

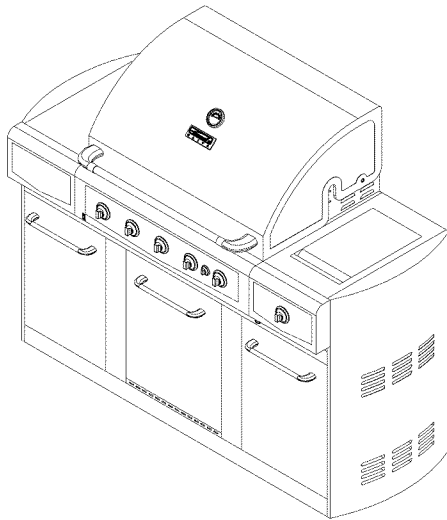
Use and Care Guide



Liquid Propane Gas Grill

Sears Model No.: 122.16654901

Kmart Item No.: 640-87102234-9



- Parts
- Assembly
- Safety Rules
- Use and Care
- Troubleshooting



WARNING:

Read this Owner's manual carefully and be sure your gas grill is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow these instructions could result in serious injury and/or property damage. This gas grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

Note to Installer

Leave this Owner's Manual with the customer after delivery and/or installation.

Note to Consumer

Leave this Owner's Manual in a convenient place for future reference.

Customer Service Helpline:

For parts ordering, call:
1-800-4-MY-HOME®

For assembly questions, call:
1-800-913-8999
MFG No.: 810-0010

Version No.: 19000232A1

Table of Contents

Table of Contents-----	2
Warranty-----	2
Safety Precautions-----	2~4
Parts Diagram -----	5
Parts List-----	6
Assembly Instructions-----	7~8
Lighting Instructions-----	8~9
Light Operation Instruction-----	10-11
Refrigerator safety guide-----	12-13
Cleaning and Maintenance-----	14~15
Troubleshooting-----	15
Cooking Instruction-----	16
Cooking Chart-----	17

Kenmore Grill Warranty

Two-Year Full Warranty on Kenmore Grill

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

Lifetime Limited Warranty on Stainless Steel Burners

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

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

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

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

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

**Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.**

Precautions

WARNING

Combustion by products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

WARNING

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

WARNING

Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

WARNING

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.

2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

DANGER

If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.

2. Extinguish any open flame.

3. Open lid.

4. If the odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

Grill Installation Codes

The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the national fuel gas code, ANSI Z 223.1/NFPA S4, Natural gas and propane installation code, CSA B149.1, or propane storage and handling code, B149.2, or the standard for Recreational vehicles, ANSI A 119.2, and CSA Z240 RV series recreational vehicle code, as applicable.

LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

Precautions

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 an Overfill Prevention Device.**

This safety feature prevents the tank from being overfilled which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.

The LP gas tank must be constructed and marked in accordance with specifications of the U.S. Dept. of Transportation (DOT). In Canada, the LP gas tank must meet the National Standard of Canada, Can CSA –B339, Cylinders, spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.

1. 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.
2. The tank supply system must be arranged for vapor withdraw.
3. The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.

Proper Placement and Clearance of Grill

Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used **outdoors only**, at least 24 inches from the back and side of any combustible surface. Your gas grill should not be used under overhead combustible construction. Do not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing.

- Do not install this outdoor gas grill in or on recreational vehicles or boats
- Keep outdoor gas grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Check for this each time prior to using grill.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill. The gas regulator assembly supplied with your gas grill 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 the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.

- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
- Never fill the tank beyond 80 percent full. If this information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store (or) or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this gas grill.
- Do not subject the LP gas tank to excessive heat.
- Never store an LP gas tank indoors. If you store your gas grill in the garage or other indoor location, **always** disconnect the LP gas tank first and store it safely outside.



- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- LP gas tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at the LP gas tank.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being used again.
- Keep the gas regulator hose away from hot grill surfaces and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect the hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear or other damage. If the hose appears damaged do not use the gas grill. Call 1-800-4-MY-HOME for assistance.
- **Never** light your gas grill with the lid closed or before checking to ensure the burner tubes are fully seated over the gas valve orifices.
- **Never** allow children to operate your grill.
- **Warning:** The grilling unit, including, if applicable, built in refrigerator, built in lights, should never be left unattended while in use. After use of the grill, always turn off all burners and the main gas supply on the propane tank, remove the tank and unplug all electronic components before covering your grill for storage, to prevent personal injuries or property damage.

WARNING

A strong gas smell, or the hissing sound of gas indicates a serious problem with your gas grill or the LP gas tank. Failure to immediately follow the steps listed below could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.

- Shut off gas supply to the gas grill.
- Turn the control knobs to OFF position.
- Put out any flame with a proper fire extinguisher.
- Open Grill Lid.
- Get away from the LP gas tank.
- Do not try to fix the problem yourself.
- If odor continues or you have a fire you can not extinguish, call your fire department. Do not call near the LP gas tank because your telephone is a form of electrical device and could create a spark resulting in fire and/or explosion.

NOTE: The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill. For help with this procedure refer to page 9, Item 4 of "If Grill Still Fails To Light", or call the Customer Service Helpline 8 AM to 5 PM PST at: 1-800-913-8999

CAUTION: Beware of Flash-Back

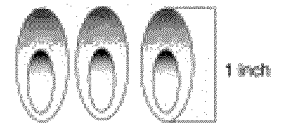
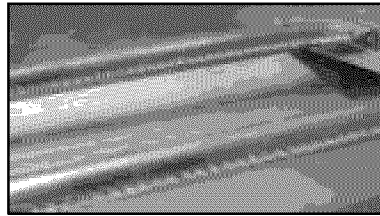
CAUTION: Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as "FLASH-BACK" and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.

Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time.

See Cleaning Burner Tubes and Ports on page# 14-15.

Burner Flame Check



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like picture, if they do not, refer to the cleaning burner tubes and ports, see page 15 of this manual.

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
- ✓ **Fast help by phone** - we call it Rapid Resolution - phone support from a Sears representative. Think of us as a "talking owner's manual"

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

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

Purchase your Repair Protection Agreement today!

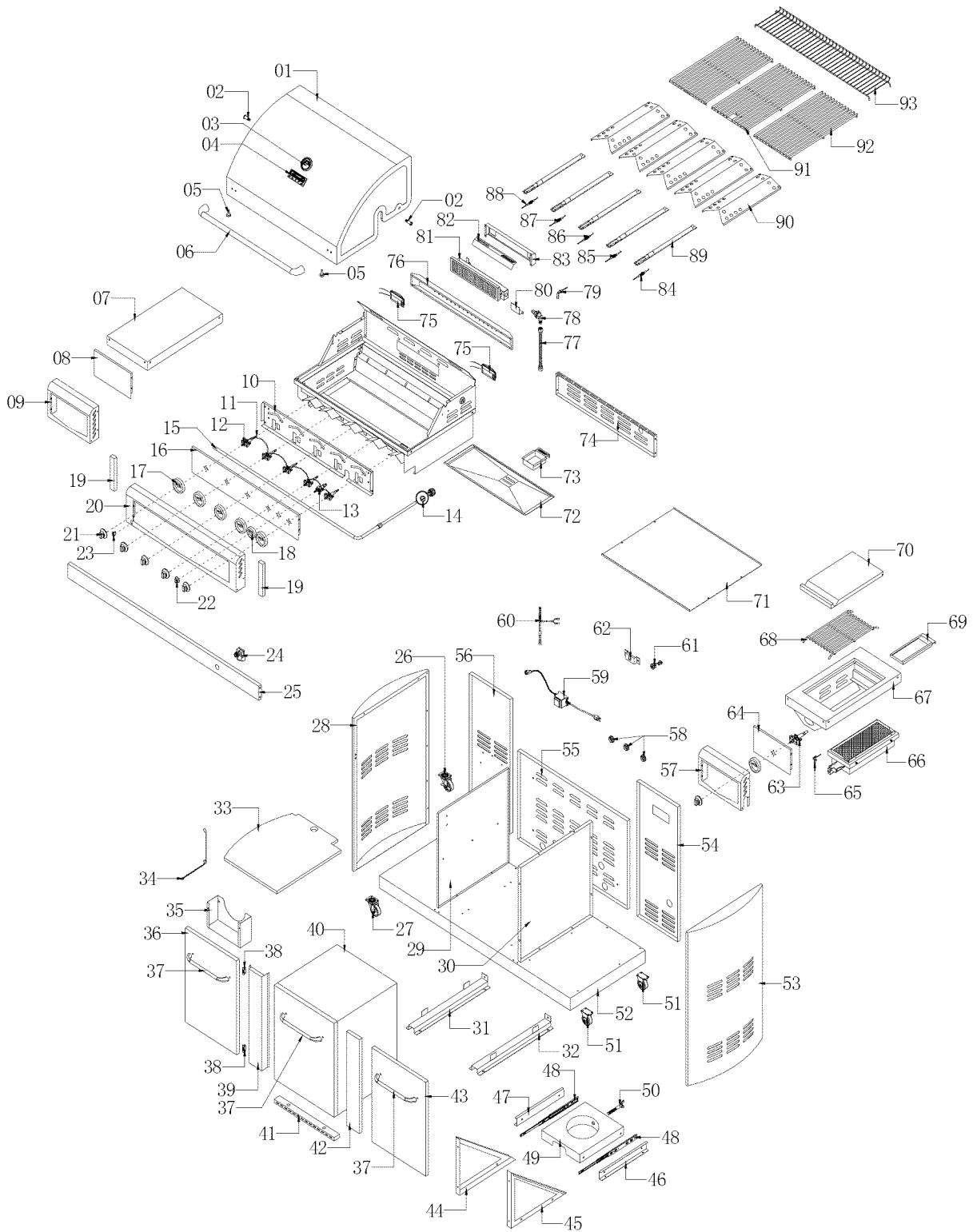
Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

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

Sears Installation Service.

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

Model 122.16654901/ 810-0010 Parts Diagram



Model# 122.16654901 / 810-0010 Parts List

KEY#	Part#	DESCRIPTION	Q'ty	KEY#	Part#	DESCRIPTION	Q'ty
1	10-001A	Main Lid	1	48	10-048	Tank Tray Slide	2
2	10-002	Main Lid Screw	2	49	10-049	Tank Tray	1
3	10-003	Temperature Gauge	1	50	10-050	Tank Bolt	1
4	10-004	Logo	1	51	10-051	Caster	2
5	10-005	Hood Buffer	2	52	10-052	Bottom Panel	1
6	10-006	Main Lid Handle Tube	1	53	10-053	Side Panel, Right	1
7	10-007	Side Shelf	1	54	10-054	Back Panel, Right	1
8	10-008	Side Shelf Control Panel	1	55	10-055	Back Panel, Bottom	1
9	10-009	Side Shelf Control Panel Frame	1	56	10-056B	Back Panel, Left	1
10	10-010	Front Baffle	1	57	10-057	Side Burner Control Panel	1
11	10-011	Igniter Junction Wire	1	58	10-058	Rubber Grommet	3
12	10-012	Main Gas Valve	5	59	10-059Z	Transformer	1
13	10-013	Rotisserie Gas Valve	1	60	10-060C	Lamp Cord	1
14	10-014	Regulator, LP	1	61	10-061	Cable Strainer	1
15	10-015	Main Manifold	1	62	10-062D	Power Code Bracket	1
16	10-016	Main Control Trim Panel	1	63	10-063	Sear Gas Valve	1
17	10-017	Bezel	6	64	10-064	Side Burner Control Trim Panel	1
18	10-018	Rotisserie Burner Bezel	1	65	10-065	Sear Burner Igniter Wire	1
19	10-019	Firebox Supporting	2	66	10-066	Sear Burner	1
20	10-020	Main Control Panel	1	67	10-067	Sear Burner Bowl Assembly Frame	1
21	10-021	Control Knob	6	68	10-068	Side Burner Cooking Grid	1
22	10-022	Rotisserie Burner Control Knob	1	69	10-069	Side Burner Grease Tray	1
23	10-023	Light Switch	1	70	10-070	Side Burner Lid	1
24	10-024	Electronic Igniter Module	1	71	10-071	Refrigerator heat shield	1
25	10-025	Cart Frame	1	72	10-072	Main Grease Tray	1
26	10-026	Swivel Caster With Brake	1	73	10-073	Main Grease Box	1
27	10-027	Swivel Caster	1	74	10-074	Back Panel, Top	1
28	10-028	Side Panel, Left	1	75	10-075	Lamp	2
29	10-029	Refrigerator Clapboard, Left	1	76	10-076E	Lamp Cover	1
30	10-030	Refrigerator Clapboard, Right	1	77	10-077	Rotisserie Burner Flex Line	1
31	10-031	Refrigerator Bracket, Left	1	78	10-078	Rotisserie Orifice w/brass Elbow	1
32	10-032	Refrigerator Bracket, Right	1	79	10-079	Rotisserie Burner Igniter Wire	1
33	10-033	Door Clapboard	1	80	10-080	Rotisserie Igniter Wire Block Piece	1
34	10-034	Lighting Rod	1	81	10-081	Rotisserie Burner	1
35	10-035	Condiment Tray	1	82	10-082	Rotisserie Heat Shield	1
36	10-036	Door, Left	1	83	10-083	Rear Baffle	1
37	10-037	Door Handle	1	84	10-084	Main Burner Igniter Wire A	1
38	10-038	Door magnet	2	85	10-085	Main Burner Igniter Wire B	1
39	10-039	Front trim panel, Left	1	86	10-086	Main Burner Igniter Wire C	1
40	10-040	Refrigerator	1	87	10-087	Main Burner Igniter Wire D	1
41	10-041	Refrigerator trim panel, bottom	1	88	10-088	Main Burner Igniter Wire E	1
42	10-042	Front Trim Panel, Right	1	89	10-089	Main Burner	5
43	10-043	Drawer Panel, Right	1	90	10-090	Heat Diffuser	5
44	10-044	Tank Tray Guard, left	1	91	10-091	Cooking Grid with hole	1
45	10-045	Tank Tray Guard, Right	1	92	10-092	Cooking Grid	2
46	10-046	Tank Tray Slide Bracket, Right	1	93	10-093	Warming Rack	1
47	10-047	Tank Tray Slide Bracket, Left	1				

For assembly questions, call:
1-800-913-8999

For parts ordering, please call:
1-800-4-MY-HOME®

Important: Keep this Owner's Manual for convenient reference and for part replacement.

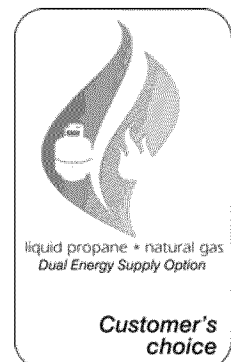
To make sure you obtain the correct replacement parts for your Kenmore gas grill, please refer to the part numbers on this page.

Important: Use only parts listed above. When ordering parts, providing the following information:

1. Model #
2. Part Number (see PART# in chart)
3. Part Description
4. Quantity of parts needed

You can purchase the Kenmore rotisserie kit, item # 15803, at your local Sear's or Kmart store.

Also this grill can be converted to a NG grill. Please call 1-800-4-MY-HOME and request part# 710-0650.



Assembly Instructions

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

1. Open lid of shipping carton and remove top sheet of cardboard. Lay cardboard sheet on floor and use as a work surface to protect floor and grill parts from scratches.
2. Remove packing materials from shipping carton.
3. You may slice the carton front corners with a utility knife to lay open the carton front panel. This will allow you to raise the grill head lid and remove the components packed inside the head
4. Use the parts list to check that all parts have been included.
5. Inspect the grill for damage as you assemble it. Do not assemble or operate the grill if it appears damaged. If there are damaged or missing parts when you unpack the shipping box, or you have questions during the assembly process, call:

**For Assembly Questions, call 1-800-913-8999
8AM – 5 PM PST, Monday through Friday.**

This grill is pre-assembled. All you need to do is remove the packaging material, and perform a few simple steps to set it up.

Installing Battery

1. Unscrew the ignition battery cap (Found at cart frame).
2. Insert battery into ignition box with positive terminal facing outward.
3. Replace the ignition battery cap after the battery has been installed. (Fig.1)

Connecting LP Gas Tank to LP Grill

1. Remove the screw on tank bolt & take off the washer. Insert the tank bolt from rear of the grill and reinstall the washer & screw set. From Rear of the cart, place foot ring of 20 lb tank into the hole in bottom panel. Make sure the tank valve is in OFF position. Use the tank bolt to secure the tank in a fixed position (Fig.2).
2. Check the tank valve to ensure it has proper external mating threads to fit the hose and regulator assembly provided.
3. Make sure all burner valves are in OFF position.
4. Inspect the valve connection port and regulator assembly. Look for damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never use damaged or plugged equipment.

5. When connecting regulator and hose assembly to tank valve hand tighten quick coupling nut clockwise to a full stop (Fig.3) Do not use a wrench to tighten because it could damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.

6. Open tank valve fully (counterclockwise). Use a soapy water solution to check all connections for leaks before attempting to light your grill. If a leak is found, turn tank valve off and do not use your grill until the leak is repaired.

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

Figure 1

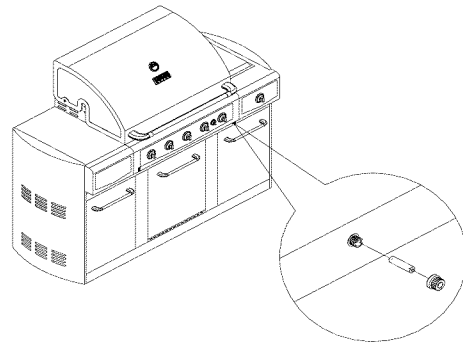


Figure 2

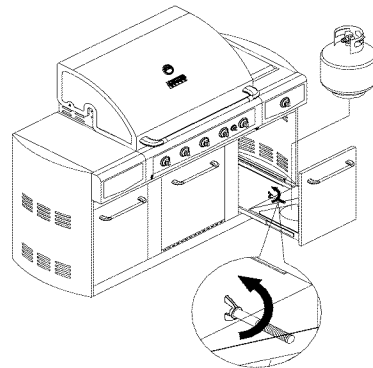
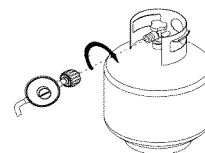


Figure 3

Regulator Connection



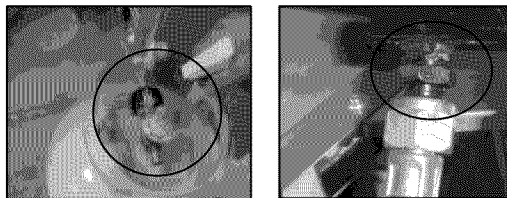
Congratulations

Your Kenmore gas grill is now ready for use. Read all safety, lighting and operating instructions before use.

Checking 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.

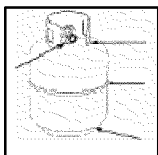
1. Make a 50/50 mild soap solution.
2. Turn the control knobs to full OFF position; then turn gas ON at supply tank.
3. Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.



Gas Connection Leak Check



4. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call 1-800-4-MY-HOME or your gas supplier for repair assistance.
5. Also apply soapy solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.

Gas Tank Leak Check



Grill Lighting Instruction

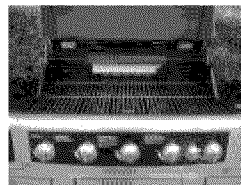
Grill Lighting Instructions for Main Burners

1. Do not smoke while lighting grill or checking gas supply connections.
2. Be sure that LP gas tank is sufficiently full.
3. Be sure all gas connections are securely tightened.
4. Open the grill main lid and side burner lid.
5. Push and turn any main burner knob to  HI position, holding for 3 to 5 seconds until burner ignites.
6. To light additional burners, push and turn burner knob(s) to  HI until burner(s) ignites, then adjust knob(s) to desired setting.




WARNING

Failure to open grill lid during the lighting procedure could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.



7. If the burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF. Turn gas OFF at LP tank and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON at tank and repeat step 5.
8. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on following page.

LIGHTING INSTRUCTIONS FOR ROTISSERIE BURNER


1. Open lid during lighting.
2. To ignite, turn rotisserie knob to  ON, hold for 3 to 5 seconds until burner ignites. If ignition does not occur in 5 seconds, turn knob to OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
3. Important: When using the Rotisserie Burner, do not use the Main Burners.
4. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light Section on following page.

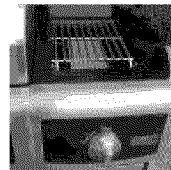
USING THE SIDE BURNER:

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the side burner if the odor of gas is present.

WARNING: Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

LIGHTING INSTRUCTIONS FOR SIDE BURNER

1. Open side burner lid fully.
2. Push and turn side burner knob to  ON position, holding for 3 to 5 seconds until burner ignites.
3. If the side burner does not light after 5 seconds, turn knob to OFF, turn gas OFF at LP tank and wait 5 minutes for gas to clear. Then turn gas ON at tank and repeat step 2.
4. If burner still does not light, see Match Lighting section and If Grill Still Fails to Light section on following page.

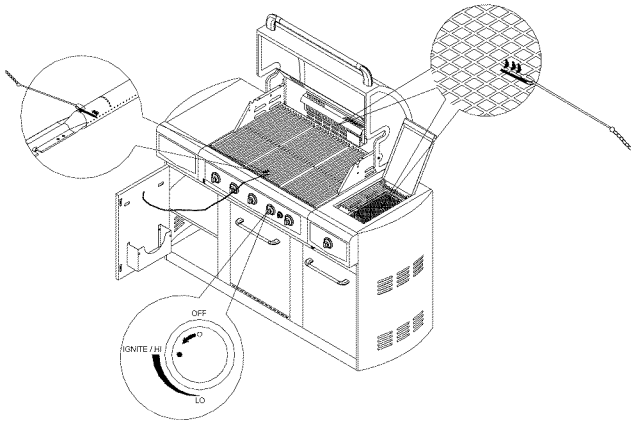


WARNING

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

Manually Lighting Your Grill by Match

1. Take the manual lighting stick.
2. Insert a match into the lighting stick.
3. Follow steps 1 through 5 of the Basic Lighting Procedure.
4. Light the match and extend the lighting stick to cooking grid surface.
5. Turn the desired control knob to the HI or ON setting to release gas. The burner should light immediately.



WARNING

Should a “FLASH-BACK” fire occur in/or around the burner tubes, 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 grill.
- Turn the control knobs to OFF position.
- Put out any flame with a proper fire extinguisher.
- Open grill lid.
- Once the grill has cooled down, clean the burner tubes and burners according to the cleaning instructions found on page 14-15.

If Grill Still Fails To Light

1. Check gas supply and connections for leaks. Check that all wire connections are secure.
2. Repeat basic lighting procedure. If your grill still fails to operate, turn the gas off at source, turn the control knobs to OFF, then check the following:
 - Misalignment of burner tubes over orifices
Correction: Reposition burner tubes over orifices.
 - Obstruction in gas line
Correction: Remove fuel line from grill. Do not smoke! Open gas supply for 1 second to clear any obstruction from fuel line. Close off gas supply at source and reconnect fuel line to grill.
 - Plugged orifice
Correction: Remove burners from grill, carefully lift each 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 all orifices, burners, and cooking components.
3. If an obstruction is suspected in gas valves, please call for repair service at 1-800-4-MY-HOME.
4. If the grill 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 grill.
To purge air from your gas line and/or reset the regulator excess gas flow device:
 - Turn the control knob to OFF position.
 - Turn off the gas at the tank valve.
 - Disconnect regulator from LP gas tank.
 - Let unit stand for 5 minutes.
 - Reconnect regulator to the LP gas tank.
 - Turn the tank valve on slowly until $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ open.
 - Open the grill lid.
 - Set control knobs to OFF. Push and turn any control knob to HIGH.
 - Turn control knobs to HIGH until all the burners are lit.
5. If all checks or corrections have been made and you still have questions about operating your gas grill, call the **Customer Service Helpline 8 AM – 5 PM PST, Monday through Friday at 1-800-913-8999**

Light Operation Instructions

1. Make sure the light power switch on the control panel is in the "OFF" position.
2. Pull out power plug of transformer from receptacle.



WARNING

Keep any electrical supply cord away from any heated surface.

Halogen Bulb Replacement

1. Make sure that the grill has cooled before changing the light bulb.

2. Make sure the light's power switch on the control panel is in the "OFF" position and power plug is disconnected from the outlet.

3. Use a Phillips screwdriver to loosen 8pcs screws & 8pcs washers securing the light rear cover on the left end and the right end as Picture A shown.

NOTE: When removing final screw from lamp rear cover, make sure to use other hand to hold the cover in place, ensuring it doesn't fall and damage.

4. Loose one screw securing the light glass cover , , also need to use other hand to hold the cover, ensuring it doesn't fall and shatter.
As shown in Picture B

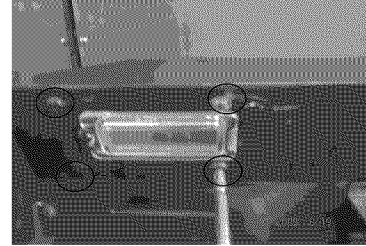
5. Remove the glass cover from the light bulb housing.
See picture C&D.

HINT: Use a flathead screwdriver to open it easily.

