

Table of Contents

Primary Safety Warnings	1-3
Warranty Terms and Conditions	3
Pre-Assembly Instructions	3
Part Diagrams and Lists	4-6
Assembly Instructions.....	7-11
Use & Care.....	12-13
Troubleshooting	13
Cleaning and Maintenance	14
Cooking Guide	15
Repair Protection Agreements.....	16

IMPORTANT SAFEGUARD

When using this grill or any electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all Instructions
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this grill in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning . Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Attach the plug of the appliance to the receptacle of power supply extension cord first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only on properly grounded outlet.
- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - 3) The appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.
- Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances". The connection to an extension cord should be kept dry and off the ground.
- Store products indoors when not in use - out of the reach of children.
- Do not clean this product with a water spray or the like.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT

Remove the Grease Receptacle BEFORE detaching the Grill Head for portable or table-top use.

Reinstall the Grease Receptacle once the Grill Head is firmly in position (with legs opened and placed on a flat surface).



WARNING



Failure to read and follow the Use and Care Instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.



WARNING



California Proposition 65

Brass components, such as the rheostat valve stem used on this electric grill, contain lead which is known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

Warranty

Kenmore Full Warranty

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

Limited Warranty on Selected Grill Parts

From the date of purchase for the time periods listed below, the following grill parts will be replaced free of charge if they rust through. After the first year from the date of purchase you must pay the labor cost to have them installed.

- **Stainless Parts** **3 Years**
- **Painted Parts** **2 Years**
- **Cooking Grids** **2 Years**

All warranty coverage excludes grill part paint loss or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use in less than a year, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

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

All warranty coverage applies only if this grill is used in the United States.

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

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL

© Sears Brands, LLC

PRE-ASSEMBLY

Read and perform the following pre-assembly instructions:

- Tools Required for Assembly** include:
 - protective work gloves
 - For your safety, obtain assistance from another person when assembling this grill.
 - #2 & #3 Phillips Head Screwdriver
- Open lid of shipping carton and remove parts box and packing materials. Open Grill Head Lid and unpack parts inside. Remove and discard all packing materials from parts.
- You may slice the carton front corners with a utility knife to lay open the carton front panel. This allows you to raise the grill head lid and remove the components packed inside, making it easier to lift. Use the sliced off carton front as a work surface to protect floor and grill parts from scratches.
- Use the Hardware and Part Diagrams to ensure all items are included and free of damage.
- Do not assemble or operate the grill if it appears damaged. If there are damaged or missing parts when you unpack the shipping box or you have questions during the assembly process, call the GRILL INFORMATION CENTER 1-888-317-7642 8am - 8pm CST, Monday through Friday.



DANGER



ELECTRIC SHOCK CAN KILL OR RESULT IN SERIOUS INJURY.

TO PREVENT ELECTRICAL SHOCK:

- Connect cord to properly grounded GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outlet only.
- Never operate your electric grill when it is raining.
- Always keep cord dry and off the ground.
- Never put the cord or heating element in water or any liquid.
- To prevent your grill from being splashed by water or falling into water, do not use grill within 10 feet of pool, spa, pond, water faucet or any body of water.
- Make sure the control knob is set to OFF before plugging OR unplugging your grill.
- Unplug your grill when not in use or before moving the grill.
- Do not unplug your grill by pulling the cord.
- Keep cord away from hot grill surfaces.
- Never operate your grill if the cord or plug appears damaged.
- Never remove the grounding plug or use with an adapter to two prongs.
- Unplug the cord before using water or any liquid to clean your grill.

GROUND FAULT INTERRUPTER REQUIRED

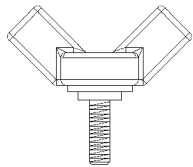
- Since 1971 the National Electric Code (NEC) has required Ground Fault Circuit Interrupter devices on all outdoor circuits.
- If your residence was built before 1971, check with a qualified electrician to determine if a Ground Fault Circuit Interrupter protector exists.
- Do not use this appliance if the circuit does not have GFCI protection.
- Do not plug this grill into an indoor electrical circuit.

**Save These Instructions
for Future Reference**

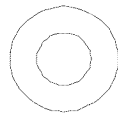
Hardware Pack Parts List for Model 141.15284900

PART #	PART DESCRIPTION	QTY	PURPOSE OF PART
P06001078A	Hardware Pack	1	For use in assembly of Model 141.15284900
P05501106B	Cotter Pin	2	Attaches Wheel Axle and Wheels to Lower Right Cart Legs
S411G07014	Washer/Plain 7/16"	2	
S112G0432A	Phillips Head Screw 1/4"x2"	8	Attaches Cart Bottom Shelf Bracket between Cart legs
S112G0408A	Phillips Head Screw 1/4"x1/2"	8	Attaches Bowl Bracket to Upper Cart Legs
S233G0410A	Wing Bolt 1/4"x5/8"	6	Attaches Grill Head onto Bowl Bracket
PD13010034	Control Knob for Electric Burner	1	Attaches to Control Panel
S138G0410A	Pattern Head Screw 1/4"x5/8"	4	Attaches Side Shelf to Cart Legs
S193G0407A	Special Flat Head Screw 1/4"x7/16"	2	Attaches to Grease Tray Bracket

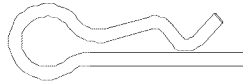
Hardware Pack Diagram for Model 141.15284900



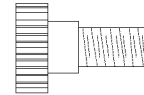
Wing Bolt 1/4"x5/8"
Qty. 6
Part # S233G0410A



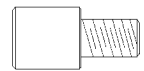
Washer/Plain 7/16"
Qty. 2
Part # S411G07014



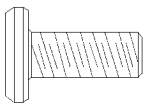
Cotter Pin
Qty. 2
Part # P05501106B



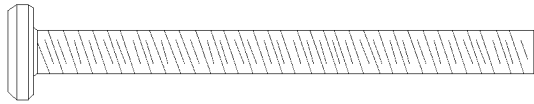
Pattern Head Screw
1/4"x5/8"
Qty. 4
Part # S138G0410A



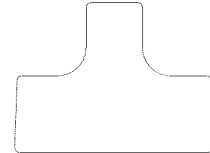
Special Flat Head
Screw 1/4"x7/16"
Qty. 2
Part # S193G0407A



Phillips Head Screw
1/4"x1/2"
Qty. 8
Part # S112G0408A



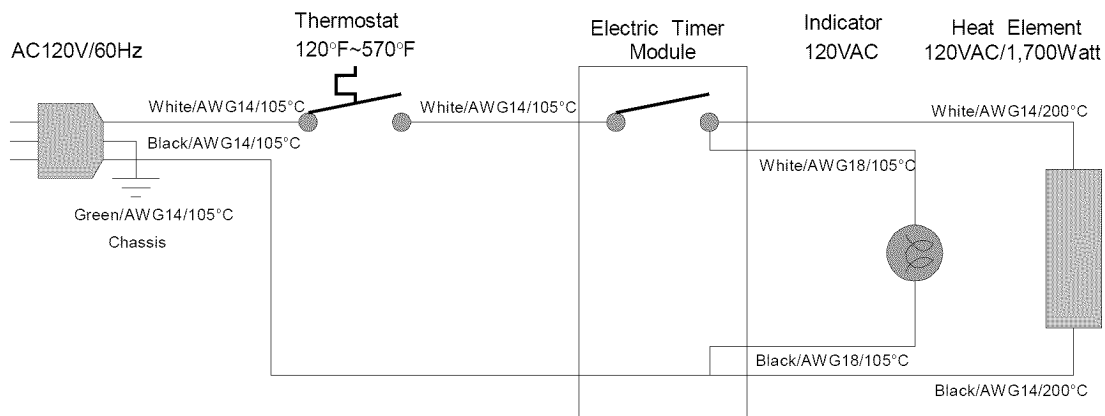
Phillips Head Screw
1/4"x2"
Qty. 8
Part # S112G0432A



Control Knob for Electric Burner
Qty. 1
Part # PD13010034

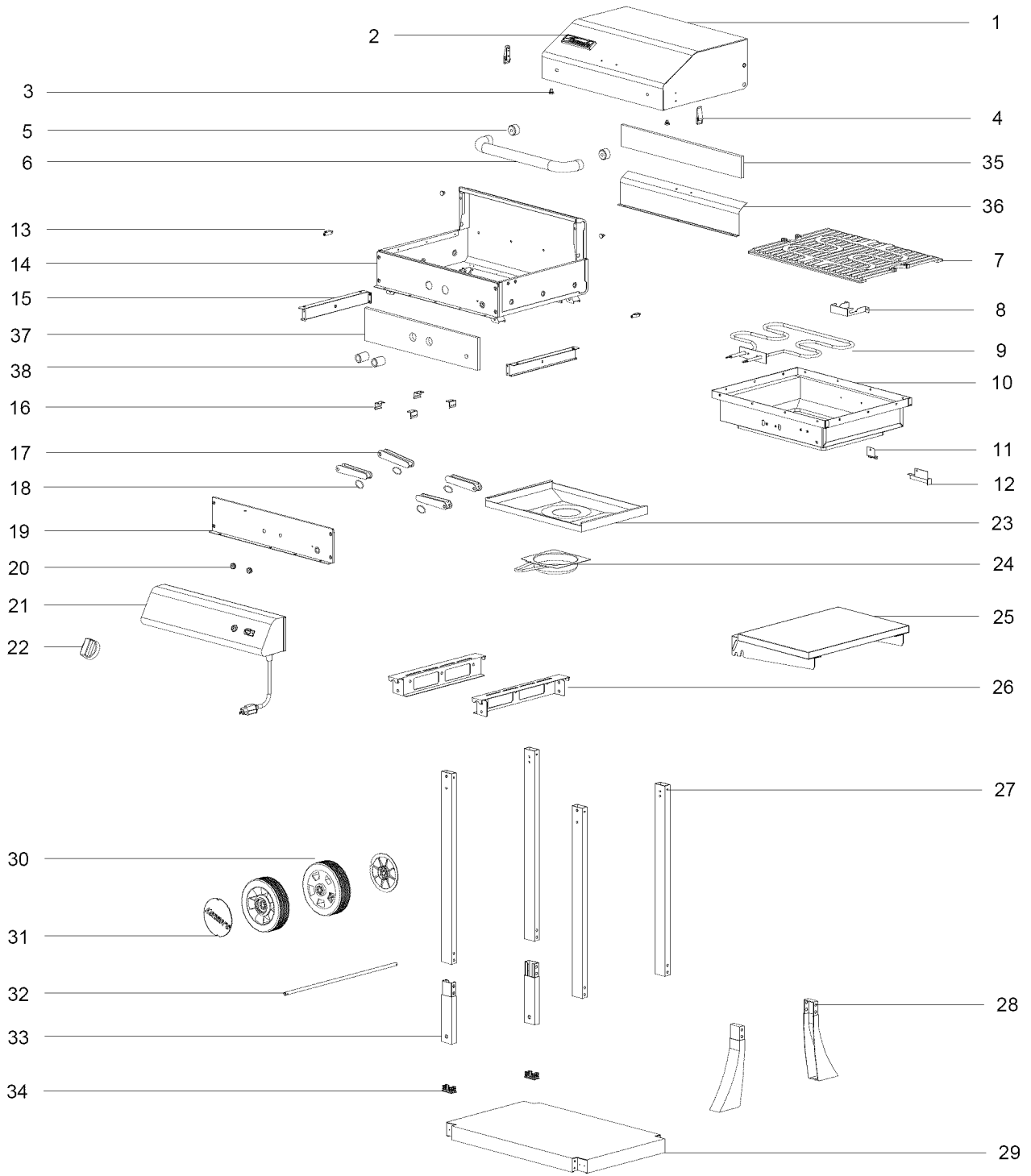
Specification and Wiring Diagram

AC Power Rate: 120 VAC / 60 Hz, 1,700 Watts
Temperature Setting Range: 120°F ~ 570°F



WARNING: If any of the original wire supplied with the appliance needs to be replaced, it must be replaced with specified type as above or its equivalent.

Parts Diagram for Model 141.15284900



Parts List for Model 141.15284900

KEY	DESCRIPTION	PART#	QTY
1	Lid	PD01010013	1
2	Name Plate	P00410041C	1
3	Protective Pad	P05518001I	4
4	Lid Latch, Upper	PD03010011	2
5	Lid Handle Heat Insulating Spacer	P06801030A	2
6	Lid Handle	PD02010021	1
7	Cooking Grid	PD07010013	1
8	Burner Bracket	PD16010252	1
9	Burner, Electric	PD05010010	1
10	Bowl, Inner	PD04020011	1
11	Thermostat Bracket	PD08010023	1
12	Thermostat Protector	PD08010042	1
13	Lid Latch, Lower	PD03020011	2
14	Bowl, Outer	PD04010013	1
15	Grease Tray Bracket	PD16040012	2
16	Bracket, Foldable Leg	PD16010062	4
17	Leg, Foldable	PD17030012	4
18	Leg Grip	PD17040012	4
19	Control Panel Heat Shield	PD08010013	1
20	Insulation Cap	PD06020010	2
21	Control Panel Assembly	PD09010033	1
22	Control Knob	PD13010034	1
23	Grease Draining Tray	PD14010012	1
24	Grease Receptacle	PD14020022	1
25	Side Shelf, Right	PD19020032	1
26	Bowl Bracket	PD16010052	2
27	Cart Leg, Upper	PD17010052	4
28	Cart Leg, Lower Left	PD17020072	2
29	Cart Bottom Shelf	PD20010022	1
30	Wheel	P05101001A	2
31	Wheel Hub Cap	P05116002C	2
32	Wheel Axle	PD18010012	1
33	Cart Leg, Lower Right	PD17020062	2
34	End Cap, Leg	PD21010015	2
35	Lid Heat Insulator	PD01020032	1
36	Lid Heat Shield	PD01020040	1
37	Bowl Heat Insulator	PD04010020	1
38	Electric Burner Insulating Spacer	P06801031F	2
	Hardware Pack	P06001078A	1
	Use and Care Guide	P80174010H	1

Note: This grill can be assembled in approximately 30 minutes.

For the repair or replacement parts you need:

Call anytime **1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

To obtain the correct replacement parts for your electric grill, please refer to the part numbers in this parts list. The following information is required to ensure you receive the correct parts:

1. Model and Serial Number (see UL label on grill)
2. Part Number
3. Part Description
4. Quantity of parts needed

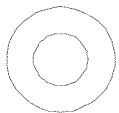
Important: Use only Sears replacement parts. The use of any part that is not a Sears replacement part can be dangerous and will also void your product warranty. Keep this Use and Care Guide for convenient referral and for part replacement.

Assembly Instructions

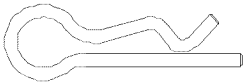
CAUTION : While it is possible for one person to assemble this grill, obtain assistance from another person when handling some of the larger, heavier pieces.

1 Install Wheels

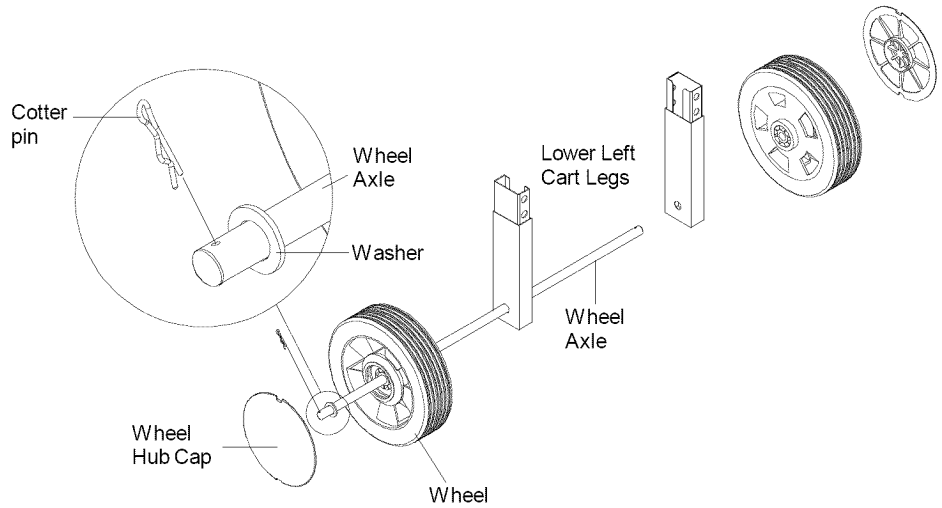
- Insert Wheel Axle through the Wheels and Lower Left Cart Legs.
- Insert one 7/16" Washer over each end of Wheel Axle and secure Cotter Pin as shown. Push cotter pin down fully into wheel axle.
- Snap the Wheel Hub Caps onto the Wheels.



Washer/Plain 7/16"
Qty. 2
Part # S411G07014

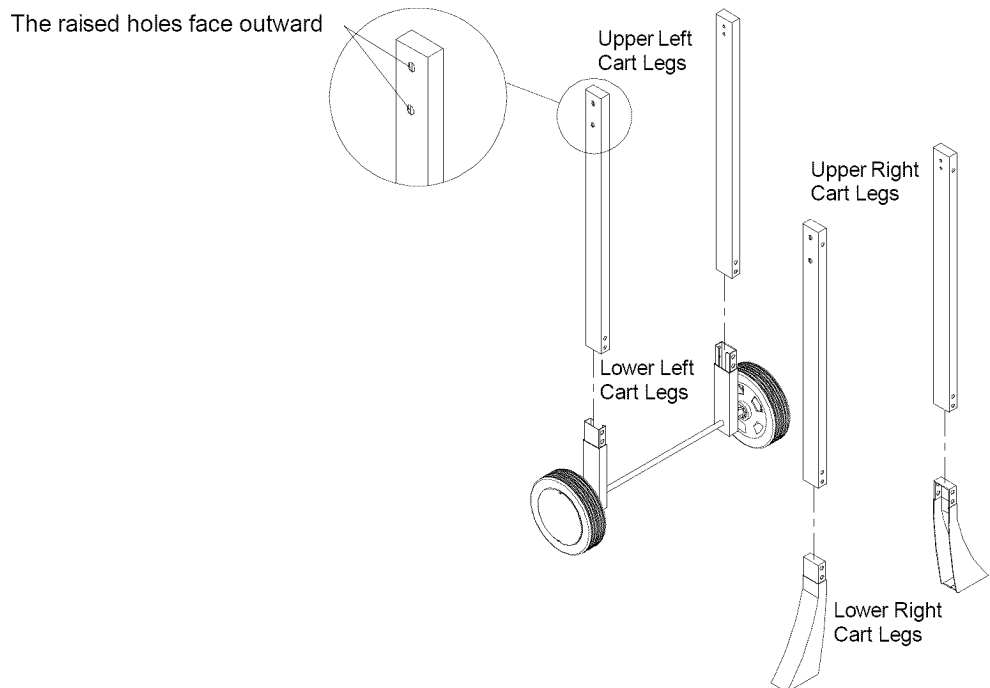


Cotter Pin
Qty. 2
Part # P05501106B



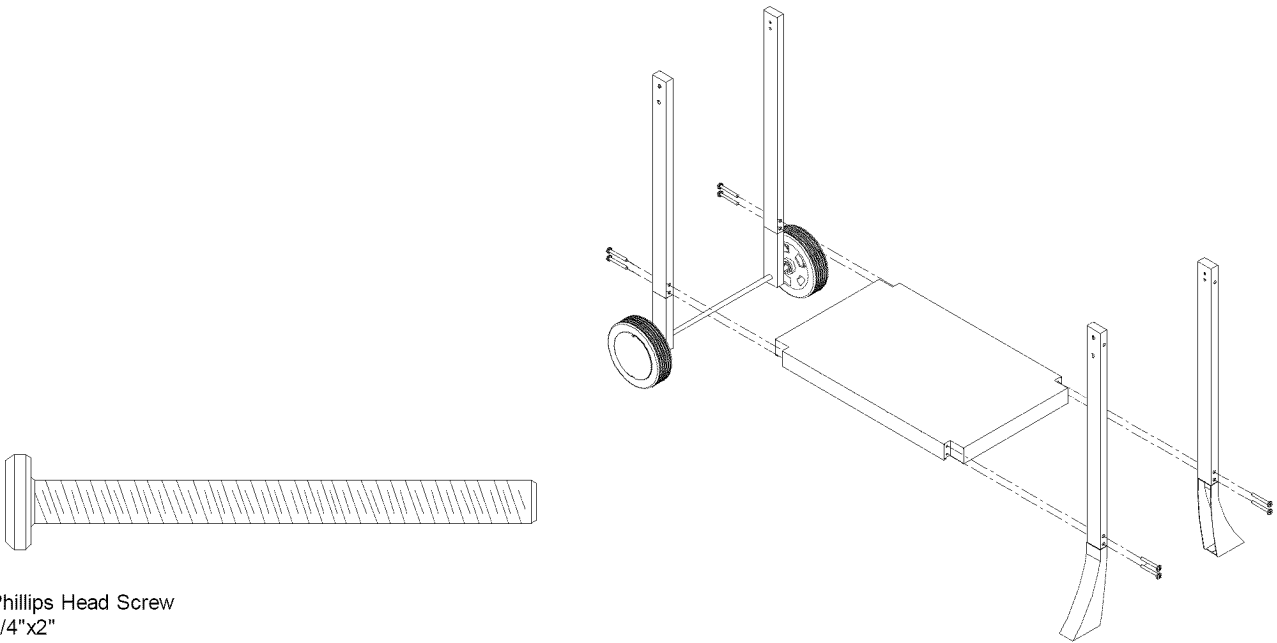
2 Install Cart Legs

- Align the two holes on the Lower Cart Legs with the threaded holes on the Upper Cart Legs and then attach as shown.
Note: Make sure that the side of Upper Cart Legs with raised holes face outward.



3 Install Cart Bottom Shelf

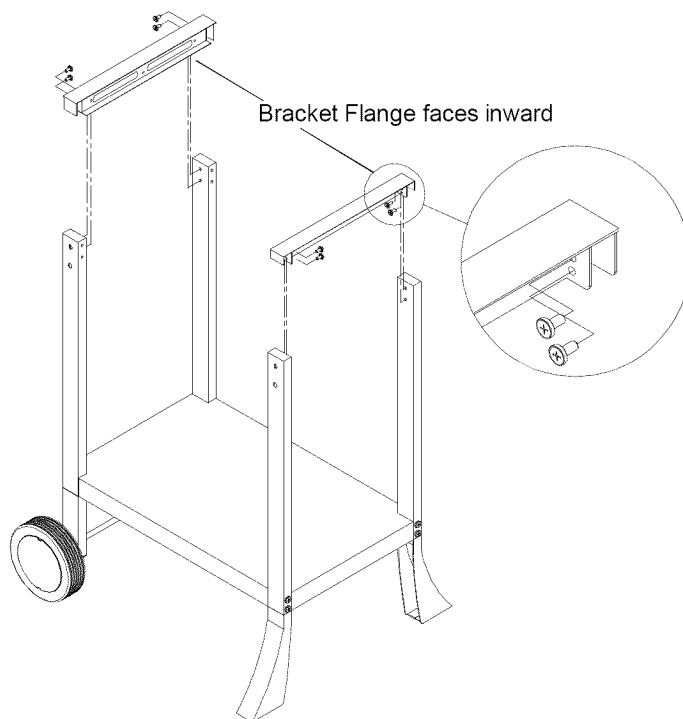
- Attach the Cart Bottom Shelf between the Cart Legs (as shown).
- Tighten securely using 8 Phillips Head Screws 1/4"x2".



Phillips Head Screw
1/4"x2"
Qty. 8
Part # S112G0432A

4 Install Bowl Brackets

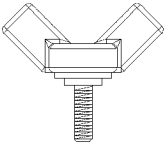
- Attach the Bowl Brackets between the Upper Cart Legs. Slot in end of Bracket goes over rivet in top of Leg. Tighten securely using 4 Phillips Head Screws 1/4"x1/2" as shown.
Note: Bracket Flange faces inward (see inset).



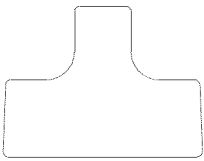
Phillips Head Screw
1/4"x1/2"
Qty. 8
Part # S112G0408A

5 Install Grill Head and Control Knob

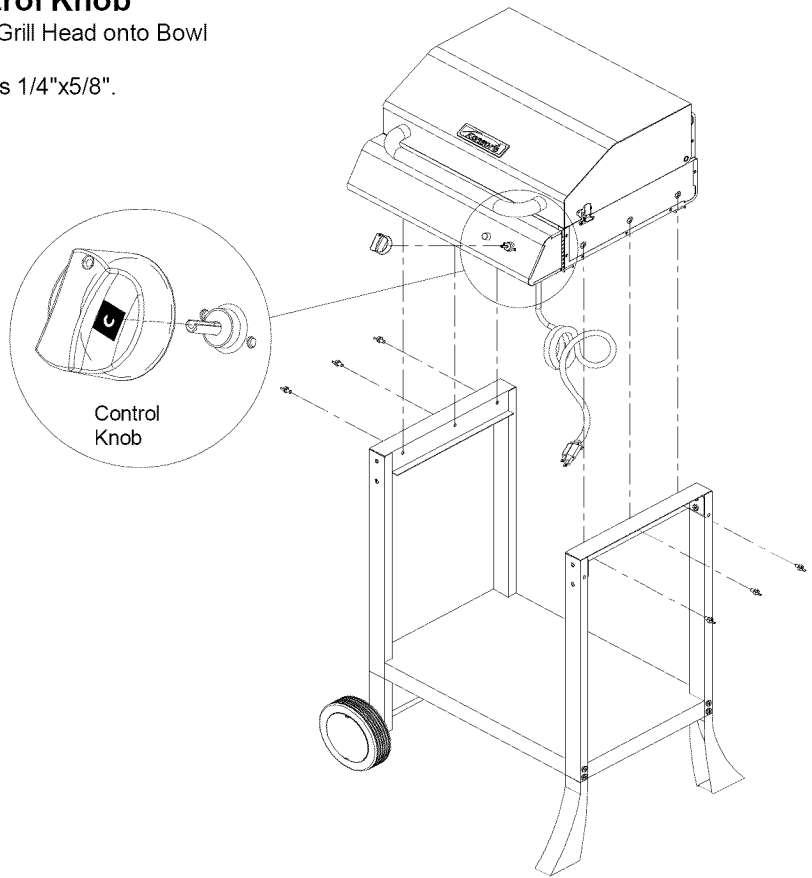
- With the aid of an assistant, place Grill Head onto Bowl Brackets.
- Tighten securely using 6 Wing Bolts 1/4"x5/8".
- Attach Control Knob as shown.



Wing Bolt 1/4"x5/8"
Qty. 6
Part # S233G0410A

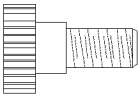


Control Knob for
Electric Burner
Qty. 1
Part # PD13010034

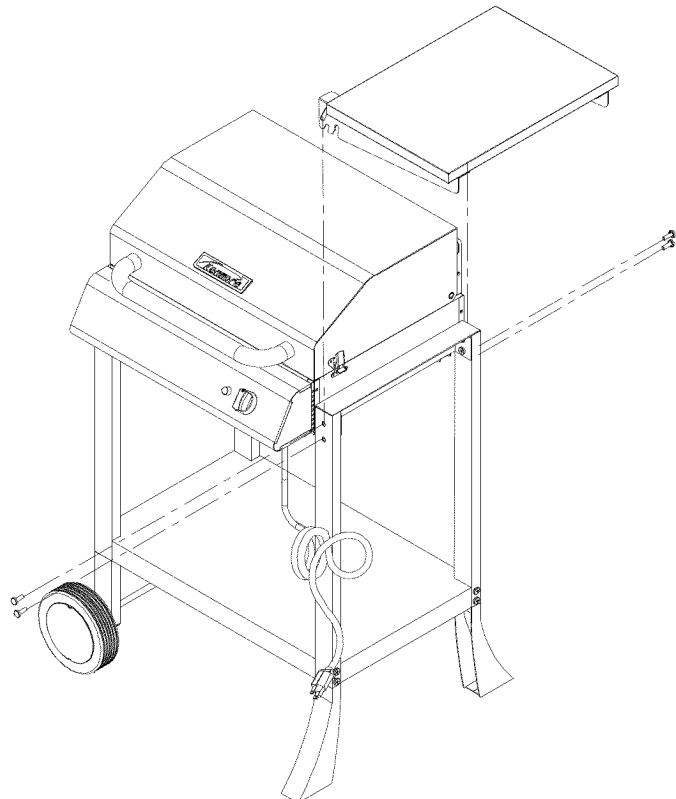


6-1 Install Right Side Shelf

- Install Right Side Shelf with 4 Pattern Head Screws 1/4"x5/8".
(You will need an assistant to hold the Shelf.)

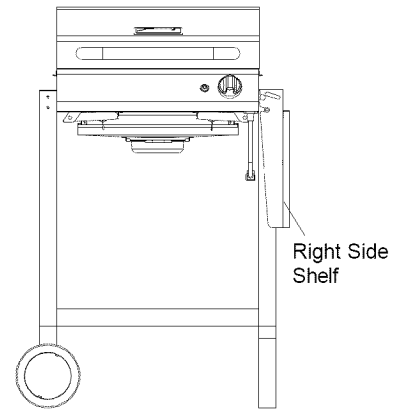


Pattern Head Screw 1/4"x5/8"
Qty. 4
Part # S138G0410A

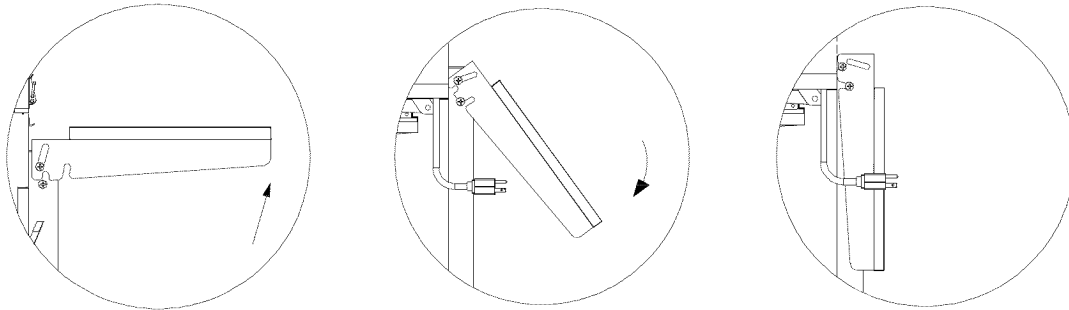


6-2 Fold-Away Right Side Shelf Option

- Grasp Right Side Shelf and lift enough to dislodge Shelf slots from fixed position.
- Lower Shelf down until it rests next to Legs.

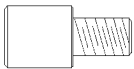


For illustration purposes - Front View of the Right Side Shelf

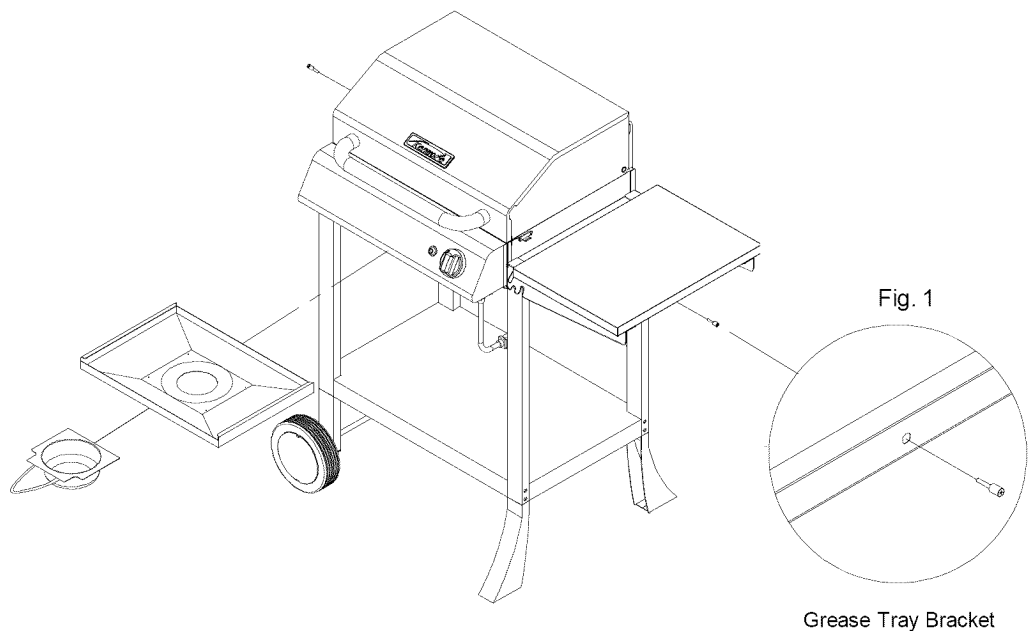


7 Install Grease Tray and Grease Receptacle

- Slide the Grease Tray side tabs over the Grease Tray Bracket side rails underneath the Grill Bowl.
- Secure Special Flat Head Screws 1/4"x7/16" to Grease Tray Bracket. (Fig. 1).
- The Grease Tray is required to be present and centered for your safety.
- Slide the Grease Receptacle over Grease Tray rails (on underside of Grease Tray) until it rests in place.



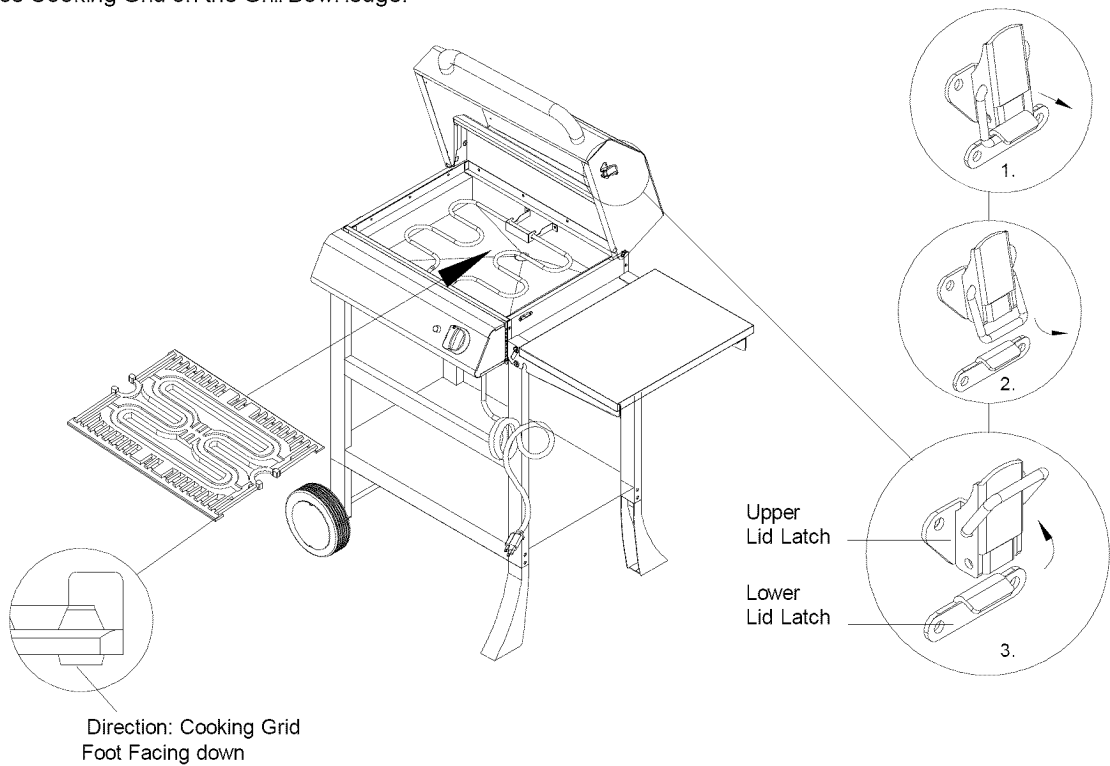
Special Flat Head Screw
1/4"x7/16"
Qty. 2
Part # S193G0407A



8

Install Cooking Grid

- Release the latch on either side of Lid Panel and open the Lid to place Cooking Grid on the Grill Bowl ledge.



Final Grill Assembly Step

When you have finished assembling your grill be sure that all screws are tightened for safe operation of your grill.

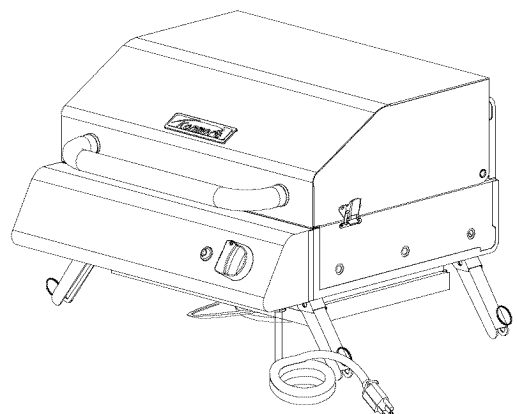
IMPORTANT

Remove the Grease Receptacle BEFORE detaching the Grill Head for portable or table-top use.

Reinstall the Grease Receptacle once the Grill Head is firmly in position (with legs opened and placed on a flat surface).

Option: Portable Grill Use

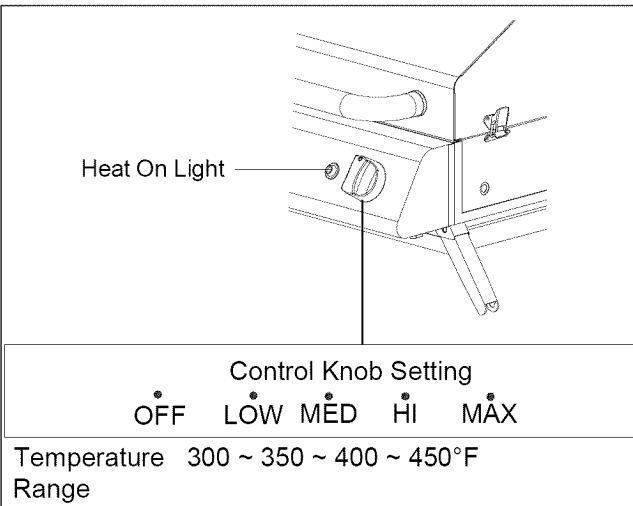
- Unplug the electrical cord.
- Remove Cooking Grid from inside Grill Bowl and Grease Receptacle before detaching the Grill Head.
- With the help of an assistant, unscrew the 6 Wing Bolts from the underside of the Right Side Shelf.
CAUTION: Grill Head may become unstable when removing the Screws.
- Lift and remove the Grill Head from Bowl Bracket.
- Open the foldable legs from under the Grill Head, then reinstall the Grease Receptacle.



USE AND CARE INSTRUCTIONS

Turning Grill On

1. Make sure the Control Knob is set to OFF.
2. Disconnect other appliances from the circuit before using your grill.
3. Plug grill into properly grounded GFCI, 120VAC, 15A outlet.
4. Turn Control Knob to the Right on the highest setting and close Lid.
5. Allow grill to preheat 15-20 minutes then adjust to your desired cooking temperature.
6. Heat On Light will turn off when the grill reaches desired temperature. The grill and Heat On Light will cycle on and off as needed to maintain the desired temperature.



Turning Grill Off

1. Turn Control Knob to OFF.
2. Unplug electrical cord from outlet.

IMPORTANT: AUTO SWITCH OFF MODE

The internal Electric Timer Module will automatically switch the heating element to power OFF when it is in continuous operation more than 2-1/2 hours.

To reset the internal timer, turn the Control Knob to OFF and unplug the cord from power outlet, **then plug the cord back in and turn Control Knob to desired cooking temperature.**

Preheating

- Always preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Preheating the grill increases the grill surface temperature and reduces the actual cooking time.

Flare-Ups

- The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Since flare-ups impart a favorably, distinctive taste and color to grilled foods, they should be accepted up to a point.

An Important Note About Cooking Temperatures

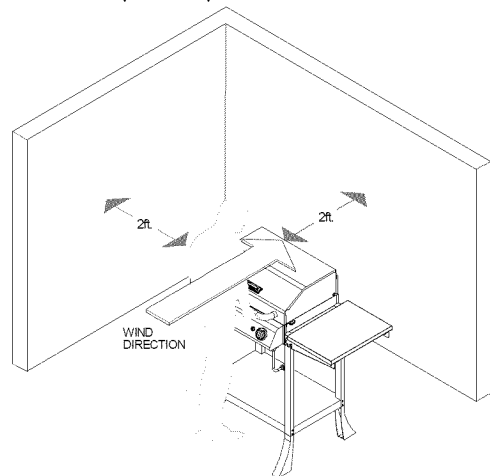
- The suggested heat settings and cooking times shown on the Guide to Grilling on page 15 are approximate. Unlike the controlled environment inside your kitchen, variables including outside temperatures, direction and conditions of wind, as well as grill location will affect your grill's heat distribution. Because these conditions vary, and no two backyards are alike, we offer this guide as a convenience. We recommend you monitor your grill closely and rotate foods as needed to prevent over cooking and ensure the most delicious results every time.



WARNING



- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- **If a grill fire occurs, turn control knob to OFF, unplug grill from outlet and allow fire to burn out.** Do not use water to put out a fire in this or any other electrical appliance.
- **Never** line the bottom of the grill housing with charcoal, aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the Grease Receptacle.
- **Before each use of your grill:** Pull out the Grease Receptacle and remove all grease and food debris to prevent grease fire hazard.
- **Use your grill at least 2 feet away from any wall or surface.** Use your grill at least **2 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fences and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- **Never** use your grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- In **windy conditions**, always position the front of grill to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and grill.



Grounding Instructions:

This appliance shall be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding-type plug to fit the proper grounding-type receptacle. Plug into a GFCI-protected outdoor receptacle, where available

Extension Cords:

1. Use only 3-wire extension cords that have 3-prong grounding-type plugs and 3-pole cord connectors that accept the plug from the appliance. Only extension cords identified by the marking "Suitable for use with outdoor appliances" shall be used outdoors. Use only extension cords having an electrical rating not less than the rating of the appliance. Do not use damaged extension cords. Examine extension cord before using and replace if damaged. Do not abuse extension cord and do not tug on any cord to disconnect. Keep cord away from heat and sharp edges.
2. Outdoor extension cords shall be used with outdoor use products; such cords are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for use with outdoor appliances" ; Connection to an extension cord shall be kept dry and off the ground; Store products indoors when not in use, out of the reach of children; and do not clean this product with a water spray or the like.

TROUBLESHOOTING

If the grill fails to produce any heat:

1. Be sure there is power to the grill. Turn the Control Knob OFF and try the following:
 - Plug cord into properly grounded outlet.
 - Ground Fault Circuit Interrupter (GFCI) may be tripped. Reset or replace if needed.
 - Outlet may be faulty. Try another outlet.
2. Control Knob may be in OFF position.
 - Turn Control Knob to highest setting.
3. Heating Element may need replacing.
 - Call 1-800-4-MY-HOME® and only use Sears certified replacement parts.
4. The internal Electric Timer Module will automatically switch the heating element to power OFF when it is in continuous operation more than 2-1/2 hours.
 - To reset the internal timer, turn the Control Knob to OFF and unplug the cord from power outlet, then plug the cord back in and turn Control Knob to desired cooking temperature.

If the grill cooks too slowly:

1. Always preheat the grill 15-20 minutes with the Lid closed.
2. Keep grill Lid closed as much as possible during the cooking process to minimize heat loss.
 - Reposition grill to reduce affect of wind.
3. Turn Control Knob to highest setting.
4. Use of an extension cord can reduce your grill performance.
 - Connect grill to outlet with no extension cord.
 - If you must use an extension cord use only outdoor extension cords marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances".

If the Heat On Light is not on:

1. Be sure there is power to the grill.
2. Control Knob may be in OFF position.
3. Heat On Light will turn off when the grill reaches desired temperature. The grill and Heat On Light will cycle on and off as needed to maintain the exact temperature.
4. Heat On Light or Heating Element may need replacing.
 - Call 1-800-4-MY-HOME® and only use Sears certified replacement parts.

Circuit breaker continues to trip:

1. Caused by a power surge.
 - Make sure the Control Knob is set to OFF before plugging OR unplugging your grill.
2. Circuit may be overloaded with appliances.
 - Disconnect other appliances from the circuit when using your grill.
3. Electrical connections may be damp or wet.
 - Always keep cord dry and off the ground.
 - Never put the cord or heating element in water or any liquid.
 - Never operate your electric grill when it is raining.
 - Depending on the humidity in your area, it may take a day or more for electrical circuits to thoroughly dry before the breaker will reset. This is not a defect of the product.
4. Electrical Cord may be damaged. Never operate your grill if the cord or plug appears damaged.
 - Call 1-800-4-MY-HOME® and only use Sears certified replacement parts.

If you have excessive flare-ups when cooking:

1. The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Since flare-ups impart a favorably, distinctive taste and color to grilled foods they should be accepted up to a point. To minimize flare-ups try the following:
 - Use a cooking pan to grill foods that produce a lot of grease.
 - Trim excess fat from meat before grilling.
 - Use a lower temperature setting.
2. Grease and food build up inside your grill and Grease Receptacle.
 - Be sure your grill is turned OFF, unplugged and not hot. Then follow the Cleaning and Maintenance steps found in this manual to clean the cooking grid, grease receptacle and inside of bowl and lid.

GRILL INFORMATION CENTER

Call 8am to 8pm CST **1-888-317-7642** Monday through Friday

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper care and maintenance will keep your grill in top operating condition and prolong its life. Follow these cleaning procedures on a timely basis and your grill will stay clean and operate with minimum effort.

CAUTION: Be sure your grill is OFF and cool before cleaning.

Cleaning The Cooking Grid

- Before initial use, and periodically, wash your Cooking Grid in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or vegetable brush to clean your Cooking Grid.

Cleaning The Grease Receptacle

- To reduce the chance of fire, the Grease Receptacle should be visually inspected before each grill use. Remove any grease and wash Grease Receptacle with a mild soap and warm water solution.

Cleaning the Inside of the Grill Lid

- Grease can have a tendency to build up on the inside of the Grill Lid and could drip onto deck or patio when the lid is opened. Visually inspect the inside of the Grill Lid before each grill use. Remove any grease and wash with a mild soap and warm water solution.

Routine Cleaning of The Grill Interior

- Burning-off excess food after every cookout will keep it ready for instant use. However, at least every 3 months you must give the entire grill a thorough cleaning to minimize your risk of grease fire and keep the grill in top shape.

Cleaning Exterior painted Surfaces:

- Before initial use, and periodically thereafter, we suggest you wash your grill using a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use a stiff wire or brass brush. These will scratch stainless steel and chip painted surfaces (varies by model) during the cleaning process.

Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces:

- Routine care and maintenance is required to preserve the appearance and corrosion resistance of stainless steel. The fact is stainless steel can corrode, rust and discolor under certain conditions. Rust is caused when regular steel particles in the atmosphere become attached to the stainless steel surface. Steel particles can also become attached to your grill if you use steel wool or stiff wire brushes to clean the grill instead of non-abrasive cloth, sponge or nylon cleaning tools. In coastal areas rust pits can develop on stainless surfaces that cannot be fully removed. Bleach and other chlorine based solutions used for household and pool cleaning can also cause corrosion to stainless steel. Weathering, extreme heat, smoke from cooking and machine oils used in the manufacturing process of stainless steel can cause stainless steel to turn tan in color. Although there are many factors which can affect the surface appearance of stainless steel, they do not affect the integrity of the steel or the performance of the grill.

- To help maintain the finish of stainless steel follow these cleaning procedures for the best results:

1. After every use (after your grill has cooled down), wipe stainless surfaces with a soft, soapy cloth or sponge then rinse with water. Be sure to remove all food particles, sauces or marinades from stainless steel because these can be highly acidic and damaging to stainless surfaces.
2. Never use abrasive cleaners, scrubbers or stiff wire brushes of any type on your grill.
3. Use a heat resistant Stainless Steel Cleaner and rub or wipe in the direction of the stainless steel grain or polish lines NOT against the grain.

Don't Forget Your Grill Accessories

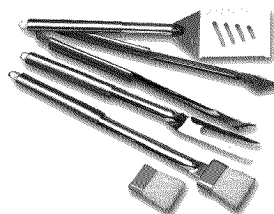
These optional grill accessories make it easy to enjoy your new Kenmore grill as an outdoor kitchen.

Not all locations carry all items. **Accessory fit will vary by grill model so ask a sales associate for details.**

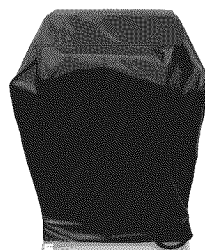
Grill accessories are offered at most larger Sears full line stores, K-Mart, Sears Grand, Sears Hardware, The Great Indoors and sears.com.



Versatile cast-iron Pan and Lid set is ideal for preparing pizza, stir-fry, cornbread and casseroles. Also, when grilling fatty foods you can cook directly in the pan instead of the cooking grid to reduce flare-ups.



Quality 304 grade stainless steel grill tools offer long reach handles for easier outdoor cooking.



Protect your grill from rain, snow and seasonal debris with a quality made grill cover. Fit varies by grill model.

Call the Grill Information Center if you have any problem with this product. We can help with questions about assembly, grill operation, accessory availability or if there are damaged or missing parts when you unpack this unit from the shipping box. Please call us before contacting your local retailer.

GRILL INFORMATION CENTER

Call 8am to 8pm CST **1-888-317-7642** Monday through Friday

Guide to Grilling

All cooking times are after grill has been properly pre-heated. Suggested heat settings are approximate.

Grilling Steak

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid. Cook the meat on both sides until seared. Maintain high heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

Cut of Meat

T-bone steak
Sirloin steak
Filet Mignon
Porterhouse steak
New York strip steak

Temperature

HI

Approx. Cooking Times

Rare: 7-10 minutes
Medium: 12-15 minutes
Well done: 18-20 minutes

Grilling Hamburgers

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid. Cook the meat on both sides until seared. Maintain heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

Hamburgers

HI

Medium: 8 minutes
Medium Well: 8-10 minutes
Well done: 12 minutes

Grilling Poultry

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place the poultry on the Cooking Grid. Cook the poultry on both sides until seared. Reduce heat and cook until done. Grilling times will vary according to poultry thickness.

Chicken breast
(boneless, skinless)
Chicken wings
Drumsticks

MED

10 minutes per side

Poultry skin is fatty so you should expect some flare-ups. To minimize flare-ups, try grilling poultry in a cooking pan.

Grilling Pork

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid. Cook the meat on both sides until seared. Reduce heat and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

Chops
Loins
Cutlets

MED

20 minutes

Grilling Fish

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place fish (skin down) on the Cooking Grid. Cook the poultry on both sides until seared. Reduce heat and use cooking time as a guide or until fish is opaque but still moist.

Whole fish
Whole fish fillets

HI

3 - 5 minutes or until fish is opaque

Vegetables and Fruit

Preheat the grill using the highest setting for 15-20 minutes with the Lid closed. Open Lid and place food on the Cooking Grid then reduce heat. Vegetables and fruit that work best on the grill are relatively soft and require a short cooking time: mushrooms, zucchini, tomatoes and skewered fruit such as apricots, peaches, pineapple, strawberries and kiwis.

For very firm vegetables—particularly potatoes and yams, we recommend that you partially boil until almost cooked, before placing them on the grill. Cooking times will be comparable to normal pan frying or grilling.

WARNING: To ensure that it is safe to eat, food must be cooked to the minimum internal temperatures listed in the table below.

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

* United States Department of Agriculture

Repair Protection Agreements

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

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

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

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

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

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

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

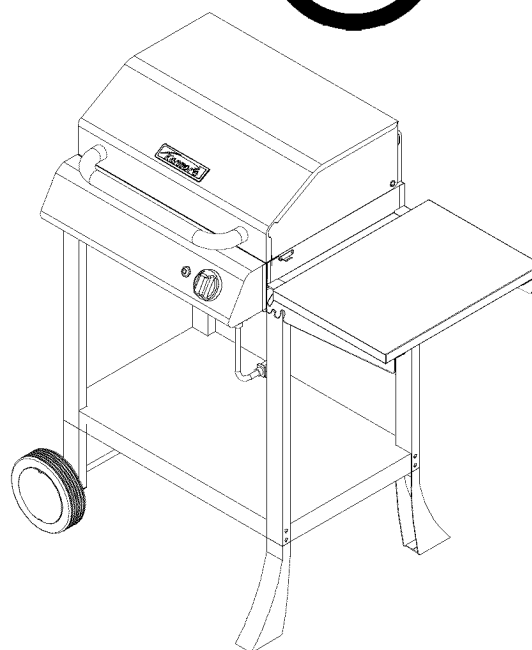
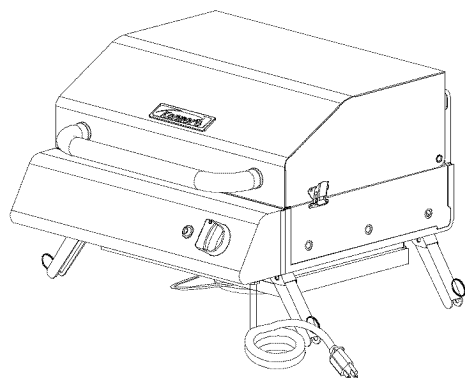
Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

Guía para el uso y cuidado



Parrilla eléctrica de doble función
Modelo 141.15284900



Esta parrilla de doble función puede ser usada como modelo portátil o empotrada en la carreta como se muestra.

Centro de información de parrillas:

Llámenos primero si tiene algún problema con este producto. Le podemos asistir con preguntas respecto al ensamblaje y operación de la parrilla o si hay partes que faltan o dañadas cuando usted desempaca esta unidad del cartón de empaque. Favor, llámenos antes de ponerse en contacto con su vendedor local.

1-877-550-8041

8:00am-4:30pm CST de lunes a viernes

IMPORTANTE:

- **NOTA AL ENSAMBLADOR / INSTALADOR:**
Deje este guía con el consumidor.
- **NOTA AL CONSUMIDOR:**
Retenga este guía para consultas futuras.
- **INSCRIBA SU # DE SERIE** _____
(Vea la etiqueta en su parrilla)



ADVERTENCIA



- Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un incendio, o descarga eléctrica que pudiese causar serias lesiones al cuerpo o daños a la propiedad.
- **SÓLO PARA USO EN EXTERIOR. NO LA USE DENTRO DE LA CASA O PARA USO COMERCIAL.**
- Ya sea esta parrilla ensamblada por usted u otra persona, **usted debe leer este manual por entero antes de usar su parrilla** para asegurarse que la parrilla esté bien ensamblada, instalada y mantenida.
- **La superficie de su parrilla estará muy caliente.** Siempre use guantes retardantes de calor para barbacoa cuando cocina en su parrilla. Nunca se incline sobre las superficies de cocinar mientras está usando la parrilla. No toque la superficie de cocinar, tapa, armazón u otras partes mientras la parrilla está en operación, espérese hasta que se enfríe por completo.
- **Use su parrilla a NO menos de 2 pies de distancia de cualquier pared o superficie. NO menos de 2 pies de cualquier objeto combustible, derretible o inflamable (como vinilo o revestimiento, cercas y techos) u orígenes de inicio incluyendo llamas de piloto de calentadores de agua u otros aparatos eléctricos.**

Tabla de Contenido

Advertencias de Seguridad principales... 1-3
Términos y condiciones de la garantía3
Instrucciones para antes del ensamblaje...3
Diagrama de partes y listas 4-6
Instrucciones para el ensamblaje.....7-11
uso y cuidado.....12-13
Reparación técnica 13
Limpieza y mantenimiento 14
Guía para asar..... 15
Acuerdos de protección de reparos.....16

PROTECCIÓN IMPORTANTE

Al usar esta parrilla o cualquier otro aparato eléctrico, precauciones básicas deben seguirse e incluyendo:

- Leer todas las instrucciones
- No tocar superficies calientes. Use las manijas y perillas.
- Para protegerse contra choque eléctrico. No moje la cuerda, enchufes, o la parrilla con ningún líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando se use el producto por o cerca de niños.
- Desconecte del enchufe antes de limpiar. Permita que la parrilla se enfríe antes de remover o colocar partes.
- No opere ningún aparato con una cuerda dañada o enchufe o después que el aparato malfunciona, o que esté dañado en cualquier forma. Devuelva el aparato a la facilidad autorizada de servicio más cercana, para un examen, reparaciones o ajustes.
- No se recomienda el uso de accesorios que no sean recomendados por el fabricante, ya que pueden causar lesiones.
- No permita que la cuerda cuelgue del borde de la mesa, área de trabajo, o que toque las superficies calientes.
- No coloque su parrilla cerca de gas caliente, o de un fogón eléctrico caliente o un horno caliente.
- Use extremo cuidado al mover utensilios que contienen grasa caliente u otros líquidos calientes.
- Fije primero, el enchufe del aparato electrodoméstico en el receptáculo del poder eléctrico de la cuerda de extensión, luego enchufe la cuerda en el tomacorriente de la pared.
- Para desconectar, ponga los controles en OFF, y luego desenchúfe del tomacorriente.
- Este aparato no se debe usar en ninguna otra manera que la intentada por el fabricante.
- En esta parrilla no se deben usar combustibles como gas, carbón o leña.
- Enchúfela a un tomacorriente propiamente puesto a tierra.

- Se le ha proporcionado una cuerda eléctrica corta y desprendible para reducir la posibilidad de que se enrede en algo o que se tropiece con una cuerda más larga.
 - 1) Si piensa usar una cuerda de extensión, la clasificación de esta debe ser lo mismo o más alta que la clasificación del aparato eléctrico.
 - 2) La cuerda debe ser arreglada para que no sobresalga del borde del área de trabajo donde niños pueden jalarla o tropezarse contra la cuerda accidentalmente.
 - 3) Este aparato debe ser puesto a tierra, la cuerda de extensión debe también estar puesta a tierra use tipo -3 de alambre eléctrico.
- Cuerdas de extensión para uso al aire libre deben ser usadas con productos para uso al aire libre y estos están marcados con las letras "W-A" y con una etiqueta que indica "Apropiada para ser usada en aparatos de uso al aire libre".
- La conexión a la cuerda debe mantenerse seca y fuera del piso.
- Guarde los productos adentro cuando no los usa – fuera del alcance de los niños.
- No rocíe este producto o use nada similar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

IMPORTANTE

Remueva el receptáculo para la grasa ANTES de separar el cabezal de la parrilla para el uso portátil o colocarlo en una superficie plana.

Reinstale el recipiente de grasa cuando el cabezal de la parrilla esté firmemente en posición (con la patas abiertas y puesto sobre una superficie plana).



Fallo en leer y seguir las instrucciones de Uso y Cuidado puede resultar en un incendio o descarga eléctrica lo cual puede causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.



Proposición de California 65

Los componentes metálicos, como el eje de la válvula del termostato usados en esta barbacoa eléctrica, contienen plomo, conocido por el Estado de California como causante de cáncer, Defectos de nacimiento, u otros daños reproductivos.

Garantía

Garantía completa del Kenmore

Si esta parrilla falla debido a defectos en material o mano de obra, dentro de un año de la fecha de compra, llame a 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para obtener reparos gratis) o reemplazos si la reparación es imposible.

Garantía Limitada adicional en partes específicas de la parrilla.

Desde la fecha de compra por los periodos de tiempo listados abajo, las siguientes piezas específicas de la parrilla serán reemplazadas gratis debido a corrosión a través. Después del primer año de la fecha de compra usted debe pagar el costo laboral si usted desea que sean instaladas.

- Partes de inoxidable 3 años
- Partes de pintado 2 años
- Cuadrículas para asar 2 años

La garantía excluye la decoloración de la madera, la pérdida de pintura de la parrilla o la oxidación de superficies, o corrosión, partes que son prescindibles que se desgastan con uso normal en menos de un año, o son condiciones que pueden resultar por uso normal, accidente o mantenimiento inapropiado.

Se anula toda la Garantía si la parrilla es puesta en usos comerciales o es alquilada.

Esta garantía aplica solamente cuando la parrilla es usada en los Estados Unidos.

Esta garantía le confiere derechos legales específicos y pueda ser que tenga otros derechos que varían de un estado al otro.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL

© Sears Brands, LLC

ANTES DEL ENSAMBLAJE

Lea y ejecute las siguientes instrucciones antes del ensamblaje.

Herramientas requeridas para el ensamble:

- Guantes de trabajo protectivos
- Por su seguridad, consiga la ayuda de otra persona cuando monte esta barbacoa a gas.
- Destornillador con cabeza Phillips #2 y #3

Abra la tapa de la caja de envío y remueva la tapa de la caja de las partes y el material de empaque. Coloque la tapa de cartón en el piso y úsela como un área de trabajo para proteger el piso y las partes de la parrilla.

Puede cortar las esquinas del cartón con una cuchilla para abrir el panel frontal. Esto le permitirá alzar la tapa del cabezal de la parrilla y sacar los componentes empacados adentro. Use el pedazo de cartón frontal como área para trabajar e impedir raspados de las partes y proteger el piso.

Use el diagramas de partes y ferretería para asegurarse que todas las partes estan incluidas y libres de daños.

No ensamble u opere la parrilla si parece que algo está dañado. Para reparaciones o reemplazo de partes necesarias llame durante cualquier hora día o noche 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663)



PELIGRO



UNA DESCARGA ELÉCTRICA PUEDE CAUSAR LA MUERTE O RESULTAR EN LESIONES GRAVES.

PARA PREVENIR DESCARGAS ELÉCTRICAS:

- Debe conectar la cuerda sólo a un tomacorriente GFCI (Interruptor Accionado por Pérdida de Conexión a Tierra) y correctamente puesto a tierra.
- Nunca opere la parrilla cuando está lloviendo.
- Mantenga la cuerda eléctrica seca y fuera de contacto con la tierra.
- Nunca coloque la cuerda eléctrica o el elemento en agua o cualquier líquido.
- Para prevenir que se moje o que se caiga al agua su parrilla, No la ubique a menos de 10 pies de una alberca, pozo, balneario, llave de agua, o cualquier depósito de agua.
- Asegúrese que la perilla de control esté en OFF antes de enchufar O desenchufar.
- Desenchufe su parrilla cuando no está en uso o antes de moverla de sitio.
- No jale la cuerda para desenchufar su parrilla.
- Mantenga la cuerda fuera de superficies calientes.
- Nunca opere su parrilla si la cuerda se ve dañada.
- Nunca remueva la puesta a tierra o use un adaptador con sólo dos puntas.
- Desenchufe la parrilla si va a usar agua o cualquier líquido o para limpiarla.

Requerido: Un Interruptor Accionado por Pérdida de Conexión a Tierra

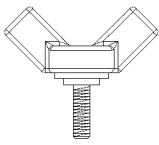
- Desde 1971 El Código Nacional de Electricidad (NEC) ha requerido el uso de dispositivos para circuitos conectados al aire libre.
- Si su casa fue construida antes de 1971, haga que un electricista le diga si existe un Interruptor Accionado por Pérdida de conexión.
- No use este aparato si su circuito no contiene un GFCI de protección.
- No enchufe esta parrilla a un circuito dentro de la casa.

Guarde estas instrucciones para futura referencia

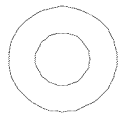
Lista de ferretería - Modelo 141.15284900

PARTE #	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	UNIDADES	USO DE LAS PARTES
P06001078A	Paquete de ferretería	1	Para usarse en el ensamblaje del Modelo 141.15284900
P05501106B	Pasador hendido Cotter	2	Fija el eje y las ruedas a las patas de abajo derechas de la carreta
S411G07014	Arandela/Llano 7/16"	2	
S112G0432A	Tornillo de cabeza Phillips 1/4"x1/2"	8	Fija el soporte de la repisa inferior de la carreta a través de las patas de la carreta.
S112G0408A	Tornillo de cabeza Phillips 1/4"x1/2"	8	Fija el soporte del recipiente a las patas del carro superior
S233G0410A	Tornillo Mariposa 1/4"x5/8"	6	Fija el cabezal de la parrilla al soporte del tazón
PD13010034	Perilla de control Fogón eléctrico	1	Fija el panel de control
S138G0410A	Tornillo de cabeza con diseño 1/4"x5/8"	4	Fija la repisa del tazón a las patas de la carreta
S193G0407A	Tornillo especial con cabeza plana 1/4"x7/16"	2	Fija el soporte de la bandeja para la grasa

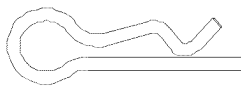
Paquete de ferretería y diagrama - Modelo 141.15284900



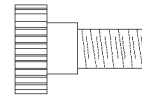
Tornillo Mariposa
1/4"X5/8"
Cantidad 6
Parte # S233G0410A



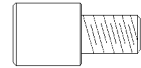
Arandela/Llano 7/16"
Cantidad 2
Parte # S411G07014



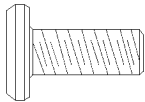
Pasador hendido Cotter
Cantidad 2
Parte # P05501106B



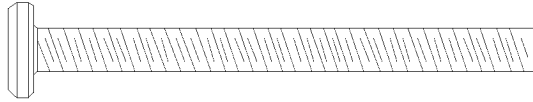
Tornillo de cabeza con
diseño 1/4"x5/8"
Cantidad 4
Parte # S138G0410A



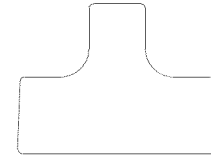
Tornillo especial con
cabeza plana 1/4"x7/16"
Cantidad 2
Parte # S193G0407A



Tornillo de cabeza
Phillips 1/4"x1/2"
Cantidad 8
Parte # S112G0408A



Tornillo de cabeza Phillips
1/4"x2"
Cantidad 8
Parte # S112G0432A

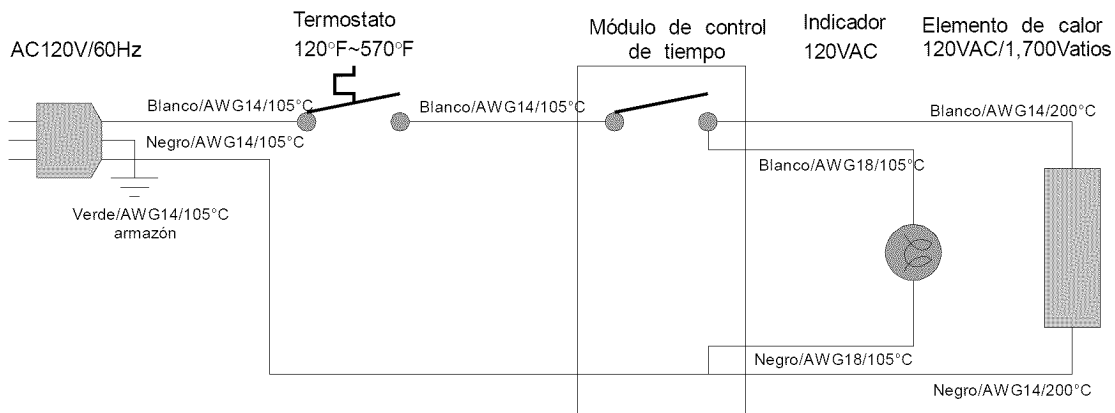


Perilla de control
Fogón eléctrico
Cantidad 1
Parte# PD13010034

Diagrama de especificaciones y cableado

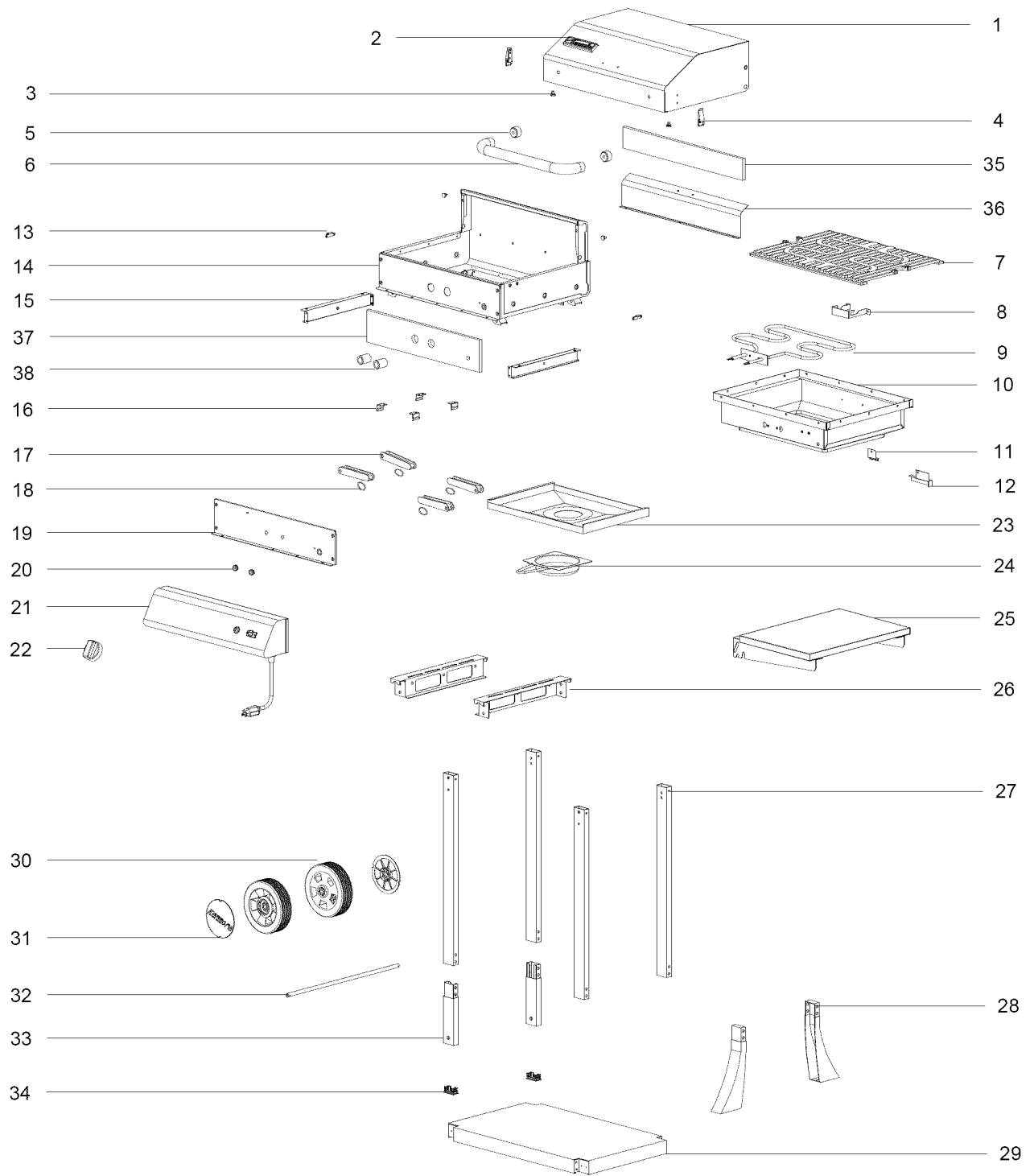
Clasificación de Poder AC: 120 VAC / 60 Hz, 1,700 Vatios

Alcance de temperatura entre: 120°F ~ 570°F



AVISO: Si cualquiera de los alambre proporcionados con el aparato necesitan ser reemplazados, debe ser reemplazado por el tipo especificado como se describe arriba o su equivalente.

Diagrama de piezas para el modelo 141.15284900



Lista de partes - Modelo 141.15284900

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PARTE#	UNIDADES
1	Tapa	PD01010013	1
2	Placa con el nombre	P00410041C	1
3	Material protector	P05518001I	4
4	Cierre de la tapa, superior	PD03010011	2
5	Espaciador aislador del calor de la manija de la tapa	P06801030A	2
6	Manija de la puerta	PD02010021	1
7	Reja para asar	PD07010013	1
8	Soporte del fogón	PD16010252	1
9	Fogón eléctrico	PD05010010	1
10	Interior del tazón	PD04020011	1
11	Soporte del termostato	PD08010023	1
12	Protector del termostato	PD08010042	1
13	Cierre de la tapa, inferior	PD03020011	2
14	Exterior del tazón	PD04010013	1
15	Soporte del Bandeja para la Grasa	PD16040012	2
16	Soporte, pata plegable	PD16010062	4
17	Pata plegable	PD17030012	4
18	Perilla de Control	PD17040012	4
19	Protector del calor, tablero de control	PD08010013	1
20	Soporte del Tazón	PD06020010	2
21	Ensamble del panel de control	PD09010033	1
22	Perilla de control	PD13010034	1
23	Bandeja para drenaje de grasa	PD14010012	1
24	Receptáculo para la grasa	PD14020022	1
25	Repisa lateral, derecho	PD19020032	1
26	Soporte del tazón	PD16010052	2
27	Pata de la carreta, superior	PD17010052	4
28	Pata de la carreta, inferior izquierda	PD17020072	2
29	Repisa Inferior de la carreta	PD20010022	1
30	Rueda grande	P05101001A	2
31	Tapa de la rueda	P05116002C	2
32	Eje de las ruedas grandes	PD18010012	1
33	Patatas de la Carreta, Inferior Derecha	PD17020062	2
34	Tapa del extremo de la pata	PD21010015	2
35	Aislante de calor de la tapa	PD01020032	1
36	Escudo de calor de la tapa	PD01020040	1
37	Aislante de calor del recipiente	PD04010020	1
38	Separador aislante de fogón eléctrico	P06801031F	2
	Paquete de Ferretería	P06001078A	1
	Guía para el uso y cuidado	P80174010H	1

Nota: Esta parrilla puede ser ensamblada en aproximadamente 30 minutos.

Para reparaciones o reemplazo de partes necesarias llame durante cualquier hora día o noche

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

Para obtener las partes correctas de reemplazo para la carreta de servir, por favor a los números de partes indicados en esta lista. La siguiente información es requerida para asegurarse que recibirá las partes correctas:

1. Modelo y Número de Serie (Ver la placa UL en la parrilla)
2. Número de la parte
3. Descripción de la parte
4. Cantidad de partes requeridas

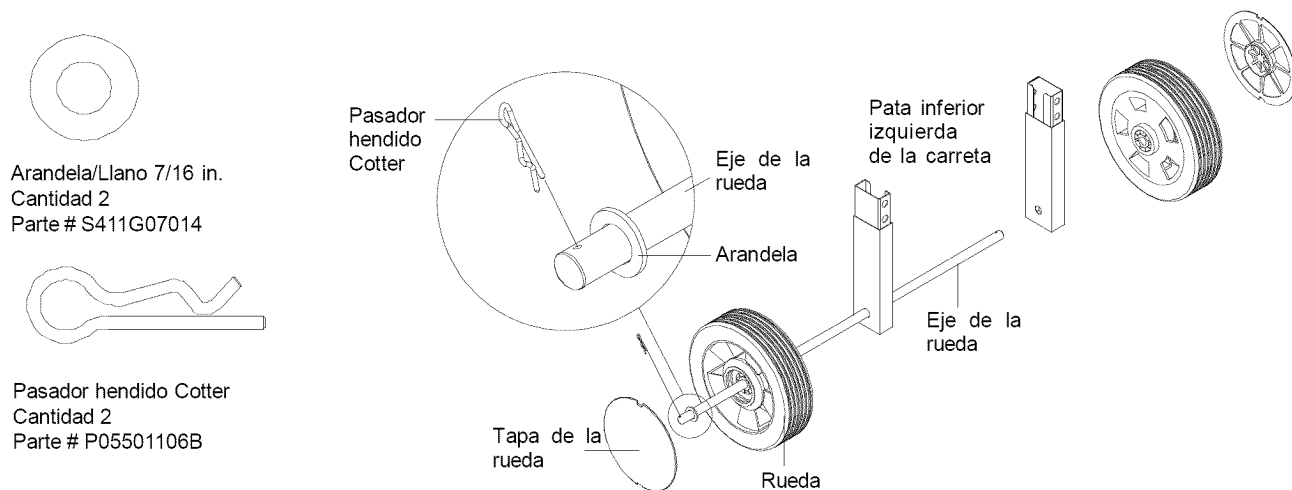
Importante: Sólo use partes autorizadas por Sears. El uso de cualquier parte que no sea autorizada puede ser peligroso y le anulará la garantía del producto. Mantenga el Manual de Operación en un lugar conveniente para su referencia y lista de partes.

Instrucciones del Ensamblaje

CUIDADO: Mientras que es posible que una persona sola pueda ensamblar esta parrilla, obtenga la ayuda de otra persona cuando necesite manejar las partes grandes y más pesadas.

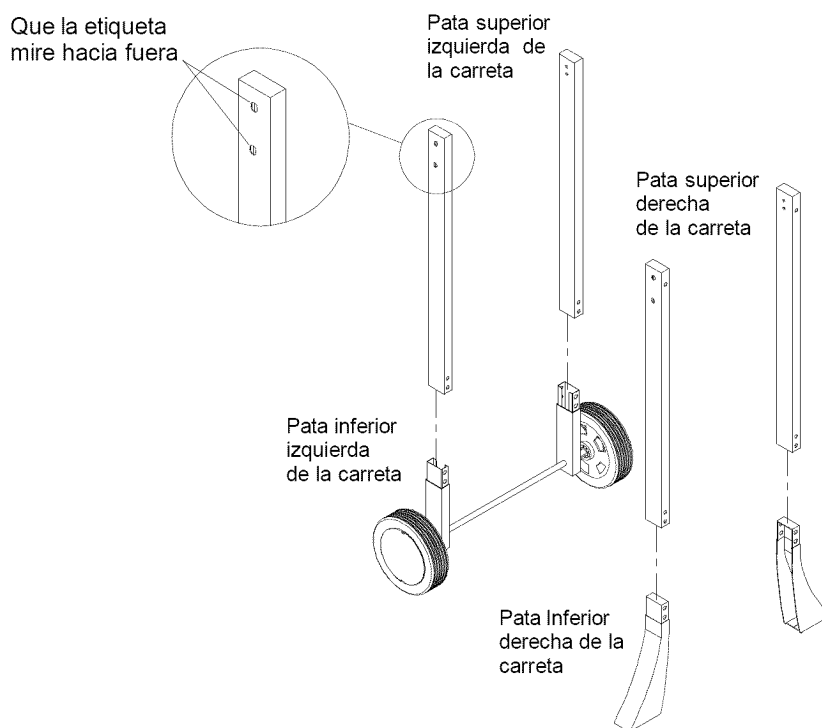
1 Instalando las ruedas

- Enrosque el eje de la rueda en las ruedas y las patas inferiores izquierdas de la carreta.
- Introduzca una arandela de 7/16" en cada extremo del eje de las ruedas y fije la clavija hendida como se indica.
- Presione de golpe las tapas de las ruedas dentro de cada rueda hasta que estén bien seguras.



2 Instalando las patas de la carreta

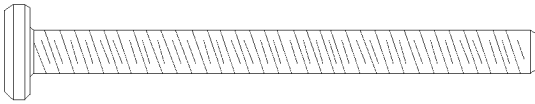
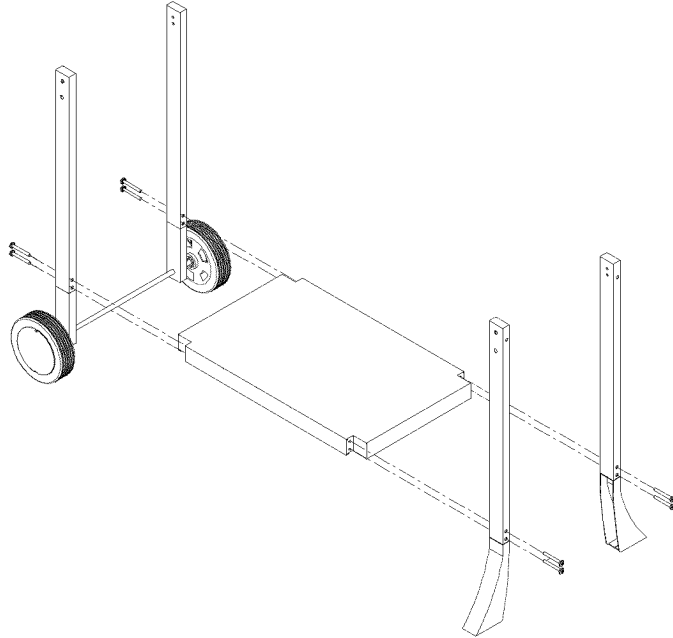
- Alíne los 2 hoyos en las patas a la inferiores de la carreta con los hoyos enroscados en la parte superior de la carreta y después fíjelas con seguridad se indica.



3

Instalando la repisa inferior de la carreta

- Fije el repisa inferior de la carreta a través de las patas de la carreta (como se muestra).
- Nota: Asegúrese de que la etiqueta mire hacia fuera.
- Aprétela con seguridad usando tornillos con cabeza Phillips 1/4"x2".

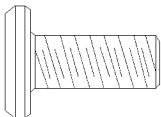
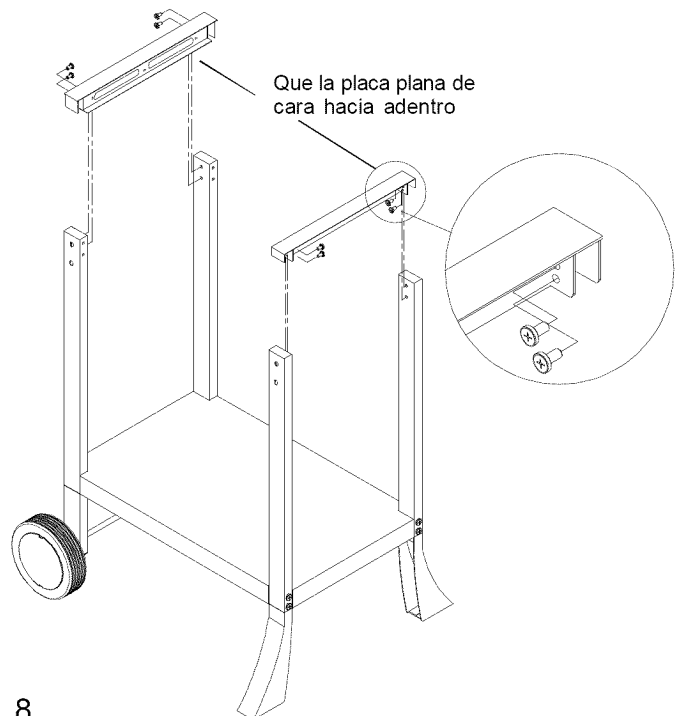


Tornillo de cabeza Phillips
1/4"x2"
Cantidad 8
Parte # S112G0432A

4

Instalando el soporte del tazón

- Fije el soporte del tazón entre la parte superior del poste de las patas de la carreta y aprételas con seguridad usando 4 tornillos con cabeza Phillips 1/4"x1/2" como se muestra.
- Nota: Asegúrese que la placa plana de cara hacia adentro.

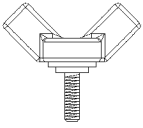


Tornillo de cabeza Phillips
1/4"x1/2"
Cantidad 8
Parte # S112G0408A

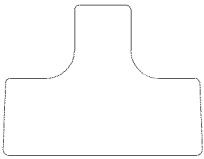
5

Instalando el cabezal de la parrilla y la perilla de control

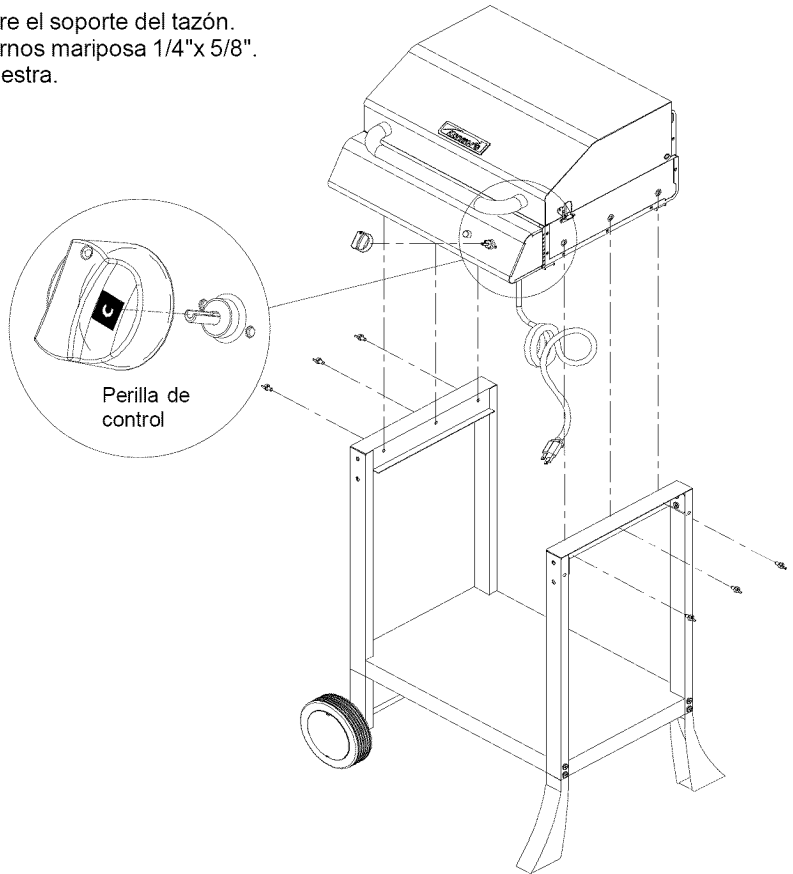
- Coloque el cabezal de la parrilla sobre el soporte del tazón.
- Aprételo con seguridad usando 6 pernos mariposa 1/4"x5/8".
- Fije la perilla de control como se muestra.



Tornillo Mariposa
1/4"x5/8"
Cantidad 6
Parte # S233G0410A



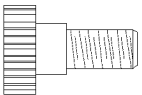
Perilla de control Fogón eléctrico
Cantidad 1
Parte# PD13010034



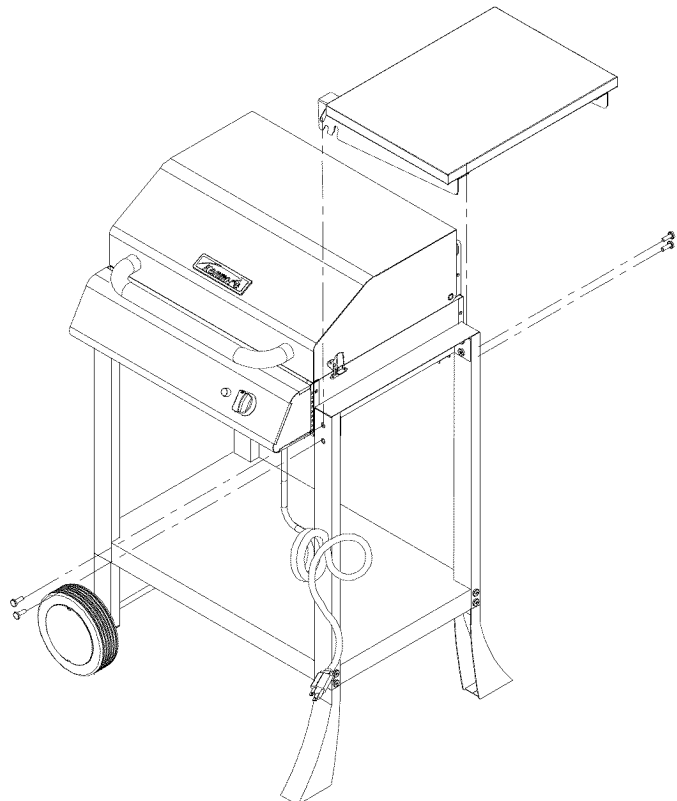
6-1

Instalando la repisa lateral

- Instale cada estante lateral con cuatro tornillos de cabeza estriada de 1/4"x5/8".
(necesitará un ayudante para aguantar cada estante.)

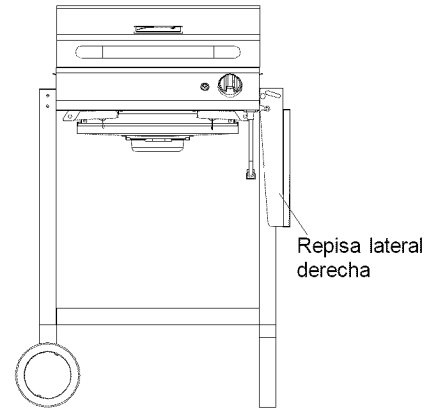


Tornillo de cabeza con diseño
1/4"x5/8"
Cantidad 8
Parte # S138G0410A

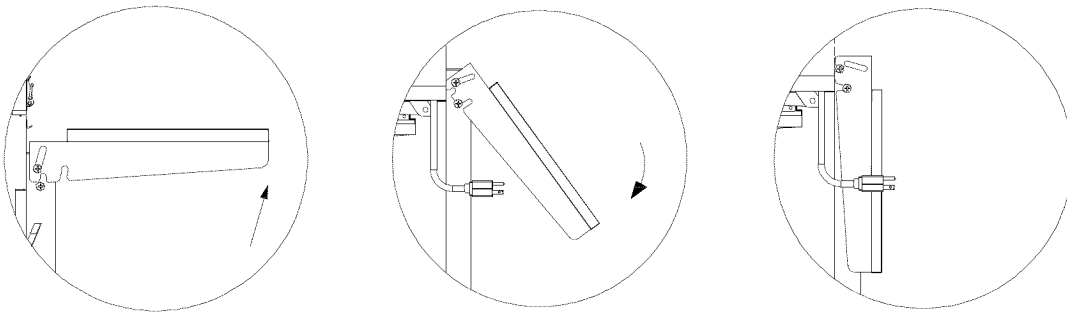


6-2 Opción plegable de la repisa lateral

- Aguante cada lado del estante lateral y, deslizando, levántelo para soltar la ranura de la posición fijada.
- Retire el estante de la barbacoa y muévalo hacia abajo hasta que repose adyacente a las patas del carro.

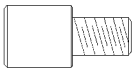


Para propósitos de ilustración ' Vista frontal de la repisa lateral derecha

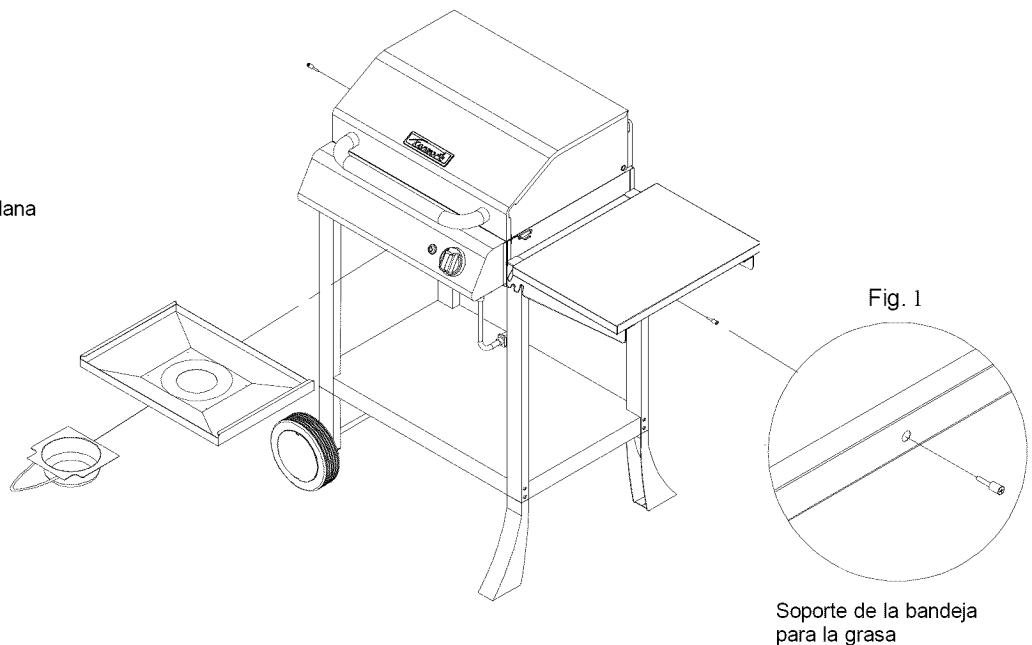


7 Instalando la bandeja para la grasa y el receptáculo para la grasa

- Deslice las lengüetas laterales de la bandeja por encima de los carriles que están debajo del tazón de la parrilla.
- Asegure el tornillo especial de cabeza plana M9X6mm al soporte de la bandeja para la grasa. (Fig. 1).
- Para su seguridad la bandeja para la grasa se requiere esté presente y centrada.
- Deslice el receptáculo para la grasa por encima de la bandeja para la grasa (para que se quede unida por debajo de la bandeja para la grasa) y se fije en su lugar.



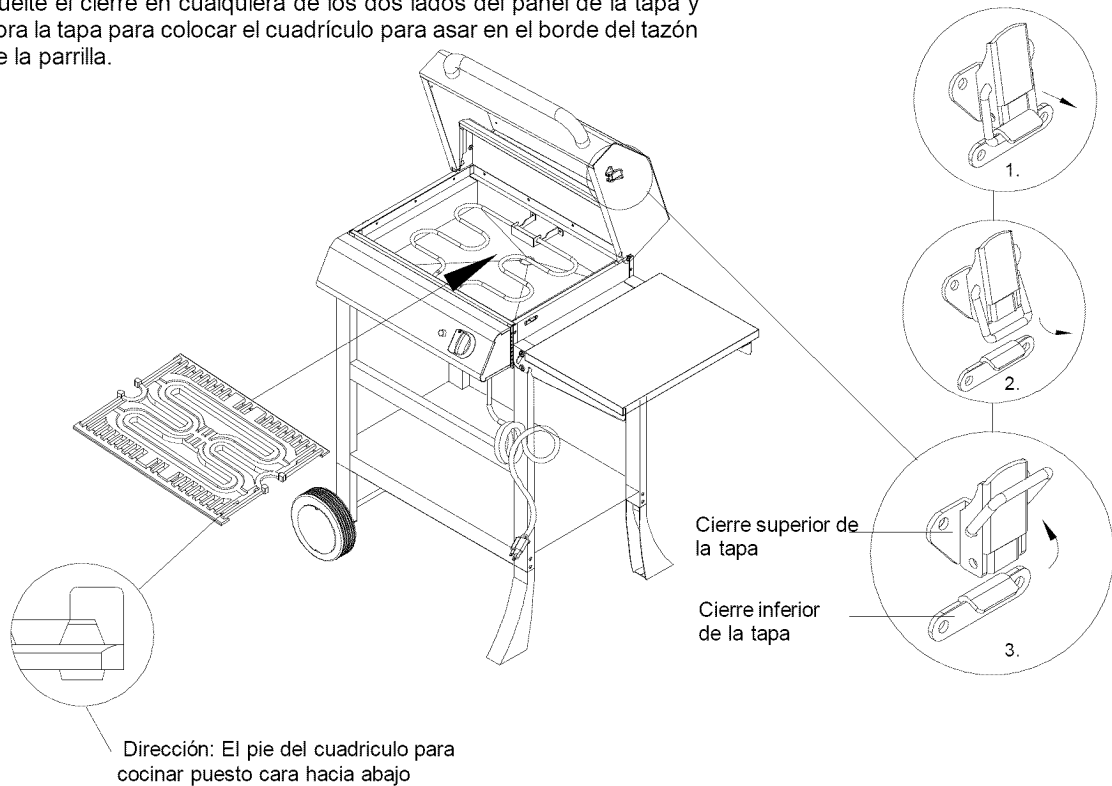
Tornillo especial con cabeza plana
1/4"x7/16"
Cantidad 2
Parte # S193G0407A



8

Instale los Reja para cocina

- Suelte el cierre en cualquiera de los dos lados del panel de la tapa y abra la tapa para colocar el cuadrículo para asar en el borde del tazón de la parrilla.



Paso final del ensamblaje

Quando haya terminado de ensamblar su parrilla asegúrese que todos los tornillos estén apretados para tener una operación segura.

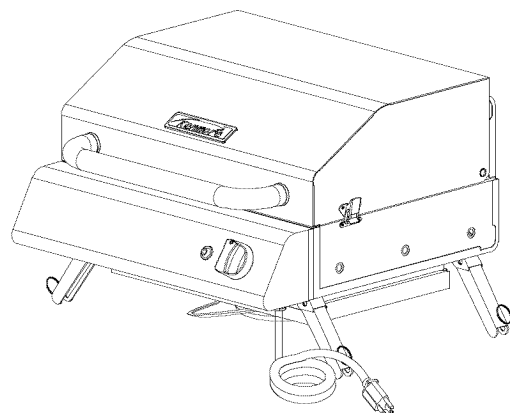
IMPORTANTE

Remueva el receptáculo para la grasa ANTES de separar el cabezal de la parrilla para el uso portátil o colocarlo en una superficie plana.

Reinstale el recipiente de grasa cuando el cabezal de la parrilla esté firmemente en posición (con la patas abiertas y puesto sobre una superficie plana).

Opción: Uso portátil de la parrilla

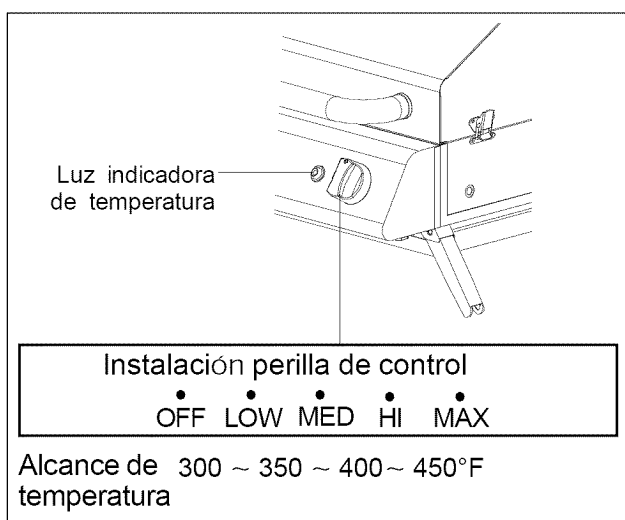
- Desenchufe la cuerda eléctrica
- Remueva el cuadrículo del tazón de la parrilla y el receptáculo para la grasa ANTES de remover el cabezal de la parrilla.
- Con la ayuda de un asistente, destornille los 6 pernos mariposa ubicados por debajo de las repisas laterales derecha e izquierda. CUIDADO: El cabezal de la parrilla puede volverse inestable al destornillar los pernos.
- Levante y remueva el cabezal de la parrilla del tazón.
- Abra las patas plegables ubicadas debajo del cabezal de la parrilla, y reinstale el receptáculo para la grasa.



INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

Encendiendo la parrilla

1. Asegúrese que la perilla de control está en OFF.
2. Desconecte los otros aparatos eléctricos del circuito antes de usar su parrilla.
3. Enchufe la parrilla en un tomacorriente propiamente puesto a tierra GFCI, 120VAC, 15A.
4. Gire la perilla de control hacia la derecha para obtener la temperatura más alta y cierre la tapa.
5. Permita que la parrilla se caliente por 15-20 minutos y ajústela a la temperatura deseada.
6. La luz de la temperatura se apagará a OFF cuando la temperatura llega a su punto deseado. La parrilla y luz de la temperatura tendrán un ciclo de inicio y apague como se necesite para mantener constante la temperatura deseada.



Apagando la parrilla

1. Gire la perilla de control a OFF.
2. Desenchufe la cuerda del tomacorriente.

IMPORTANTE: MODO DE APAGAR AUTOMÁTICO

El módulo eléctrico de control de tiempo interno automáticamente cortará el poder del elemento de calor a OFF cuando está en operación por más de 2-1/2 horas.

Para volver a fijar el control de tiempo interno, gire la perilla de control a OFF y desconecte la cuerda del tomacorriente por el enchufe, luego vuelva a enchufar la cuerda por el enchufe y gire la perilla de control a la temperatura deseada.

Pre-calentado

- Siempre pre-caliente su parrilla poniendo la temperatura más alta por 15-20 minutos con la tapa cerrada. El pre-calentado aumenta las temperaturas de la superficie de la parrilla y reduce el tiempo del cocinado.

Llamaradas

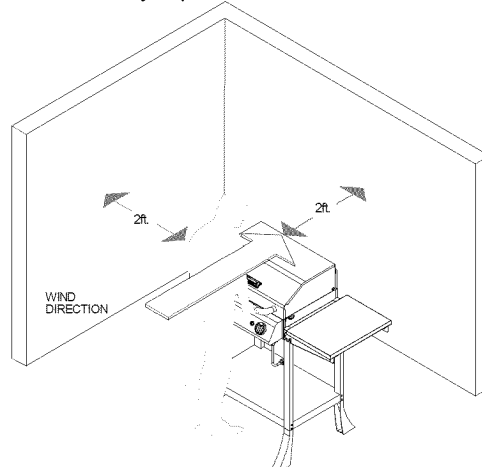
- El goteo de jugos y grasas que caen de la comida que se está asando puede causar llamaradas. Ya que las llamaradas contribuyen a darle un buen sabor a la comida además de su color, se deben aceptar hasta cierto punto.

Una nota importante sobre temperaturas:

- Las posiciones de calor sugeridas y los tiempos de cocción indicados en la Guía de Parrilla de la página 15 son aproximados. La parrilla no es como el ambiente controlado de su cocina, hay variables incluyendo la temperatura de afuera, dirección y condición del viento, lo mismo el sitio en que está ubicada la parrilla, todos afectan la distribución del calor. Debido a los variables y que no hay dos patios iguales, se les ofrece la guía para su conveniencia. Recomendamos que supervise su parrilla y rotar la comida como sea necesario para que no se cocine demasiado, y asegurar los mas deliciosos resultados.

ADVERTENCIA

- Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un incendio o descarga eléctrica que pueden causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.
- Si un fuego en la parrilla ocurre, gire la perilla de control a OFF, desenchufe la cuerda del tomacorriente y deje que el fuego se apague por si solo. No use agua para apagar un fuego en cualquier aparato eléctrico.
- Nunca forre el fondo del tazón con carbón, papel de aluminio, arena o cualquier otro ingrediente que pueda impedir que la grasa fluya al receptáculo para la grasa.
- Antes de cada uso de la parrilla: Saque el receptáculo para la grasa y remueva toda la grasa y restos de comida para prevenir fuegos de grasa.
- Use su parrilla a no menos de 2 pies de distancia de una pared o superficie. Use su parrilla a no menos de 2 pies de distancia de objetos combustibles que se pueden derretir o quemar (como vinilo, revestimiento de madera, o llamas piloto, y aparatos eléctricos encendidos).
- Nunca use su parrilla en un garaje, porche, cobertizo, pasadizo o una área cerrada.
- En condiciones de vientos fuertes, siempre coloque el delantero de la parrilla cara hacia el viento para reducir que el humo y calor le peguen a su cara y prevenir posibles peligros hacia usted y la parrilla.



Instrucciones de toma de tierra:

Este aparato debe tener toma de tierra cuando esté en uso para proteger al operario de electrocuciones. El aparato incluye un cable de 3 hilos y un enchufe con toma de tierra de 3 patillas adecuado para el receptáculo de toma de tierra correspondiente. Conectar a una toma de exterior protegida GFCI cuando sea disponible.

Cables de extensión:

1. Use exclusivamente cables extensores de 3 hilos que tengan enchufes con toma de tierra de 3 patillas y conectores de 3 polos que acepten el enchufe del aparato. Sólo los cables extensores identificados con la indicación "Adecuado para el uso con aparatos de exterior" deben usarse en exteriores. Use exclusivamente cables extensores con una calificación eléctrica no inferior a la calificación del aparato. No use cables extensores dañados. Compruebe los cables extensores antes del uso y cámbielos si están dañados. No abuse de los cables extensores ni tire de los cables para desenchufar. Mantenga el cable alejado del calor y los bordes afilados.
2. Los cables extensores de exterior deben usarse con productos de uso en exterior; estos cables están marcados con letras de sufijo como "W-A", y con una etiqueta que indica "Adecuado para uso con aparatos de exterior". La conexión a un cable extensor deberá mantenerse seca y separada del suelo. Guarde los productos en el interior cuando no estén en uso, fuera del alcance de los niños. No limpie este producto con agua a presión o similares.

COMO PREVENIR PROBLEMAS

Si la parrilla falla en producir calor:

1. Asegúrese que haya poder. Gire la perilla de control a OFF y trate lo siguiente:
 - Enchufe la cuerda a un tomacorriente con puesta al suelo.
 - El interruptor del (GFCI) ha sido desactivado. Vuelvalo a iniciarlo o reemplázelo si es necesario.
 - El tomacorriente puede estar dañado. Use otro tomacorriente.
2. La perilla de control puede estar en OFF.
 - Gire la perilla de control a la temperatura más alta.
3. El elemento de calor puede necesitar reemplazo.
 - Llame 1-800-4-MY-HOME® y use solamente las partes de reemplazo certificadas por Sears.
4. El módulo interno del contador de tiempo automáticamente cambiará el elemento de calefacción para desconectar el poder a OFF cuando permanece en continua operación por más de 2-1/2 horas.
 - Para volver a fijar el control de tiempo interno, gire la perilla de control a OFF y desenchufe la cuerda del tomacorriente, luego vuelva a enchufar la cuerda y gire la perilla de control a la temperatura deseada para cocinar.

Si la parrilla cocina muy despacio:

1. Siempre pre-caliente la parrilla por 15-20 minutos con la tapa cerrada.
2. Mantenga la tapa cerrada lo más que pueda durante el proceso de cocinar para minimizar la pérdida de calor.
Reposition grill to reduce affect of wind.
- Gire la perilla de control y fíjela en el calor más alto.

4. El uso de una cuerda de extensión puede reducir la efectividad de su parrilla.
 - Conecte la parrilla a un tomacorriente sin usar la cuerda de extensión.
 - Si usted debe usar una cuerda de extensión use una cuerda para uso al aire libre marcada con el sufijo: "W-A" y con etiqueta que dice: "Apropiada para ser usada en aparatos de uso al aire libre".

Si la luz de la temperatura no enciende:

1. Asegúrese que la parrilla tiene poder eléctrico.
2. La perilla de control puede estar en OFF.
3. La luz de la temperatura se apaga cuando la temperatura llega a su punto deseado.
La luz se apaga y enciende como necesita para mantener la temperatura correcta.
4. La luz de la temperatura puede necesitar reemplazo o el elemento calentador necesita ser reemplazado.
 - Llame 1-800-4-MY-HOME® y use sólo las partes de reemplazo certificadas por Sears.

Si el interruptor se sigue desconectando, pueda ser:

1. Causado por una alta tensión eléctrica.
 - Asegúrese que la perilla de control esté puesta en OFF antes de enchufar o desenchufar su parrilla.
2. El circuito puede estar recargado con aparatos eléctricos.
 - Desconecte los otros aparatos del circuito cuando usa su parrilla.
3. Las conexiones eléctricas pueden estar húmedas o mojadas.
 - Siempre mantenga la cuerda seca y fuera del piso.
 - Nunca sumerja la cuerda o el elemento de calentar en agua u otro líquido.
 - Nunca opere su parrilla eléctrica cuando está lloviendo.
 - Dependiendo de la humedad en su área, puede durar un día o más para que se sequen completamente los circuitos antes que el interruptor se vuelva a iniciar. Ésto no es un defecto del producto.
4. La cuerda eléctrica puede estar dañada. Nunca opere su parrilla si la cuerda o el enchufe parecen estar dañados.
 - Llame al 1-800-4-MY-HOME® y use sólo las partes de reemplazo certificadas por Sears.

Si usted tiene flare-ups excesivos al cocinar:

1. La grasa y jugos que gotean de la carne en la parrilla pueden causar llamaradas. Ya que las llamaradas ayudan a impartir un sabor delicioso y le dan un sabor distintivo y color a la barbacoa se deben aceptar hasta cierto punto. Para disminuir las llamaradas trate lo siguiente:
 - Use un utensilio para asar comidas que producen mucha grasa.
 - Recorte el exeso de grasa de la carne antes de asarla.
 - Use una temperatura más baja.
2. Grasa y comida se van acumulando dentro de su parrilla y el receptáculo de grasa.
 - Asegúrese que su parrilla está en OFF, desconectada y fría. Luego siga los pasos de limpieza y mantenimiento que se encuentran en este manual para la limpieza del cuadrículo para cocinar, el receptáculo de grasa y por dentro del tazón y la tapa.

CENTRO DE INFORMACIÓN DE PARRILLAS

Llame entre 8am y 8pm CST **1-888-317-7642** de lunes a viernes

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un cuidado correcto y mantenimiento mantendrán su parrilla en una condición operativa superior y prolongarán su vida. Siga estos procedimientos de limpieza con regularidad y su parrilla se mantendrá limpia y trabajará con mínimo esfuerzo.

CUIDADO: Asegúrese que su parrilla está en OFF y fría antes de limpiarla.

Limpiando las rejillas de cocinar

- Antes de su uso inicial y periódicamente, lave las rejillas con una solución de jabón y agua tibia. Usando un trapo o una cepillo de verduras.

Limpiando el receptáculo para la grasa

- Para reducir la posibilidad de fuego, el recipiente de grasa debe ser inspeccionado visualmente antes de cada uso de la parrilla. Retire cualquier grasa y lave el receptáculo para la grasa con una solución de jabón y agua tibia.

Limpiar el interior de la tapa de la parrilla

- La grasa puede tener una tendencia de acumularse en el interior de la tapa de la parrilla y podría gotear en la terraza o patio cuando la tapa está abierta. Inspeccione el interior de la tapa de la parrilla visualmente antes de cada uso. Retire cualquier grasa y lave con una solución de jabón y agua tibia.

Limpieza frecuente del interior de la parrilla

- Quemando el exceso de comida después de cada uso al aire libre dejará la parrilla lista para otro uso. Sin embargo, por lo menos cada 3 meses usted debe dar una limpieza minuciosa a la parrilla entera para minimizar su riesgo de fuego por grasa y mantener la parrilla en la mejor forma.

Limpiando el exterior del pintado

- Antes del uso inicial, y periódicamente de allí en adelante, sugerimos que usted lave su parrilla usando una solución enjabonada. Usted puede usar un paño de lavado o esponja para este proceso. No use un alambre rígido o cepillo de fibra metálica. Estos rayan la superficie del acero inoxidable y descascara las superficies pintadas (varía por modelo) durante el proceso de la limpieza.

Limpiando el exterior del acero inoxidable

- Cuidado rutinario y mantenimiento es requerido para mantener la apariencia y la resistencia a la corrosión del acero inoxidable. El hecho es que el acero inoxidable puede corroerse, oxidación y pérdida de color pueden ser causadas bajo ciertas condiciones. El óxido es causado cuando las partículas de acero regulares en la atmósfera se fijan a la superficie de acero inoxidable. Partículas de acero también pueden fijarse a su parrilla con el uso de lana de acero o cepillos de metal rígidos para limpiar la parrilla en lugar de materiales o telas no-abrasivas, esponja o nilón las que son mejores para limpiar. En áreas de la costa descarche de óxido pueden desarrollarse sobre superficies inoxidables que no pueden ser removidas por completo. Blanqueadores y otras soluciones a base de cloro usadas para la limpieza de la casa y piscinas también pueden causar corrosión al acero inoxidable.
- La intemperie, el calor extremo, el humo al cocinar y aceites de maquinaria usados en el proceso de fabricar el acero inoxidable pueden causar que el acero inoxidable se vuelva color caramelo. Aunque hay muchos factores que pueden afectar la apariencia de la superficie del acero inoxidable, estos no afectan la integridad del acero o el rendimiento de la parrilla.

1. Para ayudar en mantener el terminado de acero inoxidable, siga los siguientes procedimientos para obtener los mejores resultados: Después de cada uso (después de que su parrilla se ha enfriado), pase un trapo a cubertería de acero inoxidable que las superficies con un paño blando y jabonoso o esponja entonces/luego enjuagan con el agua. Sea sure retirar todas partículas de comida, salsas o escabeches de acero inoxidable porque éstos pueden ser muy ácidos y perjudicial para las superficies inoxidables.
2. No use tintorería abrasiva, depuradores de airees o cepillos de cable rígidos de ningún tipo nunca sobre su parrilla.
3. Use un calor limpiador de acero inoxidable contrario y la frotación o la limpieza en dirección a el grano de acero inoxidable o saque lustre a líneas no contra el cereal.

No se olvide de los accesorios para su parrilla

Estos accesorios opcionales para parrillas hacen fácil de gozar su nueva parrilla Kenmore como una cocina al aire libre.

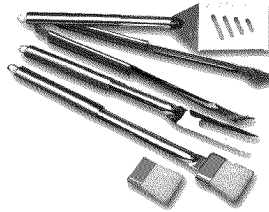
No todas las tiendas de Sears venden todos los accesorios.

La manera en que se usan los accesorios depende del modelo, y debe preguntar al asociado de ventas por los detalles.

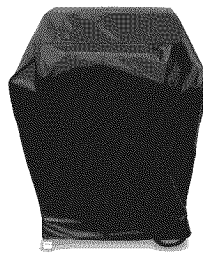
Los accesorios de parrillas los ofrecen las tiendas más grandes de Sears, K-Mart, Sears Grand, Sears Hardware, The Great Indoors y sears.com.



Este Utensilio versátil de hierro fundido con tapa es ideal para preparar pizza, comida picada estilo chino y el juego con la tapa es ideal para preparar pizza, stir-fry, pan de maíz, caseroías. También cuando asa comidas con mucha grasa usted puede cocinar directamente en el utensilio, disminuyendo la posibilidad de causar una llamarada.



Herramientas con Grado de calidad 304 de acero inoxidable ofrecen mangos largos para alcanzar la comida y facilitar el cocinado al aire libre.



Proteja su parrilla de la lluvia, nieve y escombros que trae el viento con un cobertor especial. El tamaño del cobertor varía dependiendo del tamaño y modelo de la parrilla.

Llame al Centro de información de Parrillas si tiene algún problema con este producto. Nosotros podemos ayudarle con sus preguntas sobre el ensamblaje y operación de la parrilla o si hay partes dañadas o que faltan al desempacar la unidad de la caja de envío. Por favor llame antes de ponerse en contacto su vendedor local.

CENTRO de INFORMACIÓN de PARRILLAS

Llame entre las 8am y las 8pm CST **1-888-317-7642** de lunes a viernes

GUÍA PARA ASAR

Los tiempos para cocinar han sido estimados después que la parrilla haya sido precalentada. Las posiciones de calor sugeridas son aproximadas.

Asando bistec

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Mantenga el calor y áselo hasta que esté cocinada. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grueso de la presa.

Corte de la carne

Bistec T-bone
Bistec Sirloin
Filete
Bistec Porterhouse
Bistec New York strip

Temperatura

HI

Approx. tiempo de cocinar

Crudo: 7-10 minutos
Mediano: 12-15 minutos
Cocinado: 18-20 minutos

Asando hamburguesas

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Mantenga el calor y áselo hasta que esté cocinada. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grueso de la presa.

Hamburguesas

HI

Mediano: 8 minutos
Mediano bien: 8-10 minutos
Cocinado: 12 minutos

Asando aves

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Reduzca el calor y siga cocinando hasta que esté cocinada. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grueso de las presas.

Pechuga de gallina
(Con hueso, sin hueso)
alas
pierna

MED

10 minutos por lado

Chuletas
Lomo
Costillas

MED

20 minutos

La piel de las aves tiene mucha grasa y debe controlar las llamaradas. Para disminuir las llamaradas trate de cocinar en un utensilio de hierro fundido.

Asando puerco

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Reduzca el calor y siga cocinando hasta que esté cocinada. El tiempo de asar varía de acuerdo con el grueso de la presa.

Pescado entero o
Filete entero

HI

3 - 5 minutos o hasta
el pescado esté opaco

Grilling Fish

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque la carne en las rejas. Cocine la presa en ambos lados hasta que esté dorada. Reduzca el calor y use la tabla de tiempo como una guía hasta que el pescado esté opaco pero todavía húmedo.

Para vegetales muy firmes—en particular papas y camotes, recomendamos que las hierva hasta que estén casi cocinadas, antes de colocarlas en la parrilla. El tiempo para cocinarlas será comparable a freírlas en un sartén o hacer papas asadas.

ATENCIÓN: Para garantizar que sean seguros para comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas mínimas internas indicadas en la tabla siguiente.

Vegetables and Fruit

Precaliente la parrilla usando la temperatura más alta entre 15-20 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa y coloque los vegetales sobre las rejas, luego reduzca el calor. Las mejores frutas y vegetales para asar en la parrilla son relativamente suaves y requieren muy poco tiempo para cocinarse: cetas, zapallitos, calabacitas, tomates y frutas en brocheta como albaricoques, melocotones, piña, fresas y kiwis.

USDA* Temperaturas internas mínimas seguras	
Pescado	145° F
Cerdo	160° F
Platos de huevos	160° F
Bistec y rustido de res, ternera o cordero	145° F
Carne picada de res, ternera o cordero	160° F
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.)	165° F
Carne de ave picada (pechuga de pollo, etc.)	165° F

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Acuerdos de protección de reparos

Felicitaciones por hacer una compra tan inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para tener años de una operación confiable. Pero como todo producto, puede llegar el día que requiera reparaciones de vez en cuando. Eso es cuando se debe tener un Acuerdo de protección de reparos para ahorrarle dinero e irritación.

Esto es lo que es el Acuerdo de protección de reparos* incluye:

- Servicio expertos por uno de nuestros 10,000 especialistas en reparos.
- Servicio sin límites con partes y labor gratis para todas las reparaciones que están cubiertas.
- Reemplazo de producto hasta \$1,500. dólares si el producto cubierto no se puede reparar.
- Descuento de 10% del precio regular de servicio y partes relacionadas instaladas no cubiertas por el Acuerdo; también, 10% deducido del precio regular del cheque de mantenimiento preventivo.
- Ayuda rápida por teléfono– nosotros la llamamos Solución rápida – Ayuda por teléfono de un representante de Sears. Piense como si nosotros fuéramos una "Guía de Uso y Cuidado hablada".

Una vez comprado el Acuerdo de protección de reparos, una simple llamada telefónica es todo lo que necesita hacer para obtener una cita del servicio. Usted puede llamar en cualquier momento día o noche, o programar una cita para servicio por el internet.

El Acuerdo de protección de reparos es una compra libre de riesgo. Si usted cancela por cualquier razón durante el período de garantía del producto, proveeremos un reembolso completo. Puede también recibir un reembolso prorrateado en cualquier momento después que el período de garantía expira. ¡Compre su Acuerdo de protección de reparos hoy mismo!

Algunas limitaciones y exclusiones son aplicable. Para precios e información adicional en U.S.A. llame 1-800-827-6655.

*La cobertura en Canadá varía en algunos artículos. Para obtener más detalles llame a Sears Canadá en 1-800-361-6665.

Servicio de instalación de Sears

Para una instalación profesional de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garajes, calentadores de agua, y otros importantes aparatos electrodomésticos, en U.S.A. o Canadá llame al 1-800-4 MY- HOME®.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage  home

www.managehome.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

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

www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca



® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC

® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC

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

© Sears Brands, LLC