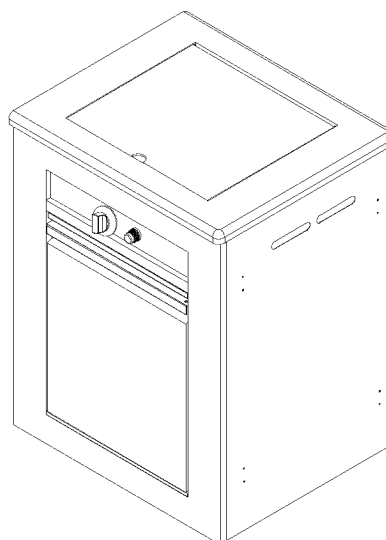


## Use and Care Guide



Liquid Propane Gas (LPG)  
Side Griddle Module  
Model 141.16731900



- Safety
- Assembly
- Use and Care
- Frequently Asked Questions

### Grill Information Center:

**Call us first** if you have any problem with this product. We can help you with questions about assembly and operation or if there are damaged or missing parts when you unpack this unit from the shipping box. Please call before contacting your local retailer.

1-888-317-7642  
8am-8pm CST, Monday through Friday

### IMPORTANT:

- **NOTE TO ASSEMBLER / INSTALLER:**  
Leave this guide with the consumer.
- **NOTE TO CONSUMER:**  
Keep this guide for future reference.
- **RECORD YOUR SERIAL #**  
\_\_\_\_\_  
(see silver CSA label on main body of module)



### WARNING



- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- Whether this griddle was assembled by you or someone else, you must read this entire guide before using your griddle to ensure the griddle is properly assembled, installed and maintained.
- **Use your Griddle at least 3 feet away from any wall or surface.** Use your griddle at least **3 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.
- **THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUT-DOOR USE ONLY.**
- **Never** use your gas griddle in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- **Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas griddle housing.
- **Never** disconnect the gas regulator or any gas fitting while your griddle is lit. A lit griddle can ignite leaking gas and cause a fire or explosion which could result in property damage, personal injury or death.
- **Never** close the griddle lid when cooking or anytime the burner is lit.

Guide # P80174009L - Date:2009/01/14

## Table of Contents

Primary Safety Warnings.....	1-3
Warranty Terms and Conditions.....	2
Pre-Assembly Instructions.....	3
Part Diagrams and Lists.....	4-6
Assembly Instructions.....	7-8
Use & Care Instructions:	
• Gas Safety and Leak Tests.....	9-11
• Lighting Instructions.....	12
• Troubleshooting.....	13
Cleaning and Maintenance.....	14-15
Frequently Asked Questions.....	A1-A2
Repair Protection Agreements.....	A3

## Warranty

### Kenmore Elite Full Warranty

If this griddle fails due to a defect in material or workmanship within two years from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup> to arrange for free repair (or replacement if repair proves impossible).

### Limited Warranty on Stainless Steel Burners

Any stainless steel burner that ever rusts through will be replaced free of charge. After the second year from the date of purchase you must pay the labor cost to have it installed.

### Limited Warranty on Selected Griddle Parts

For three years from the date of purchase, any stainless or painted steel part will be replaced free of charge if it rusts through. After the second year from the date of purchase you must pay the labor cost to have it installed.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and griddle part paint loss or rusting (except for rust-through as specified above), 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 griddle is ever used for commercial or rental purposes.

All warranty coverage applies only if this griddle 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



## DANGER



**If you smell gas:**

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



## WARNING



- LPG models must be used with Liquid Propane Gas and the regulator assembly supplied. Natural Gas models must be used with Natural Gas only. Any attempt to convert the griddle from one fuel type to another is hazardous and must be performed by a qualified gas technician only, using a NG Conversion Kit purchased from Sears at 1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup>.
- Keep gas regulator hose away from hot griddle surfaces and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear or other damage. If the hose appears damaged do not use the gas griddle. Call Sears at 1-800-4-MY-HOME<sup>®</sup> for a certified replacement hose.
- **California Proposition 65**  
Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.  
  
Brass components on the griddle, such as hose fittings, propane cylinder valves (sold separately) and burner valve stems, contain lead which is known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- **Never use charcoal** or lighter fluid in this gas griddle. Failure to comply with these instructions could result in a grease fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- The Grease Draining Tray must be visually inspected before each griddle use. Remove any grease and wash Grease Draining Tray with a mild soap and warm water solution. **Failure to comply with these instructions could result in a grease fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.**

## Pre-Assembly Instructions For Your Safety



### CAUTION



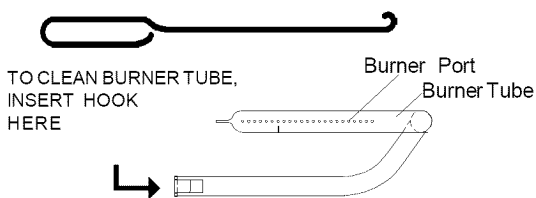
**Failure to comply with these instructions may result in a hazardous situation which, if not avoided, may result in injury.**

Spiders and small insects can spin webs and nest in the griddle Burner Tube during transit and warehousing which can lead to a gas flow obstruction resulting in a fire in and around the Burner Tubes. This type of "FLASHBACK FIRE" can cause serious griddle damage and create an unsafe operating condition for the user.

**To reduce the chance of FLASHBACK FIRE you must clean the Burner Tube as follows before initial use.** Also do this at least once a month in summer and fall or whenever spiders are active in your area, and if your griddle has not been used for an extended period of time.

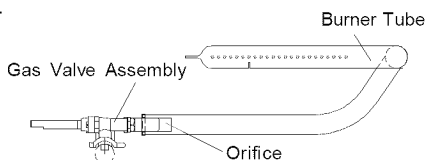
1. Remove the screws from the rear of Griddle Burner using a Phillips Head Screwdriver.
2. Carefully lift Burner up and away from the Gas Valve Orifice.
3. Check and clean Burner/Venturi Tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the griddle.
4. Refer to the figure below and perform one of these 3 cleaning methods:

- METHOD 1:** Bend a stiff wire or wire coat hanger into a small hook as shown and run the hook through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove debris.



- METHOD 2:** Use a bottle brush with a flexible handle and run the brush through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove any debris.
- METHOD 3:** Use an air hose to force air through Burner Tube. The forced air should pass debris or obstructions through the Burner and out the Ports.

For safe operation ensure the Gas Valve Assembly Orifice is inside the Burner Tube before using your griddle. See figure. If the Orifice is not inside the Burner Tube, lighting the Burner may cause explosion and/or fire resulting in serious bodily injury and/or property damage.



To expedite the assembly process follow these general guidelines:

- Tools Required for Assembly :**
- protective work gloves
- For your safety, obtain assistance from another person when assembling this product.
- Use the Part Diagrams to ensure all items are included and free of damage.
- Do not assemble or operate the griddle 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

#### Grill Installation Codes

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA58, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage and Handling Code, B149.2.*



### WARNING



1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliances.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**



### CAUTION



**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be used.**

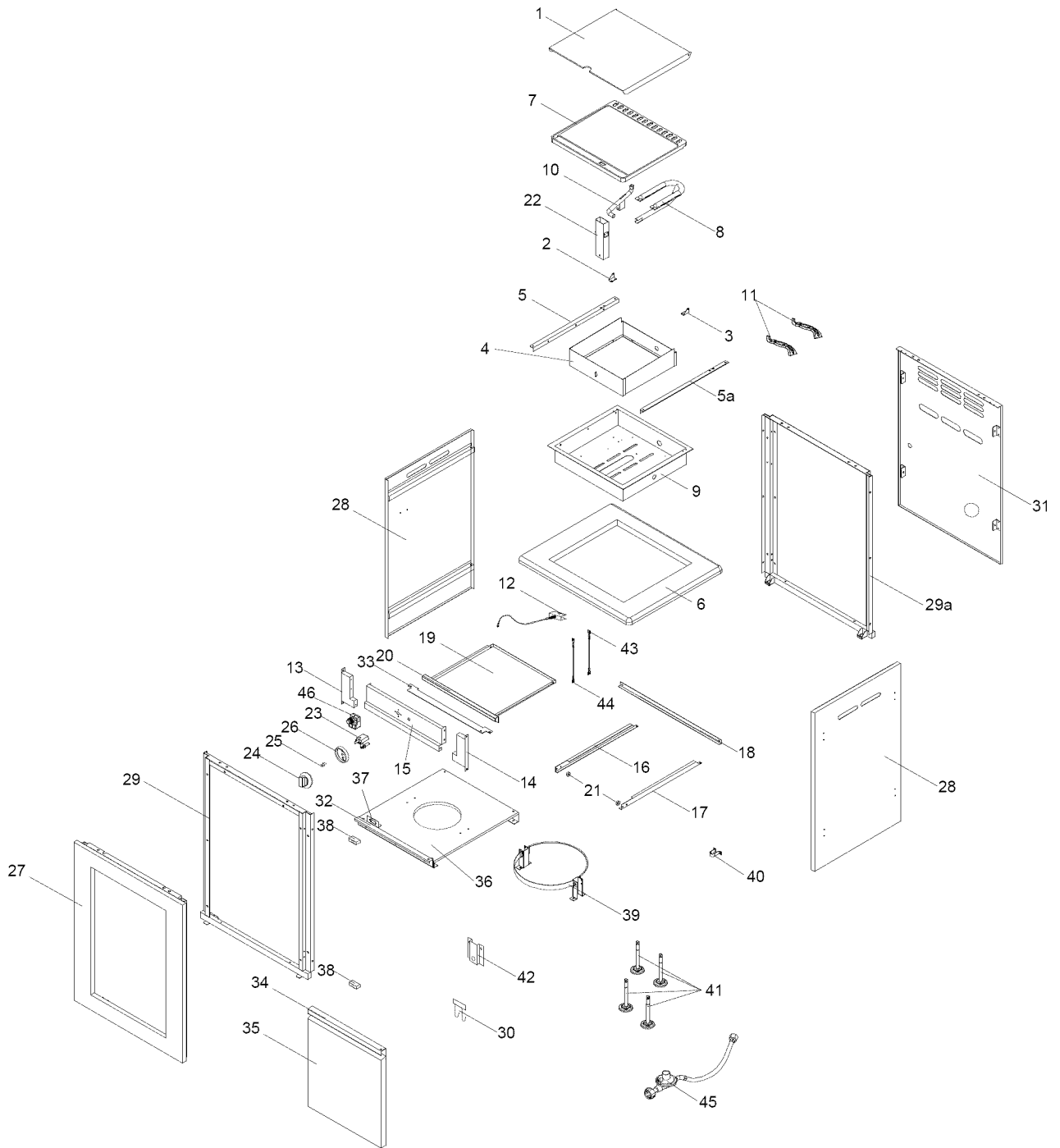


### WARNING



- This appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1.*
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.

# Parts Diagram for Side Griddle Module 141.16731900



## Parts List for Side Griddle Module 141.16731900

KEY	DESCRIPTION	16731900 PART#	QTY
1	Lid	P0015201A4	1
2	Lid Hinge Bracket, Left	P033180034	1
3	Lid Hinge Bracket, Right	P033180044	1
4	Griddle Burner Body	P0071343D4	1
5	Griddle Burner Body Bracket, Left	P03303121D	1
5a	Griddle Burner Body Bracket, Right	P03303122D	1
6	Griddle Burner Frame	P07801078A	1
7	Griddle	P05701040E	1
8	Burner/Griddle	P020080474	1
9	Bowl Assembly	P0073540B4	1
10	Lighting Tube	P05507011A	1
11	Grate Lifter	P05515014E	2
12	Gas Collector Box with Electric Wire	P02601006A	1
13	Control Panel Bracket, Left	P03304052D	1
14	Control Panel Bracket, Right	P03304053D	1
15	Control Panel	P02905666I	1
16	Bowl Support Bracket, Left	P01304017D	1
17	Bowl Support Bracket, Right	P01305023D	1
18	Bowl Support Bracket, Rear	P01319004D	1
19	Grease Tray	P02718047B	1
20	Grease Tray Handle	P00213021M	1
21	Wheel for Grease Tray	P05354002A	2
22	Grease Tube	P02721042B	1
23	Gas Valve	P03245002G	1
24	Control Knob	P03426393J	1
25	Control Knob Spring	P05504021A	1
26	Control Knob Seat	P03413011J	1
27	Cart Panel, Front	P07621017D	1
28	Cart Panel, Left/Right	P07622001D	2
29	Cart Frame, Front	P03344019D	1
29a	Cart Frame, Rear	P03344023D	1
30	Hook for Grate Lifter	P05514009F	1
31	Cart Panel, Rear	P07702112G	1
32	Door Bracket, Bottom	P033060314	1
33	Door Bracket, Top	P033060324	1
34	Door Handle	P00213029M	1
35	Door	P04301044J	1
36	Tank Tray	P01001071D	1
37	Door Magnet Bracket	P03301051D	1
38	Door Magnet	P05523005M	2
39	Tank Holder	P05358002G	1
40	Hose Holder	P05536001G	1
41	Level Adjuster	P05322004A	4
42	Gas Valve Bracket	P03327081D	1

## Parts List for Side Griddle Module 141.16731900

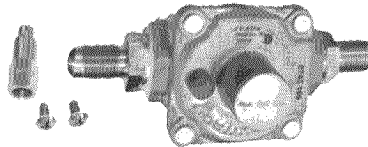
KEY	DESCRIPTION	16731900 PART#	QTY
43	Electric Wire, 1-contact	P02615152L	1
44	Electric Wire	P02615153L	1
45	Regulator with Hose, 27"	P03601004A	1
46	Electric Ignitor, 2-port	P02502282C	1
	Cover	P07005008B	1
	Wrench (Packed with the 16655900 Use and Care Guide)	P05515017L	1
	Wing Bolt (Already installed on the Tank Holder)	S233G04084	1
	Use and Care Guide	P80174009L	1

One Battery/AA Packed with the Use and Care Guide

**To purchase Natural Gas Conversion Parts call  
Sears at 1-800-4-MY-HOME®**

**Natural gas conversion kit  
Part #Y0440038**

Your griddle can be converted to natural gas with this conversion kit by a qualified gas technician only. In order to convert this griddle the technician will need this conversion kit.