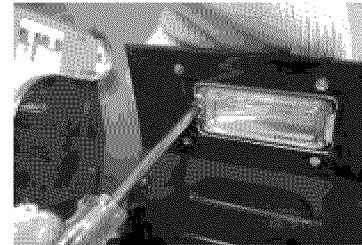
6. Use a flathead screwdriver to loosen the four screws locking the bulb in place.

Loosen but do not remove four screws from light first as picture E shown.

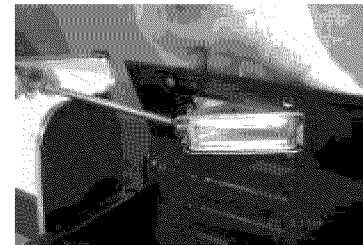
Picture A



Picture B



Picture C



Picture D



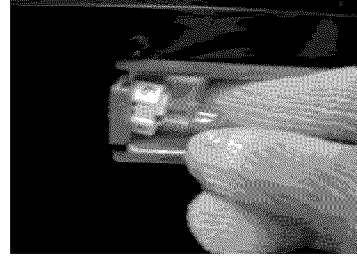
Picture E



7. Pull out the light bulb and replace with a new bulb as Picture F, then tighten the four screws which were loosen in picture E.

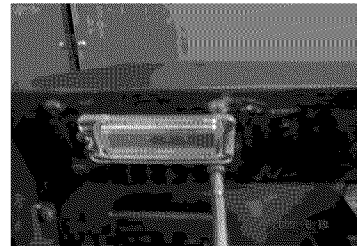
Note: Do not touch the halogen bulb with bare hands.

Picture F



8. Replace glass cover, reinsert light bulb housing into the grill, and insert and tighten all the screws. Picture G.

Picture G



9. Attach original lamp rear cover with original 8pcs screws and washers to back panel of firebox and tighten screws as Picture H.

Picture H



Cleaning Method

Follow steps 1 through 4 above for glass cover removal. Use a damp towel to clean the surface of the glass cover. Make sure the glass cover is completely dry before re-installing.

WARNING

Make sure the light switch is in the "OFF" position and the power plug is disconnected from the power outlet prior to cleaning the glass cover.

WARNING

The glass cover should not be in contact with water or any other liquid when it's warm. Sudden change of temperature may cause cracks in the glass.

WARNING

To ensure continued protection against electric shock:

1. Connect to properly grounded outlets only.
2. Do not expose to rain.
3. Keep extension cord connections dry and off the ground.

Bulb Type: Halogen
Wattage: 10 watts per bulb
Voltage: 12 volts

If you still have questions about replacing bulb, call the **Customer Service Helpline 8 AM – 5 PM PST, Monday through Friday at 1-800-913-8999.**

Refrigerator safety guide

IMPORTANT:

READ THE FOLLOWING PRIOR TO CONNECTING POWER AND USE

To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using this unit, follow basic precaution, including the following:

Remove all packages before using this unit.



Before the refrigerator is used, it must be PROPERLY POSITIONED, LEVEL and installed as described in this manual. READ THIS MANUAL CAREFULLY.



PRODUCT CERTIFIED UNDER UL471



WARNING

1. Use two or more people to move and install this unit. Failure to do so can result in back or other injury.
2. To ensure proper ventilation for your refrigerator, the front of the unit must be completely unobstructed. Choose a well-ventilated area with temperatures above 40°F (5°C) and below 105°F (40°C). This unit must be installed in an area protected from the elements.
3. The refrigerator must be installed with all electrical connections in accordance with state and local codes. A standard electrical supply (**110V AC only , 60 Hz**), properly grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances is required.
4. Do not kink or pinch the power supply cord of refrigerator.
5. The fuse (or circuit breaker) size should be 15 amperes.
6. It is **important for the refrigerator to be level in order to work properly**. You may need to make several adjustments to level it.
7. Never allow children to operate, play with or crawl inside the refrigerator.
8. Do not use solvent-based cleaning agents or abrasives on the interior. These cleaners may damage or discolor the interior.
9. Do not use this appliance for any purpose other than its intended usage.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before Using Your Unit

1. Remove the exterior and interior packing before connecting the unit to the power source, let it stand upright for approximately 2 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.
2. Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.

Setting the Temperature Control

1. Your unit has only one control for regulating the temperature in the compartment. The temperature control is located on the upper side of the compartment.
2. The first time you turn the unit on, set the temperature control to "5".
The range of the temperature control is from position "OFF" to "5". "1" is the warmest and "5" is the coolest. After 24 to 48 hours, adjust the temperature control to the setting that best suits your needs. The setting of "3" should be appropriate for normal use.
3. To turn the appliance off, turn the temperature control to "OFF".

Electrical Connection

1. Turning the temperature control to "OFF" position stops the cooling cycle but does not shut off the power to the unit.
2. If the unit is unplugged, has lost power, or is turned off, you must wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. If you attempt to restart before this time delay, the unit will not start.

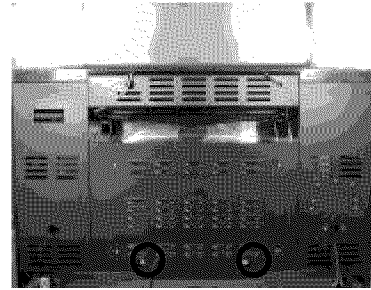
Food Storage

Use plastic wrap to keep food and place evenly on wire rack or drawer. Allow hot food to cool before put into this refrigerator. Allow space between different foods inside refrigerator. Keep food dry before storage.

Refrigerator Care

1. Remove food from refrigerator if power is lost.
2. Plug the refrigerator into a properly grounded wall outlet. Do not cut or remove the third prong (ground) from the power cord under any circumstances.
3. For any questions concerning power and /or grounding, contact a certified electrician or a Sears service dealer or other qualified service dealer.
4. After plugging the refrigerator into a wall outlet, allow it to cool down for 2-3 hours before placing food in it.

Fig. A

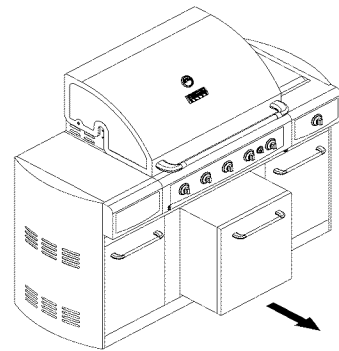


Refrigerator screws location

Refrigerator Specifications

Voltage (V)	110
Frequency (Hz)	60
Current (A)	1.45
Input Wattage (W)	80
Volume (cu.ft.)	1.7
Dimension (mm)	440*471*494
Refrigerant	R134a
High Pressure (psig)	218
Low Pressure (psig)	88
Net Weight (kg)	17


Fig. B



Removing out refrigerator

Refrigerator Replacement

1. Pull out the plug from the wall outlet and take out all food.
2. Unscrew the two screws from the back bracket of the refrigerator, as shown in Fig. A.
3. Pull out the refrigerator from the front of the grill, as shown in Fig. B.
4. Install the new refrigerator into the original location, put the washers and screws back in, and tighten screws securely.

 **WARNING**
Do not replace refrigerator when plug is plugged into receptacle.

Cleaning and Maintenance

To ensure a proper working unit the following proper care and maintenance is suggested.

Cleaning Cooking Grids

We suggest you wash your cooking grids in a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or soft brush to clean your cooking grids.

Cleaning Heat Diffusers

Periodically you should wash the heat diffusers in a soap and warm water solution. Use a soft brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. The heat diffusers should be dry before you reinstall them.

Cleaning Grease Tray

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and washed in a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand or cat litter may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease. Check the grease tray frequently, don't allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

Annual Cleaning of Grill Interior

Burning-off the grill after every use will keep it ready for your next use. However, once a year you should give the entire grill a thorough cleaning to keep it in top operating condition. Follow these steps.

1. Turn all burner valves to full OFF position.
2. Turn LP gas tank valve to full OFF position.
3. Detach LP gas hose and regulator assembly from your gas grill. Inspect for any damage and replace as necessary with manufacturer replacement part number found on parts list.
4. Remove and clean heat diffusers, cooking grids and grill burners.
5. Cover each gas valve orifice with aluminum foil.
6. Brush inside and bottom of grill with a nylon brush, and wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and let dry.
7. Remove the aluminum foil, then reinstall heat diffusers, and cooking grids.
8. Reconnect gas source and observe burner flame for correct operation.

Cleaning Exterior Surface

•We suggest you wash your grill using a mild soap and warm water solution. You can use a wash cloth or sponge for this process. Do not use abrasives or a brush that might remove finish during the cleaning process.

Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces

•Weathering and extreme heat can cause exterior stainless steel surfaces to turn tan in color. Machine oils used in manufacturing process of stainless steel can also cause this tanning color. Use a stainless steel cleaner to polish stainless steel surfaces of your grill. Never use abrasive cleaners or scrubbers because they will scratch and damage your grill.

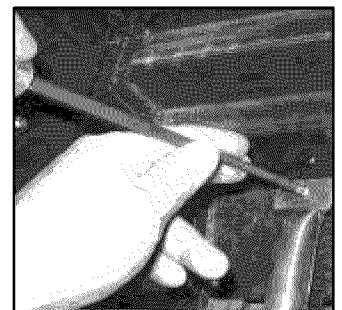
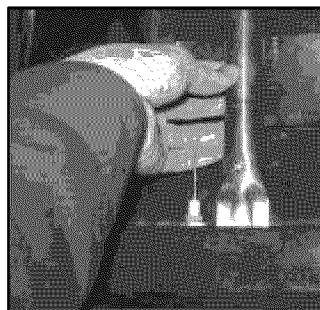
Cleaning Burner Tubes and Burner Ports

To reduce the chance of "FLASH-BACK" the procedure below should be followed at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active or when your grill has not been used for a period of time.

1. Turn all burner valves and gas tank valve to off position.
2. Detach the LP gas regulator assembly from your gas grill.
3. Remove cooking grids, heat diffusers, and grease tray from the grill.
4. Remove the screws from the underside of each burner and lift the burners up and away from the gas valve orifice.
5. Using a bent stiff wire in the shape of a hook, air hose or a bottle brush, run it through the burner tube and inside several times to remove any debris.
6. Replace burners, see illustration below.

Step 1. Locate the burner onto the orifice.

Step 2. Secure the main burner on the back wall of fire box with 2 screws.



WARNING

The location of the burner tube with respect to the orifice is vital for safe operation. Check to ensure the orifice is inside the burner tube before using the gas grill. If the burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.

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

1. Use a fiber pad or nylon brush to clean the entire outer surface of each burner until free of food residue and dirt.
2. Clean any clogged ports with a stiff wire, such as an open paper clip.

3. Inspect each burner for damage (cracks or holes) and if such damage is found, order and install a new burner. After installation check to ensure that gas valve orifices are correctly placed inside the ends of the burner tubes.



WARNING

Spiders and insects can nest inside the burners of the grill and disrupt gas flow. This very dangerous condition could cause a fire behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe for operation. Inspect the grill at least twice a year.

Troubleshooting

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before calling for service.

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

PROBLEMS	WHAT TO DO
Grill won't light when the control knob is rotated.	<p>Check to see if LP tank is empty.</p> <p>Clean wires and/or electrode by rubbing with alcohol and clean swab.</p> <p>Wipe with dry cloth.</p> <p>Make sure the wire is connected to electrode assembly.</p> <p>Do other burners on the unit operate?</p> <p>Check to see if other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.</p>
Burner flame is yellow or orange, in combination with the odor of gas.	Refer to Clean Burner Tubes and Burner Ports on page 14-15. If problem still exists, please call 1-800-913-8999.
Low heat with knob in "HI" position.	<p>Is the fuel hose bent or kinked?</p> <p>Is the grill in a dusty area?</p> <p>Is there adequate gas supply available?</p> <p>If it is only one burner that appears low, does the orifice or burner need cleaning?</p> <p>Is the gas supply or gas pressure low?</p>

Cooking Instructions



WARNING

Do not leave the grill unattended.
Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, Grill Lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the grill has cooled down after use. Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

Burn-off

Before cooking on your gas grill for the first time, you will want to “burn off” the grill to eliminate any odor or foreign matter. Just ignite the burners, lower the lid, and operate grill on the HIGH setting for 3 to 5 minutes.

Cooking Temperatures

High setting: Only use this setting for fast warm-up, searing steaks or chops and for burning food residue off the grill after cooking is complete. **Never** use the HIGH setting for extended cooking.

Medium to Low Settings: Most recipes specify medium to low settings, including all smoking, rotisserie cooking and for cooking lean cuts such as fish.

NOTE: Temperature settings will vary with the temperature and the amount of wind outside your home.

Direct Cooking

The direct cooking method can be used with the supplied cooking grids and food placed directly over the lit grill Burners. **Direct cooking requires the grill lid to be up.** The method is ideal for searing and whenever you want meat, poultry or fish to have an open-flame barbecued taste. Deep frying and smoking are also best cooked in this manner because they require direct heat.



WARNING

Do not line the bottom of the grill housing with aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the grease tray. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death, or property damage.

Indirect Cooking

To cook **indirectly**, the food should be placed on the left or right side of your grill with the burner lit on the opposite side. **Indirect cooking must be done with the Lid down.**

Flare-ups

The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups. Since flare-ups impart a favorably distinctive taste and color to food cooked over an open flame, they should be accepted up to a point. Nevertheless, uncontrolled flaring can result in a ruined meal.



CAUTION

To prevent damage to adjacent burner (s), the fire box heat shield must be securely inserted in place when operating the Searing burner.

Grill Cooking Chart

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

FOOD	Weight or thickness	Temperature	Time	Special instructions and tips
Vegetables	NA	Medium	8 to 20 minutes	Slice or chop vegetables and dot with butter or margarine. Wrap tightly in heavy duty foil. Grill turning occasionally.
Potatoes	Whole	Medium	40 to 60 minutes	Wrap individually in heavy duty foil. Cook rotating occasionally.
Meat/Steaks	1/2 to 3/4 inches	High-Medium	4 to 15 minutes	Pre heat grill for 15-20 minutes then sear steaks on each side for two minutes. Next grill 3 to 5 minutes on each side or until desired doneness.
Ground Meats	1/2 to 3/4 inches	Medium	8 to 15 minutes	Grill turning once when juices rise to the surface or until desired amount of doneness. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly.
Ribs	1/2 or full rack	Medium	20 to 40 minutes	Grill turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce, turn several times.
Hot dogs	NA	Medium	5 to 10 minutes	Grill turning four times. 2-4 minutes on each of four sides.
Poultry-Cut	1/4 to 1/2 pounds	Low or Medium	20 to 40 minutes	Grill turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce if desired, turn several times.
Poultry Whole	2 to 3 pounds	Low or	1 to 1-1/2 hours	Use poultry stand and brush frequently as desired
		Medium	40 to 60 minutes	Use poultry stand and brush frequently as desired
Fish	3/4 to 1 inch	Medium	8 to 15 minutes	Grill turning once to desired doneness. Brush with melted butter, margarine or oil.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage  my home

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[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

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

www.sears.com www.sears.ca

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

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

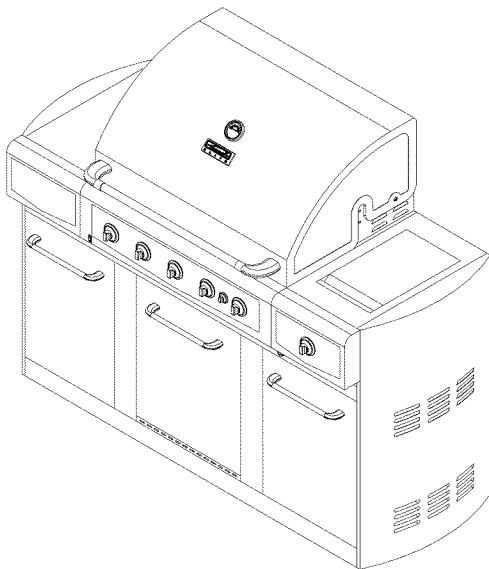
Guía de uso y mantenimiento



Parrilla a gas de propano líquido

Sears Model N°.: 122.16654901

Kmart Item N°.: 640-87102234-9



- Partes
- Ensamblado
- Reglas de seguridad
- Uso y cuidado
- Solución a problemas básicos



ADVERTENCIA:

Lea este Manual del Usuario atentamente y asegúrese de que su parrilla a gas sea armada, instalada y reparada adecuadamente. La no observancia de estas instrucciones puede causar lesiones serias y/o daños a la propiedad. Esta parrilla a gas está diseñada para ser usada sólo al aire libre y no en vehículos recreativos ni botes.

Nota para el instalador

Deje este Manual del Usuario al cliente después de la entrega y/o la instalación.

Nota para el usuario

Deje este Manual del Usuario en un lugar conveniente para referencia en el futuro.

Línea de asistencia para servicio al cliente:

Para pedir repuestos, llame al:
1-800-4-MY-HOME®

Para preguntas sobre el ensamblado, llame al:
1-800-913-8999
MFG No.:810-0010

Versión N°.: 19000232A1

Índice

Índice-----	2
Garantía-----	2
Instrucciones de seguridad-----	2~4
Diagrama de partes-----	5
Lista de partes-----	6
Instrucciones de armado-----	7~8
Instrucciones de encendido-----	8~9
Instrucciones de uso de la luz-----	10-11
Guía de seguridad del refrigerador-----	12-13
Limpieza y mantenimiento-----	14~15
Solución a problemas básicos-----	15
Instrucciones de cocción-----	16
Carta de cocción-----	17

Garantía de la Parrilla Kenmore

Garantía completa de dos años sobre las Parrillas Kenmore

Si esta parrilla dejase de funcionar debido a un material defectuoso o una mala fabricación dentro del primer año después de la fecha de compra, llame al 1-800-MY-HOME para concertar una reparación gratuita (o un reemplazo si la reparación es imposible).

Garantía de por vida sobre los Quemadores de acero inoxidable

A partir de la fecha de compra y de por vida, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado gratuitamente. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted pagará la mano de obra ni necesita una instalación.

Toda cobertura de garantía excluye las baterías del encendedor, y las pérdidas de pinturas de la parrilla, así como su decoloración u oxidación, las cuales son partes consumibles que se gastan con el uso normal dentro del periodo de garantía, o son condiciones que pueden ser resultado de un uso normal, accidente, o mantenimiento inadecuado,

Toda cobertura de garantía es nula si la parrilla se usa con fines comerciales o de alquiler.

Toda cobertura de garantía se aplica sólo si la parrilla se usa en los Estados Unidos.

Esta garantía le concede derechos legales específicos, y usted puede tener otros derechos que varían de estado a estado.

**Sears Brands Management Corporation,
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.**

PRECAUCIONES



ADVERTENCIA

Los productos derivados de la combustión producidos durante el uso de este **producto contienen químicos reconocidos por el Estado de California** como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños a la reproducción.



ADVERTENCIA

La no observación de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.



ADVERTENCIA

Su parrilla caliente mucho. No se incline sobre el área de cocción durante el uso de la parrilla. No toque las superficies de cocción, la caja de la parrilla, la tapa, ni ninguna otra parte de la parrilla mientras que la parrilla esté en uso, o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado después del uso. **El incumplimiento de estas instrucciones puede causar serias lesiones físicas.**



POR SU SEGURIDAD

1. No almacene ni use gasolina u otros gases y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro artefacto.
2. Un cilindro de propano licuado que no esté conectado para usarse no debe ser almacenado cerca de este ni ningún otro artefacto.



PARA SU SEGURIDAD

- Si siente olor a gas:
1. Apague el suministro de gas al aparato.
 2. Apague cualquier llama desnuda.
 3. Abra la tapa
 4. Si el olor sigue, llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.

Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe hacerse según los códigos locales, o en su ausencia, según el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z 223.1/NFPA S4, el Código de Instalación del Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Manipulación e Instalación del Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2, y el Código para Vehículos Recreativos serie CSA Z240 RV, según se aplique. Los modelos de parrillas a gas de PL están diseñados para ser usados con un Tanque Normal de Propano Líquido de 20 libras, el cual no está incluido con la parrilla. No conecte nunca su parrilla a gas a un tanque de gas de PL que supere esta capacidad.

PRECAUCIONES

Un tanque de unas 12 pulgadas de diámetro por una altura de 18-1/2 pulgadas es el tanque de gas de PL de tamaño máximo que puede usar. **Debe usar un tanque de gas OPD, el cual ofrece un Dispositivo de Prevención de Sobrellenado.**

Este dispositivo de seguridad evita que el tanque sea llenado de más, lo cual puede causar un malfuncionamiento del tanque de gas de PL, el regulador o la parrilla. El tanque de gas de PL debe ser construido y tener la marca de acuerdo a las normas del Departamento de Transporte de los Estados Unidos. En Canadá, el tanque de gas de PL debe cumplir las normas del National Standard of Canada, Can CSA –B339, Cilindros, esferas y tubos para el transporte de productos peligrosos y comisión.

1. El tanque de gas de PL debe tener una válvula de cierre que termina en una salida de válvula del tanque de suministro de gas de PL que sea compatible con un dispositivo de conexión de tanque tipo 1. El tanque de gas de PL también debe tener un dispositivo de liberación de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
2. El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la salida de vapores.
3. El tanque de gas de PL usado debe tener un cuello para proteger la válvula del tanque.

Ubicación adecuada y limpieza de la parrilla

No utilice nunca su parrilla en un garaje, porche, cobertizo, pasaje techado entre edificios u otros lugares cerrados. SU parrilla a gas debe ser usada sólo al aire libre, con al menos 24 pulgadas desde la parte trasera y lateral a cualquier superficie combustible. Su parrilla a gas no debe ser usada debajo de construcciones techadas combustibles. No obstruya el flujo de aire para ventilación que se encuentra alrededor del alojamiento de la parrilla de gas.

- No instale esta parrilla a gas para uso al aire libre en o sobre vehículos recreativos o botes.
- Mantenga el área de la parrilla a gas para uso al aire libre limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire para ventilación y combustión, inspecciónelo cada vez que vaya a usar la parrilla.
- **No conecte nunca** un tanque de gas de PL sin regulación a su parrilla a gas. El juego del regulador de gas suministrado con su parrilla a gas está ajustado para una presión de salida de 11" de columna (W.C.) de agua para conexión a un tanque de gas de PL.
- Use sólo el juego de regular de presión y la manguera provistos con su parrilla a gas. Los juegos de manguera y regulador de recambio deben ser los especificados en este manual.

• Haga rellenar su tanque de gas de PL por un vendedor de gas propano reconocido hágalo inspeccionar visualmente y certificar a cada relleno.

- No almacene un cilindro de gas de PL de repuesto debajo o cerca de este artefacto.
- No llene nunca el cilindro a más del 80 por ciento de su capacidad. Si no se sigue exactamente la información en a) y b), podría causarse un incendio que lleve a la muerte o a heridas serias.
- Mantenga siempre los tanques de gas de PL en posición vertical. No almacene ni use gasolina ni otros artículos inflamables
- Vapores y líquidos cerca de esta parrilla a gas.
- No someta el tanque de gas de PL a un calor excesivo.

• No almacene nunca un tanque de gas de PL adentro. Si almacena su parrilla a gas en el garaje o en otro lugar bajo techo, desconecte siempre primero el tanque de gas de PL y almacénelo afuera en un lugar seguro.



- Coloque la cubierta de polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Instale sólo el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula del cilindro suministrada con la válvula del cilindro. Los otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga del propano.
- Se debe almacenar los tanques de gas de PL afuera, en un área bien ventilada y lejos del alcance de los niños. Los tanques de gas de PL desconectados no deben ser almacenados en un edificio, garaje, ni lugar cerrado.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, el gas debe cerrarse en el tanque de gas de PL.
- El juego de regulador y manguera debe ser inspeccionado antes de cada uso de la parrilla. Si hay demasiada abrasión o desgaste o la manguera está cortada, remplace antes de usar nuevamente la parrilla.
- Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de las superficies calientes de la parrilla y de la grasa que chorrea. Evite los retorcimientos innecesarios de la manguera. Inspeccione virtualmente la manguera antes de cada uso para ver si hay cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera se ve dañada, no use la parrilla a gas. Llame al 1-800-4-MY-HOME para pedir ayuda.
- **No encienda nunca** su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de asegurarse que el tubo del quemador esté completamente apoyado sobre la válvula de los orificios de gas.
- **No permita nunca** que los niños usen la parrilla.



ADVERTENCIA

Un olor a gas fuerte o el siseo del gas indican que hay un serio problema con la parrilla a gas o con el tanque de gas de PL. Si no se siguen los pasos listados abajo podría causarse un incendio o explosión que cause un serio daño físico, la misma muerte, o un daño a la propiedad.

- Cierre completamente el suministro de gas a la parrilla a gas.
- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Apague cualquier llama con un extintor adecuado.
- Abra la cubierta de la parrilla.
- Aléjese del tanque de gas de PL.
- No intente solucionar el problema por sí mismo.
- Si el olor continúa o si ocurre un incendio que no pueda controlar, llame al departamento de bomberos. No llame desde una ubicación cercana al tanque de gas de PL ya que su teléfono es un dispositivo eléctrico y podría crear una chispa que cause un incendio y/o explosión.

NOTA: El flujo normal de gas a través del conjunto del regulador y la manguera pueden crear un zumbido. Un volumen bajo de este ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte, puede que necesite purgar el aire de la cañería de gas o reiniciar el dispositivo de regulación del exceso de flujo de gas. Este procedimiento de purgado debe hacerse a cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de PL a la parrilla. Para obtener asistencia sobre este procedimiento, vea la página 9, paso 4 de "Si la parrilla todavía no se puede encenderse", o llame a la Línea de Asistencia para Servicio al Cliente 8 AM a 5 PM EST al: 1-800-913-8999

PRECAUCIÓN: cuidado con las llamadas

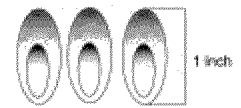
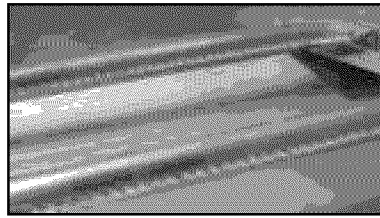
PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños a veces hacen telarañas o nidos en los tubos de los quemadores de la parrilla durante el periodo de transporte o el almacenamiento de la parrilla. Estas telarañas pueden causar una obstrucción del gas, causando un incendio en o alrededor de los tubos del quemador. Este tipo de llamada puede causar serios daños a la parrilla y crear una condición de uso no segura para el usuario.

Si bien un tubo de quemador obstruido no es la única causa de estas llamadas, es la causa más común.

Para disminuir las posibilidades de llamadas, limpie los tubos de quemadores antes de armar la parrilla, y al menos una vez al mes al fin del verano o comienzos del otoño cuando las arañas están más activas. Realice esta limpieza de tubo si su parrilla no ha sido usada por un largo periodo de tiempo.

Vea Limpieza de Tubos de Quemadores y Salidas en la pág 14-15.

Burner Flame Check



Inspeccione visualmente las llamas de los quemadores antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la imagen; si no es el caso, vea la sección "Limpieza de tubos de quemadores y salidas", en la página 15 de este manual.

Contrato de protección de reparaciones

Felicitaciones por haber hecho esta sabia compra. Su nuevo producto Kenmore está diseñado y construido para darle muchos años de uso confiable. Pero, como todos los productos, puede que necesite reparaciones de tanto en tanto. Un Contrato de protección de reparaciones puede ahorrarle dinero y molestias.

El Contrato de protección de reparaciones * incluye:

- ✓ **Servicio de expertos;** 10.000 especialistas profesionales de la reparación
- ✓ **Servicio ilimitado y sin costos** para repuestos y mano de obra sobre todas las partes cubiertas
- ✓ **El reemplazo del producto** hasta \$1500 si su producto bajo garantía no puede ser arreglado
- ✓ **Ayuda rápida por teléfono** – la llamamos Resolución Rápida – soporte telefónico de un representante Sears. Considérenos como su "manual del usuario hablante"

Una vez que compre el Contrato de protección de reparaciones, necesitará sólo de una llamada telefónica para arreglar un horario para el servicio. Puede llamar a cualquier hora, día o noche, o arreglar una cita con el servicio.

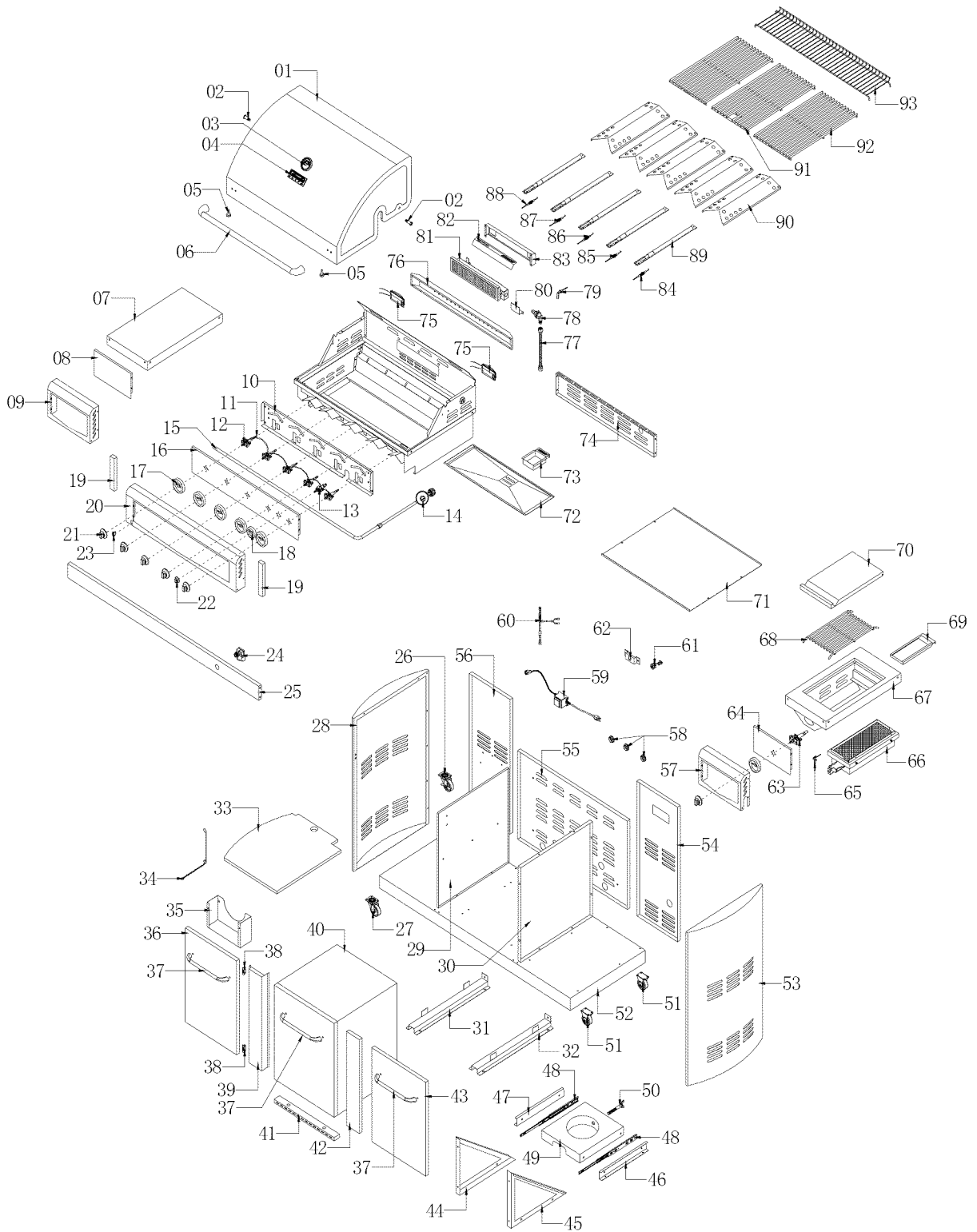
El Contrato de protección de reparaciones es una compra libre de riesgos. Si usted lo cancela por cualquier motivo que sea durante el periodo de garantía del producto le devolveremos el dinero en su totalidad. O un reembolso prorrateado en cualquier momento después de la expiración del periodo de garantía del producto. Compre hoy su Contrato de protección de reparaciones.

Existen algunas limitaciones y excepciones. Para conocer los precios y tener más información en los Estados Unidos, llame al 1 -800-827-6655.

***La cobertura en Canadá varía según los elementos. Para más detalles llame a Sears Canada al 1-800-361-6665 Servicio de instalación de Sears**

Para la instalación profesional de Sears para electrodomésticos, abridores de puertas de garajes, calentadores de agua y otros elementos mayores, en Estados Unidos y Canadá llame a 1-800-4-MY-HOME

Listado de partes del Modelo 122.16654901/ 810-0010



Listado de partes del Modelo 122.16654901 / 810-0010

NUM	Parte	DESCRIPCIÓN	Cant	NUM	Parte	DESCRIPCIÓN	Cant
1	10-001A	Tapa principal	1	48	10-048	Deslizador de la bandeja del tanque de gas	2
2	10-002	Tornillo de la tapa principal	2	49	10-049	Bandeja del tanque de gas	1
3	10-003	Termómetro	1	50	10-050	Perno del tanque	1
4	10-004	Logo	1	51	10-051	Ruedecilla	2
5	10-005	Amortiguador de campana	2	52	10-052	Panel inferior	1
6	10-006	tubo de manija de tapa principal	1	53	10-053	Panel lateral, derecha	1
7	10-007	Estante lateral	1	54	10-054	Panel trasero, derecha	1
8	10-008	Estante lateral, panel de control	1	55	10-055	Panel trasero, parte inferior	1
9	10-009	Marco del panel de control del estante lateral	1	56	10-056B	Panel trasero, izquierda	1
10	10-010	Deflector delantero	1	57	10-057	Panel de control del quemador lateral	1
11	10-011	Cable de unión del encendedor	1	58	10-058	Ojal de goma	3
12	10-012	Válvula de gas principal	5	59	10-059Z	Transformador	1
13	10-013	Válvula de gas de rotisserie	1	60	10-060C	Cuerda de la lámpara	1
14	10-014	Regulador de gas licuado	1	61	10-061	Filtro del cable	1
15	10-015	Múltiple principal	1	62	10-062D	Soporte fijo para cable de alimentación	1
16	10-016	Panel de control principal	1	63	10-063	Válvula de quemador secador	1
17	10-017	Engarce	6	64	10-064	Control Panel de guarnecido de control del	1
18	10-018	Engarce trasero	1	65	10-065	Cable del encendedor del quemador asador	1
19	10-019	Soporte de la caja del fogón	2	66	10-066	Quegador asador	1
20	10-020	Panel de control principal	1	67	10-067	Marco del conjunto del tazón del quemador	1
21	10-021	Perilla de control	6	68	10-068	Rejilla de cocción del quemador lateral	1
22	10-022	Perilla de control de la hornilla del Rotisserie	1	69	10-069	Bandeja de grasa del quemador asador	1
23	10-023	Perilla de la lámpara	1	70	10-070	Tapa del quemador lateral	1
24	10-024	Módulo de encendido electrónico	1	71	10-071	Escudo de protección contra calor para el	1
25	10-025	Marco del carro	1	72	10-072	Bandeja para grasa principal	1
26	10-026	Ruedecilla giratoria con freno	1	73	10-073	Caja de grasa principal	1
27	10-027	Ruedecilla giratoria	1	74	10-074	Panel trasero, parte superior	1
28	10-028	Panel lateral, izquierda	1	75	10-075	Bandeja para grasa principal	1
29	10-029	Tablilla del refrigerador, izquierda	1	76	10-076E	Caja de grasa principal	1
30	10-030	Tablilla del refrigerador, derecha	1	77	10-077	Caño flexible del quemador de rotisserie	1
31	10-031	Soporte del refrigerador, izquierda	1	78	10-078	Perilla de control trasera	1
32	10-032	Soporte del refrigerador, derecha	1	79	10-079	Cable del encendedor del quemador de	1
33	10-033	Tablilla de la puerta	1	80	10-080	Pieza de bloqueo del cable del encendedor de	1
34	10-034	Vara de encendido	1	81	10-081	Quegador de rotisserie	1
35	10-035	Bandeja de condimentos	1	82	10-082	Protección contra calor de rotisserie	1
36	10-036	Bisagra de la puerta	1	83	10-083	Reflector trasero	1
37	10-037	Manija de la puerta	3	84	10-084	Cable A del encendedor del quemador principal	1
38	10-038	Imán de puerta	2	85	10-085	Cable B del encendedor del quemador principal	1
39	10-039	Panel delantero, izquierda	1	86	10-086	Cable C del encendedor del quemador principal	1
40	10-040	Refrigerador	1	87	10-087	Cable D del encendedor del quemador principal	1
41	10-041	Panel de guarnecido del refrigerador, parte inferior	1	88	10-088	Cable E del encendedor del quemador principal	1
42	10-042	Panel delantero, derecha	1	89	10-089	Quegador principal	5
43	10-043	Panel de la gaveta, derecha	1	90	10-090	Moderador de llama	5
44	10-044	Guarda de bandeja de gas, izquierda	1	91	10-091	Parrilla de cocción con agujero	1
45	10-045	Guarda de bandeja de gas, derecha	1	92	10-092	Rejilla de Cocción	2
46	10-046	Soporte deslizable de bandeja del tanque, derecha	1	93	10-093	Estante de calentamiento	1
47	10-047	Soporte deslizable de bandeja del tanque, izquierda	1				

Para preguntas sobre el ensamblado, llame al:
1-800-913-8999

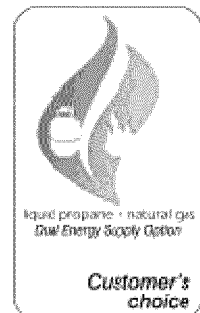
Para pedir repuestos, llame al:
1-800-4-MY-HOME®

Para asegurarse de obtener los repuestos correctos para su parrilla a gas Kenmore, vea los números de las partes en esta página.
Importante: Guarde este Manual del Usuario para referencia y para pedir repuestos.

Importante: Use sólo las partes listadas arriba.
Al ordenar repuestos, suministre la información siguiente:
1. Model #
2. Parte número (ver PARTE # en la gráfica)
3. Descripción de la parte
4. Cantidad de repuestos que necesita.

Usted puede comprar el Juego de rotisserie Kenmore, art. nº 15803 en su tienda Sears o almacén de Kmart.

También esta parrilla puede convertirse en parrilla de gas natural. Llame al 1-800-4-MY-HOME y pida la parte nº 710-0650.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

PRECAUCIÓN: Si bien una sola persona puede armar esta parrilla, pida ayuda a otra persona al manipular algunas de las partes más grandes y pesadas

1. Abra la tapa de la caja de empaque y saque la hoja superior de cartón. Deje la hoja de cartón sobre el suelo y úsela como superficie de trabajo para proteger el piso y las partes de la parrilla de las rayaduras.
2. Saque el material de empaque de la caja de empaque.
3. Usted puede cortar las puntas delanteras de la caja con un cuchillo para abrir el panel delantero de la caja. Esto le permitirá levantar el cabezal de la parrilla y sacar los componentes empacados dentro del cabezal
4. Use la lista de partes para verificar si todas las partes han sido incluidas.
5. Durante el ensamblado verifique si la parrilla está dañada. No arme ni use la parrilla si se ve dañada. Si estuviese dañada o hubiesen partes faltantes al desempacar la caja de empaque, o si tiene preguntas sobre el proceso de embalaje, llame al:

Para preguntas sobre el ensamblado, llame al 1-800-913-8999 8am – 5pm EST, de lunes a viernes.

Esta parrilla está pre-armada. Todo lo que debe hacer es sacar el material de empaque y realizar estos pasos sencillos para instalarla

Instalación de la batería

1. Afloje el casco de la batería de encendido. (Se encuentra en la parte izquierda del panel de control)
2. Inserte la batería en la caja de encendido con el lado positivo mirando hacia afuera.
3. Coloque nuevamente el casco de la batería de encendido. (ilustr. 1).

Conexión del Tanque de gas de PL a la parrilla de PL

1. Saque el tornillo en el perno del tanque y saque la arandela. Inserte el perno del tanque desde la parte trasera de la parrilla e instale nuevamente el conjunto de arandela y tornillo. A partir de la parte trasera del carro, coloque el anillo del pie del tanque de 20 lb en el agujero del panel inferior. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición "OFF". Use el perno del tanque para asegurar el tanque en una posición fija (Ilustr.2).
2. Inspeccione la válvula del tanque para asegurar que tenga las roscas externas adecuadas para encajar el conjunto suministrado de manguera y regulador.
3. Asegúrese de todas las válvulas de los quemadores estén en posición OFF.
4. Inspeccione las salidas de conexiones de las válvulas, y el conjunto del regulador. Inspeccione si hay daños o basura. Saque toda basura. Verifique si la manguera está dañada. No use nunca equipos dañados o enchufados

5. Al conectar el conjunto de regulador y manguera a la válvula del tanque, ajuste manualmente la tuerca rápida de acople en sentido horario hasta que se detenga (Ilustr.3) No use una llave para ajustarla, ya que esta podría dañar la tuerca rápida de acople y crear condiciones peligrosas.

6. Abra completamente la válvula del tanque (en sentido antihorario). Use una solución de agua jabonosa para inspeccionar en todas las conexiones si hay fugas antes de intentar encender la parrilla. Si se encuentra una pérdida, cierre la válvula del tanque y no use la parrilla hasta que la fuga sea reparada.

PRECAUCIÓN: Cierre el suministro de gas licuado en el cilindro cuando la unidad no esté en uso.

Ilustración 1

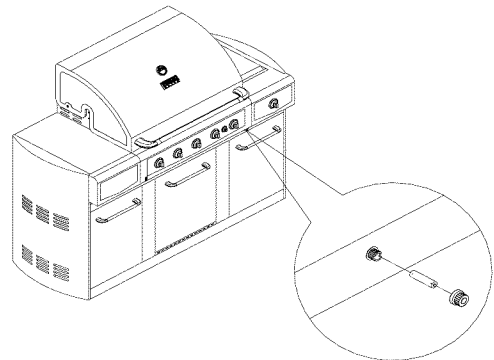


Ilustración 2

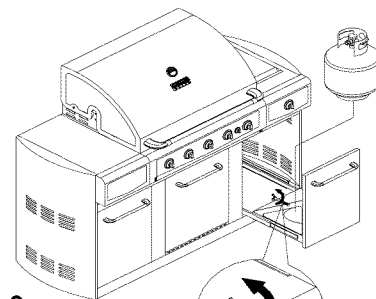
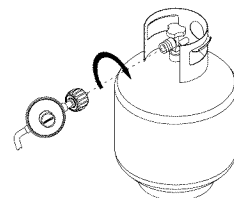


Ilustración 3

Conexión del regulador



¡Felicitaciones!

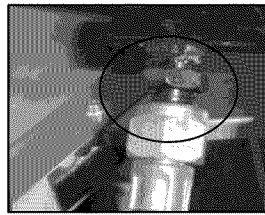
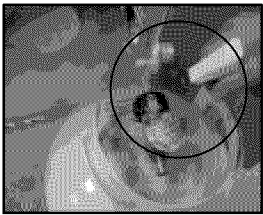
Su parrilla a gas Kenmore está lista para su uso. Lea todas las instrucciones de seguridad, encendido y uso atentamente.

Inspección de fugas de gas de PL

No haga nunca esta prueba con una llama. Antes del primer uso, al comienzo de cada temporada, o cada vez que cambie su tanque de gas de PL verifique si existen fugas.

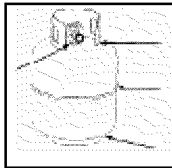
1. Haga una solución suave de jabón/agua al 50/50
2. Gire las perillas de control a la posición OFF, luego gire hasta ON en el tanque de suministro.
3. Aplique la solución jabonosa con un pincel limpio a todas las conexiones de gas. Ver abajo. Si aparecen burbujas en la solución las conexiones no están bien selladas. Inspeccione cada conexión y ajuste o repare según sea necesario.

Inspección de fugas en la conexión de gas



4. Si tiene una fuga de gas que no puede reparar, cierre el suministro de gas en su fuente, desconecte la cañería de gas de la parrilla y llame al 1-800-4-MY-HOME o a su vendedor de gas para pedir ayuda.
5. Aplique también la solución jabonosa a las suturas del tanque. Ver abajo. Si aparecen burbujas, cierre el tanque y no lo use ni lo mueva. Contacte un proveedor de gas PL o a los bomberos para pedir ayuda.

Inspección de fugas de gas del tanque



Instrucciones de encendido de la

Instrucciones de encendido de la parrilla para el quemador principal

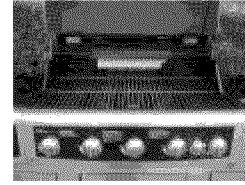
1. No fume al encender la parrilla o cuando inspecciona si hay fugas en las conexiones del suministro.
2. Asegúrese de que el tanque de gas de PL esté lo suficientemente lleno.
3. Asegúrese de que todas las conexiones de gas estén ajustadas firmemente.
4. Abra la tapa principal de la parrilla y la tapa del quemador lateral.
5. Empuje y mantenga la perilla del quemador principal en posición HI, sostenga la perilla y el botón de encendido electrónico de 3 a 5 segundos para encender el quemador.



ADVERTENCIA

Si no abre la tapa de la parrilla durante el procedimiento de encendido podría causarse un fuego o explosión que cause lesiones serias, la muerte o daños a la propiedad.

6. Para encender los otros quemadores, gire las perillas de control hasta la posición HI. Empuje y mantenga el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el quemador. Ajuste las perillas hasta la posición deseada.



7. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control a OFF. Luego gire hasta la posición "OFF" en el tanque de PL y espere 5 minutos hasta que el gas se disipe. Gire el gas hasta la posición ON y repita el paso 5.
8. Si el quemador todavía no se enciende, vea la sección "Encendido con Fósforo", y la sección "Si la parrilla sigue sin encenderse" en la página siguiente.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL QUEMADOR DE ROTISSERIE

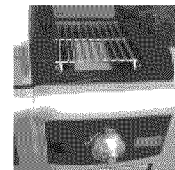
1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Para encender, gire la perilla de la rotisserie hasta ON, sostenga de 3 a 5 segundos hasta que se encienda el quemador. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla hasta la posición OFF, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
3. Importante: Cuando use el Quemador de rotisserie, no use los quemadores principales.
4. Si el quemador todavía no se enciende, vea la sección "Encendido con Fósforo", y la sección "Si la parrilla sigue sin encenderse" en la página siguiente.

USO DEL QUEMADOR LATERAL:

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir el gas (ON). Si hay muestras de cortes, desgaste o raspadura, debe ser reemplazada antes de usarse. No use el quemador lateral si siente olor a gas. **ADVERTENCIA: Al encender el quemador, mantenga siempre su rostro y su cuerpo lo más alejados posible de éste.**

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA PARRILLA PARA EL QUEMADOR LATERAL

1. Abra completamente la tapa del quemador lateral.
2. Empuje y gire la perilla del quemador lateral hasta la posición HI. Empuje y mantenga el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el quemador.
3. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control a OFF. Luego gire hasta la posición "OFF" en el tanque de PL y espere 5 minutos hasta que el gas se disipe. Gire el gas hasta la posición ON y repita el paso 2.
4. Si el quemador todavía no se enciende, vea la sección "Encendido con Fósforo", y la sección "Si la parrilla sigue sin encenderse" en la página siguiente.



ADVERTENCIA

No se incline nunca sobre el área de cocción de la parrilla mientras que la enciende. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (al menos 18 pulgadas) desde la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda con fósforo.

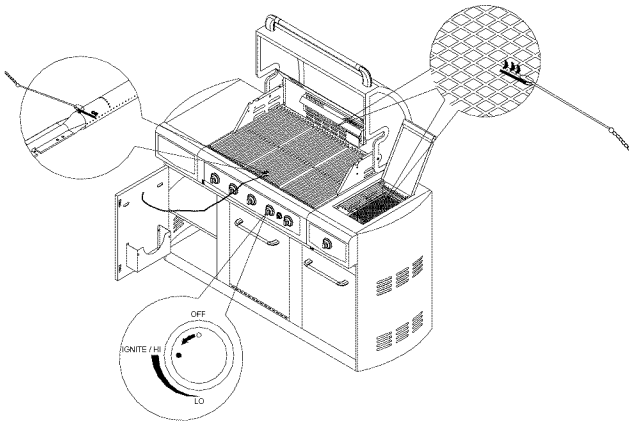


ADVERTENCIA

No se incline nunca sobre el área de cocción de la parrilla mientras que la enciende. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (al menos 18 pulgadas) desde la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda con fósforo.

Encendido manual de la parrilla con un fósforo

1. Tome la varita de encendido manual
2. Inserte un fósforo en la vara de encendido.
3. Siga los pasos 1 a 5 del Procedimiento Básico de Encendido.
4. Encienda el fósforo y extienda la vara de encendido sobre la superficie de la rejilla de cocción.
5. Pulse y gire la perilla de control a la posición HI para liberar el gas. El quemador debe encenderse inmediatamente.



ADVERTENCIA

Si hay una llamarada en o alrededor de los tubos del quemador, siga las instrucciones de abajo. La no observación de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre completamente el suministro de gas a la parrilla a gas.
- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Apague cualquier llama con un extintor adecuado.
- Abra la cubierta de la parrilla.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos de los quemadores y los quemadores siguiendo las instrucciones que se hallan en las páginas 14-15.

Si la parrilla todavía no se enciende

1. Inspeccione el suministro de gas y las conexiones para ver si hay pérdidas. Verifique si todas las conexiones de cables están firmes.

2. Repita el procedimiento básico de encendido. Si su parrilla todavía no funciona, cierre el gas en la fuente, gire las perillas de control hasta la posición OFF, y luego verifique los siguientes:

•Mala alineación de los tubos de los quemadores sobre los orificios

CORRECCIÓN: Posicione nuevamente los tubos de los quemadores sobre los orificios

•Obstrucción en el tubo de gas

CORRECCIÓN: Quite la línea de gas de la parrilla. **NO FUME.** Abra el suministro de gas por un segundo para soplar cualquier obstrucción en la línea de gas. Cierre el suministro de gas en la fuente y reconecte la línea de gas a la parrilla.

•Orificio taponado

CORRECCIÓN: Saque los quemadores de la parrilla, levante cada quemador con cuidado, lejos del orificio de la válvula de gas. Saque el orificio de la válvula de gas y limpie con cuidado cada obstrucción con un alambre fino. Instale nuevamente todos los orificios, quemadores y componentes de cocción.

Si sospecha que hay una obstrucción en las válvulas de gas, llame al servicio de reparaciones al 1-800-4-MY-HOME.

4. Si la parrilla todavía no se enciende, puede que necesite purgar el aire de la cañería de gas o reiniciar el dispositivo de regulación del exceso de flujo de gas.

NOTA: Este procedimiento de purgado debe hacerse a cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de PL a la parrilla.

Para purgar el aire de su línea de gas y/o reiniciar el dispositivo regulador de flujo de exceso de gas:

- Gire la perilla de control a la posición OFF.
- Cierre el gas en la válvula del tanque.
- Desconecte el regulador del tanque de gas de PL.
- Deje la unidad andando durante 5 minutos.
- Reconecte el regulador al tanque de gas de PL.
- Gire la válvula del gas lentamente hasta la posición ¼ a ½.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Gire las perillas hasta la posición OFF. Pulse y gire cualquier perilla de control hasta la posición HIGH.
- Gire las perillas de control hasta la posición HIGH hasta que todos los quemadores se enciendan
- Puede comenzar a usar la parrilla

5. Si ha hecho todas las inspecciones o correcciones y todavía tiene preguntas sobre cómo usar su parrilla a gas, llame a la Línea de Asistencia para Servicio al Cliente 8am - 5pm EST, de lunes a viernes al 1-800-913-8999

Instrucciones de uso de la lámpara

1. Asegúrese que el interruptor de la lámpara en el panel de control esté en la posición "OFF".
2. Desenchufe el enchufe del transformador del tomacorriente.



ADVERTENCIA

Mantenga cualquier cable eléctrico alejado de las superficies calientes.

Remplazo de lámpara halógena

1. Asegúrese que la parrilla se haya enfriado antes de cambiar la bombilla.
2. Asegúrese que el interruptor de la lámpara en el panel de control esté en la posición "OFF" y que el enchufe esté desenchufado del tomacorriente.
3. Utilice un destornillador de estrella para aflojar los 8 tornillos y 8 arandelas que fijan la cubierta de la luz trasera en el extremo izquierdo y derecho como se indica en la Ilustración A.

NOTA: Cuando retire el tornillo final de la cubierta trasera de la lámpara, utilice la otra mano para sostener la cubierta en su lugar, para evitar que caiga y se dañe.

4. Afloje el tornillo que asegura la lámpara. Ilustración B.
5. Saque la cubierta de vidrio del receptáculo de la bombilla. Ilustración C y D.

SUGERENCIA:

Use un destornillador plano para abrir fácilmente.

Saque la cubierta de vidrio de la lámpara.

6. Utilice un tornillo plano para aflojar los cuatro tornillos que ajustan la bombilla en su lugar.

Afloje pero no saque los dos tornillos inferiores que están debajo de la lámpara primero.

Ilustración A

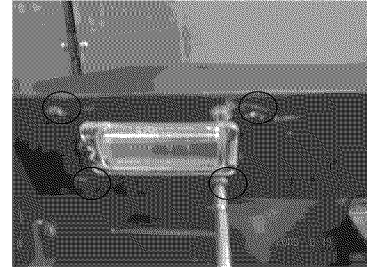


Ilustración B

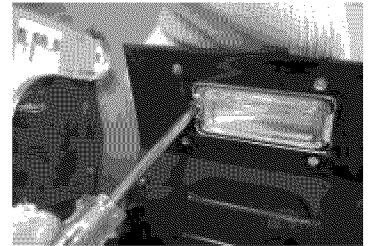


Ilustración C

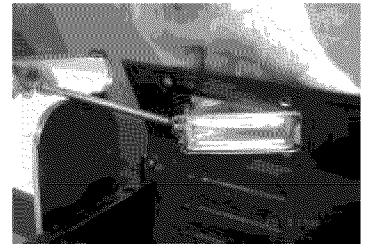


Ilustración D

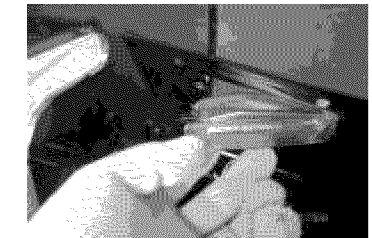
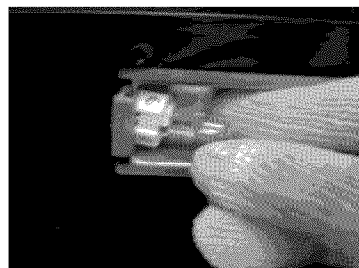


Ilustración E



7. Saque la bombilla y reemplácela por una nueva como en la Ilustración F. Seguidamente apriete los cuatro tornillos que se habían aflojado según la Ilustración E.

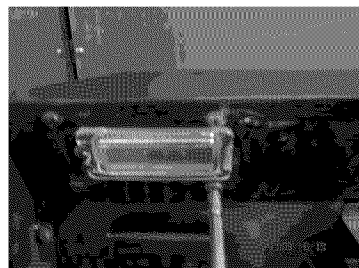
Ilustración F



Nota: No toque el foco halógeno con las manos sin protección.

8. Vuelva a colocar la cubierta de vidrio, reinserte la carcasa de la bombilla en la parrilla e inserte y apriete todos los tornillos. Ilustración G.

Ilustración G



9. Fije la cubierta trasera original de la bombilla con los 8 tornillos y arandelas originales al panel posterior de la cámara de combustión y apriete los tornillos como en la Ilustración H.

Ilustración H



Método de limpieza

Siga los pasos 1-4 indicados arriba para sacar la cubierta de vidrio. Use una toalla húmeda para limpiar la Superficie de la cubierta de vidrio. Asegúrese de que la cubierta de vidrio esté completamente seca antes de reinstalar.



ADVERTENCIA

Asegúrese que el interruptor de la lámpara esté en la posición "OFF" y que el enchufe esté desenchufado del tomacorriente antes de limpiar la cubierta de vidrio.



ADVERTENCIA

La cubierta de vidrio de la lámpara no debe entrar en contacto con el agua ni otros líquidos mientras esté caliente. Los cambios bruscos de temperatura pueden hacer que la cubierta de vidrio se quiebre.



ADVERTENCIA

Para asegurar una protección permanente contra las electrocuciones:

1. Conecte sólo a un tomacorriente con conexión a tierra.
2. No lo exponga a la lluvia.
3. Mantenga los alargadores secos y levantados del piso.

Tipo de bombilla: Halógena
Potencia: 10 vatios por bombilla
Voltaje: 12 voltios

Si sigue teniendo preguntas sobre el recambio de la bombilla, llame a la **Línea de Servicio al Cliente 8 AM - 5 PM PST, de lunes a viernes a 1-800-913-8999.**

Guía de seguridad del refrigerador

IMPORTANTE:

LEAS LAS INSTRUCCIONES SIGUIENTES ANTES DE CONECTAR LA ALIMENTACIÓN Y ANTES DE USAR

Para disminuir el riesgo de incendios, electrocuciones o lesiones al usar esta unidad, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

Saque todos los elementos del empaque antes de usar esta unidad.



Before the refrigerator is used, it must be **PROPERLY POSITIONED, LEVEL** and installed as described in this manual. **READ THIS MANUAL CAREFULLY.**



PRODUCT CERTIFIED UNDER UL471



ADVERTENCIA

1. Use dos o más personas para mover e instalar la unidad. Sino podrían causarse lesiones en su columna u otras lesiones.
2. Para asegurar una ventilación adecuada de su refrigerador, mantenga la parte delantera de la unidad sin obstrucciones. Elija un lugar bien ventilado, con temperaturas superiores a 40°F (5° C) e inferiores a 105° F (40° C). Esta unidad debe ser instalada en un área protegida de la intemperie.
3. El refrigerador debe ser instalado con todas las conexiones eléctricas de acuerdo con las normas estatales y locales. Se necesita un suministro eléctrico estándar (**110V AC solamente, 60 Hz**), con una conexión a tierra adecuada, siguiendo el Código Eléctrico Nacional y las normas y ordenanzas locales.
4. No doble ni pellizque el cable de alimentación del refrigerador.
5. El fusible (o interruptor termomagnético) debe ser de 15 amperes.
6. Para funcionar correctamente, es importante que su refrigerador esté nivelado. Tal vez necesite hacer algunos ajustes para nivelarlo.
7. No deje nunca que los niños usen ni jueguen con el artefacto, ni se metan dentro de él.
8. No use agentes limpiadores a bases de solventes o abrasivos en el interior. Estos limpiadores pueden dañar o decolorar el interior.
9. No use este aparato para otros fines para los cuales no fue creado.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de usar su unidad

1. Saque el material de empaque exterior e interior antes de conectar la unidad a la fuente de alimentación y déjela de pie durante unas 2 horas. Esto disminuirá las posibilidades de un mal funcionamiento del sistema de enfriamiento a causa de los movimientos del transporte.
2. Limpie la superficie exterior con agua tibia, con un paño suave.

Ajuste del control de temperatura

1. Su unidad tiene un solo control de regulación de la temperatura en el compartimiento. El control de temperatura está ubicado en el lado superior del compartimiento.
2. La primera vez que encienda la unidad, fije la temperatura en la posición "5".
El rango de control de la temperatura va desde la posición "OFF" hasta "5". "1" es el menos frío y "5" el más frío. Después de 24 a 48 horas, ajuste el control de la temperatura a la posición que le convenga más. El punto "3" debe ser el mejor para un uso normal.
3. Para apagar el artefacto, gire el control de temperatura a la posición "OFF".

Conexión eléctrica

1. Al girar el control de temperatura a la posición "OFF" se detiene el ciclo de enfriamiento, pero no se corta la alimentación de la unidad.
2. Si la unidad es desenchufada, o si hay un corte de energía, o ésta es apagada, espere de 3 a 5 minutos para reiniciar la unidad. Si intenta reiniciar la unidad antes, la unidad no arrancará.

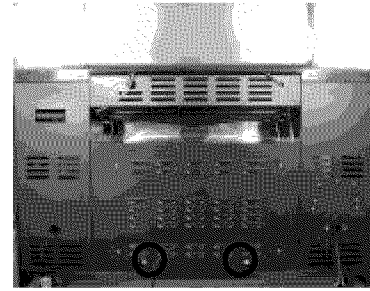
Almacenamiento de alimentos

Use película plástica para guardar la comida y colóquela de modo uniforme en los estantes de alambre o en las gavetas. Deje que la comida caliente se enfríe antes de colocarla en el refrigerador. Deje un espacio entre los diferentes alimentos del refrigerador. Mantenga los alimentos secos antes del almacenamiento.

Cuidado del refrigerador

1. Saque la comida del refrigerador si hay un corte de energía eléctrica.
2. Enchufe el refrigerador en un tomacorriente con conexión a tierra. No corte ni elimine la tercer patita (tierra) del cable de alimentación, bajo ninguna circunstancia.
3. Si tiene preguntas sobre la alimentación o la conexión a tierra, contacte a un electricista certificado o al vendedor de servicios de Sears, o a otro vendedor competente de servicios.
4. Después de haber enchufado el artefacto en el tomacorriente, deje que éste se enfríe durante 2-3 horas antes de colocar comida adentro de éste.
4. After plugging the refrigerator into a wall outlet, allow it to cool down for 2-3 hours before placing food in it.

Ilustr. A

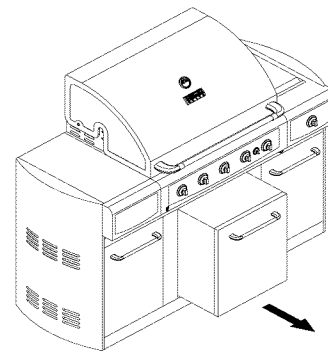


Ubicación de los tornillos del refrigerador

Refrigerator Specifications

Voltaje (V)	110
Frecuencia (Hz)	60
Corriente (A)	1.45
Vatios de entrada (W)	80
Volumen (pies cu.)	1.7
Tamaño (mm)	440*471*494
Refrigerante	R134a
Presión alta (psig)	218
Presión baja (psig)	88
Peso neto (kg)	17

Ilustr. B



Sacando el refrigerador

Recambio del refrigerador

1. Desenchufe el enchufe del tomacorriente y saque toda la comida.
2. Desatornille los dos tornillos del soporte trasero del refrigerador, como se muestra en la ilustr. A.
3. Tire el refrigerador de la parte delantera de la parrilla, como se muestra en ilustr. B.
4. Instale el nuevo refrigerador en el lugar original, coloque nuevamente las arandelas y tornillos, y ajuste los tornillos firmemente.

 ADVERTENCIA No haga recambio del refrigerador si éste está enchufado en el tomacorriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para asegurar que la unidad funcione bien, sugerimos la limpieza y mantenimiento.

Limpieza de las parrillas de cocción

Sugerimos que lave las rejillas de cocción con un jabón suave en una solución de agua caliente. Use un paño de limpieza o un cepillo suave para limpiar las rejillas de cocción.

Limpieza de los moderadores de llama

Lave periódicamente los moderadores de llama con una solución de jabón y agua caliente. Use un cepillo suave para quitar residuos que se hayan pegado muy firmemente. Los moderadores de llama deben estar secos antes de reinstalarlos.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GRASA:

La bandeja de grasa debe vaciarse y limpiarse periódicamente y lavarse con una solución suave de agua y detergente. Se puede poner un poco de arena o litera de gato en la parte inferior de la bandeja para absorber la grasa. Revísela frecuente-mente. No deje que se acumule grasa y que fluya hacia afuera.

Limpieza anual del interior de la parrilla

El quemado de los restos de la parrilla hará que esté lista para el siguiente uso. Sin embargo, déle una vez por año a toda la parrilla una limpieza total para mantenerla en condiciones de uso óptimas. Siga estos pasos.

1. Asegúrese de todas las válvulas de los quemadores estén en posición OFF.
2. Cierre la válvula del tanque de gas de PL a la posición OFF.
3. Separe el conjunto de manguera y regulador de gas de PL de su parrilla a gas. Inspeccione si hay daños y reemplace si es necesarios con el número de repuesto del fabricante que se encuentra en la lista de partes.
4. Saque y limpie los moderadores de llama, la rejilla de cocción y los quemadores de la parrilla.
5. Cubra cada orificio de válvula de gas con papel de aluminio.
6. Cepille la parte interior y el fondo de la parrilla con un cepillo de nylon, y lave con una solución de jabón suave y agua tibia. Enjuague minuciosamente y deje secar.
7. Reinstale el moderador de llama, la rejilla de cocción y las parrillas.
8. Reconecte a la fuente de gas y observe si la llama del quemador funciona correctamente.

Limpieza de la superficie exterior

•Le sugerimos limpiar su parrilla con una solución de jabón suave y agua caliente. Puede usar un paño de limpieza o una esponja para este proceso. No use abrasivos o un cepillo que puede remover la terminación durante el proceso de limpieza.

Limpieza de las superficies exteriores de acero inoxidable:

La intemperie y el calor fuerte pueden causar que las superficies exteriores en inoxidable tomen un color marrón. Los aceites de máquinas usados en el proceso de manufacturación del acero inoxidable también pueden causar este color marrón. Use un limpiador de acero inoxidable para limpiar las superficies de acero inoxidable de su parrilla. No use nunca limpiadores abrasivos o cepillo de fregar ya que éstos podrían rayar y dañar la parrilla.

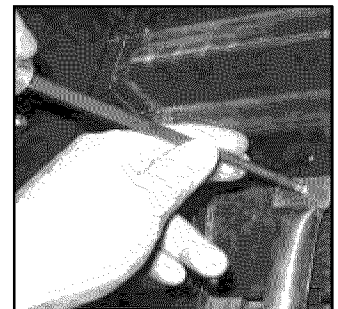
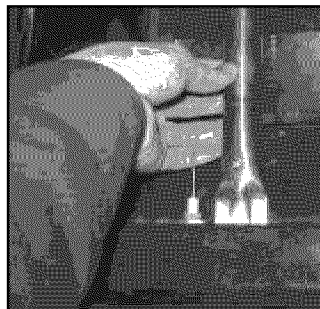
Limpieza de Tubos y Salidas de Quemadores

Para disminuir las posibilidades de llamaradas, siga el procedimiento indicado abajo al menos una vez por mes a fines del verano o comienzos del otoño, cuando las arañas están más activas o cuando su parrilla no haya sido usada por un periodo de tiempo.

1. Cierre todas las válvulas y la válvula del tanque de gas a la posición OFF.
2. Separe el conjunto del regulador de gas de PL de la parrilla a gas.
3. Saque la rejilla de cocción, los moderadores de llama, y la bandeja de grasa de la parrilla.
4. Saque los tornillos de la parte inferior de cada quemador y levante los quemadores y aléjelos del orificio de la válvula del gas.
5. Con un alambre doblado en forma de gancho, una manguera de aire o un cepillo para botellas, páselos por el tubo del quemador y adentro varias veces para sacar la basura.
6. Coloque nuevamente los quemadores como se muestra en la ilustración de abajo.

Paso 1. Ubique el quemador en el orificio.

Paso 2. Asegure el quemador principal en la pared trasera del fogón con 2 tornillos.



ADVERTENCIA

La ubicación del tubo del quemador con respecto al orificio es vital para un uso seguro. Inspeccione para asegurarse que el orificio esté adentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla a gas. Si el tubo del quemador no encaja sobre el orificio de la válvula, el encendido del quemador puede causar una explosión y un incendio.

No importa qué procedimiento de limpieza use para el quemador, le recomendamos que siga todos los pasos siguientes para ayudar a prolongar la vida del quemador.

1. Use un paño de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie externa de cada quemador hasta que quede sin restos de comida o suciedad.

2. Limpie los orificios tapados con un alambre duro, por ej. un sujetapapeles.

3. Verifique si hay daños (rajaduras o agujeros) en los quemadores. Si estos existieran, pida e instale uno nuevo. Después de la instalación asegúrese que los orificios de la válvula de gas estén ubicados correctamente dentro de las puntas de los tubos del quemador.



ADVERTENCIA

Puede que las arañas y los insectos hagan nido dentro de los quemadores de la parrilla e interrumpen el flujo normal del gas. Esta condición peligrosa puede causar un incendio detrás del panel de la válvula, dañando así la parrilla y haciéndola insegura para su operación. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.

SOLUCIÓN A PROBLEMAS BÁSICOS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona de modo apropiado, use la lista de inspección siguiente antes de llamar al servicio.

Debe inspeccionar el quemador al menos una vez por año, o inmediatamente después que ocurra una de las condiciones siguientes:

PROBLEMAS	QUE HACER
La parrilla no se enciende cuando se gira la perilla de control.	<p>Verifique si el tanque de PL está vacío.</p> <p>Limpie los cables y/o el electrodo frotando con alcohol y algodón limpio.</p> <p>Limpie con paño seco.</p> <p>Asegúrese que el cable esté conectado al conjunto del electrodo.</p> <p>¿Funcionan los demás quemadores?</p> <p>Verifique si los otros quemadores funcionan. Si es así, inspeccione si el orificio de gas del quemador que funciona mal está obstruido.</p>
La llama del quemador es amarilla o naranja, en combinación con el olor del gas.	<p>Vea como limpiar tubos de quemadores y salidas en la pág 14-15. Si el problema persiste, llame a 1-800-913-8999.</p>
Calor bajo con la perilla en posición "HI".	<p>¿Manguera de comb. doblada o torcida?</p> <p>¿La parrilla está en un área con polvo?</p> <p>¿Suministro de gas adecuado?</p> <p>¿Si hay sólo un quemador bajo, necesitan limpieza el orificio/quemador?</p> <p>¿Suministro o presión de gas bajos?</p>

Instrucciones para la Cocción



ADVERTENCIA

No deje la parrilla sin vigilancia.

Su parrilla caliente mucho. No se incline sobre el área de cocción durante el uso de la parrilla. No toque la superficie caliente ni la caja de la parrilla. La cubierta ni ninguna otra parte de la parrilla mientras que la parrilla esté en uso, o hasta que la parrilla se haya enfriado después del uso. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar serias lesiones físicas.

Quemado de la parrilla

Antes de usar la parrilla a gas por primera vez, “queme” la parrilla para eliminar cualquier olor o sustancias extrañas. Encienda los quemadores, baje la tapa, y use la parrilla en posición HIGH durante 3 a 5 minutos.

Temperaturas de Cocción

Posición alta: Use este ajuste para un rápido calentamiento, para chamuscar bistés, o para quemar residuos de comida que queden en la parrilla después de la cocción. **No use nunca** la posición HIGH para una cocción de largo tiempo.

Posición Media a Baja: La mayoría de las recetas son para las posiciones media a baja, incluyendo las recetas ahumadas, la carne asada, y los cortes magros como el pescado.

NOTA: Las posiciones de la temperatura variarán según la temperatura y la cantidad de viento que haya.

Cocción directa

El método de cocción directa puede ser usado con las rejillas de cocción suministradas y la comida colocada directamente sobre los quemadores encendidos de la parrilla. **La cocción directa requiere que la tapa de la parrilla esté abierta.** El método es ideal para el chamuscado y siempre que quiera asar carnes, aves o pescados con llamas vivas. Esta manera también es ideal para la fritura en abundante aceite y para el ahumado, ya que éstos requieren un calor directo.



ADVERTENCIA

No debe colocar papel de aluminio en el fondo de la parrilla, ni arena ni cualquier otra sustancia que restrinja el flujo de grasa hacia la bandeja de grasa. El incumplimiento de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.

Cocción indirecta

Para una cocción **indirecta**, la comida debe colocarse en el costado izquierdo o derecho de la parrilla con el quemador encendido en el lado opuesto. **La cocción indirecta debe hacerse con la tapa bajada.**

Llamaradas

Las grasas y los jugos que caen de la carne asada pueden causar llamaradas súbitas. Como las llamaradas le dan un sabor y color especial a las comidas cocinadas sobre llama, deben ser aceptadas en medida. Sin embargo, las llamaradas sin control pueden arruinar la comida.



CUIDADO

Para evitar los daños en los quemadores adyacentes, la protección contra calor de la caja del fogón debe insertarse firmemente en su lugar cuando se use un Quemador asador.

CARTA DE ASADO

ADVERTENCIA: Para asegurar que la comida pueda comerse con seguridad, cocínela a la temperatura interna mínima listada en la tabla de abajo:

Temperaturas Internas Mínimas para la Seguridad, USDA*	
Pescado	145° F
Cerdo	160° F
Recetas que contengan con huevos	160° F
Bistés o asados de res, ternera o cordero	145° F
Carne molida de res, ternera o cordero	160° F
Aves enteras (Pavo, pollo, pato, etc.)	165° F
Aves, molida o en pedazos (Pechugas, etc.)	165° F

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos:

COMIDA	Peso o espesor	Temperatura	Tiempo	Instrucciones especiales y sugerencias
Verduras	No se aplica	Mediana	8 a 20 minutos	Corte las verduras y unte con manteca o margarina. Envuelva apretadamente en papel de aluminio de alta resistencia. Gire ocasionalmente la parrilla.
Papas	Enteras	Mediana	40 a 60 minutos	Envuelva individualmente en papel de aluminio de alta resistencia. Cocine girando ocasionalmente.
Carne/bistés	1/2 a 3/4 pulg	Alta-mediana	4 a 15 minutos	Precaliente la parrilla de 15-20 minutos, ase los bistés cada lado durante dos minutos. A continuación ase cada lado de 3 a 5 minutos o hasta obtener el punto deseado.
Carnes molidas	1/2 a 3/4 pulg	Mediana	8 a 15 minutos	Gire, rotando una vez cuando los jugos salgan a la superficie o hasta lograr el punto de cocción deseado. No deje las hamburguesas sin vigilancia, puede ocurrir una llamarada rápidamente.
Costillas	1/2 o costillar completo	Mediana	20 a 40 minutos	Ase girando ocasionalmente. Durante los últimos minutos pincele con salsa barbacoa, girando varias veces.
Salchichas	No se aplica	Mediana	5 a 10 minutos	Ase girando la parrilla cuatro veces. 2-4 minutos sobre cada uno de los cuatro lados.
Aves, cortadas	1/4 a 1/2 libras	Bajo o mediano	20 a 40 minutos	Ase girando ocasionalmente. Durante los últimos minutos pincele con salsa barbacoa, girando varias veces.
Aves enteras	2 a 3 libras	Bajo o	1 a 1-1/2 hora	Use el pie para aves y cepille frecuentemente según lo desee
		Mediana	40 a 60 minutos	Use el pie para aves y pincele frecuentemente según lo desee
Pescado	3/4 a 1 pulg.	Mediana	8 a 15 minutos	Ase girando una vez hasta lograr el punto deseado. Pincele con manteca derretida, margarina o aceite.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

manage  my home

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[®] (1-800-469-4663)

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

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

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

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.com

www.sears.ca

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears