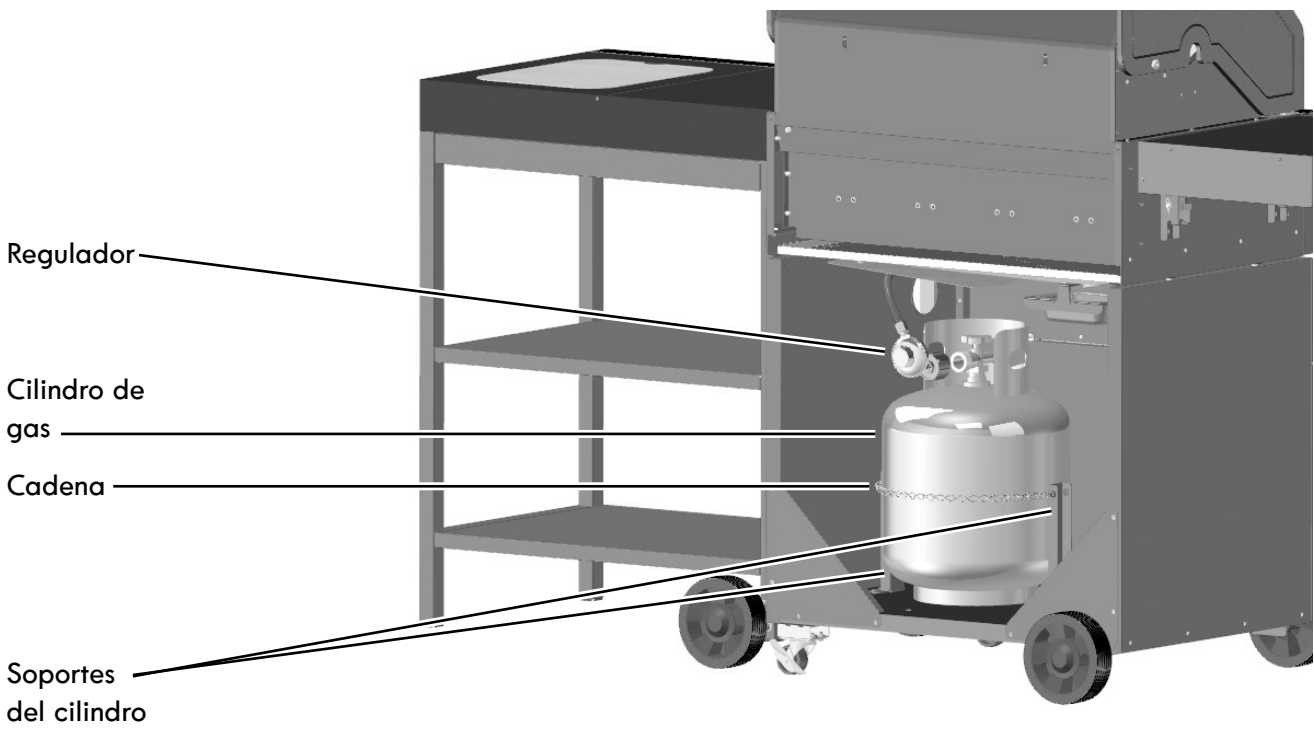
Nota: Procure siempre desprender el carro lateral de la parrilla cuando traslade el equipo.



Ensamblaje - Paso 16

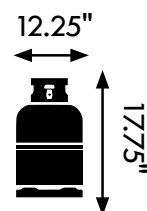
Coloque el cilindro de gas dentro del armario por la parte posterior. Colóquelo entre los soportes y asegúrelo con las cadenas, enganchándolo a los extremos de estas. Conecte el cilindro de gas al regulador como se indica. Efectúe la prueba de fugas (ver página 23). Utilice el panel frontal del armario para acceder fácilmente a la manguera de gas y al regulador.

Nota: El recipiente colector de grasa debe estar colocado en el lado opuesto al cilindro de gas.



Cuando conecte la manguera flexible, asegúrese de que no se encuentre torcida.

Utilice un cilindro de gas propano líquido, con una altura máxima de 17,75 pulgadas, un grosor máximo de 12,25 pulgadas y un peso máximo 20 libras.



Ensamblaje – Paso 17

NOTA: La prueba de fugas debe llevarse a cabo antes de empezar a utilizar el aparato.

Prueba de fugas

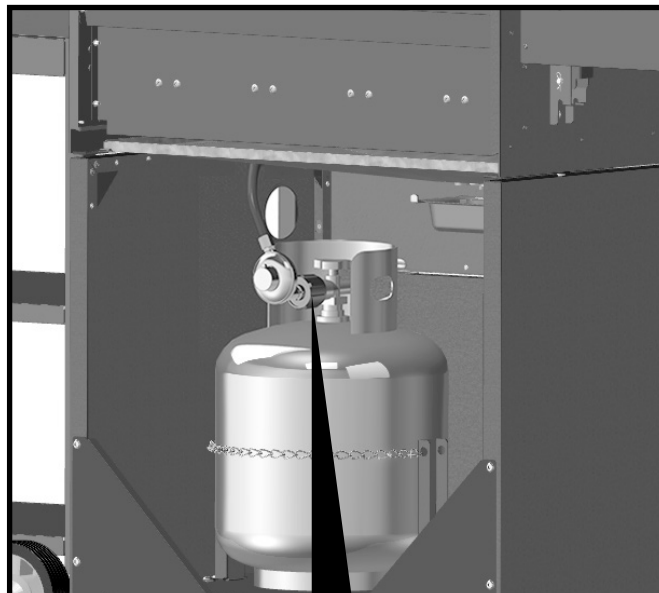
Para descartar fugas, se han efectuado todas las revisiones de fábrica sobre las conexiones del equipo. Le rogamos que efectúe la prueba de fugas en un lugar ventilado. Asegúrese de que todos los botones del equipo se encuentren apagados. Para revisar los puntos de conexión manguera de gas/ regulador y regulador/cilindro, usted debe:

1. Preparar una mezcla con agua (50%) y jabón líquido para platos (50%), para su utilización en la prueba.
2. Verter varias gotas de la solución sobre un cepillo. Cepillar los puntos de conexión manguera de gas/regulador y regulador/cilindro, así como también la conexión de la manguera.
3. Encienda la válvula del cilindro de gas. Observe los puntos de conexión y revise si hay burbujas.
NUNCA UTILIZAR UNA LLAMA EXPUESTA para efectuar la prueba de fugas.
4. Si no se observan burbujas, las conexiones son seguras.
5. Si se observan burbujas, se está produciendo una fuga.

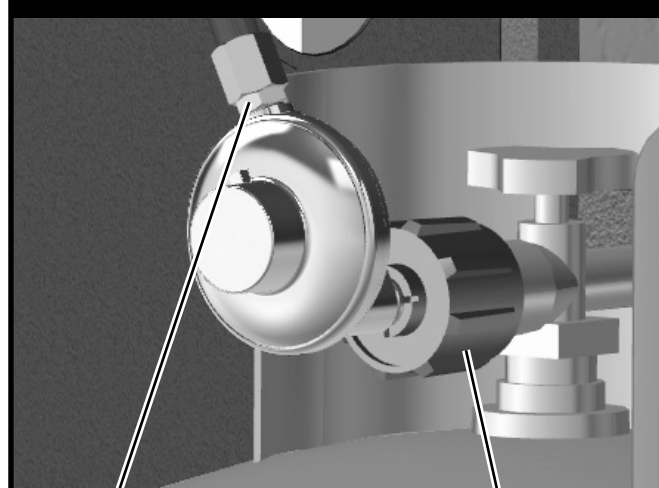
Proceda a apagar el gas y ajuste nuevamente todas las conexiones.

Repita la prueba. Si aparecen burbujas nuevamente, no utilice el equipo. Proceda a contactarse con la línea de asistencia indicada en este manual.

Las pruebas de fuga deben realizarse anualmente y siempre que se quite o se cambie el cilindro de gas.



Puntos de conexión donde debe efectuarse la prueba



Manguera / Regulador

Regulador / Cilindro

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Advertencias

- El no leer y seguir estas instrucciones puede causar lesiones graves o daños materiales.
- Este producto es para USO EXTERIOR SOLAMENTE.
- Este producto no debe usarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Esta parrilla a gas para exterior no está diseñada para ser instalada en barcos.
- Este producto no debe instalarse en vehículos recreativos.
- Posicionamiento: asegúrese de que la unidad esté a un mínimo de 40 pulgadas (1 m) de elementos o estructuras inflamables desde todos los lados y desde arriba.
- Este producto no debe utilizarse en construcciones elevadas inflamables.
- Coloque siempre el cilindro de gas como se indica en este manual; mantenga siempre el cilindro en posición vertical.
- Importante: asegúrese de que la parrilla esté colocada en una superficie plana y nivelada para ayudar a que la grasa se corra.
- Importante: REALICE UNA PRUEBA DE FUGAS EN LA PARRILLA CUANDO ESTÉ COMPLETAMENTE MONTADA ANTES DEL PRIMER USO. ADEMÁS, debe realizar una prueba de fugas de la unidad anualmente, cuando se desmonte, cuando se reemplacen las piezas o si se retira o reemplaza el cilindro de gas. NO HACER ESTE PODRÍA CAUSAR LESIONES GRAVES O DAÑOS A LA PARRILLA.
- Asegúrese siempre de que el cambio del cilindro de gas se realice lejos de cualquier fuente de ignición.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- NUNCA la use en interiores, en un área cerrada o por debajo del nivel del suelo.
- Se debe utilizar el regulador de presión y la manguera suministrados con la parrilla a gas para exterior. Cualquier repuesto del regulador de presión y de la manguera deben ser los especificados por el fabricante de la parrilla a gas para exterior.

El cilindro de gas propano líquido que se utilice debe cumplir con las siguientes características:

- a. Construidos y marcados de acuerdo con las especificaciones de los cilindros de gas líquido propano del Departamento de Transporte de EE.UU. (D.O.T.), CAN/CSA-B339, o según la

- Norma en materia de cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas, según corresponda; y
- b. Provisto de un dispositivo de prevención de sobrellenado; y
- c. Provisto de un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para equipos de cocción para exterior.

- El cilindro utilizado debe incluir un collar para proteger la válvula de este.
- No almacene cilindros de gas propano líquido de repuesto debajo o cerca de este aparato. Nunca llene el cilindro por encima del 80% de su capacidad. Si no se sigue la información anterior con exactitud, puede provocar un incendio con peligro de muerte o lesiones graves.
- Se pueden utilizar otros cilindros con este equipo siempre que sean compatibles con los medios de retención del aparato.
- Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que este no esté siendo utilizado. Debe instalar únicamente el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro proporcionada con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.
- Este equipo ha sido suministrado con un REGULADOR DE GAS PROPANO LÍQUIDO (utilizar únicamente con gas propano líquido).
- NUNCA use un regulador ajustable con esta parrilla.
- Este producto tomará temperatura cuando esté en uso; tenga cuidado al tocarlo.
- Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura de la unidad cuando esta esté en uso.
- NO mueva este producto cuando esté en uso.
- Siempre apague el suministro de gas en el cilindro de gas cuando este no esté en uso.
- Cualquier modificación de esta parrilla puede ser peligrosa.
- NO deje este producto desatendido cuando esté en uso.
- Las partes selladas por el fabricante o su representante no deben ser alteradas por el usuario.
- Al encender, siempre mantenga la tapa abierta.
- SOLO utilice la parrilla en una superficie o suelo plano o no inflamable NIVELADO.
- Esta parrilla no está diseñada para ser utilizada con carbón u otro combustible similar.

- NO utilice gasolina, aguarrás, líquido inflamable, alcohol u otros productos químicos similares para encender la parrilla.
- Cuando almacene la parrilla o el cilindro de gas, asegúrese de que estén alejados de materiales o líquidos inflamables.
- Siga siempre las instrucciones de cuidado y mantenimiento; realice un mantenimiento regular a su parrilla.
- NO permita que se acumule grasa o residuos de alimentos en o sobre la parrilla - RIESGO DE INCENDIO.
- Siempre reemplace las piezas desgastadas: no utilice la parrilla si encuentra una fuga, desgaste o daños.
- Nunca sobrecargue la parrilla con alimentos: distribúyalos de manera uniforme sobre la superficie de cocción para asegurar la circulación de aire suficiente en los quemadores.
- NO almacene ni cubra la parrilla hasta que esté completamente enfriada.
- Mantenga el área de la parrilla a gas para exterior limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No vacíe la bandeja de grasa hasta que la parrilla se haya enfriado.
- Este producto no es adecuado para utilizarlo con carbón.
- Conserve las instrucciones para futuras referencias.
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano. CSA B149.1, o con el Código de Almacenamiento y Manejo de Propano, B149.2

A PESAR DE QUE SE HAN TOMADO TODAS LAS PRECAUCIONES PARA ELIMINAR LOS BORDES AFILADOS, SIEMPRE TENGA CUIDADO AL MANIPULAR LOS COMPONENTES DE METAL.

No devuelva los productos a la tienda donde efectuó la compra.

INSTRUCCIONES DE USO

Conectar el cilindro

- Confirme que todas las perillas del control y que el gas estén en la posición de apagado.
- Conecte el regulador a la garrafa de gas de acuerdo con las instrucciones del regulador y del distribuidor de garrafas.

Instrucciones de uso - Parrilla

Antes de continuar, asegúrese de comprender la sección de ADVERTENCIAS de este manual.

- Preparación antes de cocinar: para evitar que los alimentos se adhieran a la superficie de cocción, aplique una capa ligera de aceite de cocina o vegetal a los alimentos antes de comenzar con la barbacoa.
- Nota: Al cocinar por primera vez, los colores de la pintura pueden cambiar ligeramente como resultado de las altas temperaturas. Esto es normal y está previsto que suceda.
- Inspeccione la manguera antes de cada uso de la parrilla a gas para exterior.
- Si es evidente que hay una abrasión o desgaste excesivos, o si la manguera presenta un corte, esta debe reemplazarse antes de poner en funcionamiento la parrilla a gas para exterior. El repuesto de la manguera debe ser idéntico a la pieza original. Ver la lista de piezas.

Encender la Parrilla

- Encienda el suministro de gas en el cilindro de gas.
- Presione el dial de control y gire lentamente a la posición **HI**.
- Si el quemador no se enciende, vuelva a la posición **OFF** e intente nuevamente.
- Una vez que se haya producido el encendido, mantenga presionado el botón durante al menos 10 segundos para asegurarse de que el quemador permanezca encendido.
- Si el quemador no se enciende o no permanece encendido después de mantener presionado el dial durante 10 segundos, gire el dial a la posición **OFF** espere 1 minuto e intente nuevamente. No sostenga el dial continuamente ya que puede causar una acumulación de gas.
- En condiciones de viento, debe proteger la parrilla del viento para garantizar un encendido fácil.
- Gire el dial de control para modificar la configuración del quemador según sea necesario.

Para apagarla:

- Empuje el dial hacia adentro y gire a la posición **OFF**
- Apague el gas y desconecte el cilindro cuando no esté en uso.

Instrucciones de uso - Carro lateral

El cliente tiene la opción de fijar el carro lateral a la parrilla o mantenerlo separado. Para fijar el carro lateral a la parrilla, levante el carro lateral ligeramente a la izquierda y bájelo para asegurarlo en los soportes laterales de la parrilla.

Nota: asegúrese de que las ruedas laterales del carro estén en el lado izquierdo. Si desea mantener el carro lateral por separado, puede quitar los soportes laterales de la parrilla.

Instrucciones de encendido manual

- Retire la parrilla de cocción a la brasa y la barra de vapor de la barbacoa.
- Coloque una cerilla encendida al lado del quemador (en el mismo lugar que el encendedor)
- Presione y gire la perilla de control lo más a la derecha posible en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición alta.
- Después de un encendido exitoso, encienda cada quemador de izquierda a derecha según lo desee.
- Si el quemador no se enciende después de repetidos intentos, comuníquese con el número de Servicio al Cliente que se indica en este manual.

ADVERTENCIA

- Si huele gas, apague la parrilla, extinga todas las llamas y abra la cubierta de la parrilla. Si el olor continúa, comuníquese inmediatamente con su proveedor de gas.
- En el caso de un incendio incontrolable, desconecte inmediatamente el cilindro de gas, aléjelo del fuego y póngase en contacto con el departamento de bomberos. ¡NO SE PONGA EN RIESGO!
- Asegúrese de que no se utilicen aerosoles cerca de este equipo cuando esté en uso.
- Asegúrese de que todo el embalaje y las bolsas de plástico se desechen de forma segura.

Cocinar en la parrilla

La Barra de Vapor distribuye uniformemente el calor en el área de cocción de la parrilla. Los jugos naturales producidos durante la cocción caen sobre la barra de vapor caliente que se encuentra debajo y se vaporizan. La cocción pareja de los alimentos se logrará utilizando la parrilla con la cubierta hacia abajo. Esto solo debe hacerse con el quemador en posición baja.

Control de llamarada

IMPORTANTE: PUEDEN OCASIONARSE LLAMARADAS POR LOS RESIDUOS DE GRASA Y JUGOS ENTRE LOS QUEMADORES Y LA BARRA DE VAPOR CALIENTE. Para disminuir esto, limpie regularmente los quemadores y la barra de vapor. Para controlar las llamaradas, es aconsejable eliminar el exceso de grasa de la carne antes de asarla. Los quemadores siempre deben colocarse en la posición baja durante la cocción. Siempre protéjase las manos cuando manipule algo cerca de la superficie de cocción de la parrilla.

Finalizar la cocción

Después de cada sesión de cocción, gire los quemadores de la parrilla a la posición **HI** y déjelos así durante 5 minutos. Este procedimiento quemará los residuos de cocción y facilitará la limpieza.

Cuidado y Mantenimiento

- Limpie regularmente su parrilla entre cada uso y especialmente después de largos períodos de almacenamiento.
- Asegúrese de que la parrilla y sus componentes estén lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.
- No deje la parrilla expuesta a condiciones climáticas exteriores y tampoco debe guardarla en áreas húmedas.
- Nunca apague la parrilla con agua cuando las superficies estén calientes.
- Nunca manipule las partes calientes con las manos desprotegidas.
- Para prolongar la vida útil y mantener el estado de su parrilla, recomendamos encarecidamente que la unidad esté cubierta cuando se deja afuera por un período prolongado, especialmente durante los meses de invierno.
- **IMPORTANTE:** Recomendamos que el servicio técnico de este aparato se realice cada 100 horas de uso o anualmente, según corresponda.
- Cambie el tubo flexible cuando las condiciones nacionales lo requieran.
- Mantenga el área de la parrilla a gas para exterior limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Parrilla

- Limpiar con agua caliente con jabón.
- Para eliminar cualquier residuo de comida, use un limpiador en crema suave sobre un paño no abrasivo.
- Enjuague y seque bien.

Cuerpo de la Parrilla

- Elimine regularmente el exceso de grasa del cuerpo de la parrilla con un raspador de madera o de plástico suave.
- No es necesario quitar toda la grasa del cuerpo. Si necesita limpiarla por completo, utilice solamente agua caliente con jabón y un paño, o un cepillo de cerdas de nailon.
- Retire las superficies de cocción y los quemadores antes de limpiarlos por completo.
- No sumerja los controles de gas o el colector en agua.
- Verifique el funcionamiento del quemador después de volver a colocarlo cuidadosamente en el cuerpo.

Mantenimiento del quemador

- Con un uso normal, quemar los residuos después de la cocción mantendrá los quemadores limpios.

- Los quemadores deben limpiarse anualmente, o siempre que haya una acumulación pesada, para asegurarse de que no haya signos de obstrucción (restos, insectos) en los orificios del quemador o en los tubos de venturi de los quemadores instalados sobre las salidas de la válvula. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo de la parrilla.

Barra de vapor

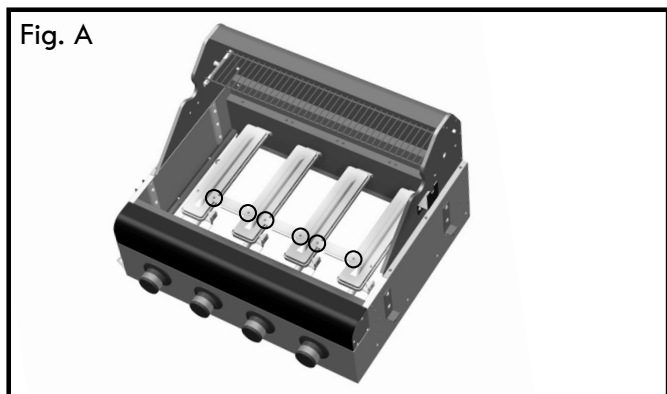
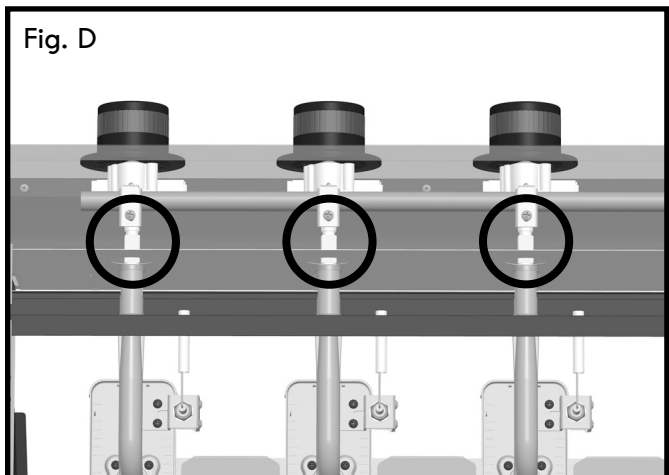
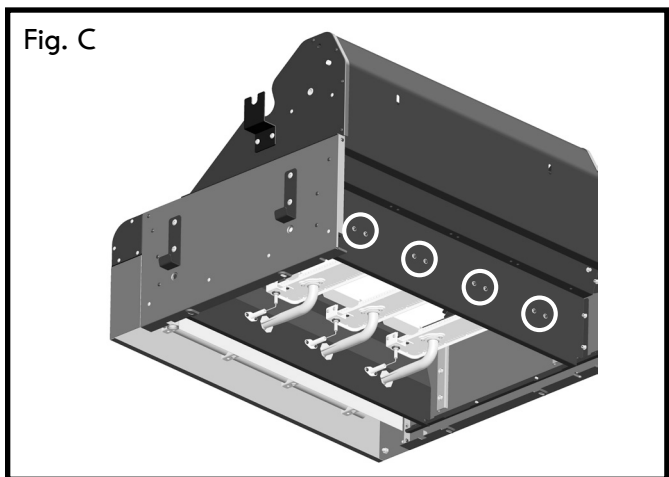
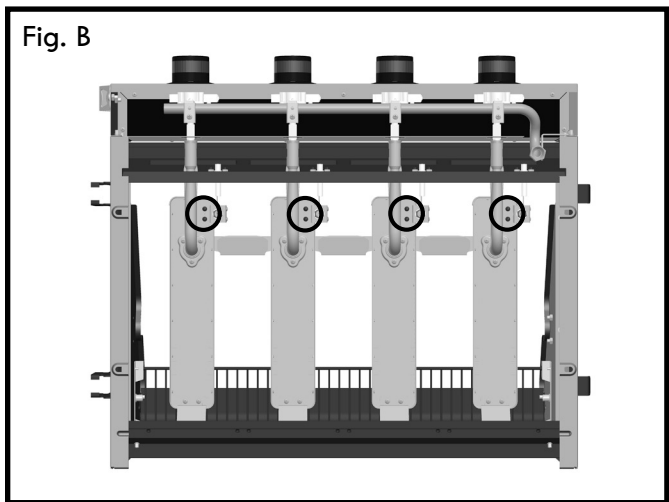
- Limpie la barra de vapor con jabón y agua tibia con un paño o esponja de limpieza poco abrasivos.

PRECAUCIÓN: ¡ALERTA DE ARAÑAS! Las arañas o pequeños insectos pueden provocar un retroceso de llamas. Las arañas forman su telaraña o construyen nidos en los tubos del quemador de la parrilla, y obstruyen el flujo de gas al quemador. El gas acumulado puede encenderse en el tubo detrás del panel de control. Esto se conoce como retroceso y puede dañar su parrilla o causar lesiones físicas. Para evitar el retroceso y asegurar un buen rendimiento, retire y limpie los quemadores antes de usarlos siempre que la parrilla haya estado inactiva durante un período prolongado.

Limpieza del ensamblaje del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar el ensamblaje del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas en las perillas de control y en el cilindro de gas propano líquido.
2. Retire las parrillas para cocinar, la parrilla de cocción a la brasa y las barras de vapor.
3. Retire los pernos de las placas de encendido que conectan los quemadores. Vea la figura A a continuación.
4. Retire los pernos de la conexión entre el quemador y el soporte de encendido en la parte inferior de la cámara de combustión. Ver Fig. B.
5. Retire los pernos de la placa posterior de la cámara de combustión. Ver Fig. C.
6. Retire por completo el ensamblaje del quemador de la cámara de combustión.



Sugerimos las siguientes formas de limpiar los tubos del quemador. Siga la que sea más fácil para usted. (A) Con un cepillo para botella estrecho o un cepillo de aleación con un mango flexible (no utilice un cepillo de alambre de latón), pase el cepillo por cada tubo del quemador varias veces. (B) Utilice protección para los ojos: Utilice una manguera de aire para forzar el aire dentro del tubo del quemador y hacer que salga por las cavidades del quemador. Revise cada cavidad para asegurarse de que salga aire por cada orificio.

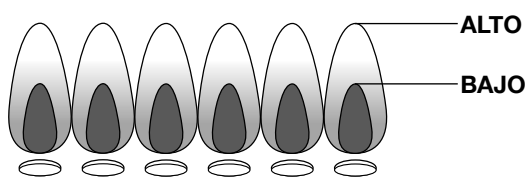
6. Pase un cepillo de alambre en toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de alimentos y la suciedad.
7. Limpie las cavidades bloqueadas con un cable rígido, como un clip de papel desplegado.
8. Revise el quemador para ver si está dañado. Debido al desgaste normal y la corrosión, algunos orificios pueden agrandarse. Si encuentra grietas u orificios grandes, reemplace el ensamblaje del quemador.
9. Vuelva a instalar con cuidado el ensamblaje del quemador.

MUY IMPORTANTE: los tubos del quemador deben volver a conectar las aberturas de las válvulas. Ver Fig. D.

10. Asegure el ensamblaje del quemador utilizando los pernos que retiró anteriormente de la placa posterior de la cámara de combustión (ver Fig. C). Luego, coloque los pernos que retiró anteriormente del soporte de encendido en la parte inferior de la cámara de combustión (ver Fig. B). Finalmente, instale los pernos que retiró previamente de las placas de encendido que conectan los quemadores (ver Fig. A).
11. Vuelva a colocar las barras de vapor, las parrillas para cocinar y la parrilla de cocción a la brasa.

Control de llama del quemador

- Retire la parrilla de cocción y la barra de vapor. Encienda el quemador, gire las perillas de HI (alto) a LO (bajo). Debería ver una llama más pequeña en la posición LO que en HI. Siempre revise la llama antes de cada uso.



Bandeja de grasa

- **IMPORTANTE** – Revise y limpie la bandeja de grasa regularmente antes de cada uso y reemplácela si es necesario. No permita que los residuos de grasa se acumulen en la bandeja.
- **NUNCA** utilice el equipo sin la bandeja de grasa en la posición correspondiente.

Fijaciones


- Todos los pernos y pernos, etc. deben revisarse y ajustarse regularmente.

Almacenamiento

- Guarde su parrilla en un lugar fresco y seco.
- Cubra el quemador con papel de aluminio para evitar que insectos o residuos se acumulen en los orificios del quemador.
- Si va a almacenar la parrilla en un espacio interior, debe desconectar la garrafa de gas y dejarla afuera. La garrafa de gas siempre debe almacenarse afuera, en un área seca y bien ventilada, lejos de cualquier fuente de calor o ignición.
- Desconecte el cilindro cuando la barbacoa no esté en uso.
- No permita que los niños manipulen la garrada.
- Los cilindros deben almacenarse al aire libre fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.

NO deje su parrilla descubierta cuando no esté en uso. Guarde el equipo en un cobertizo o garaje cuando no esté en uso para protegerlo de los efectos de las condiciones climáticas extremas, especialmente si vive cerca de una zona costera. La exposición prolongada a la luz solar, el agua estancada, el aire de mar/agua salada pueden causar daños a su parrilla. (Es posible que una cubierta no sea suficiente para proteger su equipo en algunas de estas situaciones)

- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- Siempre use guantes protectores cuando manipule componentes calientes u objetos tales como ollas.



ADVERTENCIA: LOS SUBPRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN PRODUCIDOS AL USAR ESTE PRODUCTO INCLUYEN MONÓXIDO DE CARBONO, UN QUÍMICO CONOCIDO EN EL ESTADO DE CALIFORNIA COMO CAUSANTE DE DEFECTOS DE NACIMIENTO U OTROS DAÑOS REPRODUCTIVOS. Para obtener más información, vaya a www.P65Warnings.ca.gov



Especificaciones de la Parrilla

Quemador	4 quemadores	
Tamaño del inyector	1,0 MM	
Gas/Presión	11" por W.C	
Potencia	11.700 BTU/H*3 (principal)	14.000 BTU/H*1 (brasas)
Estándar	ANSI STD Z21.58-2018 Electrodomésticos a gas para cocinar al aire libre	

INFORMACIÓN TÉCNICA Y DE SERVICIO

Este equipo está diseñado para ser utilizado en exteriores, únicamente con gas propano a una presión de suministro de 11" por WC y debe ser reparado por una persona capacitada que siga las instrucciones incluidas. Lea toda la documentación cuidadosamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Solución
El quemador no se enciende con el sistema de encendido	El cilindro de gas líquido propano está vacío	Reemplazar con un cilindro lleno
	Regulador defectuoso	Haga revisar o reemplazar el regulador
	Obstrucciones en el quemador	Limpie el quemador
	Obstrucciones en la boquilla o en la manguera de gas	Limpie la boquilla y la manguera de gas
	El alambre del electrodo esta suelto	Reconecte el cable
Llama pequeña o retroceso (fuego en el tubo del quemador: se puede escuchar un silbido o un ruido de rugido)	Electrodo o cable dañado Obstrucciones en el quemador	Cambe el electrodo y el cable Limpie el quemador
	Obstrucciones en la boquilla o en la manguera de gas	Limpie la boquilla y la manguera de gas
	Condiciones de viento	Utilice la parrilla en un lugar donde esté más protegida contra el viento
Es difícil girar la perilla de la válvula de gas	La válvula de gas está atascada	Reemplace la válvula de gas

KENMORE LIMITED WARRANTY

CON EL COMPROBANTE DE LA COMPRA, se aplica la siguiente garantía solo en el caso de que este equipo se instale, opere y mantenga correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

POR UN AÑO a partir de la fecha de compra, este aparato está garantizado contra defectos en los materiales o mano de obra. Todo aparato defectuoso recibirá reparación gratuita. Si el aparato no se puede reparar, se reemplazará de forma gratuita.

POR CINCO AÑOS a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxida o queme se reemplazará sin cargo. * Si el óxido o el quemado tiene lugar durante el primer año, se instalará un nuevo quemador sin cargo. Si el óxido o el quemado tiene lugar después del primer año, se suministrará un nuevo quemador pero no se instalará sin cargo. Usted será responsable del costo de mano de obra de la instalación del quemador después del primer año a partir de la fecha de compra. * Un representante autorizado de Sears debe verificar la oxidación o el quemado.

Para obtener detalles de la cobertura de la garantía para obtener reparaciones o repuestos gratuitos, visite la página web: www.kenmore.com/warranty

La cobertura de la garantía excluye las baterías de ignición y la pérdida de pintura, decoloración o corrosión de partes de la parrilla, las cuales constituyen piezas prescindibles que pueden desgastarse debido al uso normal dentro del período de garantía, o son condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, un accidente o un mantenimiento inadecuado.

La cobertura de la garantía se anulará si este aparato se utiliza para otros fines que no sean domésticos.

Esta garantía cubre SOLO defectos en los materiales y en la mano de obra, y NO cubrirá lo siguiente:

1. Artículos prescindibles que pueden desgastarse debido al uso normal dentro del período de garantía, incluyendo, entre otros, las baterías, bombillas de luz de base roscada y recubrimientos o acabados de superficie.
2. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este aparato, o para instruir al usuario sobre la correcta instalación, operación y mantenimiento de este.
3. Llamadas para recibir servicio técnico para corregir la instalación del aparato no realizada por agentes de servicio autorizados de Sears, o para reparar problemas con los fusibles, los disyuntores y el cableado de la casa y los sistemas de plomería o suministro de gas que resulten de dicha instalación.
4. El daño o la falla de este aparato como resultado de la instalación no realizada por agentes de servicio autorizados de Sears, incluyendo toda instalación que incumpla con los códigos eléctricos, de gas o de plomería.
5. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración u oxidación de la superficie, si no se opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
6. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración u oxidación de la superficie, como resultado de un accidente, alteración, abuso, mal uso o uso para otro propósito que no sea el previsto.
7. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración u oxidación de la superficie, causado por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en las instrucciones suministradas con el producto.
8. Daños o fallas de este aparato causados por catástrofes naturales o de otro tipo, como inundaciones, incendios o tormentas.
9. Daños o fallas de partes o sistemas causados por modificaciones no autorizadas hechas a este aparato.
10. Haga revisar el equipo si la placa de modelo y serie está ausente o está alterada, o no se puede determinar fácilmente que contenga el logotipo de certificación adecuado.

Exención de responsabilidad sobre las garantías implícitas; límites de resarcimiento

El único y exclusivo resarcimiento del Cliente bajo esta garantía limitada será la reparación o el reemplazo del producto según lo dispuesto en este documento. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de comercialización o la adecuación para un propósito en particular, están limitadas a un año para el aparato y cinco años para los quemadores, o el período más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o la limitación en la duración de las garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no ser aplicables en su caso.

Esta garantía solo es válida solo para el uso del aparato en Estados Unidos.

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

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Kenmore®

Customer Care Hotline

To schedule in-home repair service
or order replacement parts

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas

1-844-553-6667

www.kenmore.com