**Natural gas 12' hose  
Part #P03703001A**

If converting the griddle to use natural gas, in most cases the technician will need this optional 12' extension hose with 3/8" ID (inner diameter).



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 gas griddle, 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 CSA label on griddle)
2. Part Number
3. Part Description
4. Quantity of parts needed

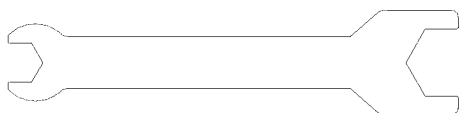
**Important:** Use only Kenmore replacement parts. The use of any part that is not a Kenmore replacement part can be dangerous and will also void your product warranty. Keep this use and care guide for convenient referral and for part replacement.

# Assembly Instructions

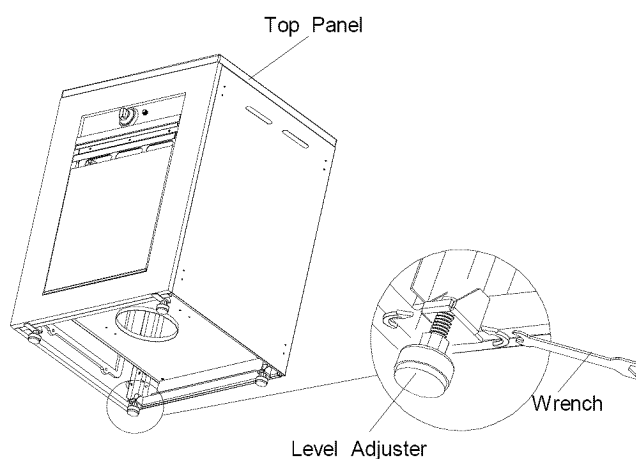
## 1 To Level Griddle Module

- Level Adjusters are located on the underside of the Module as shown.
- Adjust the 4 preassembled Level Adjusters using the wrench provided.
  - Turning adjusters clockwise raises the height.
  - Turning adjusters counterclockwise lowers the height.

**IMPORTANT:** For illustration purpose the Module Set is shown on a tilted angle. **FOR YOUR SAFETY-DO NOT TILT** your Module at any time.



Wrench  
Qty.1  
Part # P05515017L  
(The wrench is not provided, please find it from 16655900 grill pack)



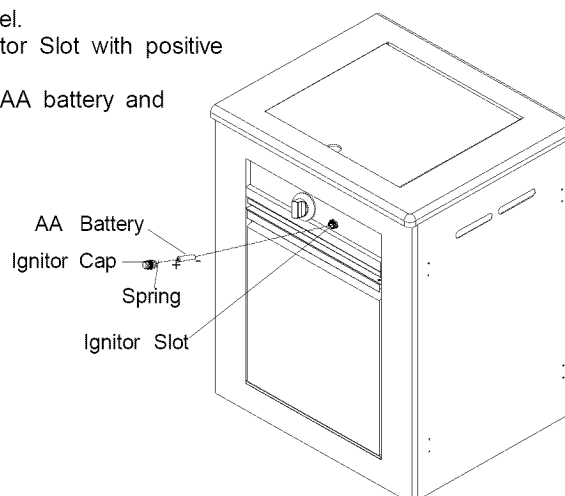
Use your griddle at least **3 feet away** from any wall or surface.

**DO NOT** obstruct the flow of air for combustion and ventilation.

**DO NOT** lift Module from the Top Panel when moving or assembling the unit.

## 2 Install Ignitor Battery

- Unscrew Ignitor Cap from Control Panel.
- Place supplied AA battery into the Ignitor Slot with positive pole facing you.
- Position the Cap and Spring over the AA battery and tighten onto Control Panel.

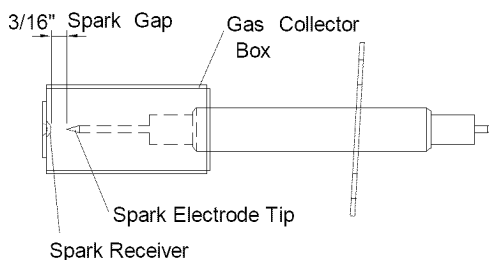


## Assembly Instructions

### 3 With the assistance of another person, perform this Electrode Check before proceeding.

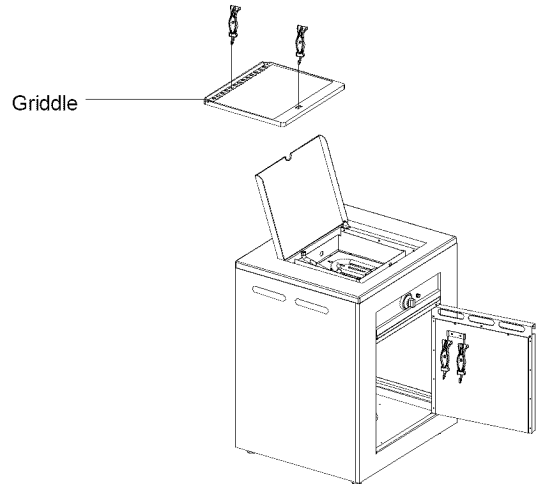
This test will ensure that the Spark Electrode Tips are properly positioned so your griddle lights easily and properly.

- Be sure Control Knob is set to "OFF" and open the griddle lid.
- Have your assistant stand behind to the right of the griddle and look toward the front of the griddle bowl. **Never** put your face inside the griddle head.
- Press the Ignitor Cap. You should hear a "clicking" sound. Your assistant should see a blue spark within the Gas Collector Box. If a spark is present the Electrode Tips is properly positioned.
- If no spark is seen, the Spark Gap needs to be adjusted as follows:
  - If the gap between the Spark Electrode Tip and Receiver is more than 3/16" use an adjustable wrench to gently squeeze the Gas Collector Box to narrow gap.
  - Recheck the Electrode again, if no "clicking" sound is heard:
    - AA Battery may be installed backwards.
    - Electric wires may be loose. Remove the AA Battery and inspect the Ignitor Junction Box found behind the Control Panel and reconnect any loose wires.



### 4 Install Cooking Components

- Open Griddle Lid and remove the two Grate Lifters.
- Use the two Grate Handles to place the Griddle above the Burner as shown.
- Place the two Grate Lifters to the Hook for Grate Lifter as shown.



### Final Assembly Step

When you have finished assembling this module be sure that all screws are tightened for safe operation of the unit.



**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.





# USE AND CARE INSTRUCTIONS

## CORRECT LP GAS TANK USE

- LP Gas griddle models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas (LP Gas) tank, not included with griddle. **Never** connect your gas griddle to an LP Gas tank that exceeds this capacity. A tank of approximately 12 inches in diameter by 18-1/2 inches high is the maximum size LP Gas tank to use. **You must use an "OPD" gas tank which offers a listed Overfill Prevention Device.** This safety feature prevents tank from being overfilled which can cause malfunction of LP Gas tank, regulator and/or griddle.
- The LP Gas tank must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.
- The LP Gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP Gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP Gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LP Gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas griddle. The gas regulator assembly supplied with your gas griddle is adjusted to have an outlet pressure of 11" water column (W.C.) for connection to an LP gas tank. Only use the regulator and hose assembly supplied with your gas griddle. **Replacement regulators and hose assemblies must be those specified by the Manufacturer.**
- Have your LP Gas dealer check the release valve after every filling to ensure it remains free of defects.
- Always keep LP Gas tank in upright position.
- Do not subject the LP Gas tank to excessive heat.
- Never store an LP Gas tank indoors. If you store your gas griddle in the garage **always** disconnect the LP Gas tank first and store it safely outside.
- LP Gas tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of the reach of children.
- Disconnected LP Gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- The regulator and hose assembly can be seen after opening the doors (if applicable) and must be inspected before each use of the griddle. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to using the griddle again.
- Any attempt to convert the griddle from one fuel type to another is extremely hazardous and must be performed by a qualified gas technician only, using a NG Conversion Kit purchased from Sears.
- Never** light your gas griddle with the lid closed or before checking to ensure the burner tube is fully seated over the gas valve orifice.



- Never** allow children to operate your griddle. Do not allow children or pets to play near your griddle.
- Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs can impair your ability to properly assemble and safely operate your griddle.
- Keep fire extinguisher readily accessible. In the event of a oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type B extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- In the event of rain, cover the griddle and turn off the burner and gas supply.
- Use your griddle on a level, stable surface in an area clear of combustible materials.
- Do not leave griddle unattended when in use.
- Do not move the appliance when in use.
- Allow the griddle to cool before moving or storing.
- Do not use your griddle as a heater.
- This griddle is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- The griddle is not intended for commercial use.
- Never** use charcoal in this gas griddle.

 **WARNING** 

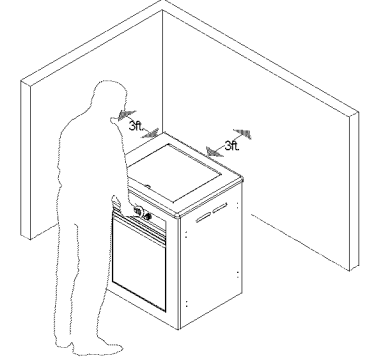
A. Do not store a spare LP-Gas tank under or near this appliance.

B. Never fill the tank beyond 80 percent full; and

C. If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

 **WARNING** 

- **Use your griddle at least 3 feet away from any wall or surface.** Use your griddle at least **3 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.
- Outdoor cooking gas appliance shall not be used under overhead combustible construction.
- **Never** use your gas griddle in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- **Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas griddle housing.
- In **windy conditions**, always position the front of griddle to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and griddle.



# USE AND CARE INSTRUCTIONS

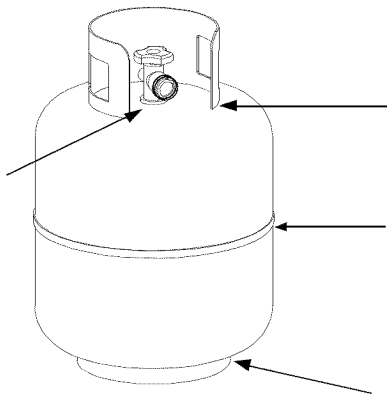
## NOTE about LP Gas Tank Exchange Programs

- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP Gas tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described in the LP Gas tank section of this guide.
- Always keep new and exchanged LP Gas tanks in an upright position during use, transit or storage.
- Leak test new and exchanged LP Gas tanks BEFORE connecting one to your griddle.

## How to Leak Test your LP Gas Tank

### For your safety:

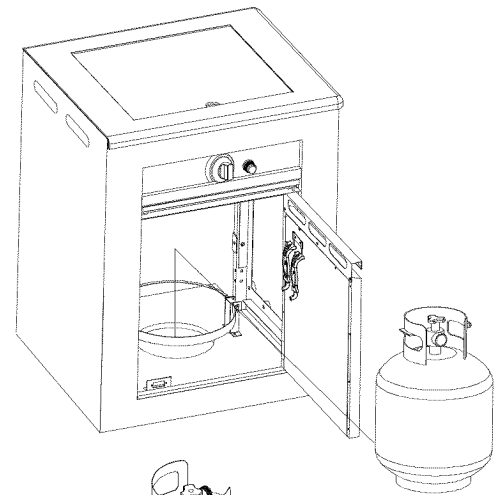
- All leak tests must be repeated each time your LP Gas tank is exchanged or refilled.
- When checking for gas leaks do not smoke.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Your griddle must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During the leak test, keep your griddle away from open flames or sparks.
- Do not use household cleaning agents. Damage to gas assembly components can result.
  - Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution.
  - Brush soapy solution onto LP Gas tank in the areas indicated by the arrows. See diagram.
  - If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Call an LP Gas Supplier or your Fire Department.



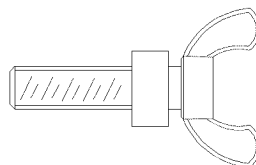
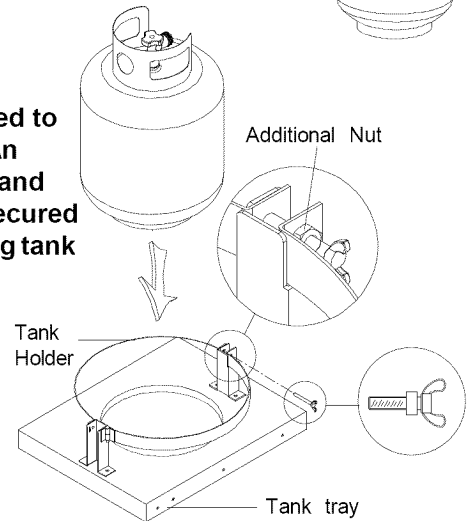
## LP Gas Model only:

### Secure a 20lb LP Gas Tank to Gas Griddle

- Turn your LP Gas Tank Valve clockwise to the closed or OFF position.
- Open the door and unscrew the Wing Bolt from right bracket of tank holder.
- Place LP Gas tank into tank holder. Be sure bottom of tank fully rests in cutout in bottom shelf.
- Install the tank so the Tank Valve faces the rear right corner of cabinet.
- Align and screw the Wing Bolt into right bracket of tank holder to secure the gas tank.
- Attach the Regulator with Hose to the gas tank.



**One Nut is fixed to Tank Holder. An additional Nut and Wing Bolt is secured AFTER inserting tank into tank hole.**



Wing Bolt 1/4"x1/2"  
Qty. 1  
Part # S233G04084  
(Already installed on the Tank Holder.)

## WARNING

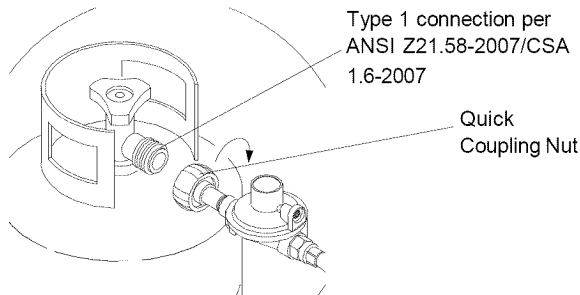
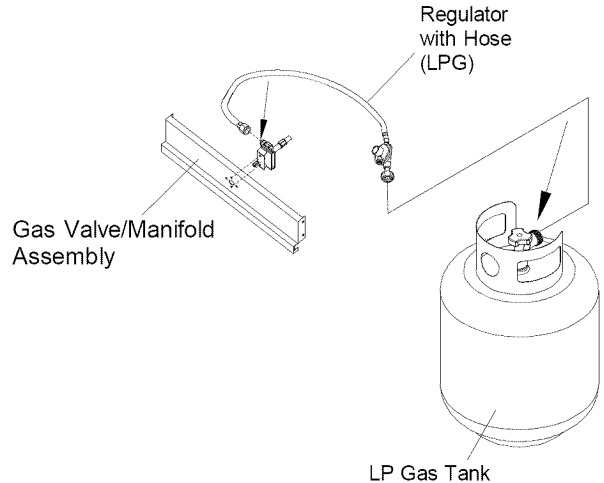
If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Contact an LP Gas Supplier or your fire department!

# USE AND CARE INSTRUCTIONS

## LP Gas Model only:

### Connect Regulator with Hose to your LPG Tank

- Turn Burner Valve to the OFF position.
- Inspect the valve connection port and regulator assembly for damage or debris. Remove any debris. Never use damaged or plugged equipment.
- Connect the regulator assembly to the tank valve and **HAND TIGHTEN** nut clockwise to a full stop. **DO NOT** use a wrench to tighten because it could damage the Quick Coupling Nut and result in a hazardous condition.
- Open the tank valve 1/4 to 1/2 (counterclockwise) and use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light your griddle. See "**Checking for LP Gas Leaks**". If a leak is found, turn the tank valve off and do not use your griddle until the leak is repaired.



**CAUTION:** When the appliance is not in use the gas must be turned off at the tank. 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.

### Check all connections for LP Gas Leaks

**Never** test for leaks with a flame. Prior to first use, at the beginning of each season, or every time your LP Gas tank is changed, you must check for gas leaks. Follow these three steps:

- Make a soap solution by mixing one part liquid detergent and one part water.
- Turn the griddle Control Knob to the full OFF position, then turn the gas ON at source.
- Apply the soap solution to all gas connections indicated by the arrows. See diagram. If bubbles appear in the soap solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.

### Disconnecting A Liquid Propane Gas (LPG) Tank From Your Griddle

- Make sure the Burner Valve and LP Gas tank valve are off. (Turn clockwise to close.)
- Detach the hose and regulator assembly from the LP Gas tank valve by turning the Quick Coupling Nut counterclockwise.

**WARNING**

1. Do not store spare LP cylinder within 10 feet (3m) of this appliance.
2. Do not store or use gasoline or other flammable liquids and vapors within 25 feet (8m) of this appliance.
3. When cooking with oil/grease, do not allow the oil/grease to get hotter 350°F (177°C)
4. Do not leave oil/grease unattended.


**WARNING**

If you have a gas leak that cannot be repaired by tightening, turn off the gas at the source, disconnect fuel line from your griddle and call 1-800-4-MY-HOME® or your gas supplier for repair assistance. Never disconnect the gas regulator or any gas fitting while your griddle is lit. A lit griddle can ignite leaking gas and cause a fire or explosion which could result in property damage, personal injury or death.


# USE AND CARE INSTRUCTIONS

## Griddle Lighting Instructions

1. Before each use, check all hoses for cracks, nicks, cuts, burns or abrasions. If a hose is damaged in any way, do not use your griddle before replacing the hose with an authorized part from the Parts List. Also make sure all gas supply connections are securely tightened.
2. Familiarize yourself with the safety and Use and Care instructions in this guide. Do not smoke while lighting griddle or checking gas supply connections.
3. Be sure the LP Gas tank is filled.
4. Open the Griddle Lid.

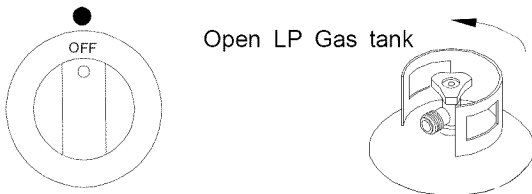



### WARNING

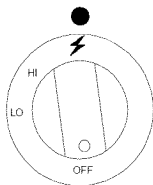


Failure to replace a faulty hose, secure gas supply connections or to open the Lid before proceeding to the Lighting Procedures could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

5. Set Control Knob to OFF and open the LP Gas tank valve **SLOWLY 1/4 of a turn**.



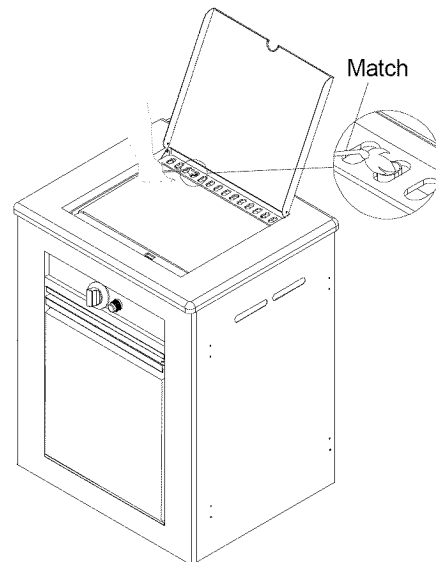
6. Push and turn Burner Control Knob to  and you will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Once the burner is lit, turn the knob back to HI.




7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn gas off at source and turn Control Knob OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry. If your griddle still fails to light turn the burner Control Knob and gas source OFF. Wait 5 minutes for gas to clear and then conduct a leak test of ALL gas connections and gas sources as explained in the LP Gas Tank Installation of this guide. If no leaks are detected, repeat the lighting procedure.
8. After the Burner is lit, turn the tank valve SLOWLY one more 1/4 of a turn.


## Manually Lighting Your Griddle By Match

To light your gas griddle by match, follow steps 1 through 5 of the Griddle Lighting Instructions. Then, light a match and position the lit match into the lighting tube as shown below. Turn the Control Knob to the HI setting to release gas. The Burner should light immediately.





### WARNING



**Never** close the griddle lid when cooking or anytime the burner is lit.

## USE AND CARE INSTRUCTIONS

### Troubleshooting

#### If the griddle fails to light :

1. Turn gas off at source and turn Control Knob to OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry.
2. If your griddle still fails to light, check gas supply and connections.
3. Repeat lighting procedure. If your griddle still fails to operate, turn the gas off at source, turn the Control Knob to OFF, then check the following:

- Misalignment of Burner Tube over Orifice  
**Correction:** Reposition Burner Tube over Orifice.
- Obstruction in gas line  
**Correction:** Remove fuel line from griddle. Do not smoke! Open gas supply for one second to clear any obstruction from fuel line. Close off gas supply at source and reconnect fuel line to griddle.
- Plugged Orifice  
**Correction:** Remove Burner from griddle by removing the screw from the rear of Burner using Phillips Head Screwdriver. Carefully lift Burner up and away from gas valve Orifice. Remove the Orifice from gas valve and gently clear any obstruction with a fine wire. Then reinstall Orifice, Burner, screws and cooking components.
- If an obstruction is suspected in Gas Valve or Manifold, call the Grill Information Center 1-888-317-7642 8am to 8pm CST, Monday through Friday.
- Obstruction in Burner Tube  
**Correction:** Follow the Burner Tube cleaning procedure on **page 15** of this Use and Care Guide.
- Misalignment of Ignitor on Burner  
**Correction:** Check for proper position of the Electrode Tip as shown in **step 3 page 8**. The gap between the Spark Electrode Tip and Spark Receiver should be approximately 3/16". Adjust if necessary. With the gas supply closed, turn Control Knob to ⚡ then push in and watch for the presence of a spark at the Electrode.
- Disconnected Electric Wires  
**Correction:** Inspect the Ignitor Junction Box found behind the Control Panel. Connect loose Electric wires to Junction Box and try to light the griddle.
- Weak AA battery  
**Correction:** Unscrew the Ignitor Cap and replace the battery.
- If the griddle still does not light you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. **Note:** This procedure should be done every time a new LP Gas tank is connected to your griddle.

#### To purge air from your gas line and/or reset the regulator excess gas flow device:

- Turn Control Knob to the OFF position.
- Turn off the gas at the tank valve.
- Disconnect regulator from LP Gas tank.
- Let unit stand 5 minutes to allow air to purge.
- Reconnect regulator to the LP Gas tank.
- Turn tank valve on SLOWLY 1/4 of a turn.
- Open the Griddle Lid.
- Push and turn the Control Knob to ⚡.
- Press Electric Ignitor for 3-4 seconds to light the burner.



Should a FLASHBACK fire occur in or around the Burner Tube, follow the instructions below. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply to the gas griddle.
- Turn the Control Knob to OFF position.
- Put out any flame with a Class B fire extinguisher.
- Once the griddle has cooled down, clean the Burner Tube and Burner according to the cleaning instructions in this Use and Care Guide.



If ignition does not occur in 5 seconds, turn the Control Knob(s) and gas source OFF and conduct a leak test as explained in the Use and Care section of this guide. If no leaks are detected, wait 5 minutes for any gas to clear and repeat the lighting procedure.



**Never** lean over the griddle cooking area while lighting your gas griddle. Keep your face and body a safe distance (at least 18 inches) from the front of griddle when lighting your griddle by match.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

### Cleaning The Griddle Cooking Surface

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

### Cleaning The Grease Tray

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



### Cleaning Manufactured Stone Surfaces:

- If needed, we suggest you wash the manufactured stone surface using a mild soap and warm water solution only. You can use a soft soapy cloth or sponge then rinse with water. Never use abrasive cleaners, any cleaner containing bleach, scrubbers or stiff wire brushes on the stone surface. These can cause discoloration and /or chipping of the painted surface.

### Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces:

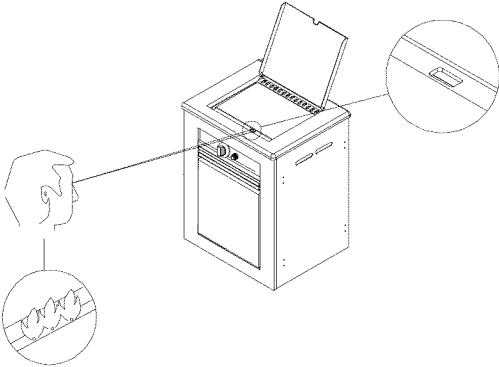
- Routine care and maintenance is required to preserve the appearance and corrosion resistance of stainless steel. The fact is stainless steel can corrode, rust and discolor under certain conditions. Rust is caused when regular steel particles in the atmosphere become attached to the stainless steel surface. Steel particles can also become attached to your Griddle if you use steel wool or stiff wire brushes to clean the Griddle 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 griddle.
- To help maintain the finish of stainless steel follow these cleaning procedures for the best results:

1. After every use (after your Griddle 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 griddle.
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.

 **WARNING** 

**Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.**

- Keep griddle area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of air for combustion and ventilation.
- Keep the ventilation openings of the tank enclosure cabinet free and clear of debris.
- Visually check burner flames occasionally to ensure proper flame pattern as shown below.



**MAGNIFIED VIEW GRIDDLE BURNER FLAME THROUGH THE VENT HOLE ON THE GRIDDLE .**

## CLEANING THE BURNER TUBE AND BURNER PORTS

To reduce the chance of **FLASHBACK FIRE** you must clean the Burner Tube as follows at least once a month in summer and fall or whenever spiders are active in your area, and if your Griddle has not been used for an extended period of time.

1. Turn Burner Valve to the full OFF position.
2. Turn the LP Gas tank valve to the full OFF position.
3. Detach the LP Gas regulator assembly from your gas Griddle.
4. Remove the Griddle from the burner housing.
5. Remove screw from the Griddle Burner using a Phillips Head Screwdriver.
6. Carefully lift Burner up and away from the Gas Valve Orifice.
7. Check and clean burner/venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the griddle.
8. Refer to **Figure 1** and perform one of these three cleaning methods:

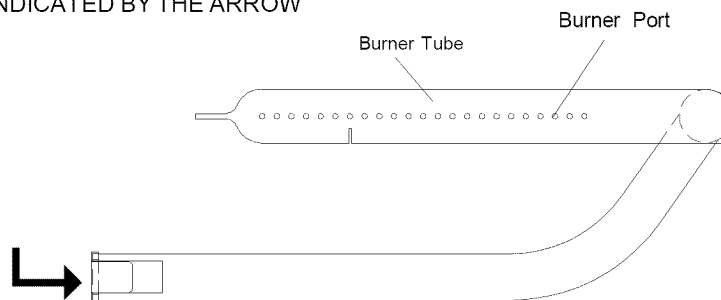
- METHOD 1:** Bend a stiff wire or wire coat hanger into a small hook as shown and run the hook through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove debris.



- METHOD 2:** Use a bottle brush with a flexible handle and run the brush through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove any debris.
- METHOD 3:** Use an air hose to force air through Burner Tube. The forced air should pass debris or obstructions through the Burner and out the Ports.

**Figure 1**

TO CLEAN BURNER TUBE,  
INSERT HOOK AS INDICATED BY THE ARROW



Regardless of which Burner cleaning procedure you use, we recommend you also complete the following steps to help prolong Burner life.

1. After each use of the griddle, burn off food particles and drippings which could fall through the griddle vents resulting in clogged burner ports and reduced burner performance. OPEN the Griddle Lid, ignite the burner and operate griddle on HI setting for 3 to 5 minutes. Do not leave the griddle unattended and Never close the griddle lid when cooking or anytime the burner is lit.
2. Use a nylon brush, blower or vacuum to remove accumulated ash from the outer surface of griddle burner. Clogged tube style burner ports can be cleaned with a stiff wire, such as an open paper clip.
3. Inspect the Griddle Burner for damage (cracks or holes) and if such damage is found, order and install a new Burner. After installation, check to ensure that the Gas Valve Orifice is correctly placed inside the ends of the Burner Tube. Also check the position of your Spark Electrode.

!
WARNING
!

For safe operation ensure the Gas Valve Assembly Orifice is inside the Burner Tube before using your Griddle. See figure. If the Orifice is not inside the Burner Tube, lighting the Burner may cause explosion and/or fire resulting in serious bodily injury and/or property damage.

**Question:**

Can I convert my griddle from one fuel type to another in other words from LPG to NG or vice versa?

**Answer:**

Yes, however any attempt to convert the griddle from one fuel type to another is extremely hazardous and must be performed by a qualified gas technician only, using a NG Conversion Kit purchased from Sears at 1-800-4-MY-HOME®.

**Question:**

Are the serial and model numbers of my Module listed somewhere for reference?

**Answer:**

The silver CSA label will be located on the left or right side bowl panel, underneath the right side of the control panel, outside left or right of control panel or on the back of the griddle cabinet.

**Question:**

My griddle will not light properly. Why?

**Answer:**

1. Turn gas off at source and turn Control Knob OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry.
2. If your griddle still fails to light, turn the Burner Control Knob and gas source OFF and conduct a leak test of ALL gas connections and gas sources as explained in the Use and Care section of this guide.
3. If no leaks are detected, wait 5 minutes for any gas to clear and repeat the lighting procedure.

**Question:**

If my ignitor or battey is not working how can I light my griddle manually?

**Answer:**

If your ignition fails to work or your battery needs replacing, you can manually light your griddle by paper match. Light a match and position it into the lighting tube then turn the Control Knob to the HI setting to release gas. The Burner should light immediately.



**Never** lean over the griddle cooking area while lighting your gas griddle. Keep your face and body a safe distance (at least 18 inches) from the front of griddle when lighting your griddle by match.

**Question:**

Sometimes I hear a humming sound coming from my regulator. What causes this? *And* - My griddle has a low flame and sometimes will not light. Why?

**Answer:**

The humming sound is gas flowing through the regulator. A low volume of sound is normal and will not interfere with the operation of your griddle. Loud or excessive regulator humming and/or low flow and intermittent lighting may be caused by the regulator's excess gas flow device. Opening the tank valve all the way or too quickly is what triggers the regulator's safety device to restrict gas flow, preventing excess gas flow to your griddle. Note: This procedure should be done every time a new LP Gas tank is connected to your griddle.

- Turn Control Knob to the OFF position.
- Turn off the LP Gas tank at the tank valve.
- Disconnect regulator from LP Gas tank.
- Let unit stand for 5 minutes.
- Reconnect regulator to the LP Gas tank.
- Open Griddle Lid.
- Turn the tank valve slowly ¼ of one turn.
- Light Burner.
- Turn the tank valve slowly one more ¼ of one turn for ½ of one complete turn.
- Do not turn tank valve more than ½ of one turn on LPG models.

**Question:**

Where do I use my griddle for safer operation and better performance?

**Answer:**

- Strong winds and low temperatures can affect the heating and performance of your gas griddle so factor in these elements when positioning your griddle outdoors for cooking.
- In **windy conditions**, always position the front of griddle to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and griddle.
- Use your griddle at least 3 feet away from any wall or surface.
- Use your griddle at least **3 feet away** from com- bustible 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 gas griddle in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas griddle housing.



**Question:**

**The Regulator and Hose supplied with my gas griddle does not fit the older LP Gas tank I've used for years. Why not?**

**Answer:**

The U.S. Government regulates gas appliances and LP Gas tanks. When regulations are changed the LP Gas tank fittings are altered to insure compliance. If your LP Gas tank does not fit the Regulator and Hose supplied with your new griddle, the tank is outdated and must be replaced. Note: Effective April 1, 2002 all LP Gas tanks sold must include an "OPD" Overfill Prevention Device. The OPD tanks are identified by their triangular-shaped valve wheel. This internal device prevents the LP Gas tank from being overfilled. Tanks without an OPD valve can not be refilled.

After every use (after your griddle 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. Never use abrasive cleaners, scrubbers or stiff wire brushes of any type on your griddle. 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.

**Question:**

**What causes griddle parts to rust and what affect does it have on my griddle?**

**Answer:**

Rusting is a natural oxidation process and will not affect the short term performance of your griddle.

To slow the rusting process on griddle cooking surface we recommend greasing the cooking surface before and after each cookout. Use a brush to apply a thin layer of cooking oil or vegetable shortening onto the griddle. We do not suggest spray type oils unless they are specified for high-temperature cooking. If your griddle is porcelain coated, be sure to coat the entire cooking surface including edges and any areas with chipped porcelain.

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 griddle if you use steel wool or stiff wire brushes to clean the griddle 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 griddle. To help maintain the finish of stainless steel follow these cleaning procedures for the best results:

**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

You may also review FAQ's, Troubleshooting and Care & Maintenance Tips online at [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com).

# 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

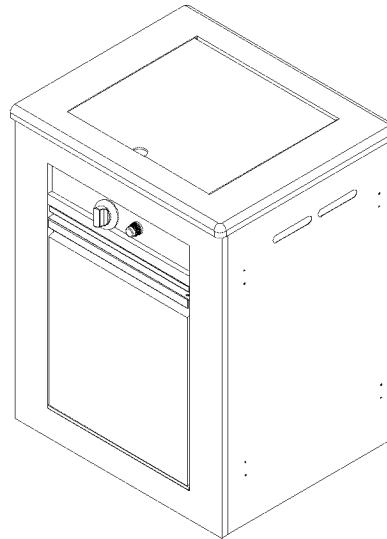
*For Sears professional installation* of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

## Guía para el uso y cuidado



### Módulo de plancha lateral de Gas Propano Líquido (LPG)

Modelo 141.16731900



- Seguridad
- Ensamblaje
- Uso y cuidado
- Preguntas frecuentes

#### Centro de información de parrillas:

**Ilámenos primero** si tiene cualquier problema con el producto. Nosotros podemos ayudarle con sus preguntas del ensamblaje y operación de la parrilla, o si hay daños o partes que faltan cuando desempaca esta unidad de la caja de envío. Favor, llámenos antes de ponerse en contacto con su vendedor local.

1-888-317-7642  
8am - 8pm CST, Lunes a Viernes

#### IMPORTANTE:

- **NOTA AL ENSAMBLADOR/INSTALADOR:**  
Deje este manual con el consumidor.
- **NOTA AL CONSUMIDOR:**  
Guarde este manual para futuras consultas.
- Escriba su # de serie: \_\_\_\_\_  
(Vea la placa CSA de identificación en la parrilla)



#### ADVERTENCIA



- Fallo en cumplir con estas instrucciones puede producir una explosión o incendio que pueden causar lesiones serias, muerte o daños a la propiedad.
- Aunque usted u otra persona hayan ensamblado esta parrilla, usted debe leer el manual por entero antes de usarla para asegurarse que la parrilla esté correctamente ensamblada, instalada y mantenida.
- **Use su parrilla por lo menos a 3 pies de distancia** de cualquier pared o superficie. Use su parrilla por lo menos **3 pies de distancia** de objetos combustibles que pueden derretirse o incendiarse (como vinilo o tablas de madera forrada, cercas y techos) o fuentes inflamables incluyendo lámparas, llamas del piloto de calentadores de agua y aparatos eléctricos encendidos.
- **ESTE APARATO DE GAS HA SIDO DISEÑADO PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE.**
- **Nunca** use su parrilla de gas en un garaje, porche, cobertizo, pasajes o cualquier otra área cerrada.
- **Nunca** obstruya la circulación de aire alrededor de la armazón de la parrilla de gas.
- **Nunca** desconecte el regulador de gas o cualquier encaje de gas mientras que su parrilla está encendida. Una parrilla encendida puede encender cualquier escape de gas y causar un incendio o explosión que pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.
- **No cierre nunca la tapa de la plancha cuando cocine ni cuando el fogón esté encendido.**

Manual # P80174009L - Date:2009/01/14

## Tabla de Contenido

Advertencias de seguridad principales .....	1-3
Términos y condiciones de la garantía.....	2
Instrucciones para antes del ensamblaje.....	3
Diagramas de partes y listas .....	4-6
Instrucciones para el ensamblaje.....	7-8
Instrucciones para uso y cuidado:	
• Seguridad del gas y escapes.....	9-11
• Instrucciones para encender .....	12
• Reparación técnica.....	13
• Limpieza y mantenimiento.....	14-15
• Preguntas frecuentes.....	A1-A2
• Acuerdos de protección de reparos.....	A3

## Garantía

### Garantía completa del Kenmore Elite

Si esta parrilla falla en funcionar debido a un defecto en el material o trabajo de obra dentro del periodo de uno año de la fecha de compra, llame a Sears al 1-800-8-MY-HOME® (1-800-469-4663) para organizar la reparación gratuita (o sustitución si la reparación prueba ser imposible).

### Garantía limitada de los fogones de acero inoxidable

Cualquier fogón de acero inoxidable que se oxide se cambiará sin coste. Pasado el segundo año desde la fecha de compra debe cubrir los gastos de mano de obra para instalarlo.

### Garantía Limitada en partes selectas de la parrilla

Durante los tres años siguientes a la fecha de compra, cualquier pieza de acero inoxidable o acero pintado se cambiará sin cargo si se oxida. Pasado el segundo año desde la fecha de compra debe cubrir los gastos de mano de obra para instalarlo.

Toda cobertura de garantía excluye las baterías del encendedor y pérdida de pintura en partes de la parrilla o corrosión (excepto por corrosión a través como se especifica arriba), las cuales son partes prescindibles por el desgaste del uso normal en menos de un año, o son condiciones que pueden resultar por uso normal, accidente o mantenimiento incorrecto.

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



## PELIGRO



### SI HAY OLOR A GAS:

1. Cierre la fuente de gas
2. Apague cualquier llama
3. Abra la tapa
4. Si el olor continua, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su suplidor de gas o al departamento de bomberos



## ADVERTENCIA



- Los modelos de la parrilla de LPG deben usarse con Gas Propano Líquido y el regulador del ensamble proporcionado con la parrilla. Cualquier intento de convertir la barbacoa de un tipo de combustible a otro es peligroso, y debe ser realizado exclusivamente por un técnico de gas, usando un kit de conversión NG adquirido de Sears en el 1-800-4-MY-HOME®.

- Mantenga la manguera del regulador fuera de superficies calientes y goteos de grasa. Evite retorcer la manguera. Inspeccione visualmente las mangueras antes de cada uso por cortes, rajaduras y daños causador por uso excesivo. Si la manguera aparece dañada no use la parrilla de gas. Llame a Sears al 1-888-317-7642 para la manguera de recambio certificada.

### • Proposición 65 de California

Los subproductos de combustión producidos al usar este producto contienen agentes químicos conocidos por el Estado de California por causar cáncer, defectos congénitos, u otros daños al sistema reproductor.

Los componentes de latón en la parrilla, como los accesorios de la manguera, válvulas del cilindro de propano (vendida por separado) y vástagos de las válvulas de los fogones, contienen plomo que el Estado de California reconoce pueden causar cáncer, defectos congénitos, u otros daños al sistema reproductor.

- **Nunca use en esta parrilla carbón o líquido encendedor.** Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un fuego de grasa o explosión que puede causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.

- La bandeja para el drenaje de la grasa y el receptáculo para la grasa deben ser inspeccionados visualmente cada vez que va a usar la parrilla. Debe remover cualquier grasa y lavar la bandeja de drenaje y el receptáculo para la grasa con una solución de agua tibia enjabonada. **Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un fuego de grasa o explosión que pueden causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.**

# INSTRUCCIONES PARA SU SEGURIDAD ANTES DEL ENSAMBLAJE

## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

Fallo en cumplir con estas instrucciones puede producir una explosión o incendio que pueden causar lesiones serias, muerte o daños a la propiedad.

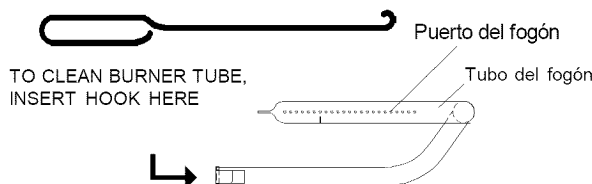
Arañas e insectos pequeños pueden tejer y anidar telarañas en los tubos del fogón durante el tránsito resultando en una obstrucción de la circulación del gas causando un fuego alrededor de los tubos del fogón. Este tipo de fuego se llama "RETROCESO DE LLAMA" puede causar daños serios a la parrilla y crear una función que puede ser peligrosa para el usuario.

Para reducir la oportunidad de tener RETROCESO DE LLAMA usted debe limpiar los tubos del fogón de la siguiente manera antes del montaje de su parrilla. También haga esto por lo menos una vez al mes en verano y otoño, y si su parrilla no ha sido usada por un periodo de tiempo prolongado.

1. Retire el tornillo de la parte trasera de cada fogón usando un destornillador de cabeza de Phillips.
2. Levante cada fogón hacia arriba alejándolo cuidadosamente del orificio de la válvula de gas.
3. Verifique y limpie los tubos del fogón y los tubos Venturi por nidos e insectos. Un tubo obstruido puede resultar en un fuego debajo de la parrilla.
4. Refiérase a la figura de abajo y oficie uno de los 3 métodos de limpieza:

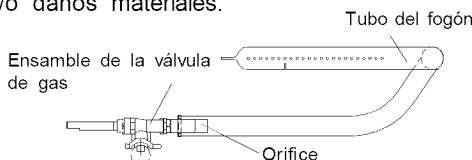
- MÉTODO 1: Use un alambre rígido, o una percha de alambre, doblada en forma de gancho pequeño como se muestra en el dibujo y entre el gancho por el tubo de fogón varias veces para limpiar los escombros.

PARA LIMPIAR EL TUBO DEL FOGÓN  
INSERTE EL GANCHO AQUÍ



- MÉTODO 2: Use un cepillo de botella con un mango flexible y córralo dentro del tubo del fogón varias veces para sacar los escombros.
- MÉTODO 3: Use una manguera de aire a presión para forzar aire dentro de los tubos de cada fogón hasta asegurarse que estén completamente limpios y que los escombros hayan salido de los tubos a través de los puertos.

Para una operación sin peligro asegúrese que el orificio del ensamble de la válvula de gas esté dentro del tubo de fogón antes de usar su parrilla. Vea la figura. Si el orificio no está dentro del tubo del fogón, al encender el fogón podría causar una explosión y/o incendio resultando en lesiones corporales serias y/o daños materiales.



Para apresurar el proceso de ensamblaje siga las siguientes instrucciones generales:

- Herramientas requeridas para el ensamble:
  - Guantes de trabajo protectivos
  - Destornillador con cabeza Phillips
- Necesitará ayuda de otra persona para manipular esta barbacoa e isla.
- Esta isla barbacoa se entrega en dos cajas. Necesita las dos cajas para finalizar el montaje.
- 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. Si hay daños o partes que faltan cuando desempaca la parrilla de la caja de envío o usted tiene preguntas sobre el proceso del ensamblaje, llame al:

**Centro de información de Parrillas 1-888-317-7642**

8am a 8pm CST, lunes a viernes

**Códigos para la instalación de la parrilla**

La instalación debe estar de acuerdo con los códigos locales o en ausencia de códigos locales, deben estar bajo el Código Nacional del Combustible de Gas ANSI Z223.1/NFPA 54, o con el código de instalación de Gas Natural y Propano CSA B149.1 y el Código de Almacenamiento y Manejo, B149.2

## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

**1. N'entreposez ni n'utilisez d'essence ou toute vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil.**

**2. Un tanque de gas LP desconectado no se debe almacenar en la vecindad de este o cualquier otro aparato.**

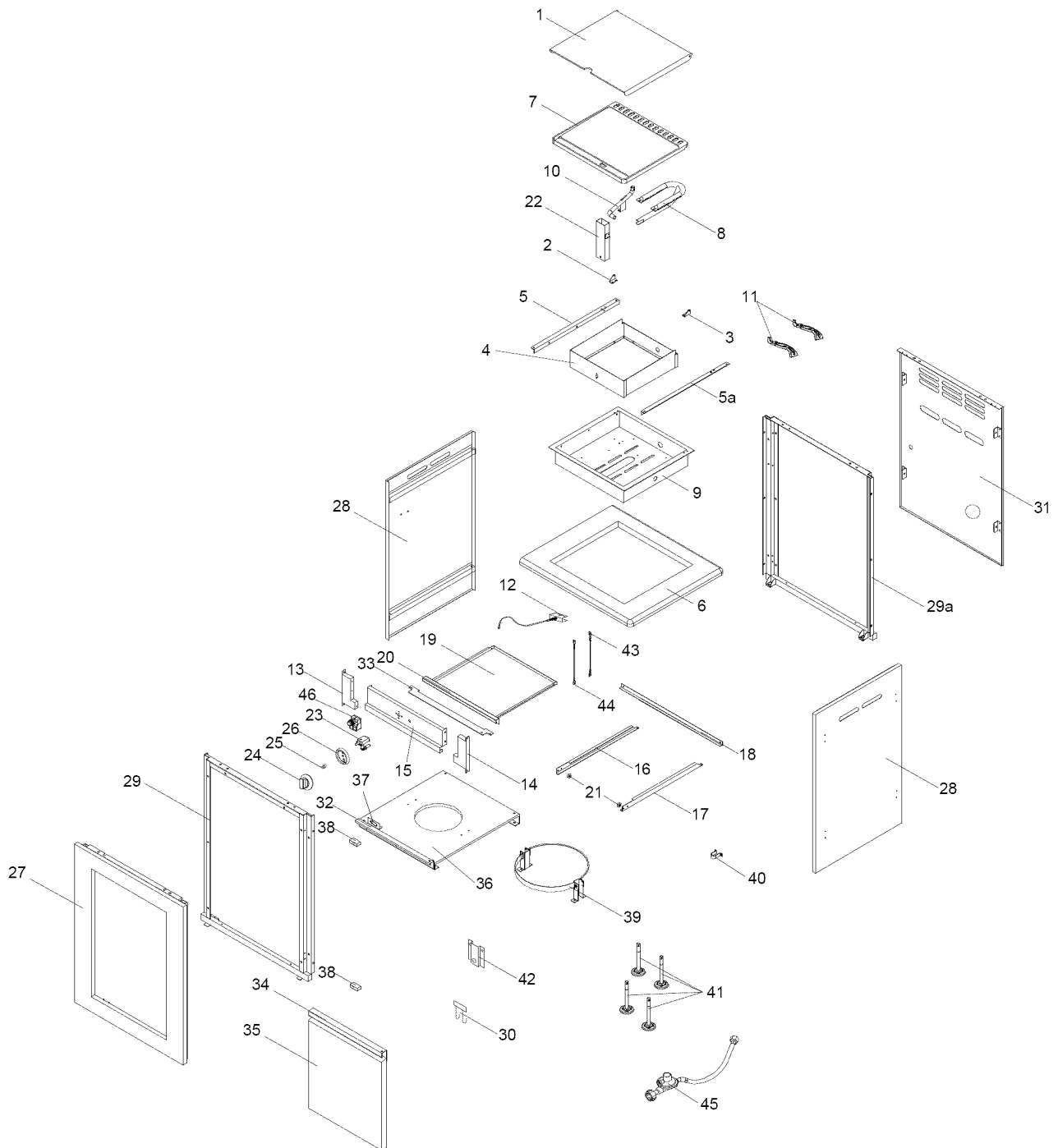
## ⚠️ CUIDADO ⚠️

Cuando use aparatos eléctricos siempre se deben seguir unas precauciones de seguridad básicas.

## ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

- Este aparato, cuando se ha instalado, puede conectarse eléctricamente a tierra según los códigos locales o en ausencia de los códigos locales con el código eléctrico nacional, ANSI/NFPA 70 o el código eléctrico canadiense CSA C22.1.
- Mantenga cualquier cable eléctrico y la manguera de suministro de combustible lejos de las superficies calientes.

# Diagrama de piezas del módulo de plancha lateral 141.16731900



## Lista de piezas del módulo de plancha lateral 141.16731900

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	16731900 PARTE#	UNIDADES
1	Tapa	P0015201A4	1
2	Soporte izquierdo de la bisagra de la tapa	P033180034	1
3	Soporte derecho de la bisagra de la tapa	P033180044	1
4	Cuerpo del fogón de plancha	P0071343D4	1
5	Soporte del cuerpo del fogón de plancha, izquierda	P03303121D	1
5a	Soporte del cuerpo del fogón de plancha, derecha	P03303122D	1
6	Marco del fogón de plancha	P07801078A	1
7	Plancha	P05701040E	1
8	Fogón/Plancha	P020080474	1
9	Tazón	P0073540B4	1
10	Tubo para encender	P05507011A	1
11	Alzador de la rejilla	P05515014E	2
12	Caja recolectora de gases con cable eléctrico	P02601006A	1
13	Panel de soporte, izquierdo de la carreta	P03304052D	1
14	Panel de soporte, derecho de la carreta	P03304053D	1
15	Tablero de control	P02905666I	1
16	Soporte del tazón, izquierdo	P01304017D	1
17	Soporte del tazón, derecho	P01305023D	1
18	Soporte del tazón, atrás	P01319004D	1
19	Bandeja para la grasa	P02718047B	1
20	Manija de la bandeja de grasa	P00213021M	1
21	Rueda de la bandeja para la grasa	P05354002A	2
22	Tubo de engrasante	P02721042B	1
23	Válvula de gas	P03245002G	1
24	Perilla de control	P03426393J	1
25	Resorte de la perilla de control	P05504021A	1
26	Base de la perilla de control	P03413011J	1
27	Panel de la carreta, frontal	P07621017D	1
28	Panel de la carreta, izquierdo/derecho	P07622001D	2
29	Armazón de la carreta, frontal	P03344019D	1
29a	Armazón de la carreta, atrás	P03344023D	1
30	Gancho para el alzador de la rejilla	P05514009F	1
31	Panel de la carreta, atrás	P07702112G	1
32	Soporte de la puerta, abajo	P033060314	1
33	Soporte de la puerta, superior	P033060324	1
34	Manija de la puerta	P00213029M	1
35	Puerta	P04301044J	1
36	Bandeja para el tanque	P01001071D	1
37	Soporte de imán de puerta	P03301051D	1
38	Imán de la puerta	P05523005M	2
39	Sostén del tanque	P05358002G	1
40	Retén de la manguera	P05536001G	1
41	Ajustador de nivel	P05322004A	4
42	Soporte de la valvula de gas	P03327081D	1

## Lista de piezas del módulo de plancha lateral 141.16731900

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	16731900 PARTE#	UNIDADES
43	Juego de cables eléctricos, 1-contactos	P02615152L	1
44	Juego de cables eléctricos	P02615153L	1
45	Regulador con manguera, 27"	P03601004A	1
46	Encendedor eléctrico, 2-puertos	P02502282C	1
	Cobertor	P07005008B	1
	Llave (incluida con la 141.16655900 guía de uso y cuidados)	P05515017L	1
	Tornillo Mariposa (Ya instalado en el espacio para depósito)	S233G04084	1
	Guía para el uso y cuidado	P80174009L	1

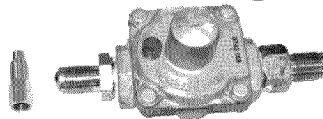
Una batería /AA ncluida con la guía de uso y cuidados.

**Para adquirir las piezas de conversión a gas natural llame a Sears en el 1-800-4-MY-HOME®**

**Kit de conversión de gas natural pieza nº Y0440030**

Su Isla puede convertirse a gas natural solamente con este kit de gas natural y un técnico de gas cualificado. Para convertir esta barbacoa el técnico necesitará el kit de conversión de barbacoa.

**FPO**



**Manguera de 12" de gas natural pieza nº P03703001A**

Si convierte su barbacoa para usar gas natural, en la mayoría de casos necesitará esta manguera extensora opcional de 12" con diámetro interno (ID) de 3/8" .



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 informacion es requerida para asegurarse que recibira las partes correctas:

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

**Importante:** Sólo use partes autorizadas por la fábrica. 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.

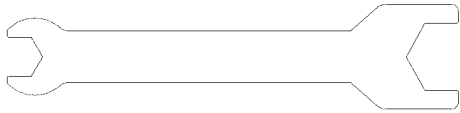


# Instrucciones de ensamblaje

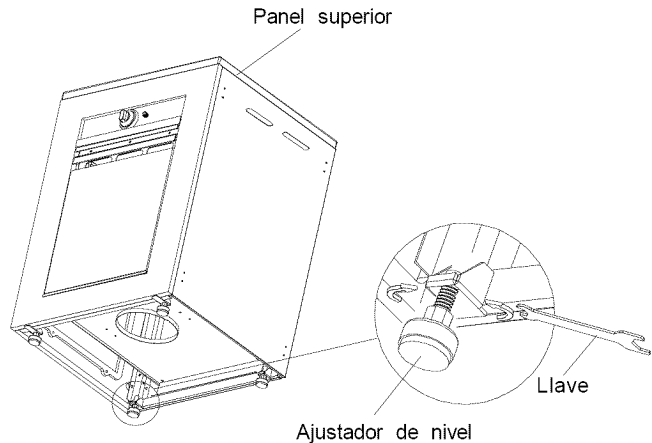
## 1 Ajuste del módulo de plancha lateral (en superficies irregulares)



- Los ajustadores de nivel se encuentran en la parte inferior del módulo como se indica.
- Ajuste los 4 ajustadores de nivel premontados usando la llave incluida.
  - Girar los mandos a la derecha aumenta la altura.
  - Girar los mandos a la izquierda disminuye la altura.

**IMPORTANTE:** Por motivos informativos, el módulo se muestra en un ángulo inclinado. **POR SU SEGURIDAD – NO INCLINE** el módulo en ningún momento.



Llave inglesa  
Unidades.1  
Parte # P05515017L  
(Llave incluida con la 141.16655900 guía de uso y cuidados)

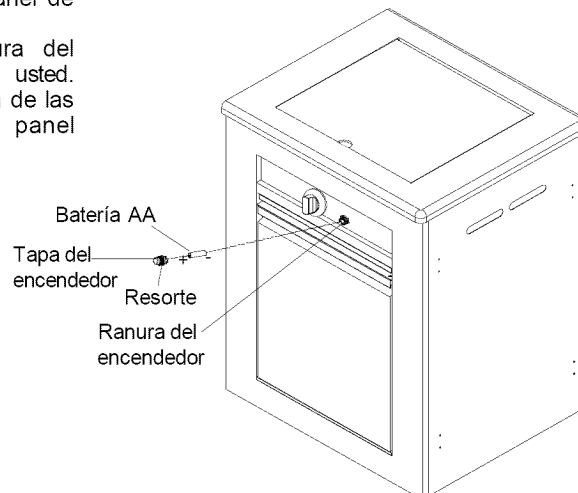


**ADVERTENCIA**

Use su parrilla por lo menos a una distancia de **3 pies** de cualquier pared o superficie.  
No obstruya el flujo de aire de la combustión y ventilación.  
**NO levante** las unidades de Isla de barbacoa de las mesa cuando mueva o monte el equipo de isla.

## 2 Instale la batería del encendedor

- Remueva la tapa del encendedor del panel de control.
- Coloque las baterías AA en la ranura del encendedor con el polo positivo cara a usted.
- Posicione la tapa y el resorte por encima de las baterías AA y apriételas contra el panel de control.



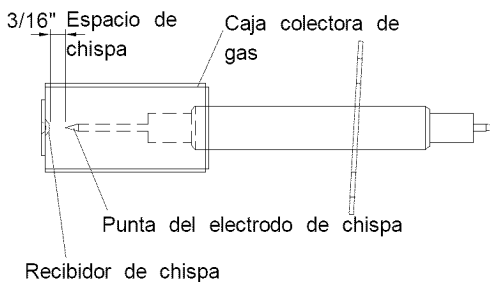
## Instrucciones de ensamblaje

### 3 Con la ayuda de otra persona ejecute el chequeo de este electrodo antes de proseguir

Esta prueba le asegura que las puntas del electrodo de chispa estén correctamente posicionadas para que su parrilla encienda sin dificultad.

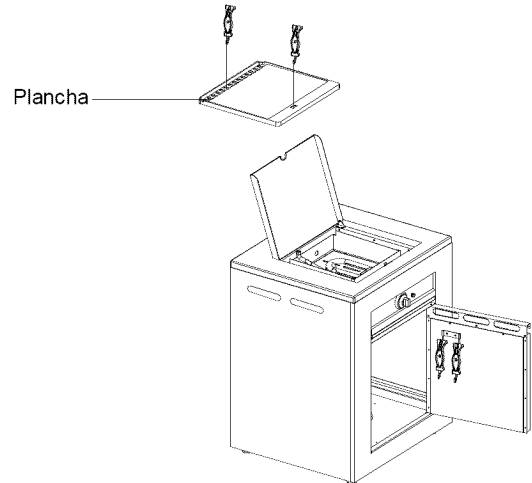
- Asegúrese que todas las perillas de Control estén puestas en "OFF" y abra la tapa de la parrilla.
- Su ayudante debe pararse detrás a la derecha de la parrilla y mirar hacia el frente del tazón de la parrilla. **Nunca** ponga la cara dentro del cabezal de la parrilla.
- Presione la tapa del encendedor. Debe escuchar un sonido de "clic." Su ayudante debe ver una chispa azul dentro de cada Caja colectora de gas. Si hay chispa las puntas del electrodo están correctamente posicionadas.
- Si NO ve chispa, la distancia entre los electrodos tiene que ajustarse así:

- Usando una llave inglesa, afloje la tuerca interior hasta que la caja colectora de gas pueda girarse hacia arriba.
- Si el espacio entre la punta del electrodo de chispa y el receptor es más de 3/16" use un alicate de boca larga para apretar suavemente la caja colectora de gas para reducir el espacio.
- Devuelva la caja colectora de gas a su puesto original, asegure la tuerca interna y pruebe la chispa del electrodo de nuevo. Si no escucha ningún sonido de un "clic":
  - Las baterías AA están instaladas al revés.
  - Los alambres electrónicos están sueltos. Remueva las baterías AA e inspeccione la caja de junta del encendedor que se encuentra detrás del Panel de control y vuelva a reconectar cualquier alambre suelto.



### 4 Instale los componentes para cocinar

- Abra la tapa de la plancha y saque las dos asas estriadas.
- Use las dos asas estriadas para colocar la plancha sobre el fogón como se indica.
- Ponga los dos alzadores de la rejilla en el gancho como se indica.



### Paso final del ensamblaje de la parrilla

Quando haya terminado de montar este módulo, asegúrese de que todos los tornillos estén apretados para usar la unidad con seguridad.



Fallo en leer y seguir las instrucciones del uso y cuidado de la parrilla puede causar una explosión que puede producir serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.

## INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

### USO CORRECTO DEL TANQUE DE GAS LP

- Los modelos de la parrilla de gas LP están diseñados para uso con un tanque estándar de 20 libras, (no incluido con la parrilla). **Nunca** conecte su parrilla de gas a un tanque de gas LP que sobrepasa esta capacidad. Un tanque aproximadamente de 12 pulgadas de diámetro y 18-1/2 pulgadas de altura es el tanque de gas LP de tamaño máximo para usarse. **Usted debe usar un tanque de gas "OPD" que brinda un dispositivo de prevención de sobrellenado.** Este control impide que el tanque se sobrellene lo cual puede causar mal funcionamiento del tanque de Gas LP, regulador y/o la parrilla.
- El tanque de gas LP debe ser construido y marcado en conformidad con las especificaciones de cilindros LP de gas del Ministerio de Transporte (D.O.T) de U.S.A. o el Estándar nacional del Canadá, Canada/ CSA - B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos; y Comisión como sea aplicable.
- El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre, terminando en la salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP, que sea compatible con un dispositivo de conexión Tipo 1. El tanque de gas LP debe tener un dispositivo de seguridad con una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
- El sistema de suministro de tanque debe estar organizado para el retrainamiento de vapor.
- El tanque de gas LP usado debe tener un cuello para proteger la válvula de tanque.
- Nunca** conecte un tanque de gas LP irregulado a su parrilla de gas. El regulador de gas proporcionado con su parrilla está ajustado para una presión de tomacorriente de columna de agua 11 " (W.C.) para la conexión a un tanque de gas LP. Solamente use el regulador y el ensamble de manguera proporcionadas con su parrilla de gas. **Sustitución de reguladores y ensambles de manguera deben ser los especificados por Kenmore.** Vea la lista de partes.
- Haga que su comerciante de gas LP inspeccione la válvula de nivel de gas después de cada llenado y que le asegure que está libre de defectos.
- Almacene siempre el tanque de Gas LP en una posición vertical.
- No sujete el tanque de gas LP a un calor excesivo.
- Nunca** guarde un tanque de gas LP dentro de la casa. Si usted guarda su parrilla de gas en el garaje, **siempre** desconecte el tanque de gas LP y almacénelo afuera.
- Los tanques de gas LP deben ser almacenados fuera de la casa en un área bien ventilada y fuera del alcance de niños.
- Los tanques de gas LP desconectados no deben guardarse en edificios, garajes o cualquier área cerrada.
- El regulador y el ensamble de las mangueras se pueden ver al abrir las puertas (si es aplicable) y deben ser inspeccionados antes de cada uso de la parrilla. Si hay cortadas, daños excesivos o si la manguera ha sido muy doblada, deben ser reemplazado antes de usar la parrilla otra vez.
- Cualquier intento de convertir el grill de tipo combustible a uno de otro tipo es extremadamente peligroso y deber ser realizado solamente por un técnico de gas cualificado, usando un conjunto de conversión NG que puede comprar a Grand Hall.
- Nunca** encienda su parrilla de gas con la tapa cerrada o antes de asegurarse que los tubos de los fogones estén bien colocados dentro del orificio de la válvula de gas.

- Nunca** permita que niños operen su parrilla. No permita que niños o mascotas jueguen cerca de su parrilla.
- El uso de alcohol, recetado o en medicamentos vendidos sin prescripción puede afectar su habilidad para apropiadamente ensamblar y operar su parrilla sin peligro.
- Mantenga el extintor fácilmente accesible. En caso de un fuego de grasa, no trate de extinguirlo con agua. Use un extintor tipo B o use tierra, arena o bicarbonato.
- En el evento de lluvia, apague el fogón y el suministro de gas y cubra la parrilla.
- Use su parrilla sobre una superficie horizontal y estable en un área lejos de materiales combustibles.
- No deje la parrilla desatendida cuando está en uso.
- No mueva el aparato cuando está en uso.
- Permita que la parrilla se enfríe antes de la moverla o almacenarla.
- No use su parrilla como un calentador.
- Esta parrilla no es para ser instalada en caravanas, botes y/o vehículos de recreo.
- El grill no está previsto para usos comerciales.
- Nunca** use carbón en esta parrilla.

! **ADVERTENCIA** !

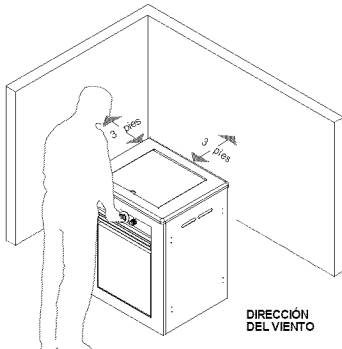
A. **No** almacene su tanque extra de Gas LP debajo o cercano a este aparato;

B. **Nunca** llene el tanque a más del 80% de lleno;

C. Si la información en "(A)" y "(B)" no se sigue con exactitud, un incendio causando muerte o lesiones serias puede ocurrir.

! **ADVERTENCIA** !

- **Use su parrilla por lo menos a una distancia de 3 pies de cualquier pared o superficie.** Use su parrilla por menos a una distancia de 3 pies de objetos combustibles que pueden derretirse o incendiarse (como vinilo o tabla de forro de madera, cercas y salientes) u otros orígenes para encender incluyendo llamas del piloto de calentadores de agua y aparatos eléctricos.
- Los aparatos de gas para cocinar al aire libre no se deben usar bajo techos o sobresalientes.
- **Nunca** use su parrilla de gas dentro de un garaje, porche, cobertizo, pasabrisas o cualquier área encerrada.
- **Nunca** obstruya la circulación de aire al rededor de su parrilla.
- 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.



DIRECCIÓN DEL VIENTO

# INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

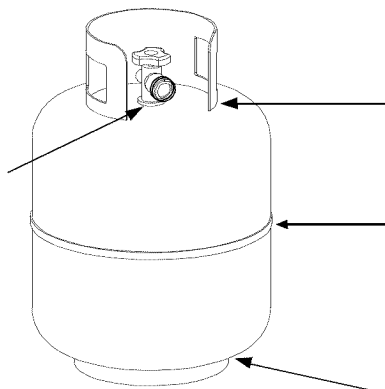
## Nota: Programas para tanques de gas LP

- Muchos vendedores de parrillas al por menor le ofrecen la alternativa de reemplazar su tanque de gas LP vacío a través de un servicio de intercambio. Use solamente esas compañías de intercambio reputables que inspeccionan, llenan a presión, evalúan y certifican su tanque. Cambie su tanque solamente por un tanque de seguridad OPD - equipado como se describe en la sección de tanque de gas LP de este Guía.
- Mantenga su tanque de gas LP en una posición vertical durante su uso, tránsito o almacenamiento.
- Haga pruebas de escape en su nuevo tanque antes de conectarlo a su parrilla.

## Como hacer pruebas de escapes en su tanque LP

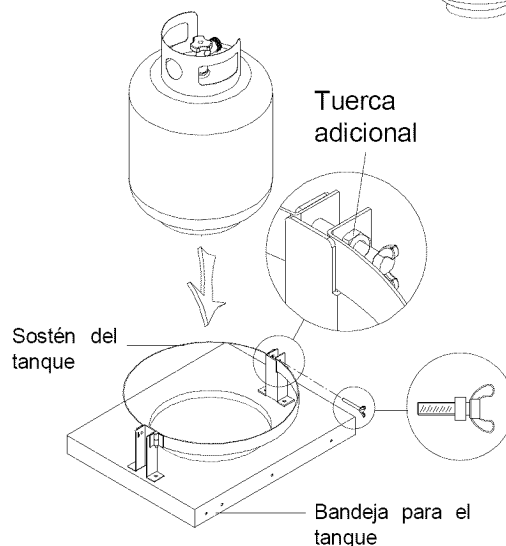
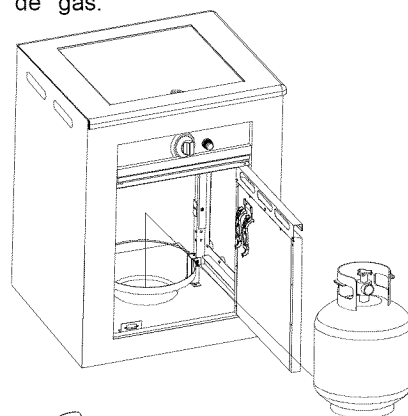
### Para su seguridad:

- Debe repetir las pruebas de escape cada vez que su tanque de gas LP se cambia o es vuelto a llenar.
- No fume cuando está buscando escapes de gas.
- No use llama viva cuando está buscando escapes de gas.
- Su parrilla debe ser probada por escapes fuera de la casa en una área bien ventilada, alejada de orígenes de encendido como aparatos de gas o eléctricos. Mantenga la parrilla alejada de llamas vivas o chispas.
- No use limpiadores domésticos. Puede resultar en daño a los ensamblajes y sus componentes.
  - Use una brocha limpia y una solución enjabonada de 50/50 jabón/agua.
  - Pinte la solución enjabonada en el tanque de gas LP en las áreas demostradas por las flechas. Vea el diagrama.
  - Si se forman burbujas no use o cambie de lugar el tanque de gas LP. Llame a un proveedor de gas de LP o al Departamento de Bomberos.

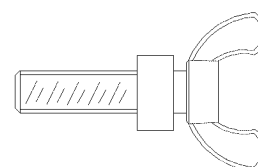


## Solamente para el modelo de gas LP: Asegure una bombona de gas LP de 20lb. al grill de gas

- Gire la válvula de gas LP hacia la derecha a la posición OFF.
- Abra la puerta y desenrosque el perno del ala del soporte derecho del espacio para el depósito.
- Ponga el depósito de gas LP en el espacio para el depósito. Asegúrese de que la parte inferior del depósito descansa por completo en el estante inferior.
- Instale el tanque de manera que la válvula del tanque mire hacia la esquina derecha de atrás del gabinete.
- Alinee y atornille el perno del ala en el soporte derecho del espacio para el depósito para fijar el depósito de gas. Acople el regulador con manguera al depósito de gas.



Una tuerca se fija al soporte para la bombona. Una tuerca adicional y perno de mariposa se aprietan **DESPUÉS** de insertar la bombona dentro del agujero para la bombona.



Tornillo Mariposa  
1/4"x1/2"  
Unidades 2  
Parte # S233G0408A  
(Ya instalado en el espacio para depósito.)

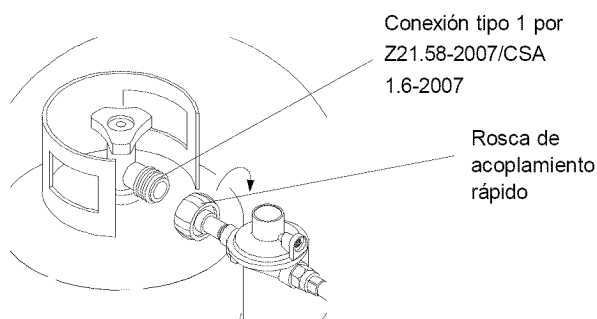


Si se forman burbujas y siguen aumentando no use o mueva el tanque de gas LP ¡Póngase en contacto con su proveedor de gas LP o el Departamento de Bomberos!

## INSTRUCCIONES PARA USO Y CUIDADO

### Solamente para el modelo de gas LP: Conecte el regulador con la manguera a su tanque LPG

- Gire todas las válvulas del fogón hacia a OFF.
- Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el ensamble del regulador por daños o escombros. Retire cualquier escombros. Nunca use equipo dañado o obstruido.
- Conecte el ensamble del regulador a la válvula del tanque y a la rosca de acoplamiento rápido APRIÉTELA A MANO hacia la derecha. NO USE una llave inglesa para apretar porque podría dañar la rosca de acoplamiento-rápido y resultar en una situación peligrosa.
- Abra la válvula del tanque 1/4 a 1/2 (girando hacia la izquierda) y use una solución de agua enjabonada para examinar todas las conexiones en busca de escapes antes de intentar encender su parrilla. Vea "**Buscando escapes de gas LP**". Si un escape es encontrado, cierre la válvula de tanque y no use su parrilla hasta que el escape sea arreglado.



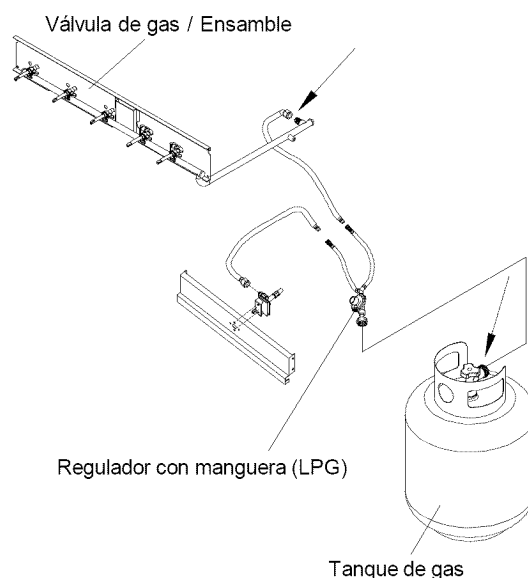
**CUIDADO:** Cuando el aparato no está en uso debe apagarse (ponerse en OFF) en el tanque de gas.

Coloque la tapa del polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté siendo utilizado. Instale solamente el tipo de tapa de polvo proporcionada con la válvula del cilindro sobre la válvula de salida del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

#### Debe chequear todas las conexiones por escapes de gas

**Nunca** use una llama viva para hacer pruebas de escapes. Haga la prueba en el primer uso y luego en cada estación anual, o cuando cambia el tanque de gas LP, asegúrese que no hayan escapes de gas. Siga estos tres pasos:

- Haga una solución de jabón mezclando detergente líquido con agua una parte jabon: a una de agua.
- Gire las perillas de Control del fogón por completo a la posición OFF, luego encienda el gas (ON) en su punto de origen.
- Aplique la solución de jabón a todas las conexiones de gas indicadas por las flechas. Vea el diagrama. Si se forman burbujas en las conexiones debe apretar mejor la conexión porque no está bien sellada. Verifique cada junta y apriete o repare como sea necesario.



### Desconectando el tanque de gas propano líquido (LPG) de su parrilla

- Asegúrese que las válvulas del fogón y del tanque de gas LP estén cerradas (Gírelas hacia la derecha para cerrarlas).
- Separe el ensamble de la manguera de la válvula del tanque de gas LP girando la rosca de acoplamiento-rápido hacia la izquierda.



1. No almacene el tanque extra de LP a menos de una distancia de 10 pies (3m) de este aparato.
2. No almacene o use gasolina u otros líquidos con vapores inflamables dentro 25 pies (8m) de este aparato.
3. Cuando cocina con aceite/grasa no permita que se caliente más de 350F (177C).
4. No deje desatendido el aceite caliente.

## INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

### Instrucciones para encender la parrilla

1. Antes de usarse, examine todas mangueras en busca de rajaduras, cortes, reducciones, quemaduras o rasguños. Si una manguera está dañada, no use su parrilla antes de reemplazar la manguera con una pieza autorizada. También asegúrese que todas las conexiones de suministro de gas estén bien apretadas.
2. Familiarícese con la seguridad, uso y cuidado en este manual. No fume mientras enciende la parrilla o está chequeando las conexiones de gas.
3. Asegúrese que el tanque de gas LP esté lleno.
4. Abra la tapa de la parrilla.

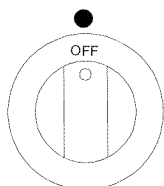


### ADVERTENCIA

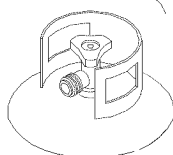


Fallo en reemplazar una manguera defectuosa, asegurar las conexiones del suministro de gas o en abrir la tapa antes de seguir el proceso para encender pueden resultar en un fuego o explosión que pueden causar lesiones serias y/o daños materiales.

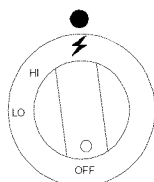
5. Empuje y gire las perillas de control a OFF y gire la válvula de gas **DESPACIO 1/4 de vuelta**.



Para abrir el tanque de gas



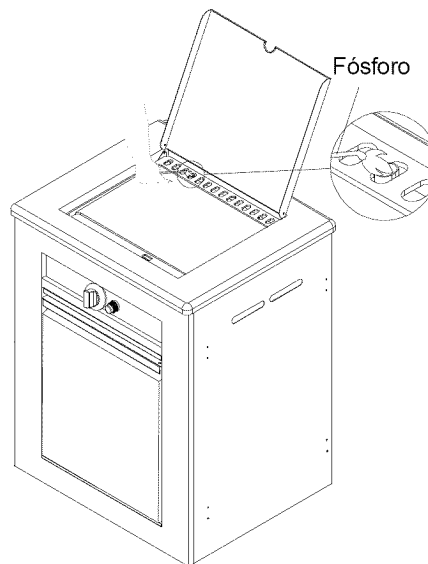
6. Empuje y gire la perilla de control del dogón a ⚡ y usted oírá un sonido clic cuando el fogón se está encendiendo. Una vez encendido el fogón gire la perilla de nuevo a Hi.



7. Si no enciende en 5 segundos, cierre el gas en el origen de suministro y gire las perillas de control a OFF. Espere por lo menos 5 minutos para aclarar el gas, y vuelva a tratar. Si su parrilla aún no enciende gire las perillas de control del fogón y el suministro de gas a OFF y realice una prueba de escapes en TODAS las conexiones de gas y orígenes del suministro de gas como se explica en la sección de "Uso y Cuidado". Si no hay escapes, espere 5 minutos para aclarar el gas y repita el procedimiento.
8. Después que el fogón está encendido gire la perilla de nuevo a Hi a y gire la válvula del tanque **DESPACIO** otro 1/4 de vuelta.

### Encendiendo la parrilla manualmente con fósforos

Para encender su parrilla de gas con fósforos, inserte un fósforo en el palillo encendedor y siga los pasos del 1 al 5 de las instrucciones para encender la parrilla. Luego, encienda el fósforo y coloque el palillo encendedor a través del agujero para encender situado a la derecha de la parrilla como se muestra abajo. Gire la perilla de Control más cercano al tanque abierto a **Hi** para dejar salir el gas. El fogón debe encenderse de inmediato.



### ADVERTENCIA



No cierre nunca la tapa de la plancha cuando cocine ni cuando el fogón esté encendido.

## INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

### Reparación técnica - Si la parrilla no enciende

1. Apague el gas en la fuente y gire las perillas de control a OFF. Espérese al menos cinco minutos para que se disperse el gas, y vuelva a tratar.
2. Si su parrilla todavía no enciende, verifique el suministro de gas y las conexiones.
3. Repita el procedimiento para encender. Si su parrilla todavía no opera, apague el gas en la fuente, gire las perillas de Control a OFF y verifique lo siguiente:
  - Mala alineación de los tubos de los fogones sobre los orificios  
**Corrección:** Reposicione los tubos sobre los orificios.
  - Obstrucción en la línea de gas:  
**Corrección:** Retire la línea de combustible de la parrilla.  
**No fume!** Abra el suministro de gas por un segundo para despejar cualquier obstáculo de la línea de combustible. Cierre el suministro de gas en el punto de origen y reconecte la línea de combustible a la parrilla.
  - Orificio obstruido  
**Corrección:** retire los fogones de la parrilla removiendo la presilla cotter de la parte trasera de cada fogón usando un alicate de boca larga. Levante cada fogón y aléjelos cuidadosamente del orificio de la válvula de gas. Retire el orificio de la válvula de gas y remueva cualquier obstáculo suavemente con un cable fino. Luego reinstale todos los orificios, fogones, presillas Cotter y componentes de asar.
  - Si sospecha que hay un obstáculo en las válvulas de gas o en el múltiple, llame al Centro de Información de Parrillas al 1-888-317-7642 de 8 a.m. a las 8 p.m. CST, de lunes a viernes.
  - Obstáculo dentro de los tubos de los fogones  
**Corrección:** Proceda a limpiar el tubo del fogón usando el procedimiento en la **página 15** del manual de Operación.
  - Mala alineación del encendedor sobre el fogón  
**Corrección:** examine la punta y chequee la posición correcta del electrodo como se muestra en el **paso 3, página 8** de este Manual. El espacio entre la Punta del electrodo y el receptor debe ser aproximadamente de 3/16". Debe cambiarlo si necesita ajustarse. Con el suministro de gas cerrado, gire cualquier perilla de control del fogón principal a ⚡ luego empuje hacia adentro y esté atento a la presencia de una chispa azul en el electrodo.
  - Cables eléctricos desconectados  
**Corrección:** inspeccione la caja del encendedor que se encuentra detrás del panel de control. Conecte cualquier cable desconectado a la caja y trate de nuevo de encender la parrilla.
  - Baterías AA débiles  
**Corrección:** Destape el encendedor y reemplaze las baterías
  - Si la parrilla todavía no se enciende usted puede necesitar purgar el aire de la tubería de gas o volver a poner el dispositivo regulador del exceso de circulación de gas. **Nota:** este procedimiento debe ser hecho cada vez que un nuevo tanque de gas LP se conecta a su parrilla.

### Purgando el aire de la línea de gas y/o ajustando el dispositivo del regulador por exceso de gas:

- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Apague el gas en la válvula del tanque.
- Si desconecte el regulador del tanque de gas LP.
- Deje la unidad descansar 5 minutos para permitir que el aire se purgue.
- Reconecte el regulador al tanque de gas LP.
- Gire **DESPACIO** la válvula del tanque un 1/4 de vuelta. Abra la tapa de la parrilla.
- Empuje y gire la perilla de control del Fogón principal DERECHO hacia ⚡.
- Presione el encendedor eléctrico entre 3-4 segundos para encender el fogón.



### ADVERTENCIA



Si ocurriese un **RETROCESO DE LLAMA** en o alrededor de los tubos del fogón, debe seguir las instrucciones de abajo. Fallo en obedecer estas instrucciones podría resultar en un fuego o una explosión que podría causar lesiones serias, muerte, o daños materiales.

- Cierre el suministro de gas que va a la parrilla.
- Gire las perillas de Control hacia la posición OFF.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Apague cualquier llama con un extintor clase B.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos de fogón y los fogones de acuerdo con las instrucciones indicadas en este Guía.



### ADVERTENCIA



Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de Control a OFF y la salida de la fuente de gas a OFF y haga una prueba de escapes como se indica en la sección de este manual de Uso y Cuidado. Si no hay escapes espere 5 minutos y trate de nuevo.



### ADVERTENCIA



**Nunca** se recline sobre el área de cocinar de la parrilla mientras enciende el gas. Mantenga su cara y cuerpo a una distancia segura (al menos 18 pulgadas) de la parte delantera de la barbacoa cuando encienda la barbacoa con cerillas.

## 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 un cepillo de verduras.

### Limpiando los difusores de calor

- Periódicamente usted debe lavar los difusores de calor en una solución de agua tibia enjabonada. Puede usar un trapo para lavar o un cepillo para verduras. Seque por completo el difusor de calor antes de re-instalarlo en el tazón para cocinar.

### Limpiando la bandeja de grasa

- Para reducir la oportunidad de fuego, la bandeja para la grasa de grasa (algunos modelos) deben ser inspeccionados visualmente antes de cada uso de la parrilla. Retire cualquier grasa y lave la bandeja de grasa con una solución enjabonada con agua caliente.

### 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 de superficies de piedra artificial:



- Si es necesario, recomendamos que limpie la superficie de piedra artificial solamente con una solución de jabón suave y agua caliente. Puede usar un trapo suave enjabonado o una esponja y enjuagar luego con agua. No use nunca limpiadores abrasivos, limpiadores con lejía, polvos de limpieza ni cepillos rígidos en la superficie de piedra. Pueden provocar decoloración y/o desconchar la superficie pintada.

### 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.

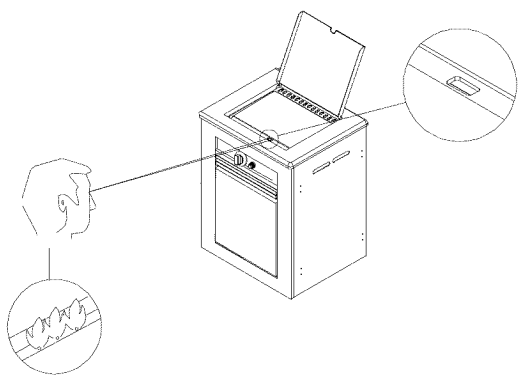
- Para ayudar en mantener el terminado de acero inoxidable, siga los siguientes procedimientos para obtener los mejores resultados:

1. 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 aires 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.

 **WARNING** 

**Fallo en cumplir con estas instrucciones puede causar una situación peligrosa la que si no se observa puede resultar en lesiones.**

- Mantenga el área de la parrilla libre de materiales combustibles, gasolina, otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya la circulación de aire para buena ventilación.
- Mantenga las aperturas de ventilación del gabinete del tanque libres y despejadas de escombros.
- Visualmente inspeccione de vez en cuando las llamas del fogón para asegurar que tiene el tipo de llama correcto como se indica abajo.



VISTA MAGNIFICADA DE LA LLAMA DEL FOGÓN A TRAVÉS DEL HUECO DE OBSERVACIÓN.



## LIMPIANDO LOS TUBOS Y PUERTOS DE LOS FOGONES

Para reducir el chance de **FUEGO DE RETROCESO** debe limpiar los tubos de los fogones de la siguiente manera por lo menos una vez al mes en el verano y otoño o cuando las arañas estén activas en su área, o si su parrilla no ha sido usada por un tiempo.

1. Gire todas las válvulas del fogón a la posición OFF.
2. Gire la válvula de tanque de gas LP a la posición OFF.
3. Remueva el ensamble del regulador de gas LP.
4. Remueva de su parrilla las rejillas de cocinar, los difusores de calor y las bandejas para la grasa.
5. Remueva el tornillo en la parte de atrás de cada fogón usando un destornillador con cabeza Phillips.
6. Levante con cuidado cada fogón y aléjelos del orificio de la válvula de gas.
7. Fíjese que estén limpios o limpie en los fogones los tubos Venturi de insecto y nidos. Un tubo obstruido puede causar un fuego debajo de la parrilla.
8. Refiérase a la **Figura 1** y lleve a cabo uno de estos tres métodos de limpieza:

- MÉTODO 1:** Doble un alambre rígido o percha de alambre en forma de gancho pequeño como se muestra en el dibujo y entre el gancho por el tubo del fogón varias veces para limpiar los escombros.



- MÉTODO 2:** Use un cepillo de botella con un mango flexible y dirija el cepillo a través del tubo del fogón y entrándolo y sacándolo varias veces para remover cualquier escombros.
- MÉTODO 3:** Use una manguera de aire a presión para forzar aire a través del tubo del fogón. El aire debe forzar los escombros a través del fogón y fuera de los puertos.

Sin importar que tipo de limpieza de los fogones usa, le recomendamos que también complete los siguientes pasos para ayudarlo a prolongar la vida del fogón

1. Después de cada uso del grill principal o de la zona de cocción infrarroja es necesario que quite las partículas quemadas y las gotas que pueden atascar los puertos del quemador y reducir el rendimiento del quemador. ABRA la

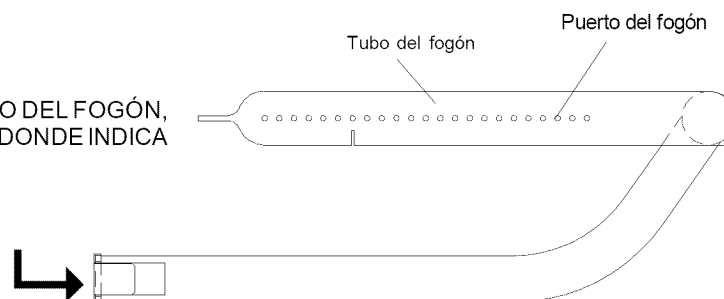
tapa del grill, encienda el/los quemador(es) y haga funcionar el grill en el ajuste Hi durante 3 a 5 minutos. Puede cerrar la tapa si sólo están encendidos los quemadores principales, pero **NUNCA** cierre la tapa sobre el quemador infrarrojo encendido.

2. Use un cepillo de nylon, spray o aspiradora para quitar la ceniza acumulada en la superficie exterior de cada quemador. Los puertos de los quemadores que tengan el tubo atascado se pueden limpiar con un alambre duro, como un clip abierto para papel. **NO** use un cepillo duro o una herramienta afilada de ningún tipo en el frágil quemador infrarrojo.
3. Inspeccione cada fogón por daños (por huecos o grietas) si encuentra daños debe ordenar e instalar un nuevo fogón. Debe hacer una inspección para asegurarse que los orificios de la válvula de gas están correctamente colocados dentro del final del tubo del fogón. También debe verificar la posición de la chispa del electrodo de que esté funcionando correctamente.



**Figura 1**

PARA LIMPIAR EL TUBO DEL FOGÓN, INSERTE EL GANCHO DONDE INDICA LA FLECHA.



**Pregunta:**

**Puedo convertir mi parrilla de un tipo de gas a otro, es decir, de Gas LPG a NG o vice-versa?**

**Respuesta:**

Sí, sin embargo, cualquier intento de convertir la parrilla de un tipo de combustible a otro es muy peligroso y debe ser realizado por un técnico de gas cualificado exclusivamente, usando un kit de conversión NG adquirido de Sears en el 1-800-4-MY-HOME®.

**Pregunta:**

**Estan los números de Serie y modelo listados en algún lugar en la parrilla para mi referencia?**

**Respuesta:**

La serie y los números del modelo están puestos en la placa color plateado de CSA que se encuentra sobre la parrilla. Dependiendo del modelo la placa CSA estará ubicada a la izquierda o derecha del tazón debajo de la repisa del lado o abajo o los lados derecho o izquierdo del panel de control o detrás del gabinete de la parrilla.

**Pregunta:**

**Mi parrilla no enciende bien, por qué?**

**Respuesta:**

Siempre encienda primero el fogón principal más lejos de la fuente de combustible. Esto atraerá el gas al otro lado del grupo colector que ayuda a prevenir espacios de aire que obstruyen la circulación de gas y previenen el encender la parrilla correctamente. También pruebe usar este procedimiento:

1. Apague el gas en la fuente y gire las perillas de control a OFF. Espere por lo menos 5 minutos para que se disperse el gas, y vuelva a tratar.
2. Si su parrilla todavía no enciende, Ponga todos los controles y la fuente de gas en OFF, y pruebe las conexiones por escapes de gas como se indica en la Sección de Uso y Cuidado de este manual.
3. Si no encuentra escapes de gas espere 5 minutos y vuelva a tratar de encender la parrilla.

**Pregunta:**

**¿Si el encendedor o baterías no están trabajando, cómo puedo encender mi parrilla manualmente, y si voy a necesitar el palillo plateado que cuelga del lado de mi parrilla?**

**Respuesta:**

Si la ignición no funciona o necesita cambiar la batería, puede encender manualmente la barbacoa con una cerilla de papel. Introduzca una cerilla de papel en el bastón de encendido y siga las instrucciones de encendido manual de la barbacoa. Luego, encienda la cerilla y ponga el bastón de encendido por la parrilla de cocción. Gire la perilla de Control del fogón principal más cercano hacia Hi para dejar salir el gas. El fogón debe encenderse de inmediato.



**Nunca** se recline sobre el área de cocinar de la parrilla mientras enciende el gas. Mantenga su cara y cuerpo a una distancia segura (al menos 18 pulgadas) de la parte delantera de la barbacoa cuando encienda la barbacoa con cerillas.

**Pregunta:**

**A veces oigo un murmullo que sale de mi regulador. ¿Cuál es la causa? y - mi parrilla tiene una llama baja y a veces no enciende. ¿Porqué?**

**Respuesta:**

El sonido activo es gasolina que fluye a través del regulador. Un volumen bajo de sonido es normal y no obstruirá la operación de su parrilla. El regulador con un volumen de sonido fuerte o excesivo y un encendido irregular podría ser causado por el dispositivo de circulación con gas excesivo del regulador. Puede ser causado al abrir la válvula de tanque muy rápido o demasiado lo cual causa que el dispositivo de seguridad del regulador retenga la circulación de gas, impidiendo la circulación de gas a su parrilla. Siempre encienda el fogón principal más lejos de la fuente de combustible que le ayudará a eliminar los espacios de aire en la manguera del colector. Nota: este procedimiento debe ser hecho cada vez que un tanque nuevo de gas LP se conecta a su parrilla.

- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Cierre el tanque de gas por la válvula de gas.
- Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
- Deje que el aparato descansa por 5 minutos.
- Reconecte el regulador al tanque de gas LP.
- Abra la puerta de la parrilla (o la puerta del fogón lateral si usted está encendiendo el fogón lateral).
- Gire DESPACIO la válvula a 1/4 de vuelta.
- Encienda el fogón más lejano a la fuente de gas.
- Gire la válvula de gas otro 1/4 de vuelta para completar media vuelta completa.
- Continúe encendiendo los fogones moviéndose hacia la fuente de gas.
- No gire la válvula del tanque más 1/2 de una vuelta en modelos LPG.

**Pregunta:**

**A donde uso mi parrilla para una mejor seguridad y funcionamiento?**

**Respuesta:**

- Los vientos fuertes y las temperaturas bajas pueden afectar la calefacción y el rendimiento de su parrilla de gas lo cual es un factor en los elementos cuando coloca su parrilla de cocinar al aire libre.
- 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.
- Use su parrilla por lo menos 3 pies alejada de cualquier pared o superficie.
- Use su parrilla por lo menos a 3 pies de objetos combustibles que se pueden derretir o incendiar.
- Nunca** use use su paprrilla en un garaje, porche, pasabrisas, o cualquier otra área cerrada.
- Nunca** obstruya la corriente de aire que ventila al rededor de su parrilla.

**Pregunta:**

**Por qué no le quedan a mi tanque viejo de gas LP el regulador y la manguera proporcionadas con mi nueva parrilla de gas?**

**Respuesta:**

El gobierno de EE.UU. regula los aparatos de gas y tanques de gas LP. Cuando las reglas cambian los accesorios de tanque de gas de LP son modificados para asegurar el cumplimiento de la ley. Si a su tanque de gas LP no le queda el regulador y la manguera proporcionada con su nueva parrilla, el tanque es anticuado y debe ser reemplazado. Nota: en vigencia a partir de 1 de abril de 2002 todos los tanques de gas LP vendidos deben incluir el dispositivo de prevención de sobrellenado "OPD". Los tanques de OPD se pueden identificar por la rueda de la válvula en forma triangular. Este dispositivo interno impide que el tanque de gas LP sea sobrellenado. Los tanques que no tienen una válvula de OPD no se pueden volver a llenar.

**Pregunta:**

**Qué causa que se oxiden ciertas partes de la parrilla y que efecto tienen?**

**Respuesta:**

El herrumbre es un proceso natural y puede aparecer en partes de hierro fundido y de acero inoxidable las partes no afectarán la operación de tiempo corto de su parrilla.

Para reducir el proceso de oxidación en las rejillas para cocinar en (modelos selectos) recomendamos engrasar las rejillas para cocinar antes y después de cada comida al aire libre.

Use un cepillo para aplicar una capa fina de aceite de cocina o mantequilla vegetal en cada rejilla para cocinar. No sugerimos aceites de tipo de rociador a menos que sean especificados para cocinar en altas temperaturas. Asegúrese de engrasar la superficie de cocinar incluyendo bordes y cualquier áreas con porcelana escarchada.

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.

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.

No use tintorería abrasiva, depuradores de aires o cepillos de cable rígidos de ningún tipo nunca sobre su parrilla.

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.

**Pregunta:**

**Cual es la mejor superficie para asar; Acerocubierto en porcelana / rejillas hechas de hierro fundido o de acero inoxidable?**

**Respuesta:**

Todos tienen sus ventajas. Para asado tradicional de carne a la parrilla, hierro fundido o rejillas de acero brindan el mejor conducto de calor. Para proteger contra el proceso natural de oxidación, acero o rejillas para cocinar de hierro fundido poseen un terminado de porcelana que requiere un mantenimiento rutinario de las rejillas las cuales hay que secarlas muy bien.

El acero inoxidable es popular con aquellos que prefieren hacer menos mantenimiento.

Una nueva solución innovativa está disponible para ciertos modelos llamado Therma - Core® inoxidable. Esta rejilla para cocinar combinan un centro de acero inoxidable con una capa de acero inoxidable fácil limpiar.

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

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

Puede también revisar las preguntas más frecuentes, soluciones y los consejos de cuidado y mantenimiento en [www.grandhall.com](http://www.grandhall.com).

# 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 periodo de garantía del producto, proveeremos un reembolso completo. Puede también recibir un reembolso prorrateado en cualquier momento después que el periodo 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  my home**

[www.managemyhome.com](http://www.managemyhome.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<sup>®</sup>** (1-800-469-4663)

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

[www.sears.com](http://www.sears.com)    [www.sears.ca](http://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](http://www.sears.com)

**1-800-469-4663** (Canada)

[www.sears.ca](http://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<sup>®</sup>**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

**1-800-LE-FOYER<sup>MC</sup>**

(1-800-533-6937)

[www.sears.ca](http://www.sears.ca)



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

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

<sup>MC</sup> Marque de commerce / <sup>MD</sup> Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC