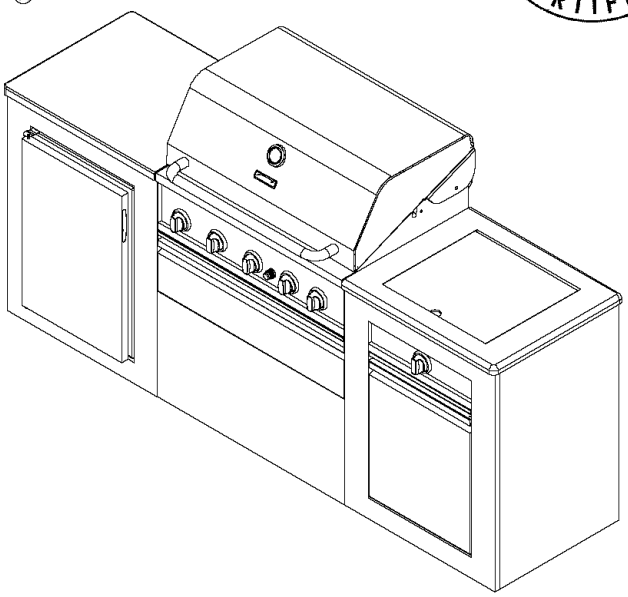
Use and Care Guide

Kenmore ELITE®

Liquid Propane Gas (LPG) Grill Island

Model 141.16688800 & 141.16689800



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

Grill Information Center:

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

1-888-317-7642

8am-8pm CST, Monday through Friday

IMPORTANT:

- **NOTE TO ASSEMBLER/INSTALLER:** Leave this guide with the consumer.
- **NOTE TO CONSUMER:** Keep this guide for future reference.
- **RECORD YOUR SERIAL #**

_____

(see silver CSA label on main body of grill)

WARNING

- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- Whether this grill was assembled by you or someone else, you must read this entire manual before using your grill to ensure the grill is properly assembled, installed and maintained.
- **Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.** Use your grill at least **3 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire such as vinyl or wood siding, fences and overhangs or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- THIS GAS APPLIANCE IS DESIGNED FOR OUTDOOR USE ONLY.
- **Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- **Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.
- **Never** disconnect the gas regulator or any gas fitting while your grill is lit. A lit grill can ignite leaking gas and cause a fire or explosion which could result in property damage, personal injury or death.

Guide # P80136006H - Date:2008/01/11

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179, USA www.sears.com

Table of Contents

Primary Safety Warnings 1-3
Warranty Terms and Conditions.....2
Pre-Assembly Instructions.....3
Part Diagrams and Lists 4-11
Assembly Instructions.....12-14
Use & Care Instructions:
- Gas Safety and Leak Tests.....15-18
- Lighting Instructions.....19-20
- Troubleshooting.....20
- Rotisserie Instruction..... 21-23
- Refrigerator Instruction 24
- Cleaning and Maintenance 25-27
- Cooking Guide A1-A5
- Frequently Asked Questions A7-A8

Warranty

Kenmore Elite Full Warranty
If this grill fails due to a defect in 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).

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

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

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss or rusting (except for rust-through as specified above), which are either expendable parts that can wear out from normal use in less than a year, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

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

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

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

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL

© Sears Brands, LLC

DANGER

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

WARNING

- LPG models must be used with Liquid Propane Gas and the regulator assembly supplied. Natural Gas models must be used with Natural Gas only. Any attempt to convert the grill from one fuel type to another is hazardous and must be performed by a qualified gas technician only, using a NG Conversion Kit purchased from Sears at 1-800-4-MY-HOME®.
- Keep gas regulator hose away from hot grill surfaces and dripping grease. Avoid unnecessary twisting of hose. Visually inspect hose prior to each use for cuts, cracks, excessive wear or other damage. If the hose appears damaged do not use the gas grill. Call Sears at 1-888-317-7642 for a certified replacement hose.
- **California Proposition 65**
  Combustion byproducts produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

  Brass components on the grill, such as hose fittings, propane cylinder valves (sold separately) and burner valve stems, contain lead which is known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
- **Never use charcoal** or lighter fluid in this gas grill. Failure to comply with these instructions could result in a grease fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- The Grease Draining Tray and Grease Receptacle must be visually inspected before each grill use. Remove any grease and wash Grease Draining Tray and Grease Receptacle with a mild soap and warm water solution. **Failure to comply with these instructions could result in a grease fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.**

Pre-Assembly Instructions For Your Safety

WARNING

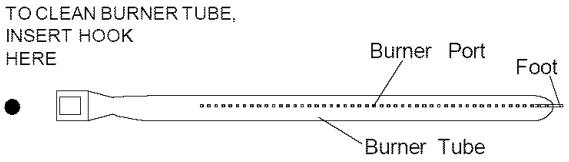
Failure to comply with these instructions may result in a hazardous situation which, if not avoided, may result in injury.

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

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

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

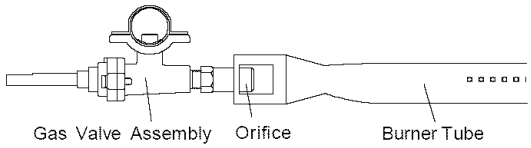
☐ METHOD 1: Bend a stiff wire or wire coat hanger into a small hook as shown and run the hook through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove debris.



☐ METHOD 2: Use a bottle brush with a flexible handle and run the brush through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove any debris.

☐ METHOD 3: Use an air hose to force air through each Burner Tube. The forced air should pass debris or obstructions through the Burner and out the Ports.

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



To expedite the assembly process follow these general guidelines:

☐ **Tools Required for Assembly** :
- protective work gloves
- Phillips Head Screwdriver

☐ You will need assistance from another person to handle this grill and island.

☐ This grill island is shipped in two cartons. You will need both cartons to complete assembly.

☐ Use the Hardware and Part Diagrams to ensure all items are included and free of damage.

☐ Do not assemble or operate the grill if it appears damaged. If there are damaged or missing parts when you unpack the shipping box or you have questions during the assembly process, call the:

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

Grill Installation Codes

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

WARNING

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

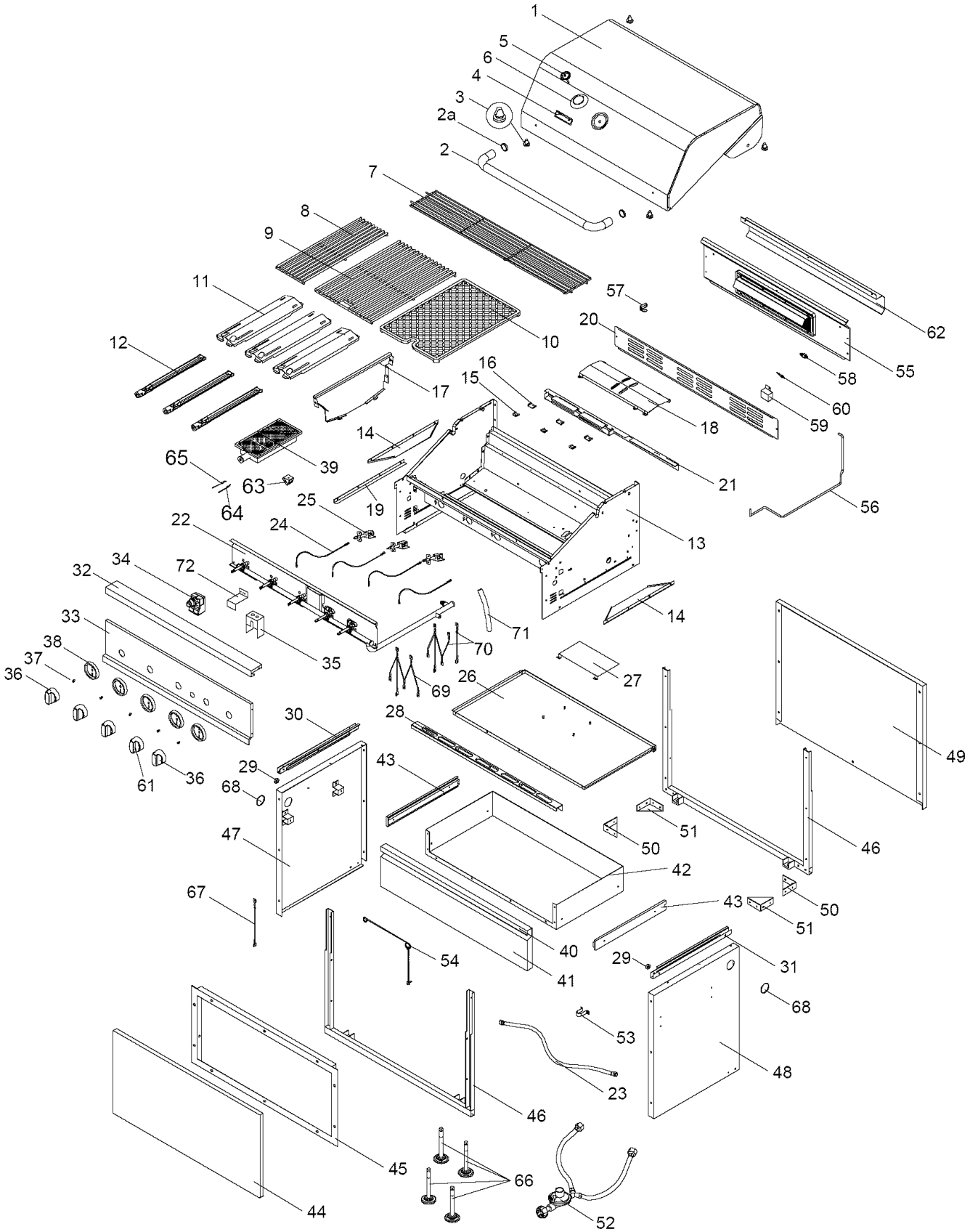
CAUTION

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

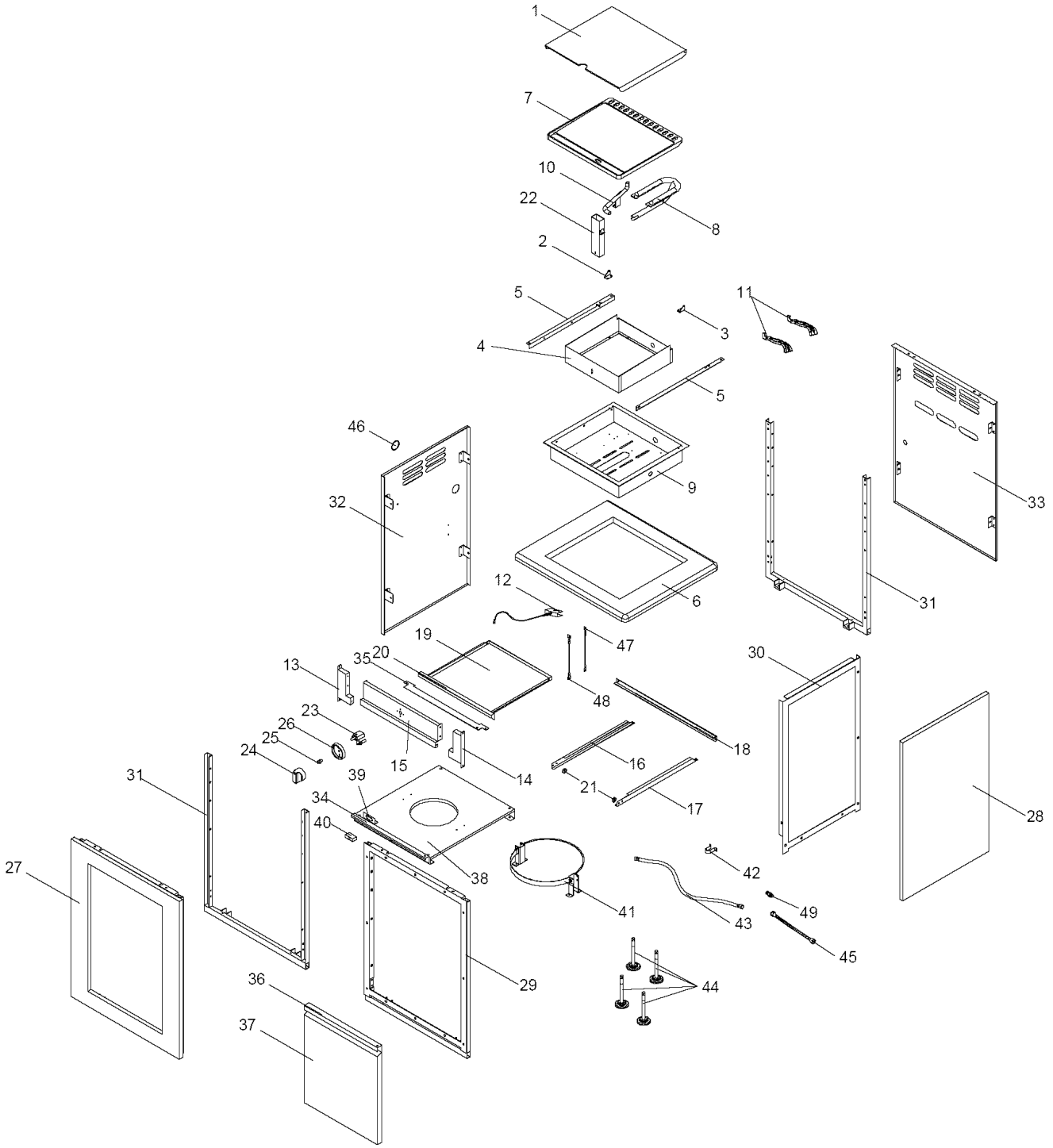
WARNING

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

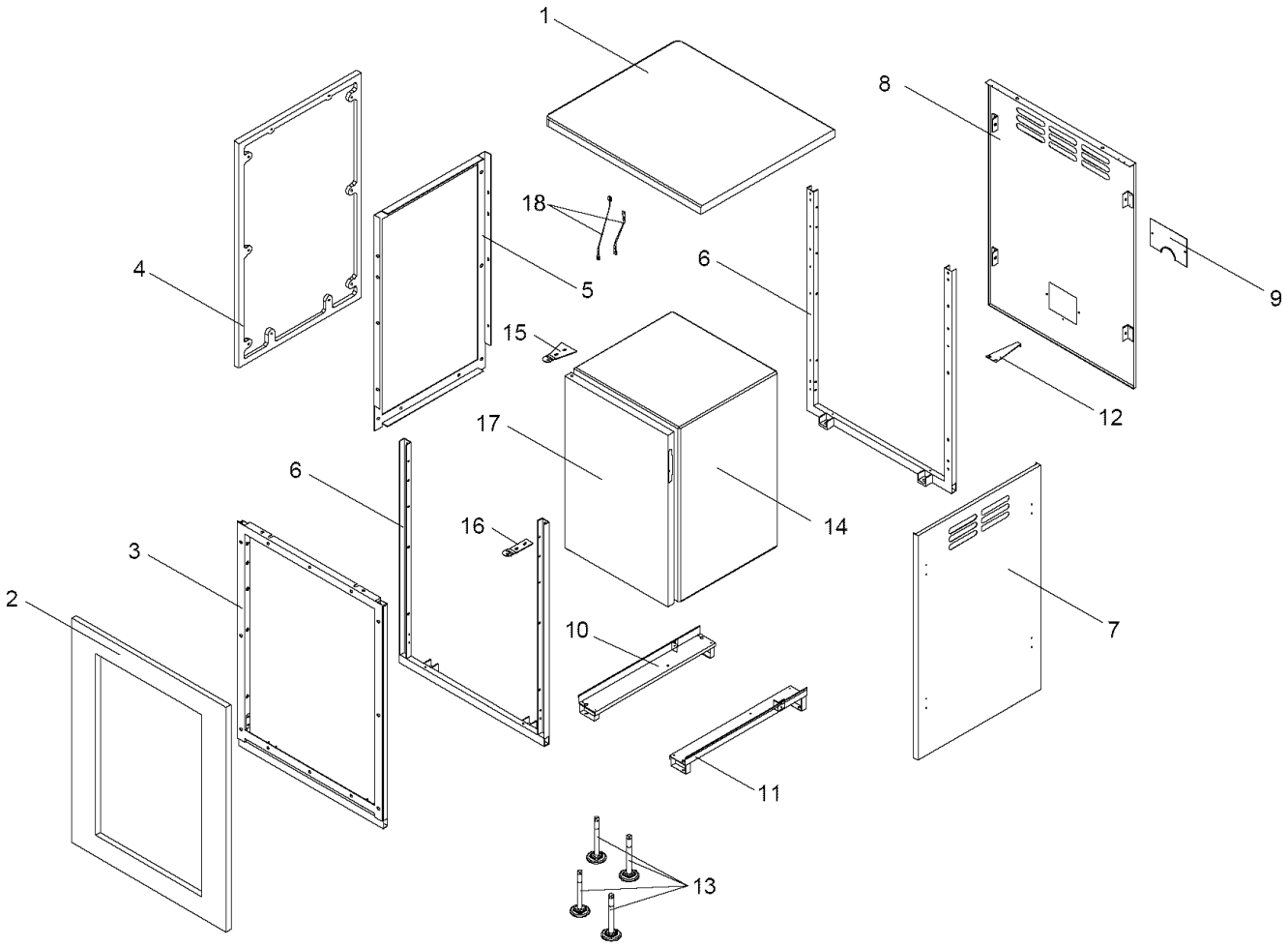
Parts Diagram for Model 141.16688800 Grill



Parts Diagram for Model 141.16689800 Griddle Side Burner



Parts Diagram for Model 141.16689800 Island



Parts List for Model 141.16688800 Grill

KEY	DESCRIPTION	PART #	QTY
1	Lid Assembly	P001472134	1
2	Lid Handle	P00205069M	1
2a	Lid Handle Heat Insulating Spacer	P06801028A	2
3	Protective Pad	P05518002I	4
4	Name Plate	P00410039C	1
5	Temperature Gauge	P00601287C	1
6	Temperature Gauge Seat	P00614027C	1
7	Cooking Rack / Secondary	P01507020G	1
8	Cooking Grid, 6.5"	P01604031B	1
9	Cooking Grid, 13"	P01604013B	1
10	Cooking Grid / Infrared Burner	P01615030F	1
11	Heat Diffuser	P017080364	3
12	Burner	P020080324	3
13	Bowl Assembly	P0071339B4	1
14	Grease Draining Plate	P069020184	2
15	Heat Diffuser Bracket, Front	P033280154	3
16	Heat Diffuser Bracket, Rear	P033280174	3
17	Burner Heat Shield	P069060454	1
18	Grease Tray Heat Shield, Upper	P06903056A	1
19	Bowl Wind Shield	P069060754	1
20	Bowl Panel, Rear/Upper	P06906021C	1
21	Burner Bracket	P0220342DD	1
22	Gas Valve/Manifold Assembly	Y0060570	1
23	Connection Hose	P03705087I	1
24	Electric Wire Set	P02615103A	1
25	Gas Collector Box with Electrode	P02609010B	3
26	Grease Tray	P02706255B	1
27	Grease Tray Heat Shield	P06903048B	1
28	Grease Tray Handle	P00213012M	1
29	Wheel for Grease Tray	P05354002A	2
30	Bowl Support Bracket, Left	P01301006K	1
31	Bowl Support Bracket, Right	P01302006K	1
32	Control Panel, Upper	P0290998FI	1
33	Control Panel	P0290999FI	1
34	Electric Ignitor,6-port	P02502265C	1
35	Electric Ignitor Protector	P05545002A	1
36	Control Knob	P03426333J	4
37	Control Knob Spring	P05504021A	5
38	Control Knob Seat	P03413011J	5
39	Infrared Burner Assembly	P020050104	1
40	Drawer Handle	P00213020M	1
41	Drawer Panel	P01912001I	1
42	Drawer	P01913001I	1
43	Drawer Slide Set	P05516132C	2
44	Cart Panel, Front	P07621008D	1
45	Cart Panel Frame, Front	P03344011D	1
46	Cart Frame	P00907014C	2

Parts List for Model 141.16688800 Grill

KEY	DESCRIPTION	PART #	QTY
47	Cart Panel, Left	P07604018B	1
48	Cart Panel, Right	P07604019B	1
49	Cart Panel, Rear	P07604020B	1
50	Cart Bottom Panel Bracket, LF/RR	P03305060D	2
51	Cart Bottom Panel Bracket, RF/LR	P03305061D	2
52	Regulator with Hose	P03637001A	1
53	Hose Holder	P05536001G	1
54	Lighting Stick Assembly	P05507008A	1
55	Rotisserie Burner Assembly	P02007068A	1
56	Rotisserie Burner Extension Tube	P03717050B	1
57	Rotisserie Burner Electrode	P02614025A	1
58	Rotisserie Burner Orifice	P06534005A	1
59	Rotisserie Burner Thermocouple Bracket	P03328047C	1
60	Rotisserie Burner Thermocouple	P05305027A	1
61	Control Knob for Rotisserie Burner	P03426343J	1
62	Rotisserie Burner Wind Shield	P06906046B	1
63	Infrared Burner Thermocouple Bracket	P033430084	1
64	Infrared Burner Thermocouple	P05305022A	1
65	Infrared Burner Electrode	P02618008B	1
66	Level Adjuster	P05322004A	4
67	Ground Wire	P02615114D	1
68	Protective Cap	P05535008I	2
69	Electric Wire, 5-contact	P02615128A	1
70	Electric Wire Set	P02616013G	1
71	Wire Tube	P05371001A	1
72	Control Panel Bracket	P03303029D	1
	Cover	P07007048A	1
	Rotisserie Assembly	Y0250147	1
	Use and Care Guide	P80136006H	1

Parts List for Model 141.16689800 Griddle Side Burner

KEY	DESCRIPTION	PART #	QTY
1	Lid	P0015201A4	1
2	Lid Hinge Bracket, Left	P033180034	1
3	Lid Hinge Bracket, Right	P033180044	1
4	Griddle Burner Body	P0071343D4	1
5	Griddle Burner Body Bracket	P03303105D	2
6	Griddle Burner Frame	P07801070A	1
7	Griddle	P05701040E	1
8	Burner/Griddle	P020080464	1
9	Bowl Assembly	P0073540B4	1
10	Lighting Tube	P05507011A	1
11	Grate Handle	P05515014E	2
12	Gas Collector Box with Electric Wire	P02601006A	1
13	Control Panel Bracket, Left	P033040474	1
14	Control Panel Bracket, Right	P033040484	1
15	Control Panel	P02905606I	1
16	Bowl Support Bracket, Left	P01304014D	1
17	Bowl Support Bracket, Right	P01305020D	1

Parts List for Model 141.16689800 Griddle Side Burner

KEY	DESCRIPTION	PART #	QTY
18	Bowl Support Bracket, Rear	P01319002D	1
19	Grease Tray	P02718047B	1
20	Grease Tray Handle	P00213021M	1
21	Wheel for Grease Tray	P05354002A	2
22	Grease Tube	P02721042B	1
23	Gas Valve	P03245001G	1
24	Control Knob	P03426353J	1
25	Control Knob Spring	P05504021A	1
26	Control Knob Seat	P03413011J	1
27	Cart Panel, Front	P07621013D	1
28	Cart Panel, Right	P07620020D	1
29	Cart Panel Frame, Front	P03344014D	1
30	Cart Frame, Right	P03344015D	1
31	Cart Frame	P03344016D	2
32	Cart Panel, Left	P07605032P	1
33	Cart Panel, Rear	P07702093M	1
34	Door Bracket, Bottom	P033060314	1
35	Door Bracket, Top	P033060324	1
36	Door Handle	P00213022M	1
37	Door	P04301042J	1
38	Tank Tray	P01001064D	1
39	Door Magnet Bracket	P03301051D	1
40	Door Magnet	P05523005M	2
41	Tank Holder	P05358002G	1
42	Hose Holder	P05536001G	1
43	Extension Hose, 18.5"	P03705087K	1
44	Level Adjuster	P05322004A	4
45	Side Burner Connection Hose	P03702034F	1
46	Protective Cap	P05535008I	1
47	Electric Wire, 1-contact	P02615129L	1
48	Electric Wire	P02616014G	1
49	Gas Fitting	P03901036A	1

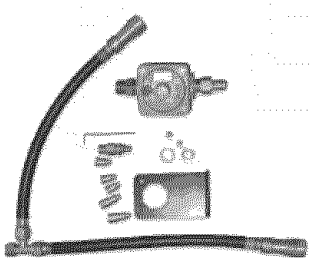
Parts List for Model 141.16689800 Island

KEY	DESCRIPTION	PART #	QTY
1	Cart Panel, Top	P07801071A	1
2	Cart Panel, Front	P07621014D	1
3	Cart Panel Frame, Front	P03344014D	1
4	Cart Panel	P07620020D	1
5	Cart Panel Frame	P03344016D	1
6	Cart Frame	P03344015D	2
7	Cart Panel, Right	P07606034P	1
8	Cart Panel, Rear	P07702094M	1
9	Trim Plate	P07524001Q	1
10	Refrigerator Bracket, Left	P03311020D	1
11	Refrigerator Bracket, Right	P03311021D	1
12	Refrigerator Bracket, Rear	P03311022D	1
13	Level Adjuster	P05322004A	4
14	Refrigerator	P05335021B	1
15	Refrigerator Door Bracket, Upper	P03329014D	1
16	Refrigerator Door Bracket, Lower	P03329015D	1
17	Door for Refrigerator	P04302048A	1
18	Electric Wire	P02615113A	1

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

Natural gas conversion kit Part #Y0440030

Your Island can be converted to natural gas with this natural gas kit and a qualified gas technician only. In order to convert this grill the tech will need this grill conversion kit.



Natural gas 12' hose Part #P03703001A

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

For the repair or replacement parts you need:

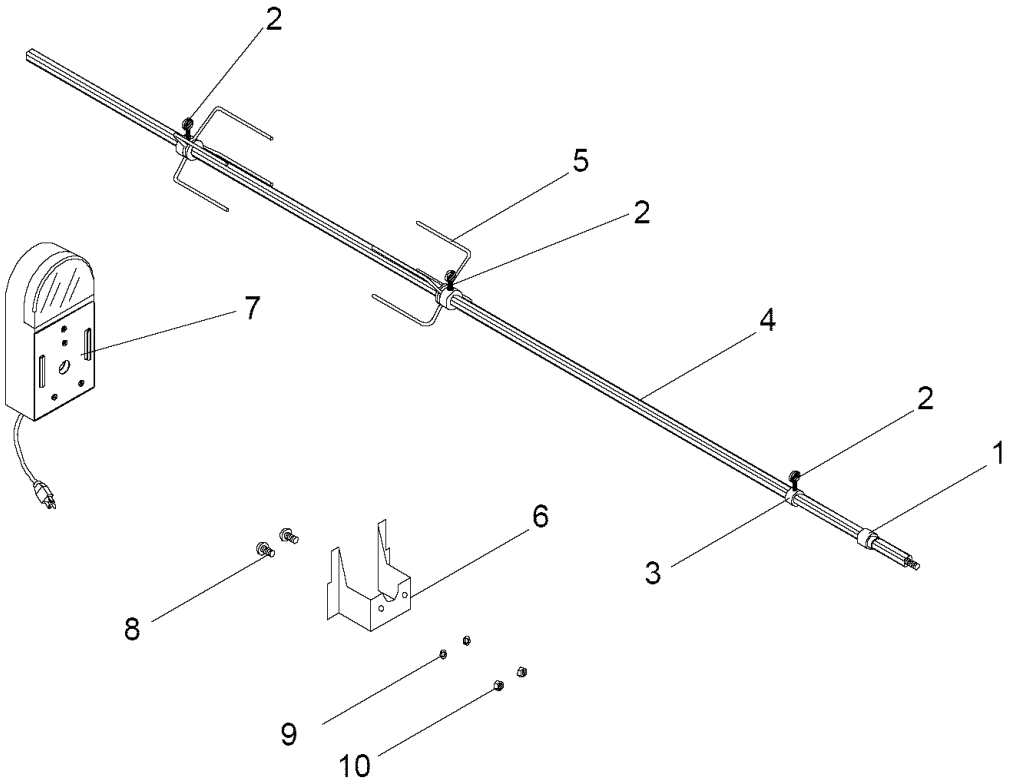
Call anytime **1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

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

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

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

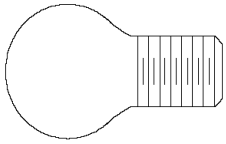
Rotisserie Assembly Parts Diagram



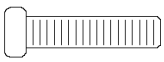
Y0250147 Rotisserie Assembly Parts List

KEY	DESCRIPTION	PART#	QTY
1.	Rot. Bushing	P05508167F	1
2.	Rot. Thumbscrew 1/4"x1/2"	S196G04084	3
3.	Rot. Collar	P05508168F	1
4.	Rot. Spit	P05508175F	1
5.	Rot. Holding Fork	P05508169F	2
6.	Rot. Motor Bracket	P03307010A	1
7.	Rot. Motor/AC	P07101045A	1
8.	Rot. Screw#10-24x3/4"UNC	S112G10124	2
9.	Rot. Washer	S411G03084	2
10.	Rot. Nut #10-24	S362G10124	2

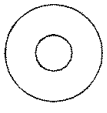
Hardware for Rotisserie



Rot. Thumbscrew
1/4"x1/2"
Qty. 3
Part # S196G04084



Rot. Screw #10-24x3/4"
UNC
Qty. 2
Part # S112G10124



Rot.Washer
Qty. 2
Part # S411G03084

Rot. Nut.#10-24
Qty. 2
Part # S362G10124

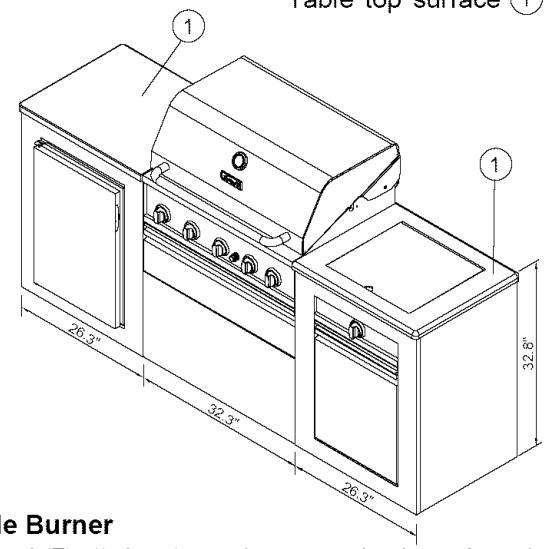
Grill Information Center: If you have questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts when you unpack this unit from the shipping box, call us 8:00 am - 8 pm CST, Monday through Friday at: **1-888-317-7642**

Assembly Instructions

1 Assemble Island Set

- ☐ Open both cartons and remove all packing materials.
- ☐ Open Grill Lid and Refrigerator door and remove packing materials.
- ☐ Align the 3 individual components and slide together as shown.
- ☐ Be sure to attach the Regulator with Hose to both the Grill and the Side Burner before securely placing the island in position. (Please refer to Step 2.)

Table top surface (1)



Note:
All measurements are in inches

CAUTION

Use your grill at least **3 feet away** from any wall or surface.
Do not obstruct the flow of air for combustion and ventilation.
DO NOT lift Grill Island units from the table top surfaces when moving or assembling Island set.

2 Install Regulator with Hose to Grill and Griddle Side Burner

- ☐ Unscrew the Bowl Rear Upper Panel from Bowl Rear Panel (Fig.1) then insert the connection hose through the hole on the cart right panel of the main grill and then through the hole on the cart left panel of the griddle side grill. (see Fig. 2).
- ☐ Insert the electric wire set through the cart left panel of the griddle side grill and then push plug to the socket of the electric wire, ensure the same color match (Fig. 3).
- ☐ Unscrew the Hose Holder from the Rear Cart Frame.Then fix the hose by Hose Holder onto the Rear Cart Frame (Fig. 3).
- ☐ Push back Sleeve of the Socket. See Figure A. Insert Plug then release Sleeve. See Figure B. Push Plug until sleeve snaps forward locking the Plug into the Socket. See Figure C.
- ☐ Complete installation of Regulator with Hose for both Grill and Side Burner Plugs.

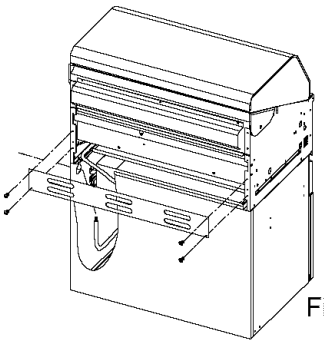


Fig. 1

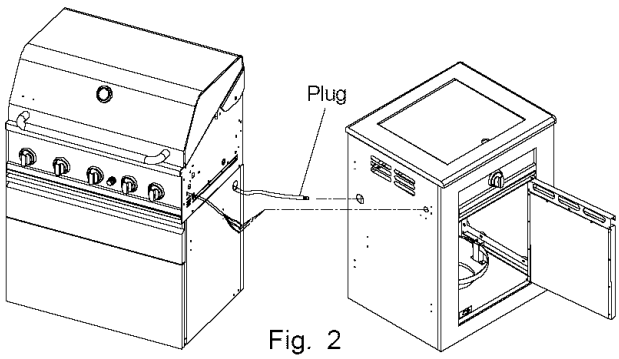
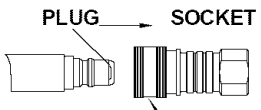


Fig. 2

Figure A



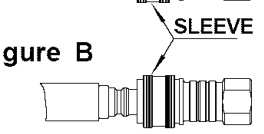
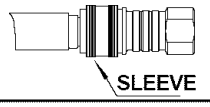


Figure B

Figure C



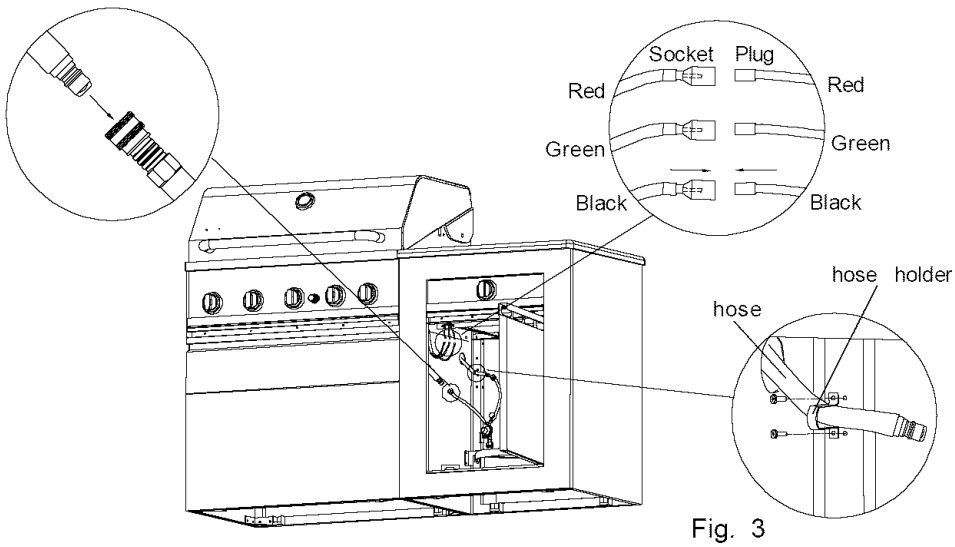


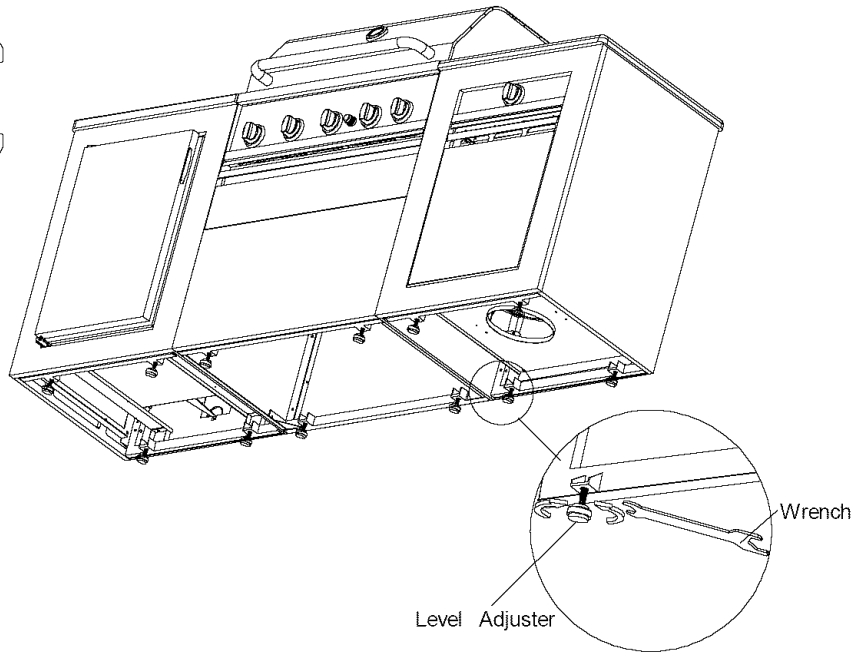
Fig. 3

Assembly Instructions

3 Adjust Island Assembly Set (on uneven surface position).

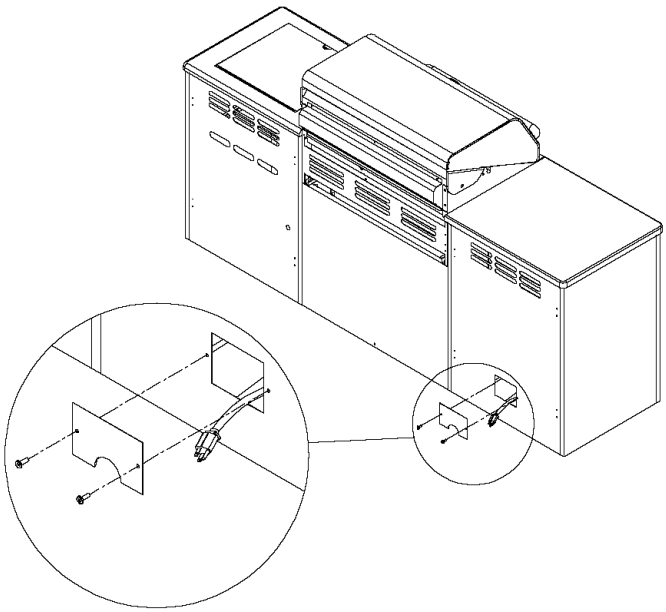
- ☐ Level Adjusters are located underside of the Island Assembly as shown.
- ☐ Adjusters are Located on the underside. Adjust the 12 preassembled Level Adjusters using the wrench provided.
  - Turning adjusters clockwise raises the height.
  - Turning adjusters counterclockwise lowers the height.
- ☐ **IMPORTANT**: For illustration purpose the Island Assembly Set is shown on a tilted angle. **FOR YOUR SAFETY DO NOT TILT** your Island Assembly at any time.

Wrench
Qty.1
Part # P05515017L
(Already packed in the Use and Care Guide packaging.)



4 Pull Refrigerator Cord out.

- ☐ Unscrew Trim Plate from the rear of Island set, then pull Refrigerator Cord out.
- ☐ Reinstall Trim Plate to Island set.
- ☐ Plug Refrigerator Cord into a properly grounded outlet.



Final Grill Assembly Step

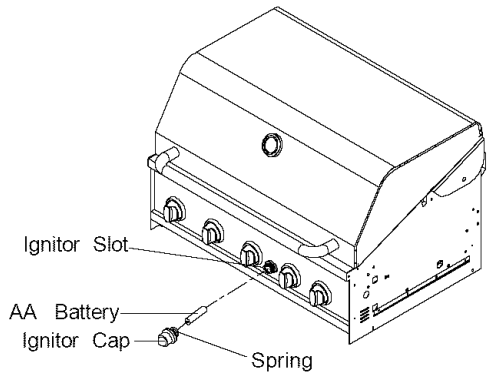
When you have finished assembling your grill be sure that all screws are tightened for safe operation of your grill.

WARNING

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

5 Install Ignitor Battery

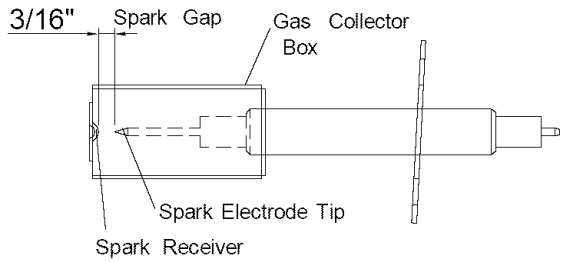
- ☐ Unscrew Ignitor Cap from Control Panel.
- ☐ Place supplied AA battery into the Ignitor Slot with positive pole facing you.
- ☐ Position the Cap and Spring over the AA battery and tighten onto Control Panel.



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

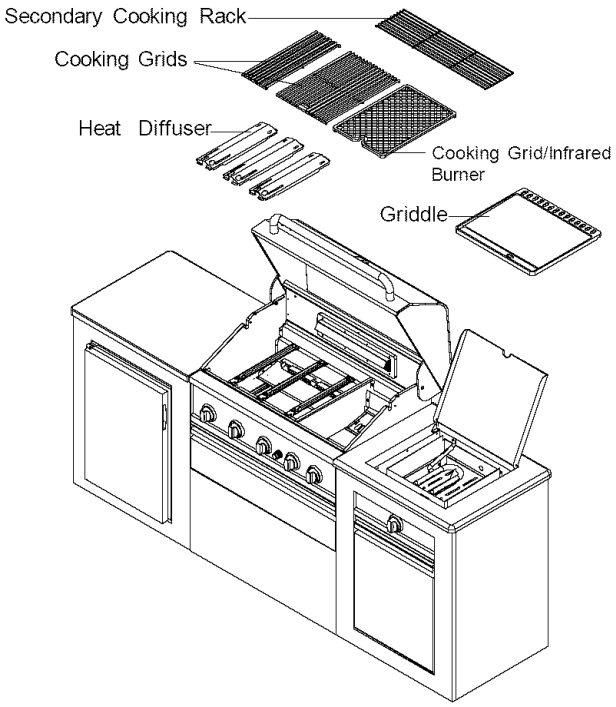
This test will ensure that the Spark Electrode Tips are properly positioned so your grill lights easily and properly.

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



7 Install Cooking Components

- ☐ Place the Heat Diffusers above the Burners.
- ☐ Place the Cooking Grids on the ledge above the Heat Diffuser.
- ☐ Place the Secondary Cooking Rack into the holes on the upper left and right of the Back Burner frame with the bottom resting in the slots on either side of the Grill Bowl.
- ☐ Place the Griddle above the Side Burner.



USE AND CARE INSTRUCTIONS

CORRECT LP GAS TANK USE

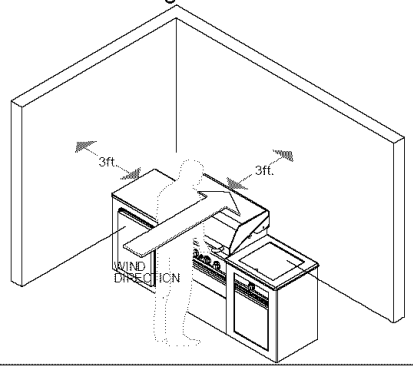
- ☐ LP Gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas (LP Gas) tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP Gas tank that exceeds this capacity. A tank of approximately 12 inches in diameter by 18-1/2 inches high is the maximum size LP Gas tank to use. **You must use an "OPD" gas tank which offers a listed Overfill Prevention Device.** This safety feature prevents tank from being overfilled which can cause malfunction of LP Gas tank, regulator and/or grill.
- ☐ The LP Gas tank must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP-Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable.
- ☐ The LP Gas tank must have a shutoff valve, terminating in an LP Gas supply tank valve outlet, that is compatible with a Type 1 tank connection device. The LP Gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank.
- ☐ The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- ☐ The LP Gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- ☐ **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas 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 hose assembly supplied with your gas grill. **Replacement regulators and hose assemblies must be those specified by the Manufacturer.**
- ☐ Have your LP Gas dealer check the release valve after every filling to ensure it remains free of defects.
- ☐ Always keep LP Gas tank in upright position.
- ☐ Do not subject the LP Gas tank to excessive heat.
- ☐ Never store an LP Gas tank indoors. If you store your gas grill in the garage **always** disconnect the LP Gas tank first and store it safely outside.
- ☐ LP Gas tanks must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of the reach of children.
- ☐ Disconnected LP Gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- ☐ The regulator and hose assembly can be seen after opening the doors (if applicable) and must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to using the grill again.
- ☐ Any attempt to convert the grill from one fuel type to another is extremely hazardous and must be performed by a qualified gas technician only, using a NG Conversion Kit purchased from Sears.
- ☐ **Never** light your gas 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. Do not allow children or pets to play near your grill.
- ☐ Use of alcohol, prescription or non-prescription drugs can impair your ability to properly assemble and safely operate your grill.
- ☐ Keep fire extinguisher readily accessible. In the event of a oil/grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type B extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
- ☐ In the event of rain, cover the grill and turn off the burner and gas supply.
- ☐ Use your grill on a level, stable surface in an area clear of combustible materials.
- ☐ Do not leave grill unattended when in use.
- ☐ Do not move the appliance when in use.
- ☐ Allow the grill to cool before moving or storing.
- ☐ Do not use your grill as a heater.
- ☐ This grill is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- ☐ The grill is not intended for commercial use.
- ☐ **Never** use charcoal in this gas grill.

WARNING

A. Do not store a spare LP-Gas tank under or near this appliance.
B. Never fill the tank beyond 80 percent full; and
C. If the information in "(a)" and "(b)" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

WARNING

- **Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.** Use your grill at least **3 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire such as vinyl or wood siding, fences and overhangs or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- Outdoor cooking gas appliance shall not be used under overhead combustible construction.
- **Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- **Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.
- In **windy conditions**, always position the front of grill to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and grill.



USE AND CARE INSTRUCTIONS

NOTE about LP Gas Tank Exchange Programs

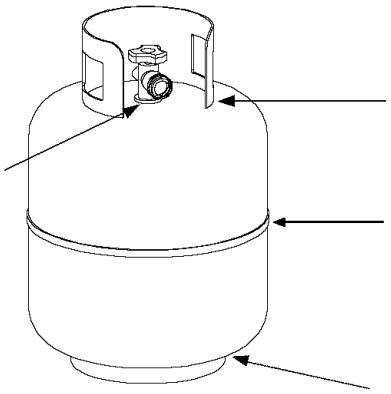
- Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP Gas tank through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their tanks. Exchange your tank only for an OPD safety feature-equipped tank as described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

How to Leak Test your LP Gas Tank

For your safety:

- All leak tests must be repeated each time your LP Gas tank is exchanged or refilled.
- When checking for gas leaks do not smoke.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Your grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During the leak test, keep your grill away from open flames or sparks.
- Do not use household cleaning agents. Damage to gas assembly components can result.

☐ Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution.
☐ Brush soapy solution onto LP Gas tank in the areas indicated by the arrows. See diagram.
☐ If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Call an LP Gas Supplier or your Fire Department.

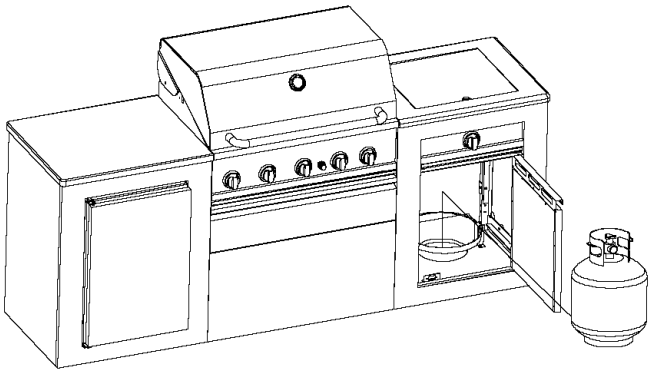


WARNING

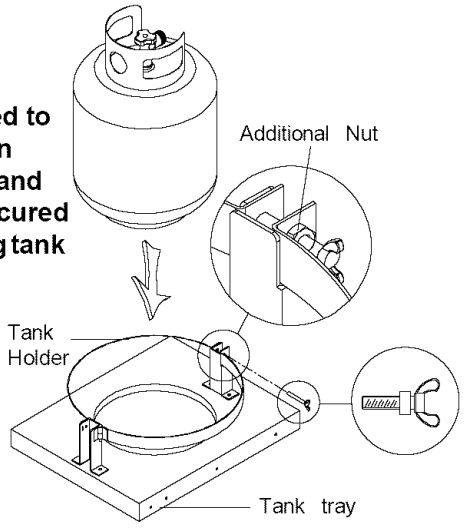
If growing bubbles appear do not use or move the LP Gas tank. Contact an LP Gas Supplier or your fire department!

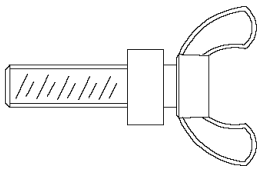
LP Gas Model only:
Secure a 20lb LP Gas Tank to Gas Grill

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



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





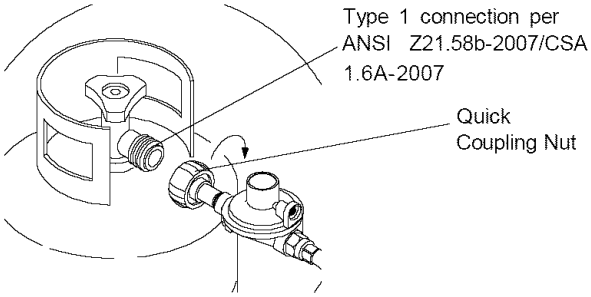
Wing Bolt 1/4"x1/2"
Qty. 2
Part # S233G0408A
(Already installed on the Tank Holder.)

USE AND CARE INSTRUCTIONS

LP Gas Model only:

Connect Regulator with Hose to your LPG Tank

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



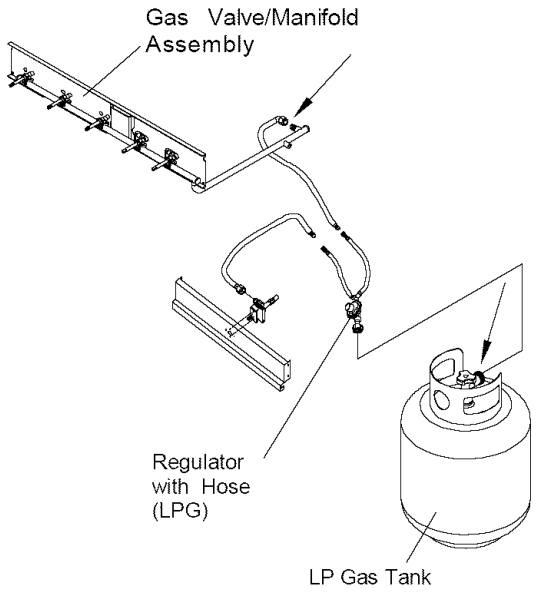
CAUTION: When the appliance is not in use the gas must be turned off at the tank. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

Check all connections for LP Gas Leaks

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

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

Grill



Disconnecting A Liquid Propane Gas (LPG) Tank From Your Grill

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

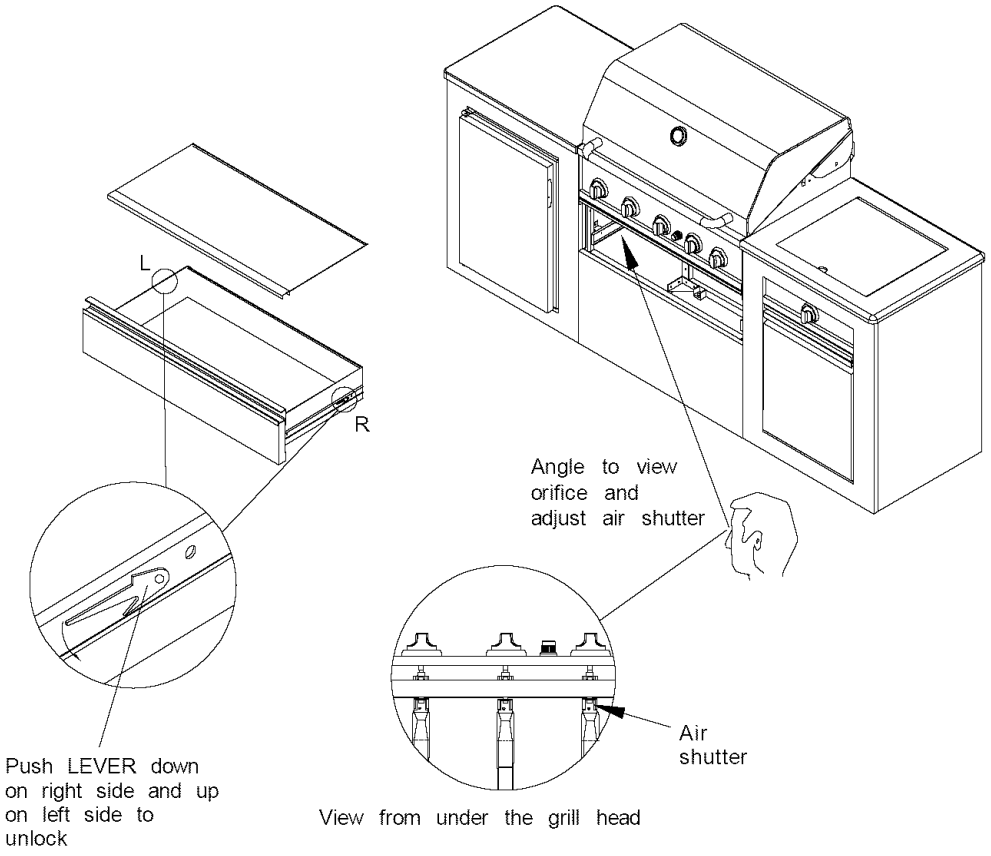
WARNING

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

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Check that the end of each Burner Tube is properly located over each Valve Orifice

1. Remove the Drawer and the Grease Draining Tray.



WARNING

If you have a gas leak that cannot be repaired by tightening, turn off the gas at the source, disconnect fuel line from your grill and call 1-888-317-7642 or your gas supplier for repair assistance.

Never disconnect the gas regulator or any gas fitting while your grill is lit. A lit grill can ignite leaking gas and cause a fire or explosion which could result in property damage, personal injury or death.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

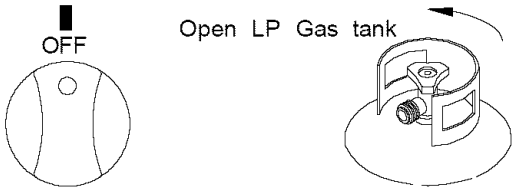
Grill Lighting Instructions

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

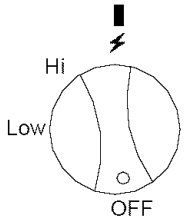
WARNING

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

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

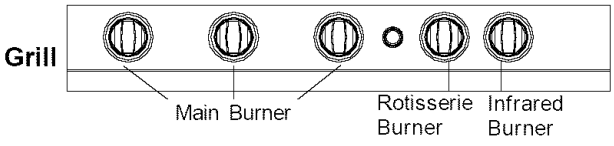


6. Push and turn Burner Control Knob to ⚡ and you will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Once the burner is lit, turn the knob back to Hi.



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

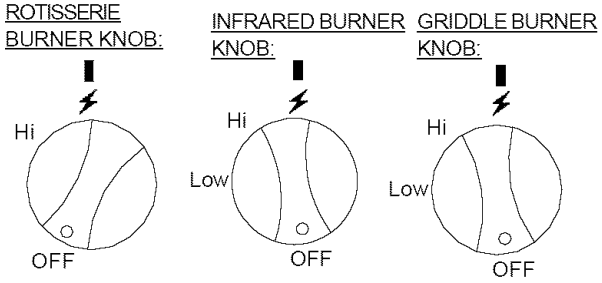
Burner Control Knobs on Control Panel



Rotisserie Burner Lighting Instructions

1. Follow steps 1 through 5 of the Grill Lighting Instructions.
2. Push and turn Burner Control Knob to ⚡ and hold knob in.
3. Keep pressing while you turn knob to Hi and hold in 5 - 10 seconds before releasing.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn gas off at source and turn Control Knobs OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry. If your grill still fails to light turn the Control Knob(s) and gas source OFF and conduct a leak test as explained in the LP Gas Tank Installation of this guide. If no leaks are detected, wait 5 minutes for any gas to clear and repeat the lighting procedure.
5. After Burner is lit, turn the tank valve SLOWLY one more 1/4.

IMPORTANT: Do not use the Rotisserie Burner and Main Burners at the same time. Rotisserie burner is for Rotisserie Cooking only.



Infrared Burner Lighting Instructions

1. Follow steps 1 through 5 of the Grill Lighting Instructions.
2. Push and turn Burner Control Knob to ⚡ and hold knob in.
3. Keep pressing while you turn knob to Hi and hold in 5 - 10 seconds before releasing.
4. If ignition does not occur in 5 seconds, turn gas off at source and turn Control Knobs OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry. If your grill still fails to light turn the Control Knob(s) and gas source OFF and conduct a leak test as explained in the LP Gas Tank Installation of this guide. If no leaks are detected, wait 5 minutes for any gas to clear and repeat the lighting procedure.
5. After Burner is lit, turn the tank valve SLOWLY one more 1/4 of a turn.

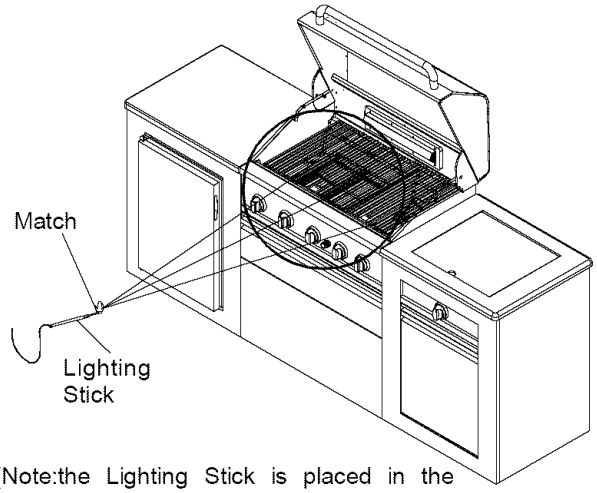
Griddle Burner Lighting Instructions

1. Follow steps 1 through 3 of the Grill Lighting Instructions.
2. Open the Griddle Side Burner Lid.
3. Set Control Knobs to OFF and open the LP Gas tank valve **SLOWLY 1/4 of a turn**.
4. Push and turn Burner Control Knob to ⚡ and you will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Once the burner is lit, turn the knob back to Hi.
5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn gas off at source and turn Control Knobs OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry. If your grill still fails to light turn the Control Knob(s) and gas source OFF and conduct a leak test as explained in the LP Gas Tank Installation of this guide. If no leaks are detected, wait 5 minutes for any gas to clear and repeat the lighting procedure.
6. After Burner is lit, turn the tank valve SLOWLY one more 1/4 of a turn.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Manually Lighting Your Grill By Paper Match

To light your gas grill by match, insert a match into the Lighting Stick and follow steps 1 through 5 of the Grill Lighting Instructions. Then, light the match and place Lighting Stick through the Cooking Grid on the grill as shown below. Turn the nearest Control Knob to the **Hi** setting to release gas. The Burner should light immediately.



(Note:the Lighting Stick is placed in the drawer.)

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 front of grill when lighting your grill by match.

WARNING

Should a FLASHBACK 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.
- Open the Grill Lid.
- Put out any flame with a Class B fire extinguisher.
- Once the grill has cooled down, clean the Burner Tubes and Burners according to the cleaning instructions in this Use and Care Guide.

WARNING

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

Troubleshooting

If the grill fails to light :

1. Turn gas off at source and turn Control Knobs to OFF. Wait at least 5 minutes for gas to clear, then retry.
2. If your grill still fails to light, check gas supply and connections.
3. Repeat 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 one 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 by removing the screw from the rear of each Burner using Phillips Head Screwdriver. 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, screws and cooking components.

☐ If an obstruction is suspected in Gas Valves or Manifold, call the Grill Information Center 1-888-317-7642 8am to 8pm CST, Monday through Friday.

☐ Obstruction in Burner Tubes
Correction: Follow the Burner Tube cleaning procedure on **page 27** of this Use and Care Guide.

☐ Misalignment of Ignitor on Burner
Correction: Check for proper position of the Electrode Tip as shown in **step 6 page 14.** The gap between the Spark Electrode Tip and Spark Receiver should be approximately 3/16". Adjust if necessary. With the gas supply closed, turn any Main Burner Control Knob to ϟ then push in and watch for the presence of a spark at the Electrode.

☐ Disconnected Electric Wires
Correction: Inspect the Ignitor Junction Box found behind the Control Panel. Connect loose Electric wires to Junction Box and try to light the grill.

☐ Weak AA battery
Correction: Unscrew the Ignitor Cap and replace the battery.

☐ 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 Control Knobs to the OFF position.

☐ Turn off the gas at the tank valve.

☐ Disconnect regulator from LP Gas tank.

☐ Let unit stand 5 minutes to allow air to purge.

☐ Reconnect regulator to the LP Gas tank.

☐ Turn tank valve on SLOWLY 1/4 of a turn.

☐ Open the Grill Lid.

☐ Push and turn the Left Main Burner Control Knob to ϟ.

☐ Press Electric Ignitor for 3-4 seconds to light the burners.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

CORRECT ROTISSERIE USE

Read all instructions before initial use.

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

The Rotisserie Motor is set for 120V, 60Hz AC current.

The Rotisserie is for outdoor use only.

Do not let children operate or play nearby your grill or Rotisserie.

Connecting Rotisserie
Always attach the assembled Rotisserie to your grill first and then plug the Cord into a properly grounded outlet.

Operating Rotisserie
Do not operate the Rotisserie if the cord or plug becomes damaged, or if the Rotisserie malfunctions or has been damaged in any manner.

The use of accessory attachments is not recommeded by the manufacturer and may cause injuries. Only use this Rotisserie for its intended use.

Do not immerse Electrical Cord, Plug or Motor in water or expose to rain, as this may result in an electrical shock.

Disconnect Rotisserie
Be careful as all surfaces will be hot, both grill and Rotisserie parts. Use protective mitts to handle the Rotisserie.

Unplug the Rotisserie from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before adding or removing parts.

When Roitsserie cooking place a Cooking Pan under the food to be cooked as this will capture the drippings and keep your grill clean of excess grease which could cause a fire.
CAUTION: Handle with care when moving a Cooking Pan with hot oils

Should a grease fire occur, turn the burners and gas off and leave the grill lid Closed until the fire is out.

Store the Rotisserie indoors
When Rotisserie is not in use, store it indoors in a dry place.

WARNING

To protect against electrical shock, do not immerse electrical cord, plugs or motor in water or expose to rain. Protect electrical elements from burners, hot grill surfaces and grease.

CAUTION

To protect against shock hazard risk, connect only to properly Grounded Outlet.

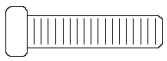
ELECTRICAL EQUIPMENT USE

1. To protect against electric shock, do not immerse cord or plugs in water or other liquid.
2. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
3. Do not operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact the manufacturer for repair.
4. Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
5. Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
6. When connecting, first connect plug to the outdoor cooking gas appliance then plug appliance into the outlet.
7. Use only a Ground Fault Interrupter (GFI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
8. Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.
9. Use only extension cords with a 3 prong grounding plug, rated for the power of the equipment, and approved for outdoor use with a W-A marking.

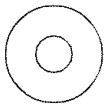
Rotisserie Instructions

1. Remove all components from the carton.

2. Attach the Motor Bracket on the outside of the right grill bowl panel. Align the two holes of the Bracket with the holes on the grill bowl. Tighten securely using two Screws #10-24x3/4" UNC, Plain Washers and Nuts provided.

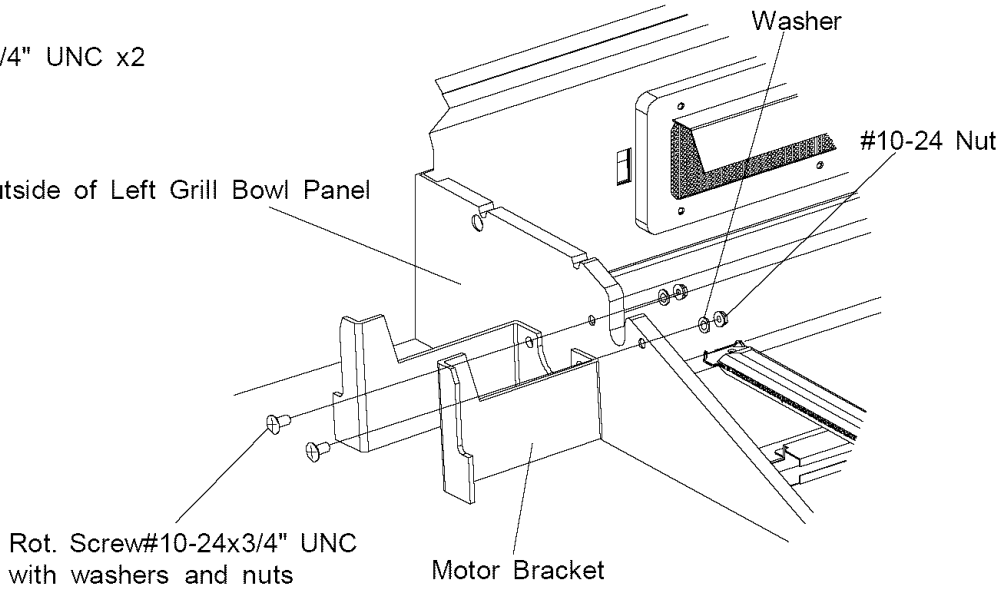


Rot. Screw #10-24x3/4" UNC x2

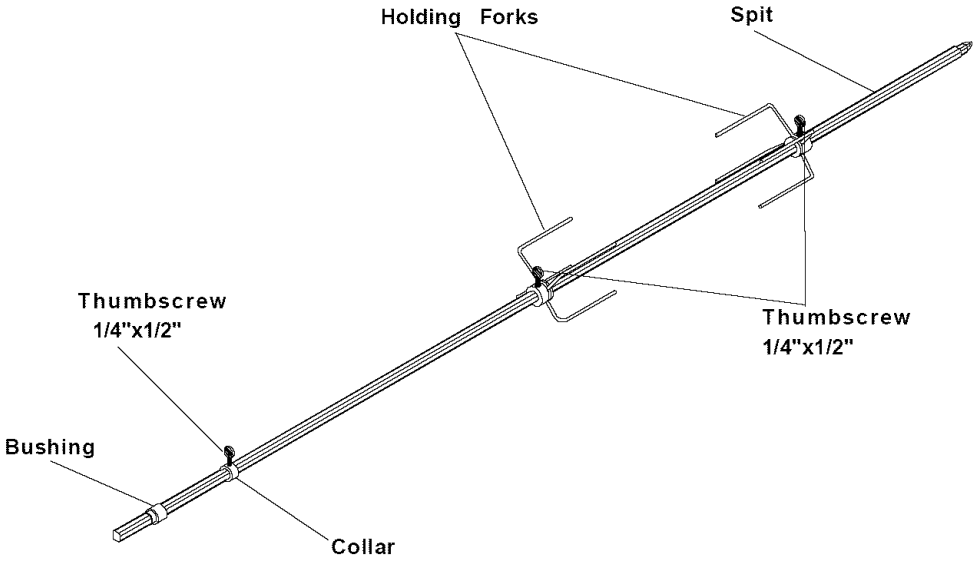


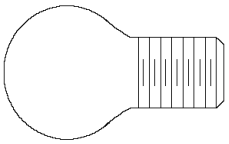
Rot. Washer x2

Rot. Nut #10-24 x2



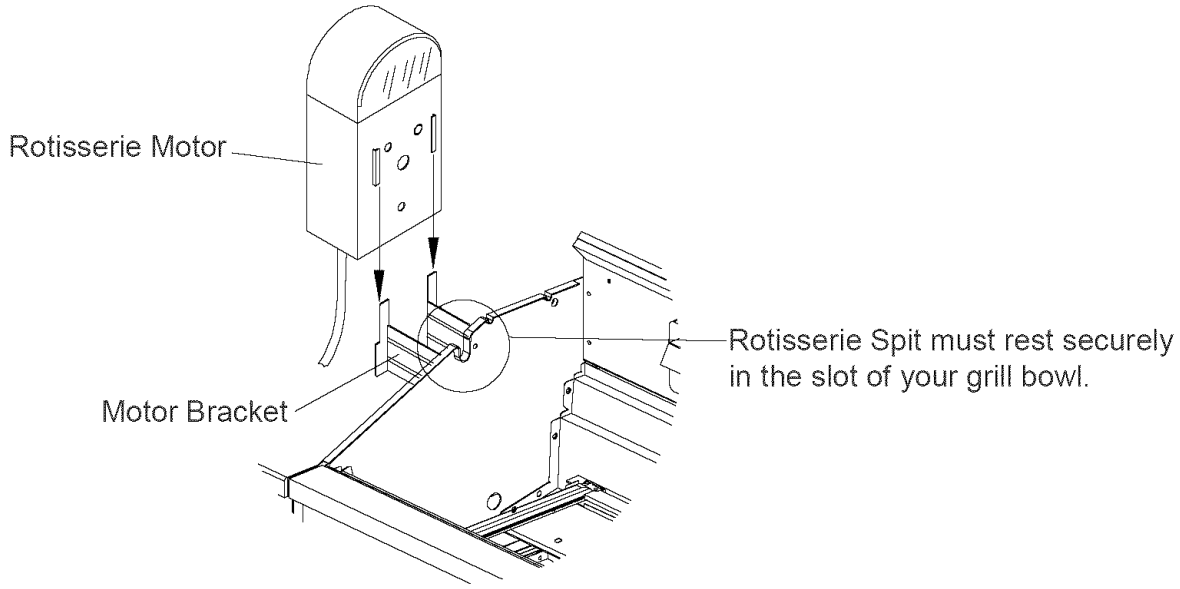
3. Slide the Spit through the piece of meat or poultry and the Holding Forks onto each end of the Rotisserie Spit. Adjust spacing between Holding Forks to accommodate your food, then tighten the Thumbscrews to keep the Holding Forks in position. Slide the Collar and Bushing onto the threaded end of the Spit. Do not tighten the Collar Thumbscrew until the Rotisserie is placed into your grill.



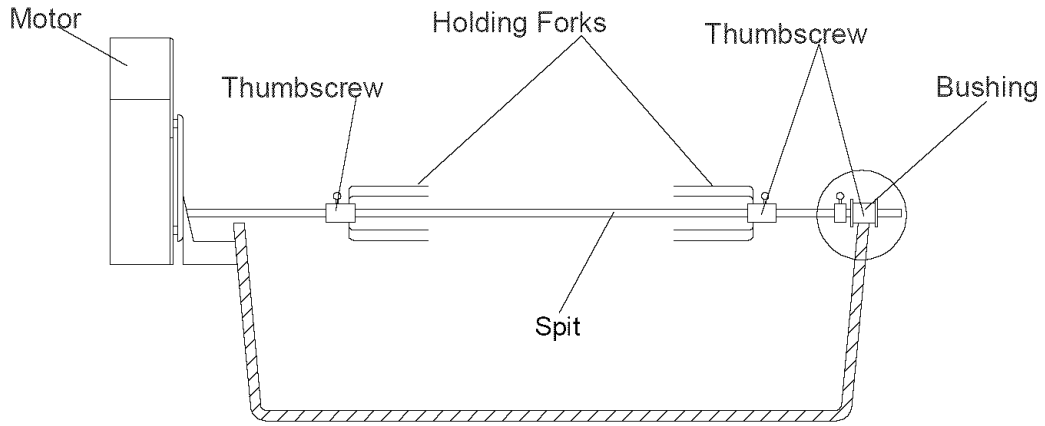


Rot.Thumbscrew 1/4"x1/2" x3

4. Install the AC (alternating current) Rotisserie Motor onto the Motor Bracket as shown below. Be sure the Motor attaches to the Bracket with the electrical cord down. This installation insures that once the Spit is inserted into the Motor it will also rest securely into the slot of your grill bowl.



5. Insert the assembled Rotisserie into the Motor as shown below. The Motor should be on the right side of your grill. Place the Bushing into the slot opening on the left side of your grill bowl, then tighten the Collar Thumbscrew to the right of the Bushing. The Collar will stabilize the Rotisserie during the cooking process and the Bushing allows the Rotisserie Spit to turn smoothly. Plug the Rotisserie into an outlet and turn on to test.



The Bushing and Collar must always be used with this Rotisserie.

BEFORE rotisserie cooking you will need to remove the Cooking Grid(s) and possibly the Heat Diffuser(s) from your grill. When rotisserie cooking place a Cooking Pan under the food to be cooked. This will capture the drippings and keep your grill clean of excess grease which could cause a fire. Use caution when moving a Cooking Pan containing hot oils.

Refrigerator Instructions

CAUTION

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit grounding reduces the risk of electrical shock by providng an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

DANGER

Risk of child entrapment. Before you throw away your old refrigerator or freezer:

- Take off the doors.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

DON'T WAIT DO IT NOW!

WARNING

An empty refrigerator is a very dangerous attraction to children. Remove either the gasket, latches, lids or doors from unused appliances, or take some other action that guarantee it rendered harmless.

Operation

- ☐ To avoid vibration, the cabinet must be set level.
- ☐ To start the refrigerator, turn the temperature control to the position corresponding to the desired cooling. The refrigerator temperature will vary depending on the quantity of the food stored and on the frequency with which the door is opened.
- ☐ Turn the control to the " O " position to Temporarily disconnect the cooling cycle.

Note: Wait 3 to 5 minutes before restarting if operation has been interrupted.

WARNING

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

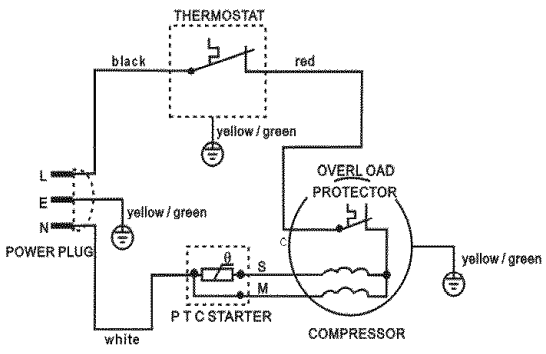
Use only extension cords approved for outdoor use marked with W-A and rated for the power of this appliance.

Do not splice the cord.

Specification and Wiring Diagram for Refrigerator

AC Power Rate: 115 VAC / 60 Hz, 90 Watts
Net Capacity: 70L

CIRCUIT DIAGRAM



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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

Cleaning The Cooking Grids

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

Cleaning Heat Diffuser

☐ Periodically you should wash Heat Diffusers in a soap and warm water solution. Use a vegetable brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. Dry the Heat Diffuser thoroughly before you reinstall them into the cooking bowl.

Cleaning The Grease Tray

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

Cleaning the Inside of the Grill Lid

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

Routine Cleaning of The Grill Interior

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

1. Turn all Burner Valves to the full OFF position.
2. Turn the LP gas tank valve to the full OFF position.
3. Disconnect the regulator from the gas tank. Inspect the hose with regulator assembly for cracking, cuts or any other damage, and replace as neccessary. Refer to the Parts List in this Use and Care Guide.
4. Remove and clean the Heat Diffusers, Cooking Grids, Cooking Rack and Grill Burners.
5. Cover each Gas Valve Orifice with aluminum foil.
6. Brush the inside and bottom of the grill with a fiber pad or nylon brush and wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and let dry.
7. Remove aluminum foil from Orifices and check each Orifice for obstruction.
8. Check each Spark Electrode, adjusting as needed. The space between the Spark Electrode Tip and Spark Receiver should be approximately 3/16".
9. Replace the Burners and adjust the Gas Collector Box. The edge of the collector box should be overlapping the Burner Port.
10. Replace Heat Diffusers and Cooking Grids.
11. Reconnect the gas source and observe the Burner flame for correct operation.

Cleaning Manufactured Stone Surfaces:

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

Cleaning Exterior Stainless Steel Surfaces:

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

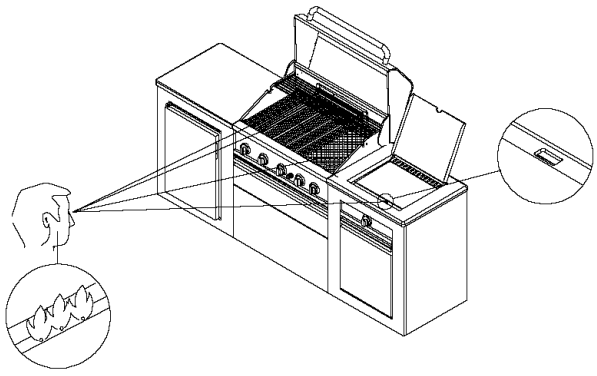
☐ To help maintain the finish of stainless steel follow these cleaning procedures for the best results:

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

WARNING

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

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



MAGNIFIED VIEW OF GRILL MAIN BURNER, INFRARED BURNER AND SIDE BURNER FLAME THROUGH OPEN LID, GRIDDLE BURNER FLAME THROUGH THE VENT HOLE ON THE CART REAR PANEL OF RANGE

CLEANING AND MAINTAINING REFRIGERATOR

Cleaning

To clean the inside, use a soft cloth and a solution of a table spoon of baking soda to one quart of water, or a mild soap suds solution, or some mild detergent. Wash drip tray and glide out shelves in a mild detergent solution, then dry and wipe with a soft cloth. Clean the outside with a soft damp cloth and some mild detergent or appliance cleaner.

Vacation Time

For short vacation periods, leave the control knobs at their usual settings. During longer absences, (a)remove all foods, (b) disconnect from electrical outlet, (c) clean the refrigerator thoroughly, (d) leave door open to avoid possible formations of condensate, mold or odors.

Power Failure

Most power failures are corrected within an hour or two and will not affect your refrigerator temperatures. However, you should minimize the number of door openings while the power is off. During power failure of longer duration, take steps to protect your food by placing dry ice on top of packages.

Correct Use

Some Important Rules for the Correct Use of the Refrigerator

- Never place hot foods in the refrigerator.
- Beverages should be stored in sealed containers.
- Foods to be stored for a long time should be wrapped in cellophane or polyethylene, or kept in glass containers. Never place spoiled foods in the cabinet.
- Don't overload the cabinet.
- Don't open the door unless necessary.
- If the refrigerator will be stored without use for long periods it is suggested, after a careful cleaning, to leave the door ajar to allow the air to circulate inside the cabinet in order to avoid possible formations of condensate, mold or odors.

Food Storage Suggestions

Always remove porous store wrapping paper from meats, poultry and fish. Meats should be wrapped individually and placed in a dish for storage. Wrap fish and poultry in foil or heavy waxed paper. Most fish should be used the same day of purchase. Packaged meats such as ham, bacon, dried beef, or frankfurter, store best in their original packages.

- Always cover open dishes of food, especially leftovers. Use leftovers within 2 or 3 days.
- Allow warm foods to cool to room temperature before placing them in the refrigerator.

If you have any problem with the refrigerator. Please call the:

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

CLEANING THE BURNER TUBES AND BURNER PORTS

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

1. Turn all Burner Valves to the full OFF position.
2. Turn the LP Gas tank valve to the full OFF position.
3. Detach the LP Gas regulator assembly from your gas grill.
4. Remove the Cooking Grids and Heat Diffuser from your grill.
5. Remove the screws from the rear of each Main Burner using a Phillips Head Screwdriver. Remove screws along all sides of the Infra-red Burner using a Phillips Head Screwdriver.
6. Carefully lift each Burner up and away from the Gas Valve Orifice.
7. Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.
8. Refer to **Figure 1** and perform one of these three cleaning methods:

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

☐ METHOD 2: Use a bottle brush with a flexible handle and run the brush through the Burner Tube and inside the Burner several times to remove any debris.

☐ METHOD 3: Use an air hose to force air through each Burner Tube. The forced air should pass debris or obstructions through the Burner and out the Ports.

Figure 1

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

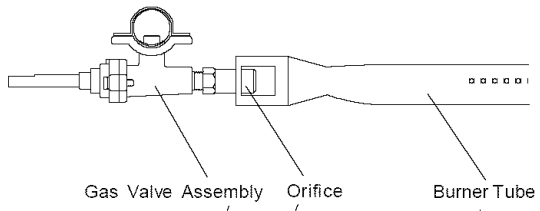
Regardless of which Burner cleaning procedure you use, we recommend you also complete the following steps to help prolong Burner life.

1. After each use of the main grill or infrared cooking zone it is necessary to burn off food particles and drippings which can clog Burner ports and reduce Burner performance. OPEN the grill Lid, ignite the burner(s) and operate grill on Hi setting for 3 to 5 minutes. You can close the Lid if only main Burners are lit, but NEVER close the Lid over a lit Infrared Burner.
2. Use a nylon brush, blower or vacuum to remove accumulated ash from the outer surface of each Burner. Clogged tube style Burner ports can be cleaned with a stiff wire, such as an open paper clip. DO NOT use a stiff brush or sharp tool of any type on the fragile infrared Burner.
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 the Gas Valve Orifices are correctly placed inside the ends of the Burner Tubes. Also check the position of your Spark Electrode.

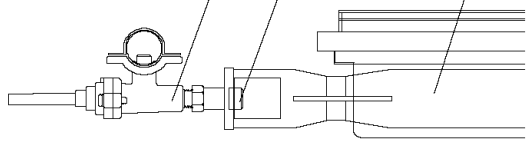
WARNING

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

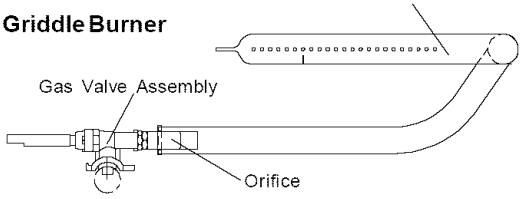
Tube Burner

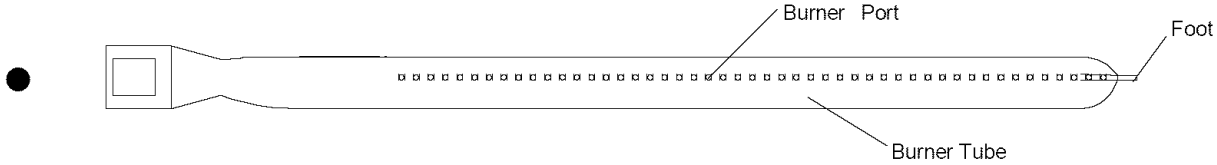


Infrared Burner



Griddle Burner





Cooking Instructions

Burn-Off

☐ Before cooking on your gas grill for the first time, you should "burn off" the grill to eliminate any odor or foreign matter. Ignite the main burners, lower the Lid, and operate grill on Hi setting for 3 to 5 minutes. The Lid must be open if the infrared burner is lit. **CAUTION:** Operating your grill on the Hi setting for longer than five minutes may damage certain parts of your grill. **Do not leave your grill unattended when in use.**

Preheating

☐ To preheat main burners, light your grill on Hi, lower the Lid and follow this timetable. To preheat the infrared burner the Lid must be open.

- For high temperature cooking, preheat grill 3 to 5 minutes.
- For low temperature cooking, preheat grill 3 minutes.
- To slow cook, preheating is not necessary.

Cooking Temperatures

☐ **High setting:** The Hi Control Knob setting should only be used to pre-heat your grill the first 3-5 minutes and for burning food residue off the grill for 3-5 minutes after cooking is complete. **Never** use the Hi setting for extended cooking.

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

An Important Note About Cooking Temperatures

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

- The infrared cooking area is for quick searing. Once seared, reduce heat and continue cooking or move food to the primary cooking area to finish cooking.
- The middle and back primary cooking areas offer high heat for grilling.
- The Secondary Cooking Rack offers medium heat for preparing breads and firm vegetables.
- The front primary cooking area offers less heat and is ideal for preparing delicate foods and for keeping cooked foods warm.

Direct Cooking using Main Burners or Infrared Burner

☐ 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 open**. This method is ideal for searing and grilling when you want an open-flame barbecued taste.

Indirect Cooking using Main Burners

☐ The indirect cooking method can also be used with the supplied Cooking Grids. To cook **indirectly,** the food should be placed on the left or right side of your grill with the main Burner lit on the opposite side. Or place your food on the Secondary Cooking Rack and light the outer main Burners. Either way, **indirect cooking must be done with the Lid down**.

Prepare Cooking Grids for Grilling

☐ Greasing the cooking surface will help keep foods from sticking during the cookout and reduces the amount of cleanup required. Use a brush to apply a thin layer of cooking oil or vegetable shortening onto each Cooking Grid before each cookout. We do not suggest spray type oils unless they are specified for high-temperature cooking. Be sure to coat the entire cooking surface.

Flare-Ups

☐ The fats and juices dripping from grilled food can cause flare-ups which impart a favorably, distinctive taste and color to food. They should be accepted up to a point. To minimize flare-ups:

- Use a drip pan under foods that produce a lot of grease
- Trim excess fat from meats and poultry
- Preheat the grill properly
- Clean grill regularly to remove food and grease build-up
- Reposition your food often to avoid flare-ups

⚠ WARNING ⚠

- Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death or property damage.
- **Never** cover the cooking grids, Heat Diffusers, bottom of grill bowl or Grease Draining Tray with charcoal, aluminum foil, sand or any substance that can absorb grease.
- **Before each use of your grill:** Pull out the Grease Tray and remove all grease and food debris to prevent grease fire hazard.
- **Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.** Use your grill at least **3 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fences and overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- **Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- **Your grill will get very hot.** Always wear a flame retardant BBQ Mitt when cooking on your grill. Never lean over cooking areas while using grill. Do not touch cooking surfaces, Lid, grill housing or other parts while grill is in operation, or until the grill has cooled down after use.

Guide to Grilling using the Main Burners and Direct Cooking Method

Grilling Steak and Ribs

Turn the grill Burners on Hi, close the Lid and preheat your grill 3 to 5 minutes. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid directly above the lit Burners. Cook the meat on both sides until seared. Reduce the heat to MEDIUM and cook meat until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

Cut of Meat	Approximate Cooking Times
T-bone steak Sirloin steak Beef spare ribs Porterhouse steak New York strip steak	**Rare:** 4-8 minutes **Medium:** 10-14 minutes **Well done:** 15-20 minutes

Grilling Hamburgers and Sausages

Turn the grill Burners on Hi, close Lid and preheat your grill 3 to 5 minutes. Open Lid and place the meat on the Cooking Grid directly above the lit Burners. Cook the meat on both sides until seared. Reduce the heat to MEDIUM and cook the meat until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

Hamburgers Sausages	**Rare:** 4-6 minutes **Medium:** 8-10 minutes **Well done:** 10-15 minutes

Grilling Poultry

Turn the grill Burners on Hi, close Lid and preheat your grill 2 to 3 minutes. Then raise the Lid, reduce heat to MEDIUM and cook poultry directly over lit Burners until done. Poultry skin is fatty so you should expect some flare-ups when using this direct method.

To minimize flare-ups, try grilling poultry using the indirect method. Place the poultry on one side of the grill with the opposing Burners on MEDIUM heat, and lower the grill Lid. Grilling times will vary based on the size of your poultry.

Chicken breast (cook with bone down) Chicken wings Drumsticks	**Direct method:** approximately 15 minutes **Indirect method:** up to 30 minutes
Whole bird (cook with breast up)	**Indirect method:** approximately 1 hour

Grilling Pork

Turn Burners on Hi and preheat your grill 3 to 5 minutes with the Lid closed. Raise Lid, place pork on Cooking Grid and cook until seared. Reduce heat to MEDIUM and cook until done. Grilling times will vary according to meat thickness.

Chops Loins Cutlets	**Medium:** 10-14 minutes **Well done:** 15-20 minutes

Whole Fish and Whole Fillets

Preheat your grill on Hi for 2-3 minutes with the Lid down. Raise lid and turn Burners to MEDIUM heat. Place fish (skin down) on grill and cook over direct heat until done. Use cooking time as a guide or until fish is opaque but still moist.

Whole fish Whole fish fillets	10 - 12 minutes per pound or until fish is opaque

Smaller Fish Fillets and Cubes

Follow the directions from above, using approximate cooking times shown at right. Place a small piece of aluminum foil on the Cooking Grids if the fish pieces are small enough to drop between the Cooking Grids.

Fish fillets Boneless cubes	4 - 5 minutes each side or until fish is opaque

Vegetables and Fruit

Prepare your fruit or vegetables and brush with butter or basting sauce if desired. 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 and the grill lid down. Or center your food on the Secondary Cooking Rack and light the outer grill Burners. Either way, **indirect cooking must be done with the Lid down**.

In some instances, you may want to grill vegetables and fruit **directly** over the heat, using the supplied Cooking Grids. Foods that work best with direct heat are relatively soft and require a short cooking time: mushrooms, zucchini, tomatoes and skewered fruit such as apricots, peaches, pineapple, strawberries and kiwis. Remember the **Grill Lid must remain up when cooking directly.**

For very firm vegetables—particularly potatoes and yams, we recommend that you partially boil until almost cooked, before placing them on the grill. Cooking times using the **indirect method** with the lid down will be similar to those for your kitchen oven. However, there are many factors such as outside temperature, wind conditions and location of grill that affect your grill performance so we suggest you watch the temperature gauge and adjust the heat accordingly.

Cooking times for foods prepared with the **direct method** will be much shorter mainly because of the direct heat source and softness of the food. Timing will be comparable to normal pan frying or grilling.

Guide to Searing using the Infrared Cooking Zone

Important notes about using the Infrared Burner

Whether you are a seasoned chef or a newcomer to gas grilling, infrared cooking is quite different than grilling over a traditional burner. Although the primary grill burners will also sear meat, the Infrared Burner produces a more intense and concentrated heat that sears the meat more quickly. This quick searing produces a crisp and flavorful outer crust and locks in the meat's natural flavor and juices.

Follow the cooking guidelines provided. Then take some time to experiment with your Infrared cooking zone. Also, read the Cooking Instructions on page A-1 so you understand the importance of pre-heating, cooking temperatures and safety warnings.

- The Lid must always be open when the Infrared Burner is lit.
- Infrared cooking times will be much shorter than traditional grilling so do not leave the grill unattended.
- Once lit, leave the Infrared Burner on High and sear both sides of meat using the guidelines below.
- Once seared, adjust the Infrared Burner to Low and continue cooking until desired doneness. You can also move the seared meat to the primary grilling area to finish cooking. This method allows you to sear and prepare larger amounts of meat.
- NEVER attempt to douse a flare-up with water which can damage the Burner. To control flare-ups:
  - Trim excess fat from meats and poultry.
  - Preheat the Burner properly.
  - Clean the Burner regularly to remove food and grease build-up. See Burner Tube cleaning instructions in this manual.
  - Reposition your food often and consider moving the seared meat to the primary grilling area to finish cooking.

Searing Steak and Ribs

Turn the Infrared Burner on Hi and preheat for 3 to 5 minutes with the Lid open. Then place the meat on the Cooking Grid and sear each side for approximately 2 minutes. Reduce the Infrared Burner to LOW or move meat to the primary grilling area and finish cooking. Grilling times will vary according to meat thickness.

Cut of Meat	Approximate Total Cooking Time
T-bone steak Sirloin steak Beef spare ribs Porterhouse steak New York strip steak	**Rare:** 4 minutes **Medium:** 6-7 minutes **Well done:** 8-10 minutes

Searing Hamburgers and Sausages

Turn the Infrared Burner on Hi and preheat for 3 to 5 minutes with the Lid open. Then place the meat on the Cooking Grid and sear each side for approximately 2 minutes. Reduce the Infrared Burner to LOW or move food to the primary grilling area and finish cooking. Grilling times will vary according to meat thickness.

Hamburgers and sausages are fatty so you should expect some flare-ups when cooking these foods.
To minimize flare-ups follow the instructions on page A-1. You may also consider grilling these and other fatty foods using the primary grill area and the indirect cooking method.

Hamburgers Sausages	**Rare:** 4 minutes **Medium:** 5 minutes **Well done:** 6-7 minutes

Guide to Roasting and Baking Using the Main Burners

An Important Note About Heat Settings

The suggested heat settings shown are approximate. There are many factors such as outside temperature, wind conditions and grill location that affect your grill performance. We offer these cooking times as a convenience, but suggest you watch the temperature gauge and adjust the heat accordingly.

Preparing to Roast

Roasting uses the **indirect cooking** method. Therefore, the food should be placed on the left or right side of your grill with the Burner lit on the opposite side. You can also use the supplied Cooking Grid with an aluminum drip pan underneath allowing you to collect juices for making gravies. Remember, indirect cooking requires the Lid of your grill to be down.

Preheating your grill is not required for slow cooking methods such as roasting. If you do choose to preheat your grill before roasting, turn the Burners on Hi and close Lid for approximately 2-3 minutes.

Food preparation

Trim meat of excess fat. Truss meat and poultry with cooking string to retain shape if desired. Bacon strips can be used to cover the outside surface of lean meat and poultry to help prevent it from drying out. Another method for keeping food moist during roasting is to put water in a cooking pan, then cover with foil. The foil should be removed for the first or the last part of the cooking time to ensure proper browning.

Tips for roasting

Except when roasting with water in a roasting pan, the juices that collect in the pan can be used as the base for a tasty sauce or gravy. Place a cooking pan directly over the heat, add extra butter if needed, then add several spoonfuls of flour to thicken sauce. Finally, add sufficient chicken or beef stock to obtain the desired consistency.

Once the meat is cooked, remove it from your grill and cover with a piece of foil. Allow it to stand for 10-15 minutes which allows the juices to settle. This will make carving easier and ensure a tender, juicy roast.

Type of Food	How Cooked	Approximate Cooking Times
Beef	Rare	18 minutes per pound
	Medium	23 minutes per pound
	Well done	27 minutes per pound
Lamb	Medium	18 minutes per pound
	Well done	23 minutes per pound
Veal		27 minutes per pound
Pork		30-33 minutes per pound
Chicken		20-25 minutes per pound
Duck		25 minutes per pound
Fish		10 minutes per pound
Turkey, under 16 pounds		20-25 per pound + 30 minutes
Turkey, over 16 pounds		18-23 per pound + 15 minutes

BAKING TECHNIQUES

From casseroles and cornbread to delicious desserts like fondue fruit skewers or crumb cake, baking on the grill is as easy as baking in the kitchen.

Preparing to Bake

To bake in your new grill you'll need a baking dish or cast-iron cooking pan, and a pair of flame retardant BBQ Mitts. If the cooking pan is cast-iron be sure to season the pan before use.

Preheat your grill 3-5 minutes, then lower heat to achieve the baking temperature desired. Baking uses the **indirect cooking** method. Therefore, your cooking pan should be placed on the left or right side of your grill with the burner lit on the opposite side.

Tips for Baking

Prepare your favorite recipe as you would in the kitchen. Foods cooked in the grill for long periods of time should always be covered in aluminum foil to retain moisture. You will need to stir the food several times as it bakes, and add additional liquid if required.

Watch the temperature, and adjust to cook according to your recipe directions.

Oven Temperature		Recommended Grill Setting
Slow	300° - 340° F	Both outside Burners on LOW
Moderate	355° - 390° F	1 outside Burner on Hi and 1 outside Burner on LOW
High	410° - 480° F	Both outside Burners on Hi

Warning: Do not use the infrared burner when indirect cooking (roasting and baking) or anytime when the grill lid is down.

Guide to Rotisserie Cooking

Slow Cooking with a Rotisserie

Rotisserie cooking produces foods that are moist, flavorful and attractive. The rotisserie system is most commonly used for cooking meat or poultry and is designed to cook food slowly. You can place a cooking pan beneath the food to collect juices for basting and gravy. To flavor the contents of the cooking pan you may add herbs, onions, or other spices of your choice.

The cooking times on a rotisserie will be approximately the same as for oven cooking.

Balancing the Food

In rotisserie cooking, balancing the food is of utmost importance. The rotisserie must turn evenly or the stopping and starting action will cause the food to cook unevenly and possibly burn the heavier side.

The easiest foods to balance are those of uniform shape and texture. To test if the food is balanced correctly when secured, place the ends of the rotisserie spit loosely in the palms of your hands. If there is no tendency to roll, give the spit a quarter turn. If it is still stable, give it a final quarter turn. It should rest without turning in each of these positions. It can then be attached to your grill.

Food Preparation

When preparing poultry, truss the birds tightly so that wings and drumsticks are close to the body of the bird. The cavity of the bird may be stuffed prior to this. Pull the neck skin down and, using a small skewer, fix it to the back of the bird. Push the rotisserie spit through lengthwise, catching the bird in the fork of the wishbone. Center the bird and tighten with the holding forks. Test the balance as described before.

A rolled piece of meat requires the rotisserie skewer to be inserted through the center of the length of meat, then secured and balanced.

For meats that contain bones, it is best to secure the rotisserie skewer diagonally through the meaty sections. If protruding bones or wings brown too quickly, cover with pieces of foil.

Guide to Smoking

Preparing to Smoke

Smoking gives food a distinctive, delicious flavor. You will find a variety of wood chips available for use in smoking grilled foods. Pre-soaking of wood chips may be required so read and follow the manufacturers instructions for preparing smoking chips prior to use.

Note: It is our experience that many smoking chip products do not actually produce a smoke but instead infuses the food with flavor. Please read product labels carefully and if in doubt, ask your retailer for details.

Using A Smoker Box

There are many optional smoker boxes available for purchase. Follow these guidelines and always refer to the label of your smoking chips for specific directions.

Raise your Grill Lid and light the grill. Lower the Grill Lid allowing your grill to reach the desired cooking temperature for the food you are grilling. Fill your smoker box with your prepared smoking chips. Dried herbs and spices may also be added to produce different flavors. Wear a flame retardant BBQ Mitt and place your smoker box on a Cooking Grid or Heat Diffuser directly above a lit grill Burner. The heated smoking chips will flavor your foods.

Tips for Smoking

You can reduce the strength of the smoke flavor by only smoking for half or three quarters of the cooking time. The heat required for smoking is normally LOW to MEDIUM.

Foods naturally high in oils lend themselves well to smoking, while drier foods benefit from a marinade.

- **Tuna steaks,** marinated in Asian flavors of sesame oil, soy sauce and sherry.
- **Pork fillets,** rubbed with ginger, orange rind and brushed with maple syrup.
- **Mussels,** brushed with lemon rind and chili oil.
- **Lamb cutlets,** marinated in virgin olive oil, lemon, oregano and black pepper. The same marinade can be used for a whole leg or rack of lamb.
- **Chicken,** boneless chicken pieces—especially sliced breasts.
- **Fish,** sliced fillets of firm fish, assorted seafood such as prawns, scallops and calamari.
- **Pork,** sliced fillets, diced or minced pork, sliced leg steak, sliced chops.
- **Beef,** sliced fillet, rib-eye, round, rump, sirloin.
- **Lamb,** sliced fillet, round, loin.

Guide to Using the Cooking Rack

Vegetables are generally easy to cook on the grill. The Cooking Rack makes it convenient because you can still use the main cooking area while the vegetables are suspended above the grids.

Pre-cook hard vegetables by briefly boiling or microwaving them before cooking on the grill. Wrap vegetables in a double thickness of foil to protect them while cooking on the grill. Then, remove the foil if desired, 10-15 minutes before the end of cooking, brush vegetables with butter or oil and finish cooking.

The Cooking Rack can be used for purposes other than just the obvious. Consider using the rack for warming French bread, garlic bread, croissants or even bagels.

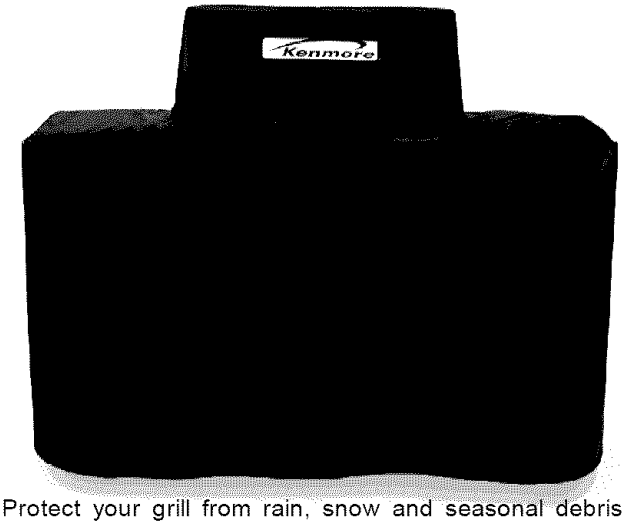
A small whole fish wrapped in foil also cooks well on the Cooking Rack. Parcels of seafood such as scallops, prawns and sliced fish fillets prepared in a sauce and portioned into small foil wraps cook well this way, too.

Don't Forget Your Grill Accessories

Anything you enjoy cooking indoors can be prepared outdoors as well. These optional grill accessories make it easy to enjoy your new Kenmore Premium or Kenmore Elite grill as an outdoor kitchen.

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

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

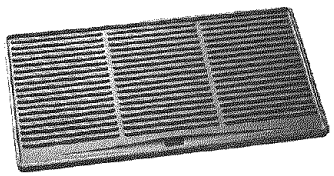


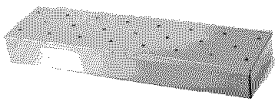
Protect your grill from rain, snow and seasonal debris with a quality made grill cover. Fit varies by grill model.

Rotisserie cooking produces foods that are moist and flavorful because the slowly rotated food self-bastes to seal in meat's natural juices. Use a Rotisserie Kit to slow cook foods using the indirect cooking method or an infrared back burner, a feature available on some models.

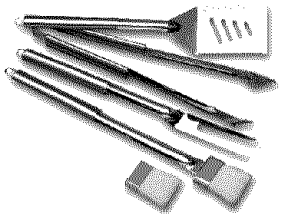
Versatile cast-iron Pan and Lid set is ideal for preparing deep dish pizza, cornbread, casseroles and deserts.

Reversible cast-iron Griddle offers a flat side for grilling breakfast, fish and fajitas and a ribbed side for cooking bacon, sausages and burgers.





Load this Smoker Box with your favorite chips and add flavor to grilled foods.



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

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

GRILL INFORMATION CENTER

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

Question:

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

Answer:

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

Question:

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

Answer:

The serial and model numbers are listed on a silver CSA label placed on the grill. Depending on the grill model the silver CSA label will be located on the left or right side bowl panel underneath the side shelf, underneath the right side of the control panel, outside left or right of control panel or on the back of the grill cabinet.

Question:

My grill will not light properly. Why?

Answer:

Always light the Main Burner farthest from the fuel source first. This will draw gas across the manifold helping prevent air pockets which obstruct gas-flow and prevent proper grill lighting. Also try this procedure:

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

Question:

If my ignitor or battey is not working how can I light my gril manually?*And* - Why would I need the silver lighting stick that hangs from the side of my grill?

Answer:

If your ignition fails to work or your battery needs replacing, you can manually light your grill by paper match. Insert a paper match into the silver Lighting Stick and follow the Manual Grill Lighting Instructions. Then, light the match and place Lighting Stick through a Cooking Grid. Turn the nearest Control Knob to the **Hi** setting to release gas. The Burner should light immediately.

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 front of grill when lighting your grill by match.

Question:

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

Answer:

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

- ☐ Turn all Control Knobs to the OFF position.
- ☐ Turn off the LP Gas tank at the tank valve.
- ☐ Disconnect regulator from LP Gas tank.
- ☐ Let unit stand for 5 minutes.
- ☐ Reconnect regulator to the LP Gas tank.
- ☐ Open grill Lid (or Side Burner Lid if you are lighting the Side Burner).
- ☐ Turn the tank valve slowly ¼ of one turn.
- ☐ Light main Burner farthest from fuel source.
- ☐ Turn the tank valve slowly one more ¼ of one turn for ½ of one complete turn.
- ☐ Continue to light Burners moving towards the fuel source.
- ☐ Do not turn tank valve more than ½ of one turn on LPG models.

Question:

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

Answer:

- ☐ Strong winds and low temperatures can affect the heating and performance of your gas grill so factor in these elements when positioning your grill outdoors for cooking.
- ☐ In **windy conditions**, always position the front of grill to face oncoming wind to reduce smoke and heat blowing in your face and prevent potential hazards to self and grill.
- ☐ Use your grill at least 3 feet away from any wall or surface.
- ☐ Use your grill at least **3 feet away** from combustible objects that can melt or catch fire (such as vinyl or wood siding, fences and (overhangs) or sources of ignition including pilot lights on water heaters and live electrical appliances.
- ☐ **Never** use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area.
- ☐ **Never** obstruct the flow of ventilation air around your gas grill housing.

Question:

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

Answer:

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

Question:

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

Answer:

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

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

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

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

Question:

Which is a better cooking surface to grill on; porcelain coated steel / cast-iron cooking grids or stainless steel grids?

Answer:

They all have their advantages. For traditional grilling and searing meats, cast-iron or steel grids offer better heat conductivity. To protect against the natural rusting process, steel or cast-iron cooking grids offer a porcelain finish which requires routine maintenance to keep the grids well seasoned.

Stainless steel is popular with those who prefer less maintenance.

A new innovative solution is available on select models called Stainless Clad Therma-Core®. This Cooking Grid combines a heat conducting steel core with an easy-to-clean stainless outer shell.

You may also review FAQ's, Troubleshooting and Care & Maintenance Tips online at **www.grandhall.com**.

Repair Protection Agreements

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

Here's what the Repair Protection Agreement* includes:

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

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

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

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

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

Sears Installation Service

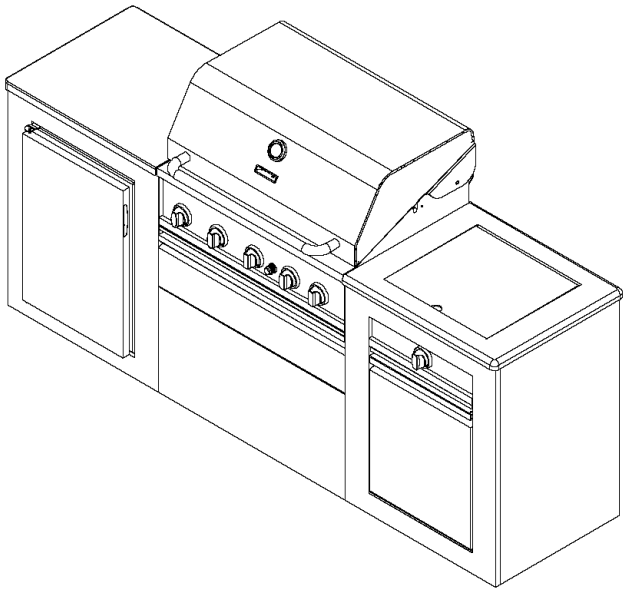
For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

Guía para el uso y cuidado

Kenmore ELITE®

Isla Barbacoa de Gas Propano Líquido (LPG)

Modelo 141.16688800 & 141.16689800



- Seguridad
- Ensamblaje
- Uso y cuidado
- Guía para cocinar
- Preguntas frecuentes

Centro de información de parrillas:

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

1-888-317-7642

8am - 8pm CST, Lunes a Viernes

IMPORTANTE:

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- Fallo en cumplir con estas instrucciones puede producir una explosión o incendio que pueden causar lesiones serias, muerte o daños a la propiedad.
- Aunque usted u otra persona hayan ensamblado esta parrilla, usted debe leer el manual por entero antes de usarla para asegurarse que la parrilla esté correctamente ensamblada, instalada y mantenida.
- **Use su parrilla por lo menos a 3 pies de distancia** de cualquier pared o superficie. Use su parrilla por lo menos **3 pies de distancia** de objetos combustibles que pueden derretirse o incendiarse (como vinilo o tablas de madera forrada, cercas y techos) o fuentes inflamables incluyendo lámparas, llamas del piloto de calentadores de agua y aparatos eléctricos encedidos.
- ESTE APARATO DE GAS HA SIDO DISEÑADO PARA USO AL AIRE LIBRE SOLAMENTE.
- **Nunca** use su parrilla de gas en un garaje, porche, cobertizo, pasajes o cualquier otra área cerrada.
- **Nunca** obstruya la circulación de aire alrededor de la armazón de la parrilla de gas.
- **Nunca** desconecte el regulador de gas o cualquier encaje de gas mientras que su parrilla está encendida. Una parrilla encendida puede encender cualquier escape de gas y causar un incendio o explosión que pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

Manual # P80136006H - Date:2008/01/11

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60197, USA www.sears.com

Tabla de Contenido

Advertencias de seguridad principales..... 1-3
Términos y condiciones de la garantía 2
Instrucciones para antes del ensamblaje... 3
Diagramas de partes y listas 4-11
Instrucciones para el ensamblaje.....12-14
Instrucciones para uso y cuidado:
- Seguridad del gas y escapes 15-18
- Instrucciones para encender..... 19-20
- Reparación técnica 20
- Instrucción del rotisor..... 21-23
- Instrucciones de nevera..... 24
- Limpieza y mantenimiento 25-27
- Guía para cocinar..... A1-A5
- Preguntas frecuentes A7-A8

Garantía

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

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

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

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

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

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

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

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL

© Sears Brands, LLC

⚠ PELIGRO ⚠

SI HAY OLOR A GAS:

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- Los modelos de la parrilla de LPG deben usarse con Gas Propano Líquido y el regulador del ensamble proporcionado con la parrilla. Cualquier intento de convertir la barbacoa de un tipo de combustible a otro es peligroso, y debe ser realizado exclusivamente por un técnico de gas, usando un kit de conversión NG adquirido de Sears en el 1-800-4-MY-HOME®.
- Mantenga la manguera del regulador fuera de superficies calientes y goteos de grasa. Evite retorcer la manguera. Inspeccione visualmente las mangueras antes de cada uso por cortes, rajaduras y daños causador por uso excesivo. Si la manguera aparece dañada no use la parrilla de gas.Llame a Sears al 1-888-317-7642 para la manguera de recambio certificada.
- **Proposición 65 de California**

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

  Los componentes de latón en la parrilla, como los accesorios de la manguera, válvulas del cilindro de propano (vendida por separado) y vástagos de las válvulas de los fogones, contienen plomo que el Estado de California reconoce pueden causar cáncer, defectos congénitos, u otros daños al sistema reproductor.
- **Nunca use en esta parrilla carbón o líquido encendedor.**Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un fuego de grasa o explosión que puede causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.
- La bandeja para el drenaje de la grasa y el receptáculo para la grasa deben ser inspeccionados visualmente cada vez que va a usar la parrilla. Debe remover cualquier grasa y lavar la bandeja de drenaje y el receptáculo para la grasa con una solución de agua tibia enjabonada. **Fallo en cumplir con estas instrucciones puede resultar en un fuego de grasa o explosión que pueden causar serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.**

INSTRUCCIONES PARA SU SEGURIDAD ANTES DEL ENSAMBLAJE

ADVERTENCIA

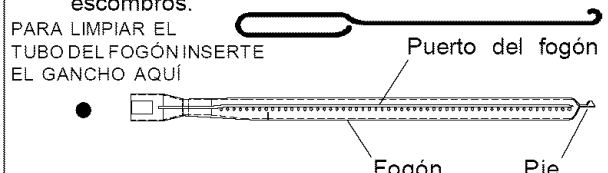
Fallo en cumplir con estas instrucciones puede producir una explosión o incendio que pueden causar lesiones serias, muerte o daños a la propiedad.

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

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

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

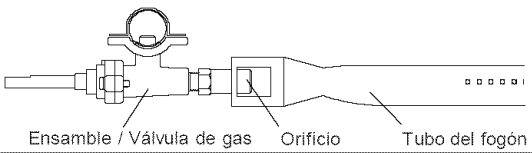
☐ MÉTODO 1: Use un alambre rígido, o una percha de alambre, doblada en forma de gancho pequeño como se muestra en el dibujo y entre el gancho por el tubo de fogón varias veces para limpiar los escombros.



☐ MÉTODO 2: Use un cepillo de botella con un mango flexible y córralo dentro del tubo del fogón varias veces para sacar los escombros.

☐ MÉTODO 3: Use una manguera de aire a presión para forzar aire dentro de los tubos de cada fogón hasta asegurarse que estén completamente limpios y que los escombros hayan salido de los tubos a través de los puertos.

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



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

☐ **Herramientas requeridas para el ensamble**:
- Guantes de trabajo protectivos
- Destornillador con cabeza Phillips

☐ Necesitará ayuda de otra persona para manipular esta barbacoa e isla.

☐ Esta isla barbacoa se entrega en dos cajas. Necesita las dos cajas para finalizar el montaje.

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

☐ No ensamble u opere la parrilla si parece que algo iestá dañado. Si hay daños o partes que faltan cuando desempaca la parrilla de la caja de envío o usted tiene preguntas sobre el proceso del ensamblaje, llame al:

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

8am a 8pm CST, lunes a viernes

Códigos para la instalación de la parrilla

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

ADVERTENCIA

1. **N'entreposez ni n'utilisez d'essence ou toute vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil.**
2. **Un tanque de gas LP desconectado no se debe almacenar en la vecinad de este o cualquier otro aparato.**

CUIDADO

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

ADVERTENCIA

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

Diagrama de partes 141.16688800 Grill

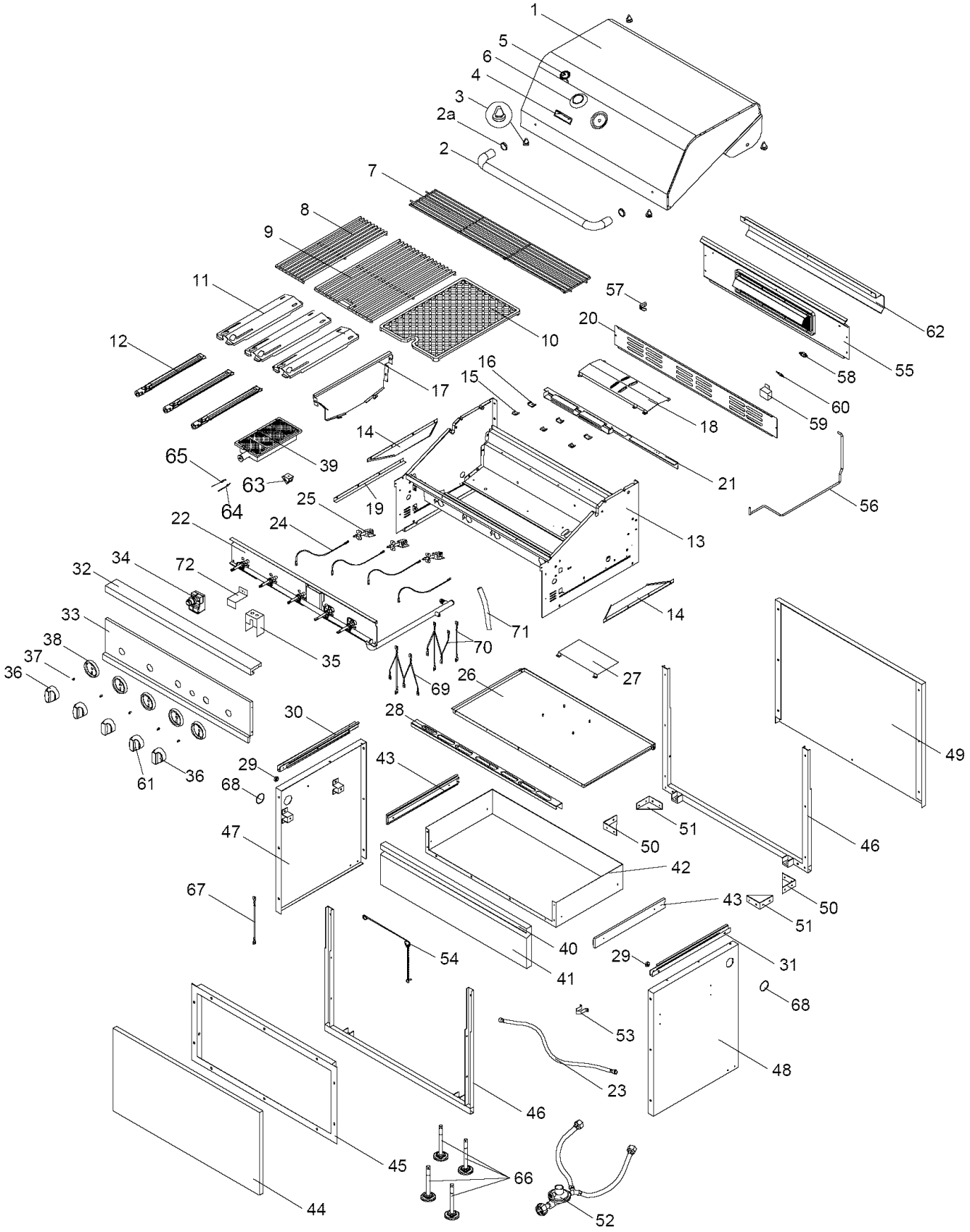


Diagrama de piezas para el modelo 141.16689800 Fogón lateral de plancha

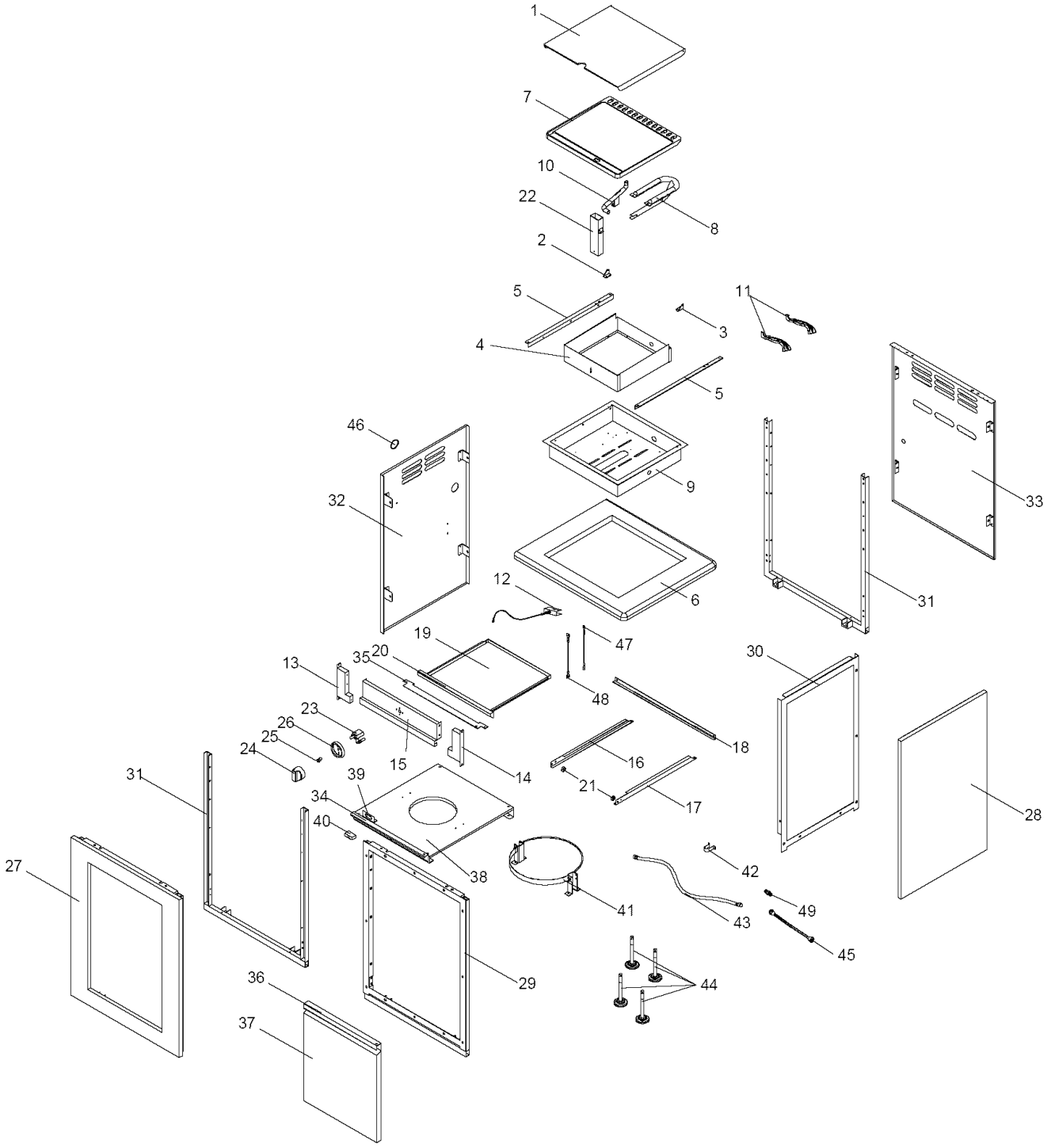
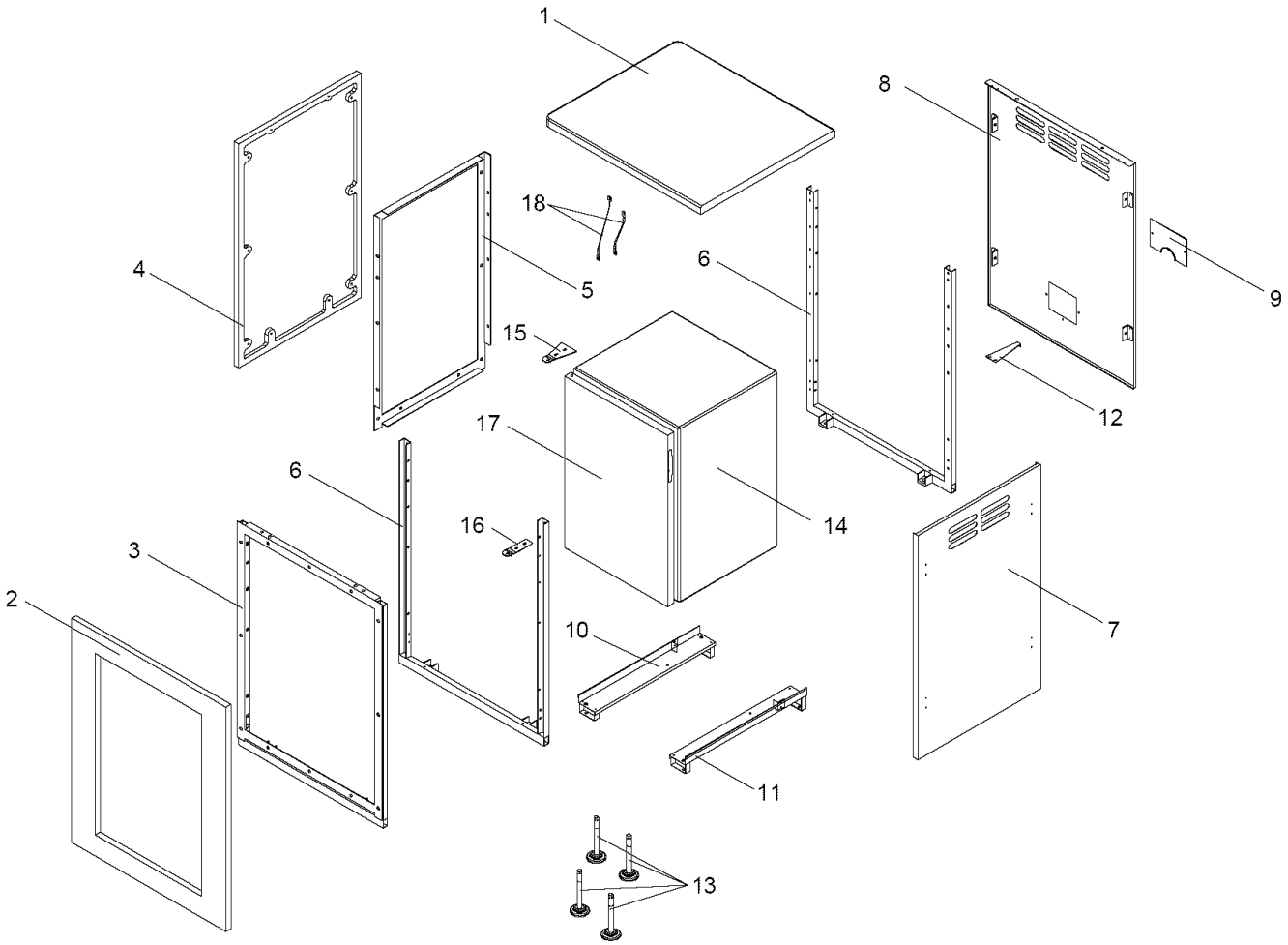


Diagrama de partes 141.16689800 Island



Lista de partes para el grill modelo 141.16688800

CÓ	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PARTE #	UNIDADES
1	Ensamble de la tapa	P001472134	1
2	Manija de la tapa	P00205069M	1
2a	Espaciador aislador del calor de la manija de la tapa	P06801028A	2
3	Material protector	P05518002I	4
4	Placa con el nombre	P00410039C	1
5	Indicador de temperatura	P00601287C	1
6	Base para el calibrador de temperatura	P00614027C	1
7	Reja secundaria para asar	P01507020G	1
8	Reja para asar, 6.5 pulgadas	P01604031B	1
9	Reja para asar, 13 pulgadas	P01604013B	1
10	Reja para asar/Fogón infrarrojo	P01615030F	1
11	Difusor de calor	P017080364	3
12	Fogón	P020080324	3
13	Montaje de la Tazón	P0071339B4	1
14	Bandeja para drenaje de grasa	P069020184	2
15	Soporte del Difusor de calor, frontal	P033280154	3
16	Soporte del Difusor de calor, trasero	P033280174	3
17	Protector de calor para fogones	P069060454	1
18	Protector susperior para el calor de la bandeja de grasa	P06903056A	1
19	Protector de viento del tazón	P069060754	1
20	Panel del tazón, trasero/superior	P06906021C	1
21	Soporte del fogón	P0220342DD	1
22	Válvula de gas/ensamble del múlltiple	Y0060570	1
23	Manguera de gas de barbacoa	P03705087I	1
24	Juego de cables eléctricos	P02615103A	1
25	Caja colectora de gas, con electrodo	P02609010B	3
26	Bandeja para las grasa	P02706255B	1
27	Protector de calor de la bandeja de grasa	P06903048B	1
28	Manija de la bandeja de grasa	P00213012M	1
29	Rueda de la bandeja para la grasa	P05354002A	2
30	Refuerzo del suporte del tazón, izquierdo	P01301006K	1
31	Refuerzo del suporte del tazón, derecho	P01302006K	1
32	Panel de control superior	P0290998FI	1
33	Panel de control	P0290999FI	1
34	Encendedor eléctrico, 6-puertos	P02502265C	1
35	Protector del encededor eléctrico	P05545002A	1
36	Perilla de control	P03426333J	4
37	Resorte de la perilla de control	P05504021A	5
38	Base de la perilla de control	P03413011J	5
39	Ensamble del Fogón infrarrojo	P020050104	1
40	Manija de la gaveta	P00213020M	1
41	Panel de la gaveta	P01912001I	1
42	Gaveta	P01913001I	1
43	Kit de tapa deslizante	P05516132C	2
44	Panel de la carreta, frontal	P07621008D	1
45	Marco de panel de carro, frontal	P03344011D	1
46	Armazón de la carreta	P00907014C	2

Lista de partes para el grill modelo 141.16688800

CÓ	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PARTE #	UNIDADE
47	Panel de la carreta, izquierdo	P07604018B	1
48	Panel de la carreta, derecho	P07604019B	1
49	Panel de la carreta, trasero	P07604020B	1
50	Soporte del panel inferior de la carreta, frontal izquirdo, trasero derecho	P03305060D	2
51	Soporte del panel inferior de la carreta, frontal derecho, trasero izquierdo	P03305061D	2
52	Regulador con manguera	P03637001A	1
53	Retén de la manguera	P05536001G	1
54	Ensamblaje del palillo encendedor	P05507008A	1
55	Ensamble del fogón del rotisor	P02007068A	1
56	Tubo de extensión del fogón del rotisor	P03717050B	1
57	Electrodo del fogón del rotisor	P02614025A	1
58	Orificio del fogón del rotisor	P06534005A	1
59	Soporte del termopar del fogón del rotisor	P03328047C	1
60	Termopar del fogón del rotisor	P05305027A	1
61	Perilla de control del fogón del rotisor	P03426343J	1
62	Protector de viento del fogón del rotisor	P06906046B	1
63	Soporte del Termopar del fogón infrarrojo	P033430084	1
64	Termopar del fogón infrarrojo	P05305022A	1
65	Electrodo del fogón infrarrojo	P02618008B	1
66	Ajustador de nivel	P05322004A	4
67	Cable de tierra	P02615114D	1
68	Tapa protectora	P05535008I	2
69	Cables eléctricos, 5-contactos	P02615128A	1
70	Juego de cables eléctricos	P02616013G	1
71	Tubo de alambre	P05371001A	1
72	Soporte del Control del panel	P03303029D	1
	Cobertor	P07007048A	1
	Ensamble del rotisor	Y0250147	1
	Guía para el uso y cuidado	P80136006H	1

Lista de piezas para el modelo 141.16689800 Fogón lateral de plancha

CÓ	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PARTE #	UNIDADES
1	Tapa	P0015201A4	1
2	Soporte de la tapa, izquierdo	P033180034	1
3	Soporte de la tapa, derecho	P033180044	1
4	Cuerpo del fogón de plancha	P0071343D4	1
5	Soporte del cuerpo del fogón de plancha	P03303105D	2
6	Estructura para el quemador tipo plancha	P07801070A	1
7	Plancha	P05701040E	1
8	Quemador/Plancha	P020080464	1
9	Montaje de la tazón	P0073540B4	1
10	Tubo para encender	P05507011A	1
11	Rallar Handle	P05515014E	2
12	Caja colectora de gas con cable eléctrico	P02601006A	1
13	Soporte del tablero de control , izquierdo	P033040474	1
14	Soporte del tablero de control , derecho	P033040484	1

Lista de piezas para el modelo 141.16689800 Fogón lateral de plancha

CÓ	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PARTE #	UNIDADE
15	tablero de control	P02905606I	1
16	Soporte del tazón, izquierdo	P01304014D	1
17	Soporte del tazón, derecho	P01305020D	1
18	Soporte del tazón, trasero	P01319002D	1
19	Bandeja para las grasa	P02718047B	1
20	Manija de la bandeja de grasa	P00213021M	1
21	Rueda de la bandeja para la grasa	P05354002A	2
22	Tubo de engrasante	P02721042B	1
23	Válvula de gas	P03245001G	1
24	Perilla de control	P03426353J	1
25	Resorte de la perilla de control	P05504021A	1
26	Base de la perilla de control	P03413011J	1
27	Panel de la carreta, frontal	P07621013D	1
28	Panel de la carreta, derecha	P07620020D	1
29	Marco de panel de carro, frontal	P03344014D	1
30	Armazón de la carreta, derecho	P03344015D	1
31	Armazón de la carreta	P03344016D	2
32	Panel de la carreta, izquierdo	P07605032P	1
33	Panel de la carreta, trasero	P07702093M	1
34	Soporte de la puerta, Fondo	P033060314	1
35	Soporte de la puerta, superior	P033060324	1
36	Manija de la puerta	P00213022M	1
37	Puerta	P04301042J	1
38	Bandeja para el tanque	P01001064D	1
39	Soporte de Imán de la puerta	P03301051D	1
40	Imán de la puerta	P05523005M	2
41	Sostén del tanque	P05358002G	1
42	Retén de la manguera	P05536001G	1
43	Manguera de gas de 18.5 pulgadas	P03705087K	1
44	Ajustador de nivel	P05322004A	4
45	Manguera de conexión del fogón de plancha	P03702034F	1
46	Tapa protectora	P05535008I	1
47	Cables eléctricos, 1-contactos	P02615129L	1
48	Cables eléctricos	P02616014G	1
49	Encaje del gas	P03901036A	1

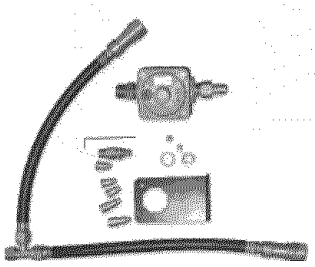
Lista de partes para el Island modelo 141.16689800

CÓ	DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES	PARTE #	UNIDADE
1	Panel de la carreta, superior	P07801071A	1
2	Panel de la carreta, frontal	P07621014D	1
3	Marco de panel de carro, frontal	P03344014D	1
4	Panel de la carreta	P07620020D	1
5	Marco de panel de carro	P03344016D	1
6	Armazón de la carreta	P03344015D	2
7	Panel de la carreta, derecho	P07606034P	1
8	Panel de la carreta, trasero	P07702094M	1
9	Placa de ribete	P07524001Q	1
10	Soporte del refrigerador, izquierdo	P03311020D	1
11	Soporte del refrigerador, deracho	P03311021D	1
12	Soporte del refrigerador, trasero	P03311022D	1
13	Ajustador de nivel	P05322004A	4
14	Refrigerador	P05335021B	1
15	Soporte de puerta de nevera, superior	P03329014D	1
16	Soporte de puerta de nevera, inferior	P03329015D	1
17	Puerta de nevera	P04302048A	1
18	Cables eléctricos	P02615113A	1

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

Kit de conversión de gas natural pieza nº Y0440030

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



Manguera de 12" de gas natural pieza nº P03703001A

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

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

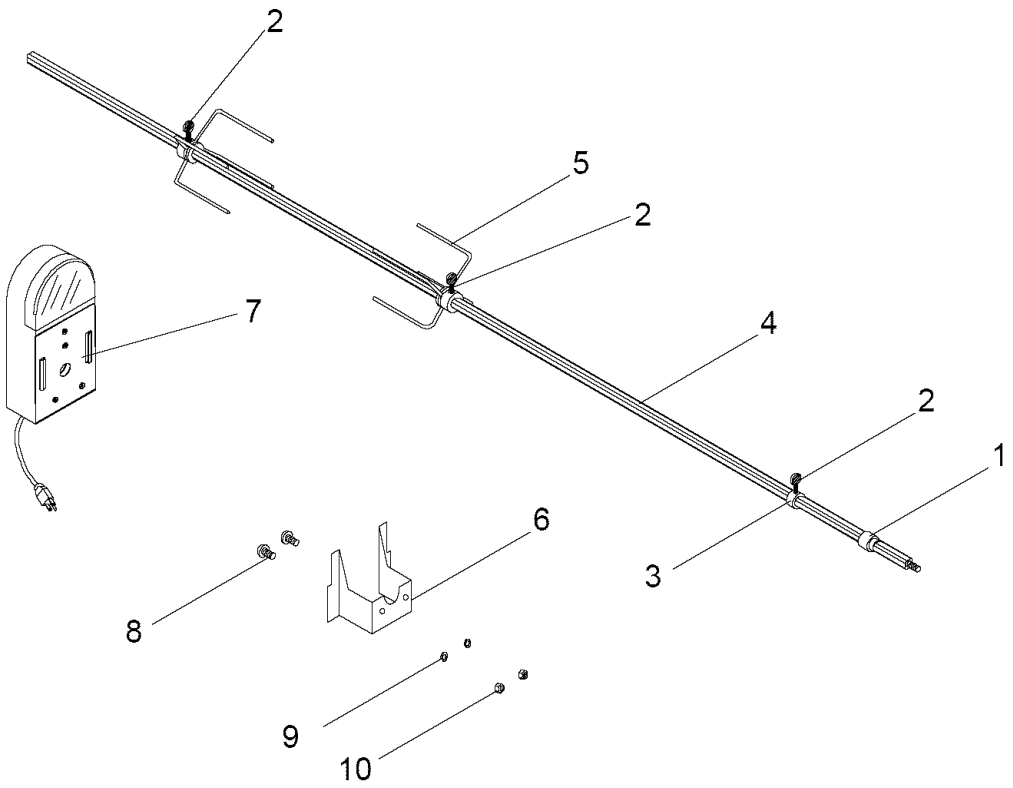
1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

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

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

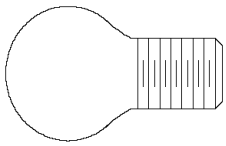
Y0250147 Diagrama del ensamble de partes del Rotisor



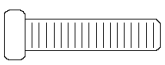
Y0250147 Lista de partes - ensamble del Rotisor

CÓDIGO	DESCRIPIÓN	#DE PARTE	UNIDADES
1.	Rot. Cojinete	P05508167F	1
2.	Rot. Tornillo mariposa 1/4"x1/2"	S196G04084	3
3.	Rot. Cuello	P05508168F	1
4.	Rot. Brocheta	P05508175F	1
5.	Rot. Tenedores para apresar	P05508169F	2
6.	Rot. Soporte del motor	P03307010A	1
7.	Motor del rotisor	P07101045A	1
8.	Rot. Tornillo #10-24x3/4" UNC	S112G10124	2
9.	Rot. Arandela simple	S411G03084	2
10.	Rot. Nut #10-24	S362G10124	2

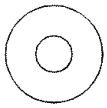
Partes de Ferretería del Rotisor



Rot. Tornillo mariposa 1/4"x1/2"
Unidades 3
Parte # S196G04084



Rot. Tornillo #10-24x3/4" UNC
Unidades 2
Parte # S112G10124



Rot. Arandela simple
Unidades 2
Parte # S411G03084

Rot. Tuerca #10-24
Unidades 2
Parte # S362G10124

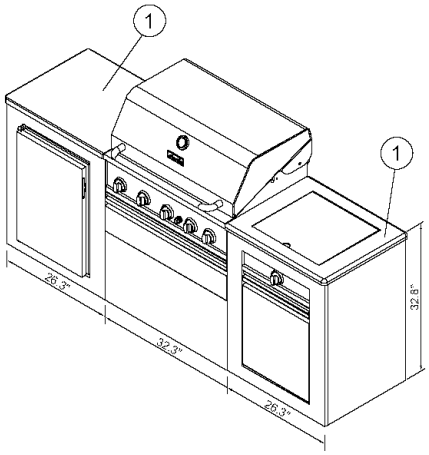
Centro de Información de parrillas: Si tiene alguna preguntas sobre el ensamblaje o la operación de la parrilla, o si hay partes dañadas o que faltan al desempacar la unidad de la caja de envío, llámenos de las 8:00 am - 8 pm CST, lunes a viernes al: **1-888-317-7642.**

Instrucciones de ensamblaje

1 Conjunto de montaje de la isla

- ☐ Abra las dos cajas y saque todo el material de embajale.
- ☐ Abra la tapa de la barbacoa y la puerta de la nevera y saque los materiales de embalaje.
- ☐ Alinee los 3 componentes individuales y colóquelos conjuntamente como se indica.
- ☐ Asegúrese de sujetar el regulador con la instalación de la manguera desde el Range y la isla antes de asegurarlo colocándolo en su posición. (refiérase al paso 2).

Superficie de mesa (1)



Nota:
Todas las medidas están en pulgadas.

ADVERTENCIA

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

2 Instale el regulador con manguera en la barbacoa y el fogón lateral de plancha

- ☐ Desenroscar el panel posterior superior del recipiente del panel posterior del recipiente (**Fig.1**) e introducir la manguera de conexión por el agujero del panel derecho del carro de la parrilla principal, y luego por el agujero del panel izquierdo del carro de la parrilla lateral de la rejilla. (ver **Fig.2**).
- ☐ Introducir el cable eléctrico por el panel izquierdo del carro de la parrilla lateral de la rejilla y conectar el enchufe en la toma del cable eléctrico, asegurándose de que coincidan los colores (**Fig.3**).
- ☐ Desenrosque el soporte de manguera del marco de carro trasero. Una la manguera con el sopote de manguera al marco de carro trasero. (**Fig.3**)
  Jale hacia atrás la manga del enchufe. Vea la **Figura A**.
- ☐ Inserte el enchufador, luego suelte la manga. Vea la **Figura B**. Empuje el enchufador hasta que chasquée hacias adelante la manga encerrando el enchufe dentro del enchufador. Vea la **Figura C**.
- ☐ Finalice la instalación del regulador con manguera para las conexiones de la barbacoa y el fogón lateral de plancha.

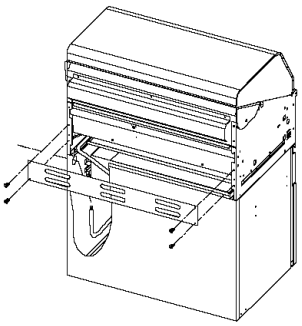


Fig.1

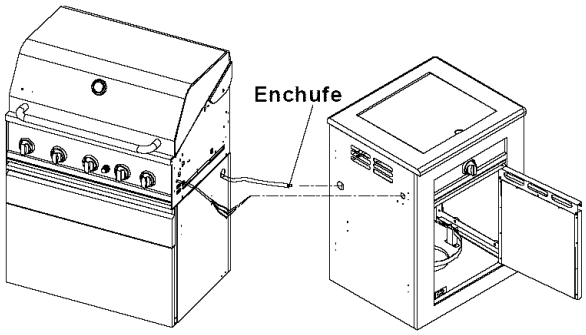
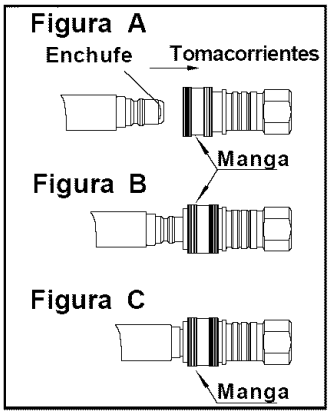


Fig.2



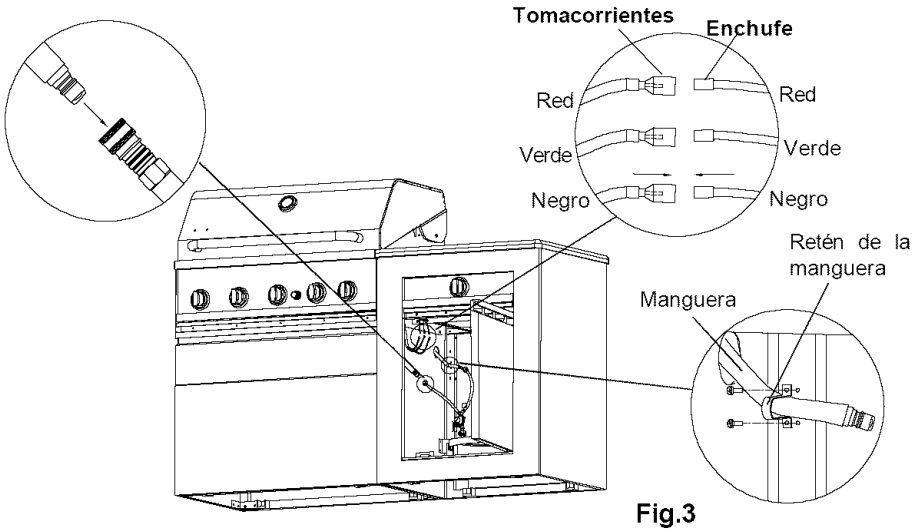


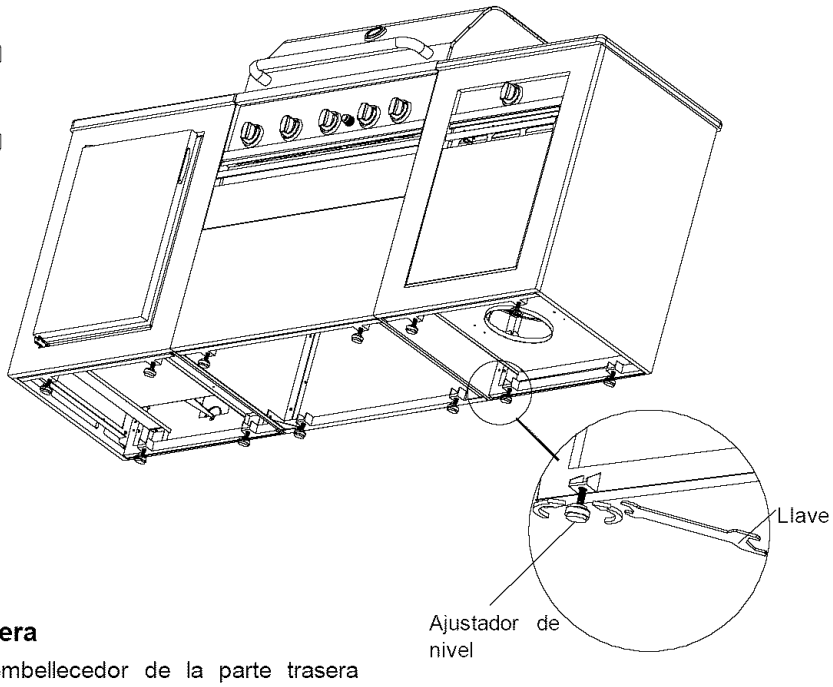
Fig.3

Instrucciones de ensamblaje

3 Ajustar el grill (sobre una posición con superficie no uniforme)

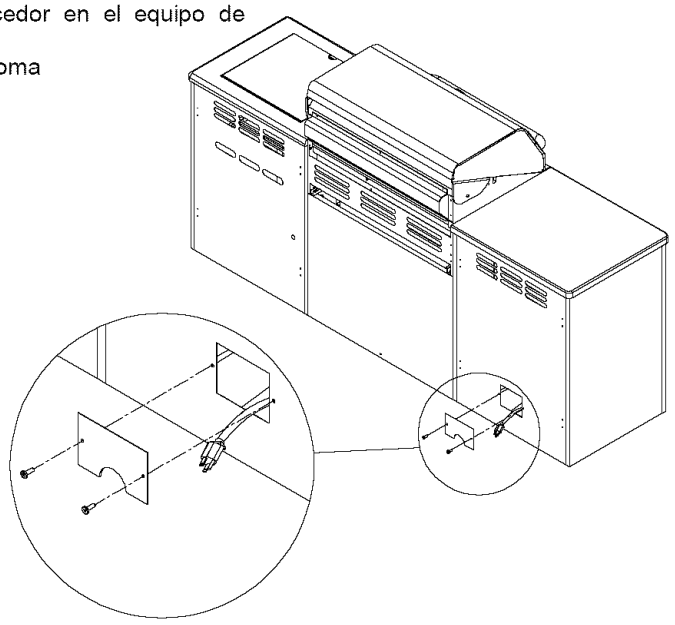
- ☐ El ajustadors de nivel está colocado en la parte inferior del grill como se muestra.
- ☐ Ajuste los 12 ajustadores de nivel premontados usando la llave inglesa proporcionada.
  -Girar los mandos a la derecha aumenta la altura.
  -Girar los mandos a la izquierda disminuye la altura.
- ☐ **IMPORTANTE**: Para propósitos ilustrativos, el grill se muestra en un ángulo inclinado. **PARA SU SEGURIDAD NO INCLINE** el grill en ningún momento.

Llave inglesa
Unidades 1
Parte # P05515017L
(Incluido en el embalaje de la Guía de Uso y Cuidados.)



4 Saque el cable de la nevera

- ☐ Desenrosque la placa de embellecedor de la parte trasera del equipo de isla, y saque el cable del refrigerador.
- ☐ Vuelva a instalar la placa de embellecedor en el equipo de isla.
- ☐ Conecte el cable de la nevera en una toma con toma de tierra adecuada.



ADVERTENCIA

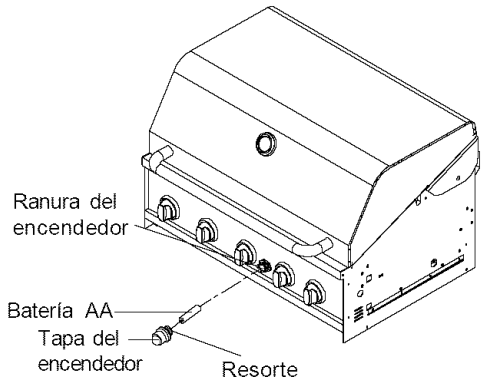
Fallo en leer y seguir las instrucciones del uso y cuidado de la parrilla puede causar una explosión que puede producir serias lesiones al cuerpo, muerte o daños a la propiedad.

Paso final del ensamblaje de la parrilla

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

5 Instale la batería del encendedor

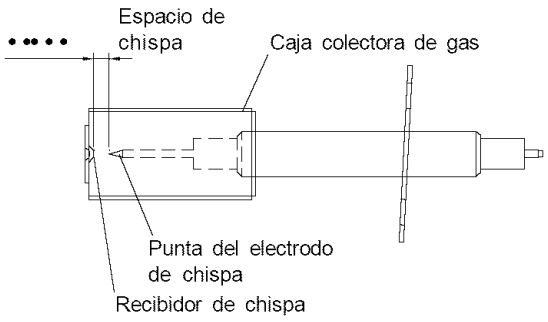
- ☐ Remueva la tapa del encendedor del panel de control.
- ☐ Coloque las baterías AA en la ranura del encendedor con el polo positivo cara a usted.
- ☐ Posicione la tapa y el resorte por encima de las baterías AA y apriételas contra el panel de control.



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

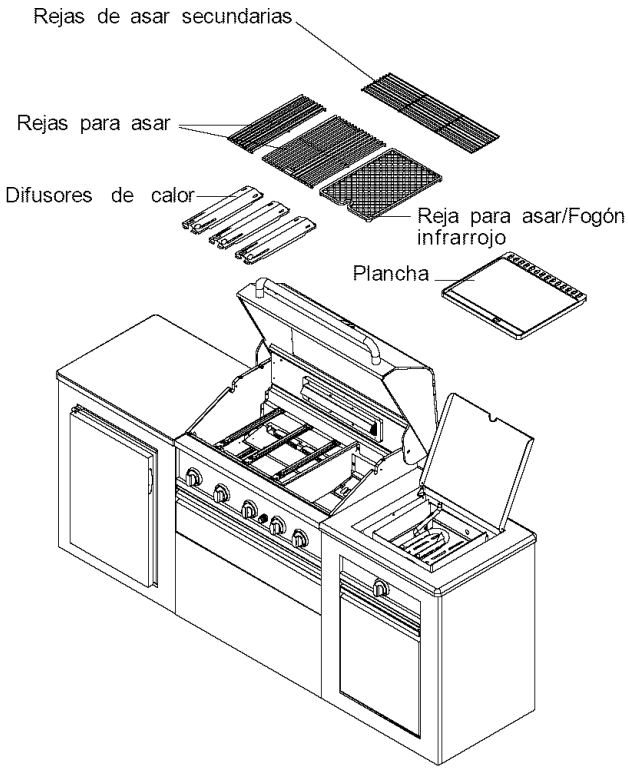
Esta prueba le asegura que las puntas del electrodo de chispa estén correctamente posicionadas para que su parrilla encienda sin dificultad.

- ☐ Asegúrese que todas las perillas de Control estén puestas en "OFF" y abra la tapa de la parrilla.
- ☐ Su ayudante debe pararse detrás a la derecha de la parrilla y mirar hacia el frente del tazón de la parrilla. **Nunca** ponga la cara dentro del cabezal de la parrilla.
- ☐ Presione la tapa del encendedor. Debe escuchar un sonido de "clic." Su ayudante debe ver una chispa azul dentro de cada Caja colectora de gas. Si hay chispa las puntas del electrodo están correctamente posicionadas.
- ☐ Si NO ve chispa, la distancia entre los electrodos tiene que ajustarse asi:
  - Usando una llave inglesa, afloje la tuerca interior hasta que la caja colectora de gas pueda girarse hacia arriba.
  - Si el espacio entre la punta del electrodo de chispa y el recibidor es más de 3/16" use un alicate de boca larga para apretar suavemente la caja colectora de gas para reducir el espacio.
  - Devuelva la caja colectora de gas a su puesto original, asegure la tuerca interna y pruebe la chispa del electrodo de nuevo. Si no escucha ningún sonido de un "clic":
    - Las baterías AA están instaladas al revés.
    - Los alambres electrónicos están sueltos. Remueva las baterías AA e inspeccione la caja de juntura del encendedor que se encuentra detrás del Panel de control y vuelva a reconectar cualquier alambre suelto.



7 Instale los componentes para cocinar

- ☐ Coloque los Difusores de calor de cerámica sobre el reborde encima de los fogones.
- ☐ Coloque las rejas para asar en la saliente encima del Difusores de calo de cerámica.
- ☐ Coloque la bandeja de cocción secundaria dentro de los agujeros sobre la parte superior izquierda y derecha de la estructura del quemador posterior con la parte inferior descansando sobre las ranuras de cualquiera de los lados del bol del grill.
- ☐ Ponga la plancha sobre el fogón lateral.



INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

USO CORRECTO DEL TANQUE DE GAS LP

- ☐ Los modelos de la parrilla de gas LP están diseñados para uso con un tanque estándar de 20 libras, (no incluido con la parrilla). **Nunca** conecte su parrilla de gas a un tanque de gas LP que sobrepasa esta capacidad. Un tanque aproximadamente de 12 pulgadas de diámetro y 18-1/2 pulgadas de altura es el tanque de gas LP de tamaño máximo para usarse. **Usted debe usar un tanque de gas "OPD" que brinda un dispositivo de prevención de sobrellenado.** Este control impide que el tanque se sobrellene lo cual puede causar mal funcionamiento del tanque de Gas LP, regulador y/o la parrilla.
- ☐ El tanque de gas LP debe ser construido y marcado en conformidad con las especificaciones de cilindros LP de gas del Ministerio de Transporte (D.O.T) de U.S.A. o el Estándar nacional del Canadá, Canada/ CSA - B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos; y Comisión como sea aplicable.
- ☐ El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre, terminando en la salida de la válvula del tanque de suministro de gas LP, que sea compatible con un dispositivo de conexión Tipo 1. El tanque de gas LP debe tener un dispositivo de seguridad con una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
- ☐ El sistema de suministro de tanque debe estar organizado para el retraimiento de vapor.
- ☐ El tanque de gas LP usado debe tener un cuello para proteger la válvula de tanque.
- ☐ **Nunca** conecte un tanque de gas LP irregulado a su parrilla de gas. El regulador de gas proporcionado con su parrilla está ajustado para una presión de tomacorriente de columna de agua 11 " (W.C.) para la conexión a un tanque de gas LP. Solamente use el regulador y el ensamble de manguera proporcionadas con su parrilla de gas. **Sustitución de reguladores y ensambles de manguera deben ser los especificados por Kenmore.** Vea la lista de partes.
- ☐ Haga que su comerciante de gas LP inspeccione la válvula de nivel de gas después de cada llenado y que le asegure que está libre de defectos.
- ☐ Almacene siempre el tanque de Gas LP en una posición vertical.
- ☐ No sujete el tanque de gas LP a un calor excesivo.
- ☐ **Nunca** guarde un tanque de gas LP dentro de la casa. Si usted guarda su parrilla de gas en el garaje, **siempre** desconecte el tanque de gas LP y almacénelo afuera.
- ☐ Los tanques de gas LP deben ser almacenados fuera de la casa en un área bien ventilada y fuera del alcance de niños.
- ☐ Los tanques de gas LP desconectados no deben guardarse en edificios, garajes o cualquier área cerrada.
- ☐ El regulador y el ensamble de las mangueras se pueden ver al abrir las puertas (si es aplicable) y deben ser inspeccionados antes de cada uso de la parrilla. Si hay cortadas, daños excesivos o si la manguera ha sido muy doblada, deben ser reemplazado antes de usar la parrilla otra vez.
- ☐ Cualquier intento de convertir el grill de tipo combustible a uno de otro tipo es extremadamente peligroso y deber ser realizado solamente por un técnico de gas cualificado, usando un conjunto de conversión NG que puede comprar a Grand Hall.
- ☐ **Nunca** encienda su parrilla de gas con la tapa cerrada o antes de asegurarse que los tubos de los fogones estén bien colocados dentro del orificio de la válvula de gas.
- ☐ **Nunca** permita que niños operen su parrilla. No permita que niños o mascotas jueguen cerca de su parrilla.
- ☐ El uso de alcohol, recetado o en medicamentos vendidos sin prescripción puede afectar su habilidad para apropiadamente ensamblar y operar su parrilla sin peligro.
- ☐ Mantenga el extintor fácilmente accesible. En caso de un fuego de grasa, no trate de extinguirlo con agua. Use un extintor tipo B o use tierra, arena o bicarbonato.
- ☐ En el evento de lluvia, apague el fogón y el suministro de gas y cubra la parrilla.
- ☐ Use su parrilla sobre una superficie horizontal y estable en un área lejos de materiales combustibles.
- ☐ No deje la parrilla desatendida cuando está en uso.
- ☐ No mueva el aparato cuando está en uso.
- ☐ Permita que la parrilla se enfríe antes de la moverla o almacenarla.
- ☐ No use su parrilla como un calentador.
- ☐ Esta parrilla no es para ser instalada en caravanas, botes y/o vehículos de recreo.
- ☐ El grill no está previsto para usos comerciales.
- ☐ **Nunca** use carbón en esta parrilla.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

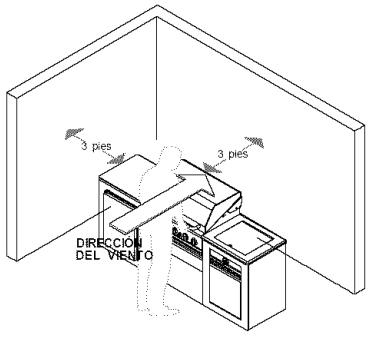
A. **No** almacene su tanque extra de Gas LP debajo o cercano a este aparato;

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

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

- **Use su parrilla por lo menos a una distancia de 3 pies de cualquier pared o superficie.** Use su parrilla por menos a una distancia **de 3 pies** de objetos combustibles que pueden derretirse o incendiarse (como vinilo o tabla de forro de madera, cercas y salientes) u otros orígenes para encender incluyendo llamas del piloto de calentadores de agua y aparatos eléctricos.
- Los aparatos de gas para cocinar al aire libre no se deben usar bajo techos o sobresalientes.
- **Nunca** use su parrila de gas dentro de un garaje, porche, cobertizo, pasabrisas o cualquier área encerrada.
- **Nunca** obstruya la circulación de aire al rededor de su parrilla.
- En condiciones de vientos fuertes, siempre coloque el delantero de la parrilla cara hacia el viento para reducir que el humo y calor le peguen a su cara y prevenir posibles peligros hacia usted y la parrilla.



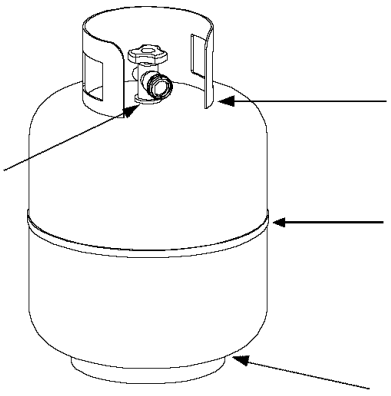
INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

Nota: Programas para tanques de gas LP

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

Como hacer pruebas de escapes en su tanque LP Para su seguridad:

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

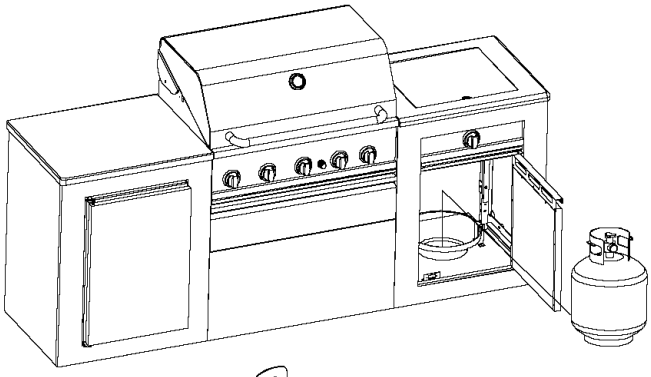


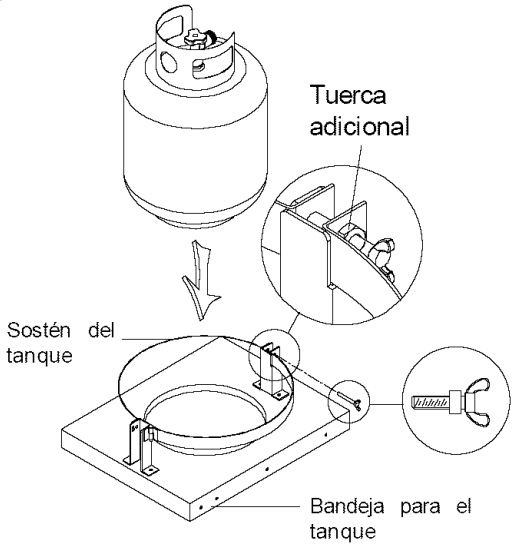
ADVERTENCIA

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

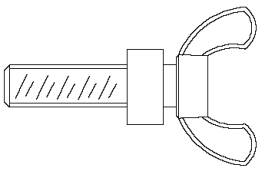
Solamente para el modelo de gas LP: Asegure una bombona de gas LP de 20lb. al grill de gas

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





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

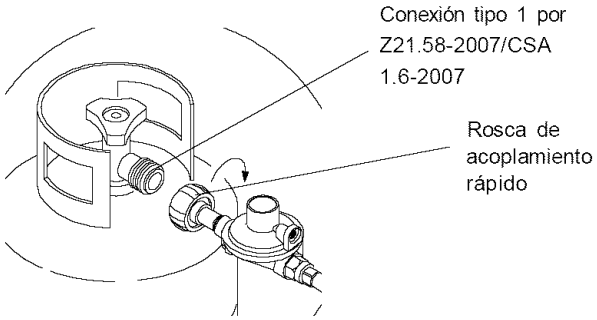


Tornillo Mariposa
1/4"x1/2"
Unidades 2
Parte # S233G0408A
(Ya instalado en el espacio para depósito.)

INSTRUCCIONES PARA USO Y CUIDADO

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

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



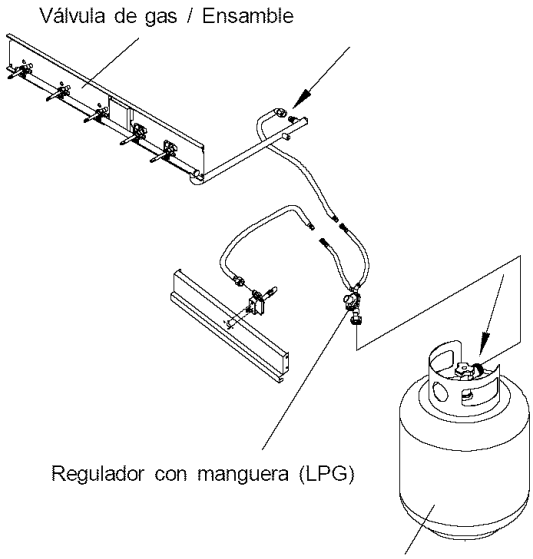
CUIDADO: Cuando el aparato no está en uso debe apagarse (ponerse en OFF) en el tanque de gas. Coloque la tapa del polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté siendo utilizado. Instale solamente el tipo de tapa de polvo proporcionada con la válvula del cilindro sobre la válvula de salida del cilindro.Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

Debe chequear todas las conexiones por escapes de gas

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

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

Grill



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

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

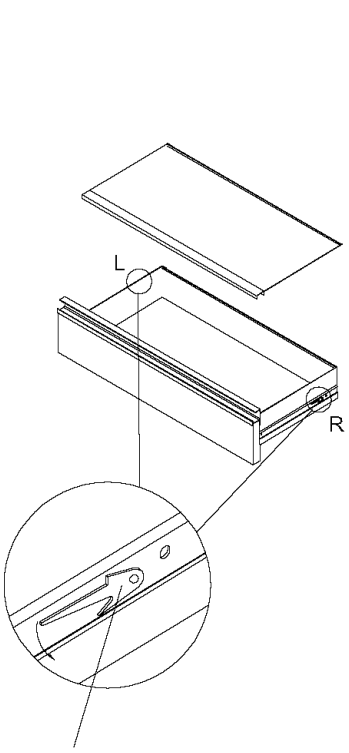
⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

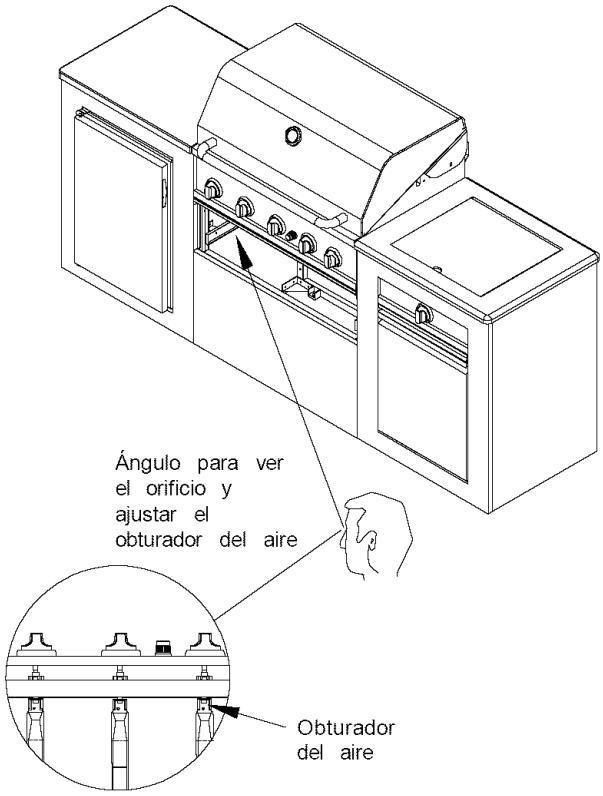
INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

Compruebe que el final de cada tubo del quemador está colocado adecuadamente sobre cada orificio de la válvula.

1. Saque el cajón y engrase la bandeja de drenaje.



Presionar la PALANCA abajo en el lado derecho y arriba en el lado izquierdo para abrir.



Vista desde debajo de la parte superior de la barbacoa

ADVERTENCIA

Si usted tiene un escape de gas que no se puede reparar apretando la tuerca, cierre el gas en su punto de origen, desconecte la línea del combustible a su parrilla y llame 1-888-317-7642 o a su suplidor de gas para que le ayude. Nunca desconecte el regulador de gas o cualquier encaje de gas mientras que su parrilla está encendida. Una parrilla encendida puede encender cualquier escape de gas y causar un incendio o explosión que pueden resultar en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

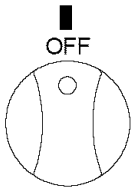
Instrucciones para encender la parrilla

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

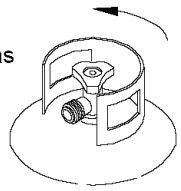
ADVERTENCIA

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

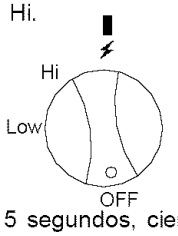
5. Empuje y gire las perillas de control a OFF y gire la válvula de gas **DESPACIO 1/4 de vuelta**.



Para abrir el tanque de gas



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

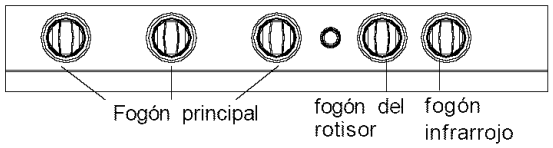


7. Si no nenciende en 5 segundos, cierre el gas en el origen de suministro y gire las perillas de control a OFF. Espere por lo menos 5 minutos para aclarar el gas, y vuelva a tratar. Si su parrilla aún no enciende gire las perillas de control del fogón y el suministro de gas a OFF y realize una prueba de escapes en TODAS las conexiones de gas y orígenes del suministro de gas como se explica en la sección de "Uso y Cuidado". Si no hay escapes, espere 5 minutos para aclarar el gas y repita el procedimiento.

8. Después que el fogón está encendido gire la perilla de nuevo a Hi a y gire la válvula del tanque DESPACIO otro 1/4 de vuelta.

9. Gire la perilla de cada fogón alternativo y enciéndalos a medida que se acerca al origen del suministro de gas.

Perillas de control del panel de control de los fogones

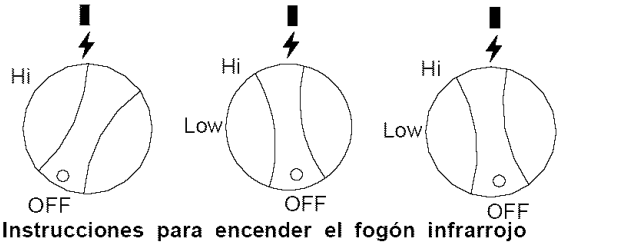


Instrucciones de encendido del fogón para rotisor

1. Siga los pasos 1 hasta el 5 de las instrucciones de encendido del Grill.
2. Presionar y girar el mando de control de los fogones a ⚡ y mantener el mando apretado.
3. Mantenga la presión mientras gira la peprilla hacia Hi y sosténgala entre 5-10 segundos antes de soltarla.
4. Si no nenciende en 5 segundos, cierre el gas en el origen de suministro y gire las perillas de control a OFF. Espere por lo menos 5 minutos para aclarar el gas, y vuelva a tratar. Si su parrilla aún no enciende gire las perillas de control del fogón y el suministro de gas a OFF y realize una prueba de escapes en TODAS las conexiones de gas y orígenes del suministro de gas como se explica en la sección de "Uso y Cuidado". Si no hay escapes, espere 5 minutos para aclarar el gas y repita el procedimiento.
5. Después que el fogón está encendido gire la perilla de nuevo a Hi a y gire la válvula del tanque DESPACIO otro 1/4 de vuelta.

MPORTANTE: No use el fogón trasero y el fogón principal al mismo tiempo. El fogón trasero es sólo para cocinar con el rotisor.

Perilla de control del fogón del rotisor | Perilla de control del fogón del infrarrojo | Perilla de control del fogón del asado



Instrucciones para encender el fogón infrarrojo

1. Siga los pasos 1 hasta el 5 de las instrucciones de encendido del Grill.
2. Presionar y girar el mando de control de los fogones a ⚡ y mantener el mando apretado.
3. Mantenga la presión mientras gira la peprilla hacia Hi y sosténgala entre 5-10 segundos antes de soltarla.
4. Si no nenciende en 5 segundos, cierre el gas en el origen de suministro y gire las perillas de control a OFF. Espere por lo menos 5 minutos para aclarar el gas, y vuelva a tratar. Si su parrilla aún no enciende gire las perillas de control del fogón y el suministro de gas a OFF y realize una prueba de escapes en TODAS las conexiones de gas y orígenes del suministro de gas como se explica en la sección de "Uso y Cuidado". Si no hay escapes, espere 5 minutos para aclarar el gas y repita el procedimiento.
5. Después que el fogón está encendido gire la perilla de nuevo a Hi a y gire la válvula del tanque DESPACIO otro 1/4 de vuelta.

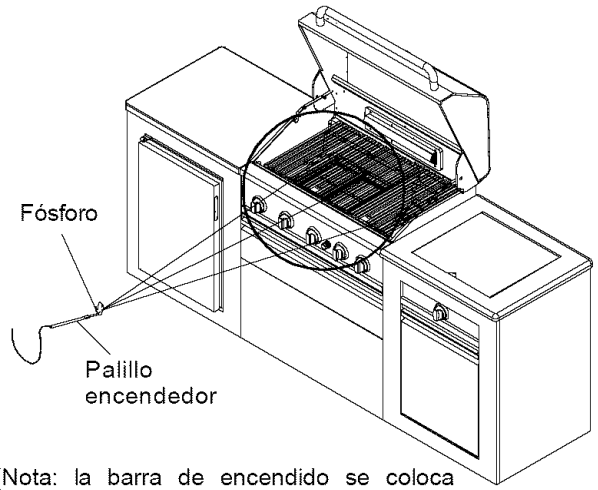
Instrucciones de encendido del fogón para asado

1. Siga los pasos 1 a 3 del manual de instrucciones de encendido del Grill.
2. Abra la tapa del fogón lateral de plancha.
3. Empuje y gire las perillas de control a OFF y gire la válvula de gas **DESPACIO 1/4 de vuelta**.
4. Empuje y gire la perilla de control del dogón a⚡ y usted oirá un sonido clic cuando el fogón se está encendiendo. Una vez encendido el fogón gire la perilla de nuevo a Hi.
5. Si no nenciende en 5 segundos, cierre el gas en el origen de suministro y gire las perillas de control a OFF. Espere por lo menos 5 minutos para aclarar el gas, y vuelva a tratar. Si su parrilla aún no enciende gire las perillas de control del fogón y el suministro de gas a OFF y realize una prueba de escapes en TODAS las conexiones de gas y orígenes del suministro de gas como se explica en la sección de "Uso y Cuidado". Si no hay escapes, espere 5 minutos para aclarar el gas y repita el procedimiento.
6. Después que el fogón está encendido gire la perilla de nuevo a Hi a y gire la válvula del tanque DESPACIO otro 1/4 de vuelta.

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

Encendiendo la parrilla manualmente con fósforos

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



(Nota: la barra de encendido se coloca en el cajón.)

ADVERTENCIA

Nunca se recline sobre el área de cocinar de la parrilla mientras enciende el gas. Mantenga su cara y cuerpo a una distancia segura (al menos 18 pulgadas -46 cm-) de la parte delantera de la barbacoa cuando encienda la barbacoa con cerillas.

ADVERTENCIA

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

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

ADVERTENCIA

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

Reparación técnica - Si la parrilla no enciende

1. Apague el gas en la fuente y gire las perillas de control a OFF. Espérese al menos cinco minutos para que se disperse el gas, y vuelva a tratar.
2. Si su parrilla todavía no enciende, verifique el suministro de gas y las conexiones.
3. Repita el procedimiento para encender. Si su parrilla todavía no opera, apague el gas en la fuente, gire las perillas de Control a OFFy verifique lo siguiente:

☐ Mala alineación de los tubos de los fogones sobre los orificos
Corrección: Reposicione los tubos sobre los orificios.

☐ Obstrucción en la línea de gas:
Corrección: Retire la línea de combustible de la parrilla. **¡No fume!** Abra el suministro de gas por un segundo para despejar cualquier obstáculo de la línea de combustible. Cierre el suministro de gas en el punto de origen y reconecte la línea de combustible a la parrilla.

☐ Orificio obstruido
Corrección: retire los fogones de la parrilla removiendo la presilla cotter de la parte trasera de cada fogón usando un alicate de boca larga. Levante cada fogón y aléjelos cuidadosamente del orificio de la válvula de gas. Retire el orificio de la válvula de gas y remueva cualquier obstáculo suavemente con un cable fino. Luego reinstale todos los orificios, fogones, presillas Cotter y componentes de asar.

☐ Si sospecha que hay un obstáculo en las válvulas de gas o en el múltiple, llame al Centro de Información de Parrillas al 1-888-317-7642 de 8 a.m. a las 8 p.m. CST, de lunes a viernes.

☐ Obstáculo dentro de los tubos de los fogones
Corrección: Proceda a limpiar el tubo del fogón usando el procedimiento en la página 27 del manual de Operación.

☐ Mala aliniación del encendedor sobre el fogón
Corrección: examine la punta y chequée la posición correcta del electrodo como se muestra en el **paso 6, página 14**de este Manual. El espacio entre la Punta del electrodo y el recibidor debe ser approximadamente de 3/16". Debe cambiarlo si necesita ajustarse. Con el suministro de gas cerrado, gire cualquier perilla de control del fogón principal a **Hi** luego empuje hacia adentro y esté atento a la presencia de una chispa azul en el electrodo.

☐ Cables eléctricos desconectados
Corrección: inspeccione la caja del encendedor que se encuentra detrás del panel de control. Conecte cualquier cable desconectado a la caja y trate de nuevo de encender la parrilla.

☐ Baterías AA débiles
Correction: Destape el encendedor y reemplaze las baterías

☐ Si la parrilla todavía no se enciende usted puede necesitar purgar el aire de la tubería de gas o volver a poner el dispositivo regulador del exceso de circulación de gas. **Nota**: este procedimiento debe ser hecho cada vez que un nuevo tanque de gas LP se conecta a su parrilla.

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

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

INSTRUCCIONES DE USO Y CUIDADO

USO CORRECTO DEL ROTISOR

Lea todas las instrucciones antes de su uso inicial.

IMPORTANTE: Cuando usa aparatos electrodomésticos, siempre se deben usar las precauciones básicas de seguridad.

El motor del rotisor está fijado en 120V, 60Hz AC.

Este rotisor es solamente para ser usado al aire libre.

No permita que los niños jueguen cerca de la parrilla o del rotisor.

Conectando el rotisor
Siempre fije primero el rotisor ya ensamblado a la parrilla y luego conecte el enchufe del cable a un tomacorriente.

Operando el rotisor
No opere el rotisor si la cuerda o el enchufe se encuentran dañados, o si malfunciona el rotisor o ha tenido un daño cualquiera que sea.

El uso de accesorios no es recomendado por el fabricante debido a que pueden causar lesiones. No debe exponer este rotisor a ningun otro uso que no sea el intentado.

No permita que se moje la cuerda eléctrica, el enchufe o el motor, y tampoco los exponga a la lluvia, lo cual puede resultar en una descarga eléctrica.

Desconectando el rotisor
Tenga cuidado ya que todas las superficies de ambos la parrilla y el rotisor estarán muy calientes. Use guantes contra el calor para manejar el rotisor.

Desenchufe el rotisor del tomacorrientes cuando no está en uso o antes de limpiarlo. Déje que se enfríe antes de remover las partes.

Cuando va a cocinar con el rotisor coloque un recipiente de metal debajo de la comida para capturar la grasa y mantener la parrilla libre de exceso de grasa la que puede causar un incendio.
CUIDADO: trate con cuidado cualquier receptáculo de cocinar con grasa caliente.

Si ocurriese un fuego causado por grasa caliente, cierre los fogones y el gas a "OFF" y deje la tapa de la parrilla cerrada hasta que se apague el fuego.

Guarde el rotisor dentro de la casa
Cuando el rotisor no está en uso, guárdelo dentro de la casa en un lugar seco.

ADVERTENCIA

Para protegerse contra las descargas eléctricas, no sumerja la cuerda eléctrica, el enchufe o motor en agua o exponerlos a la lluvia. Proteja los elementos eléctricos de los fogones, superficies calientes de la parrilla y de la grasa.

CUIDADO

Para protegerse contra descargas eléctricas , debe conectarse sólo a un tomacorrientes que este correctamente puestos a tierra.

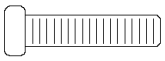
USO DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICAS

1. Para protegerse contra choque eléctrico. No moje la cuerda, enchufes, o la parrilla con ningún líquido.
2. Desconecte del enchufe antes de limpiar. Permita que la parrilla se enfríe antes de remover o colocar partes.
3. No use aparatos de cocción a gas de exterior con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato funciona incorrectamente o se ha dañado de cualquier modo. Póngase en contacto con el fabricante para repararlo.
4. No permita que la cuerda cuelgue del borde de la mesa, área de trabajo, o que toque las supeprficies calientes.
5. No use aparatos de cocción a gas de exterior para fines distintos a los que les corresponden.
6. Al conectar, conecte primero el enchufe al aparato de cocción a gas de exterior y luego enchufe el aparato a la toma.
7. Use exclusivamente un circuito protegido con Interrupción de Fallo a Tierra (GFI) con este aparato de cocción a gas de exterior.
8. No saque nunca el enchufe con toma de tierra ni use un adaptador de 2 patillas.
9. Use exclusivamente cables extensores de 3 patillas con toma de tierra, adecuados para la alimentación del equipo, y aprobados para su uso en exterior con la marca W-A.

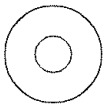
Instrucciones para montar el rotisor y la brocheta

1. Remover todas las partes del cartón de envío.

2. Adjunte el soporte del motor al exterior del panel izquierdo del tazón de la parrilla. Alìnie los dos agujeros del soporte con los hoyos enrroscados sobre el tazón de la parrilla. Ajústelo bien apretado usando dos tornillos 10-24x3/4" UNC y arandelas.

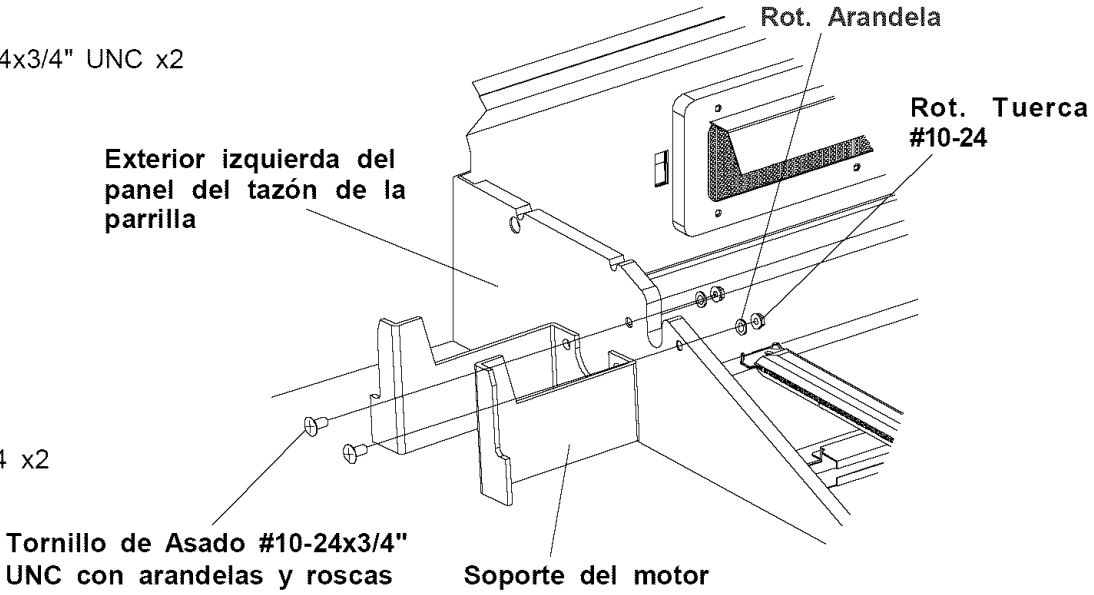


Rot. Tornillo #10-24x3/4" UNC x2

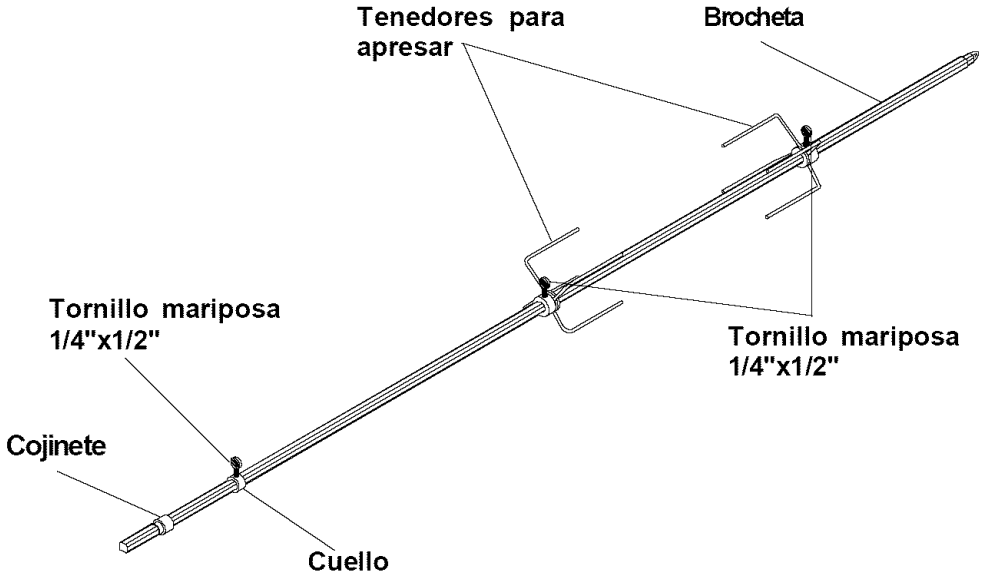


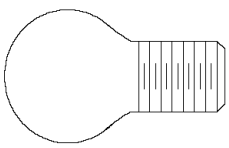
Rot. Arandela x2

Rot. Tuerca #10-24 x2



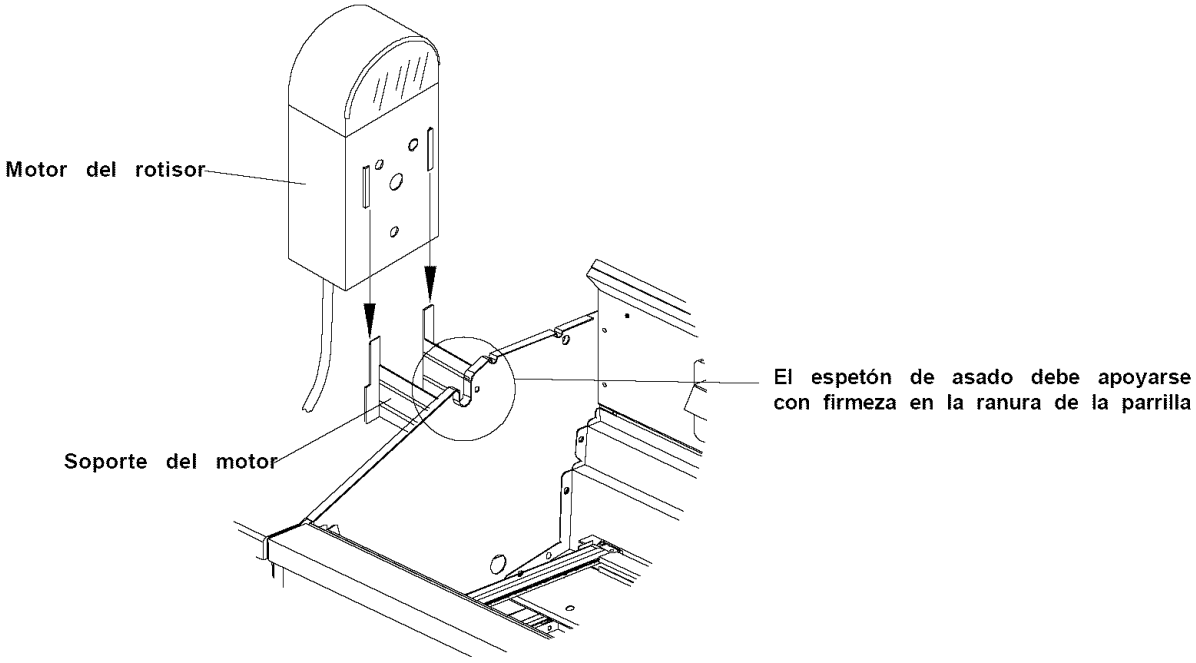
3. Deslice la presa de carne o pollo a través de la espada. Coloque los tenedors en ambos lados contra la presa manteniéndola estable en el rotisor. Ajuste el espaciador entre ellos para acomodar la presa de carne, ajuste los tornillos de mariposa, para mantener los tenedores en posición, deslice el cuello y el cojinete al final de la brocheta. No ajuste el tornillo de orejas del cuello hasta que el Rotisor esté colocado en la ranura de la parrilla. Atornille el manguillo al final de la brocheta como se muestra en el dibujo.



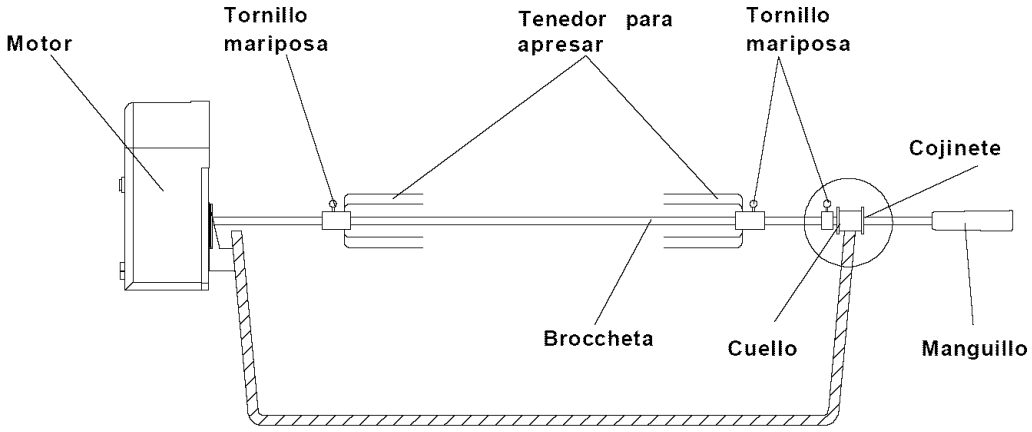


Rot. Tornillo de mariposa 1/4"x1/2" x3

4. Instale el Motor del rotisor de (corriente alterna) AC al soporte del motor como se muestra abajo. Asegúrese que el motor esté adjunto al soporte con el cable eléctrico hacia abajo. Esta instalación asegura que cuando la brocheta ha sido insertada dentro del motor también se apoyará con seguridad en la ranura del tazón de la parrilla.



5. Inserte el rotisor ensamblado dentro del motor como se muestra abajo. El motor debe estar al lado izquierdo de su parrilla y la manguillo al lado derecha. Coloque el cojinete en la ranura al lado derecha del tazón de la parrilla, ajuste el tornillo mariposa del Cuello y luego a la derecha del cojinete. El cuello estabilizará el rotisor durante el proceso de cocinar y el cojinete permite que la brocheta gire suavemente. Conecte el rotisor a un enchufe y pruebe que trabaje correctamente.



Deben usarse siempre el cojinete y el cuello con este rotisor.

ANTES de cocinar con el rotisor debe remover de la parrilla las rejas de asar y posiblemente los Difusores de calor. Cuando cocina con el rotisor coloque una bandeja de aluminio debajo dela comida para que reciba el goteo de la grasa y jugos de la carne. Esto mantendrá su parrilla limpia y libre de exceso de grasa lo cual puede causar un incendio. Use cuidado cuando mueve un utensilio con grasa caliente.

Instrucciones de nevera

CUIDADO

Este aparato debe tener toma de tierra. Si se produce un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de electrocución proporcionando un cable de salida para la corriente eléctrica. Este aparato tiene un cable con hilo para tierra y un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma adecuadamente instalada y con toma de tierra.

ADVERTENCIA

Una nevera vacía es una diversión peligrosa para los niños. Saque la junta, cierres, tapas o puertas de los aparatos que ya no use, o realice otras acciones que garanticen que sean inofensivos.

PELIGRO

Peligro de encierro de niños. Antes de tirar su nevera o congelador viejo:

- Saque las puertas.
- Deje los estantes en su lugar de modo que los niños no puedan entrar fácilmente.

NO ESPERE: HÁGALO AHORA

Uso

☐ Para evitar vibraciones, el chasis debe estar plano.

☐ Para arrancar la nevera, ponga el control de temperatura en la posición correspondiente al frío deseado. La temperatura de la nevera variará según la cantidad de alimentos guardados y la frecuencia con que se abra la puerta.

☐ Gire el mando a la posición " O " para desconectar temporalmente el ciclo de enfriamiento.

Nota: Espere de 3 a 5 minutos antes de reiniciar si se ha detenido el funcionamiento.

ADVERTENCIA

Un uso inadecuado del enchufe con toma de tierra puede provocar riesgo de electrocución. Consulte a un electricista o reparador cualificado si no comprende por completo las instrucciones de toma de tierra, o si tiene dudas acerca de la toma de tierra adecuada del aparato.

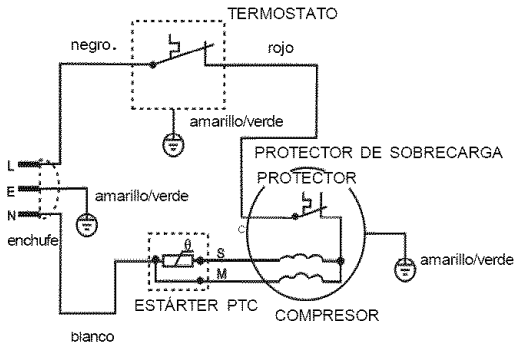
Utilice únicamente cables de extensión aprobado para uso al aire libre y marcados con W-A evaluado por el poder de este aparato.

No divida el cable.

Especificación y diagrama de cableado para la nevera

Calificación de alimentación CA: 115 VCA / 60 Hz, 90 vatios Capacidad neta: 70L

DIAGRAMA DE CIRCUITO



ATENCIÓN: Si alguno de los cables incluidos de origen con el aparato debe reemplazarse, debe ser reemplazado con el tipo especificado anteriormente o equivalente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un cuidado correcto y mantenimiento mantendrán su parrilla en una condición operativa superior y prolongarán su vida. Siga estos procedimientos de limpieza con regularidad y su parrilla se mantendrá limpia y trabajará con mínimo esfuerzo.
CUIDADO: Asegúrese que su parrilla está en OFF y fría antes de limpiarla.

Limpiando las rejas de cocinar

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

Limpiando los difusores de calor

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

Limpiando la bandeja de grasa

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

Limpiar el interior de la tapa de la parrilla

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

Limpieza frecuente del interior de la parrilla

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

1. Gire todas las válvulas de los fogones a la posición OFF.
2. Gire la válvula de gas LP a la posición OFF.
3. Desconecte el regulador del tanque de gas. Inspeccione la manguera y ensamble del regulador por grietas, cortadas o cualquier otro daño, y reemplaze como sea necesario. Consulte la lista de partes en este Manual de operación.
4. Retire y limpie los difusores de calor, rejas para asar y fogones de la parrilla.
5. Cubra cada orificio de la válvula de gas con papel de aluminio.
6. Cepille el interior y la parte inferior de la parrilla con una almohadilla fibra o cepillo de nilón y lave con agua enjabonada tibia y debe enjuagarlo y dejarlo secar.
7. Retire el papel de aluminio de los orificios y examine cada orificio en busca de obstrucciones.
8. Inspeccione cada electrodo de chispa, ajustándolo como sea necesario. El espacio entre la punta del Electrodo de chispa y el recibidor de chispa debe ser de 3/16" aproximadamente .
9. Reemplace los fogones y ajuste la caja colectora de gas.
10. El borde de la caja colectora de gas debe estar traslapandoe l puerto del fogón.
    Reemplace los difusores de calor y las rejas.
11. Reconecte el origen de gas y observe la llama del fogón para una operación correcta.

Limpieza de superficies de piedra artificial:

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

Limpiando el exterior del acero inoxidable

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

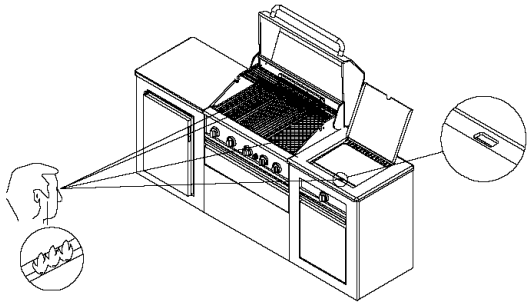
☐ Para ayudar en mantener el terminado de acero inoxidable, siga los siguientes procedimientos para obtener los mejores resultados:

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

⚠ ADVERTENCIA ⚠

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

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



AMPLIACIÓN DE LA VISTA DEL QUEMADOR PRINCIPAL DEL GRILL, QUEMADOR INFRARROJO Y LLAMA DEL QUEMADOR LATERAL A TRAVÉS DE LA TAPA ABIERTA, LLAMA DEL QUEMADOR DE LA PLANCHA A TRAVÉS DEL AGUJERO DE LA REJILLA DE VENTILACIÓN SOBRE EL PANEL TRASERO DEL CARRITO DEL RANGE.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA NEVERA

Limpieza
Para limpiar el interior, use un trapo suave y una solución de una cucharada de bicarbonato culinario con un cuarto de agua, o una solución de jabón suave, o cualquier detergente suave. Limpie la bandeja de goteo y lave los estantes en una solución de detergente suave, y séquelos con un trapo suave. Limpie el exterior con un trapo suave humedecido y detergente suave o limpiador de electrodomésticos.

Vacaciones
Para periodos vacacionales breves, deje los mandos en su configuración normal. Durante ausencias más prolongadas, (a) saque todos los alimentos, (b) desconecte de la toma eléctrica, (c) limpie a fondo la nevera, (d) deje abierta la puerta para evitar posibles condensaciones, moho u olores.

Corte de corriente
La mayoría de cortes de corriente se solucionan en una o dos horas y no afectarán a la temperatura de su nevera. Sin embargo, debe minimizar la apertura de la puerta cuando no haya corriente. Durante los cortes de corriente de mayor duración, proteja sus alimentos colocando hielo seco sobre los paquetes.

Uso correcto
Algunas normas importantes para un uso correcto de la nevera.

- No ponga nunca alimentos calientes en la nevera.
- Las bebidas deben guardarse en recipientes cerrados.
- Los alimentos que vayan a guardarse durante mucho tiempo deben envolverse en celofán o polietileno, o guardarse en recipientes de cristal. No ponga nunca alimentos en mal estado en la nevera.
- No sobrecargue la nevera.
- No abra las puertas si no es necesario.
- Si la nevera debe guardarse sin usarse durante largos periodos de tiempo, se recomienda, después de limpiarla cuidadosamente, dejar abierta la puerta para permitir que el aire circule por el interior para evitar posibles formaciones de condensación, moho u olores.

Sugerencias de guardado de alimentos
Saque siempre el papel poroso que envuelve las carnes, aves y pescado. Las carnes deben envolverse individualmente y ponerse en un plato de almacenamiento. Envuelva el pescado y las aves en papel de aluminio o papel encerado fuerte. La mayor parte del pescado debe usarse el mismo día de la compra. Las carnes embaladas, como el jamón, bacón, carne seca o salchichas, se guardan mejor en sus embalajes originales.

- Tape siempre los platos de alimentos abiertos, especialmente las sobras. Use las sobras en menos de 2 o 3 días.
- Deje que los alimentos calientes se enfríen hasta la temperatura ambiente antes de ponerlos en la nevera.

Si tiene problemas con la nevera, llame al:
Centro de información de Parrillas 1-888-317-7642
8am a 8pm CST, lunes a viernes

LIMPIANDO LOS TUBOS Y PUERTOS DE LOS FOGONES

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

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

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

   ☐ MÉTODO 2: Use un cepillo de botella con un mango flexible y dirija el cepillo a través del tubo del fogón y entrándolo y sacándolo varias veces para remover cualquier escombro.

   ☐ MÉTODO 3: Use una manguera de aire a presión para forzar aire a través del tubo del fogón. El aire debe forzar los escombros a través del fogón y fuera de los puertos.

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

1. Después de cada uso del grill principal o de la zona de cocción infrarroja es necesario que quite las partículas quemadas y las gotas que pueden atascar los puertos del quemador y reducir el rendimiento del quemador. ABRA la tapa del grill, encienda el/los quemador(es) y haga funcionar el grill en el ajuste Hi durante 3 a 5 minutos. Puede cerrar la tapa si sólo están encendidos los quemadores principales, pero NUNCA cierre la tapa sobre el quemador infrarrojo encendido.
2. Use un cepillo de nylon, spray o aspiradora para quitar la ceniza acumulada en la superficie exterior de cada quemador. Los puertos de los quemadores que tengan el tubo atascado se pueden limpiar con un alambre duro, como un clip abierto para papel. NO use un cepillo duro o una herramienta afilada de ningún tipo en el frágil quemador infrarrojo.
3. Inspeccione cada fogón por daños (por huecos o grietas) si encuentra daños debe ordenar e instalar un nuevo fogón. Debe hacer una inspección para asegurarse que los orificios de la válvula de gas están correctamente colocados dentro del final del tubo del fogón. También debe verificar la posición de la chispa del electrodo de que esté funcionando correctamente.

ADVERTENCIA

Para una operación sin peligro asegúrese que el orificio del ensamble de la válvula de gas esté dentro del tubo del fogón antes de usar su parrilla. Vea la **Figura 1**. Si el orificio no está dentro del tubo del fogón, al encender el fogón podría causar una explosión, incendio que resultarían en lesiones corporales serias y/o daños materiales.

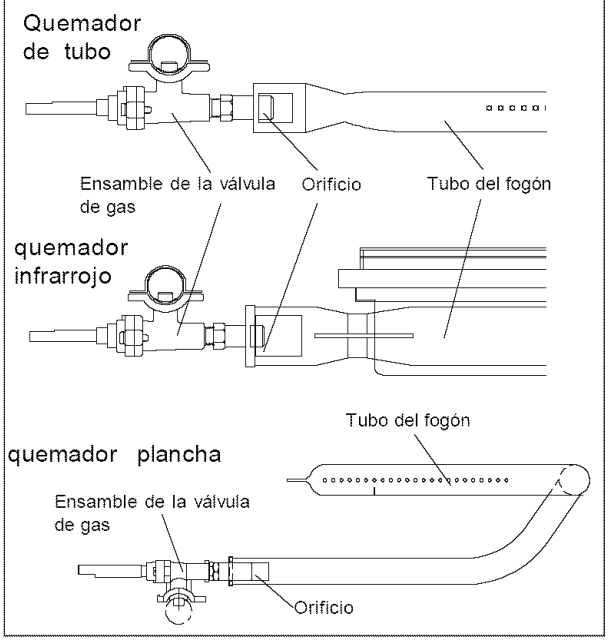
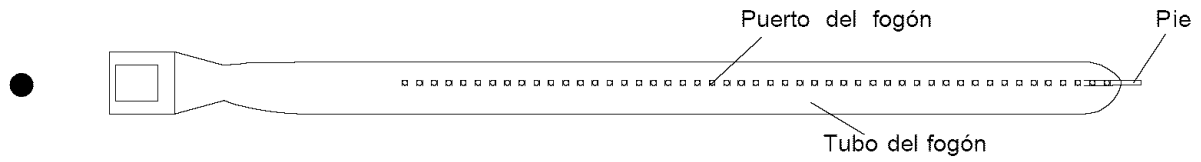


Figura 1

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



Instrucciones para Asar

Quemando los residuos

☐ Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, debe quemar los residuos para eliminar cualquier olor o o aceites de la fábrica. Encienda el fogón principal, baje la tapa y opere la parrilla en Hi entre 3 y 5 minutos.
The Lid must be open if the burner is lit.
ADVERTENCIA: Si opera TODOS los fogones principales en Hi por más de 5 minutos puede causarle daño a ciertas partes de su parrilla. No descuide su parrilla cuando está en uso.

Preheating

☐ Para precalentar los fogones principales, encienda su parrilla en Hi, baje la tapa y siga las instrucciones.

- Para cocinar con temperaturas altas, caliente la parrilla entre 3 y 5 minutos.
- Para cocinar a bajas temperaturas, precaliente la parrilla por 3 minutos.
- Para cocinar lentamente el precalentdo no es necesario.

Temperaturas para asar

☐ **Temperaturas altas:** La perilla puesta en Hi, sólo debe usarse para precalentar la parrilla entre 3-5 minutos y para quemar los residuos de comidas. **Nunca** use Hi para cocinar por largo tiempo.

☐ **Temperaturas medianas y bajas:**
La mayoría de las recetas piden el calor entre medio y bajo, incluyendo las carnes ahumadas, cocinando con el rotisor, carnes sin grasa o pescado.

Una nota importante sobre las temperturas para asar

☐ Los ajustes de calor indicados y los tiempos para cocinar mostrados en las siguientes páginas son aproximados. Hay algunas diferencia en el ambiente controlado dentro de su cocina, y variables incluyendo las temperaturas exteriores, dirección y condiciones del viento, tanto como la ubicación de la parrilla que pueden afectar la distribución de calor de su parrilla. Porque estas condiciones varían, y no hay dos jardínes o patios iguales, ofrecemos estas guías para su conveniencia. Recomendamos que usted vigile su parrilla atentamente y le de vuelta a la comida como se necesita para prevenir cocinarla demasiado y asegurar los mejores resultados todo el tiempo.

- The infrared cooking area is for quick searing. Once seared, reduce heat and continue cooking or move food to the primary cooking area to finish cooking.
- Las zonas de cocción media y trasera ofrecen altas temperaturas para asar..
- Las rejas secundarias para asar brindan unl calor mediano para preparar panes y verduras firmes.
- El área del frente es la primaria para cocinar comidas delicadas y para mantener la comida caliente.

Para cocción directa use el quemador en forma de plancha

☐ El método de cocinar directo puede hacerse sobre las rejas incluídas y comida colocada directamente sobre los fogones. **El cocinado directo requiere que la tapa de la parrilla esté abierta.** Este método es ideal para quemar y asar cuando quiere el sabor a barbacoa de llama abierta.

Hornillas principales que usan que cocinan indirectas

☐ El método de cocina indirecto también puede ser usado con las rejas de cocinar proporcionadas. Para cocinar indirectamente, la comida debe ser puesta sobre el lado izquierdo o derecho de su parrilla con el fogón principal encendido al lado opuesto. Debe colocar la comida sobre las rejas secundarias y encender los fogones principales exteriores. De cualquier manera, **para cocinar de una manera indirecta la tapa tiene que estar cerrada.**

Preparando las rejas para asar

☐ Engrasando la superficie de cocinar ayudará a prevenir que las comidas se peguen durante la cocinada y reducirá la cantidad de la limpieza a fondo requerida. Use una brochapara aplicar una capa fina de aceite de cocina o manteca vegetal en cada reja de asar antes de cada comida al aire libre. No sugerimos aceites de tipo de aerosol a menos que sean especificadas para cocinar en tempuratura alta. Asegúrese cubrir con aceite todas las partes para.
asar

Llamaradas

☐ La grasa y jugos que gotean de los alimentos asados pueden causar fuegos que proporcionan un sabor favorable y distintivo y color a los alimentos. Deberían aceptarse hasta cierto punto. Para minimizar las llamas:

- Corte el exceso de grasa de carnes y aves
- Precaliente el grill adecuadamente
- Limpie el grill regularmente para quitar los alimentos y grasa incrustados
- Cambie de posición los alimentos para evitar las llamas continuas

ADVERTENCIA

- Fallo en cumplir con estas instrucciones puede causar un incendio o explosión que pueden causar lesiones serias, muerte o daños a la propiedad.
- **Nunca** cubra las cuadrículas, difusores de calor, la parte inferior del tazón de la parrilla o de la bandeja para drenar la grasa con carbón, papel de aluminio, arena o cualquier substancia que pueda absorber grasa.
- **Antes de cada uso de su parrilla**: remueva la bandeja de grasa y retire toda la grasa y comida para prevenir un peligroso fuego de grasa.
- **Use su parrilla por lo menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Use su parrilla por lo menos a 3 pies de distancia de objetos** combustibles que pueden derretirse o captar incendios (como vinilo o tabla de forro de madera, cercas y salientes) o fuentes encendidas como la llama del piloto de calentadores de agua y aparatos eléctricos encendidos.
- **Nunca** use su parrilla de gas en un garaje, porche, cobertizo, pasabrisas o cualquier otra área cercada.
- **Su parrilla se pondrá muy caliente.** Use siempre un guante para parrillas protector de llamas cuando va a cocinar en su parrilla. Nunca se recline sobre la superficie de la parrilla cuando está cocinando. Todas las superficies guardan mucho calor cuando la parrilla está en operación. Para limpiarla espere que la parrilla se enfrie.

Guía para asar usando el quemador principal y el método de cocción directo

Asando Bistecs y costillas

Gire el control de los fogones a Hi, cierre la tapa y precaliente su parrilla entre 3 y 5 minutos. Abra la tapa y coloque la carne sobre las rejas directamente por encima del fogón encendido. Cocine la carne en ambos lados hasta que se dore. Reduzca el calor a MEDIO y cocine hasta que esté al punto deseado. El tiempo de asar depende del grosor de la carne.

Asando hamburguesas y salchichas

Gire el control de los fogones a Hi, cierre la tapa y precaliente su parrilla entre 3 y 5 minutos. Abra la tapa y coloque la carne sobre las rejas directamente por encima del fogón encendido. Cocine la carne en ambos lados hasta que se dore. Reduzca el calor a MEDIO y cocine hasta que esté al punto deseado. El tiempo de asar depende del grosor de la carne.

Asando Pollo

Gire el control de los fogones a Hi, cierre la tapa y precaliente su parrilla entre 2 y 3 minutos. luego abra la tapa y reduzca el calor a MEDIO, y cocine las aves directamente sobre los fogones hasta que estén cocinadas. La piel de las aves es muy grasosa asi es que debe esperar una que otra llamarada al usar este método directo.

Para minimizar las llamaradas, trate de asar el pollo usando el método indirecto. Coloque el pollo en un lado de la parrilla usando el fogón opuesto en calor MEDIO, y baje la tapa de la parrilla. El tiempo de asar varía dependiendo del tamaño de la presa.

Asando Puerco

Ponga el fogón en Hi, y precaliente la parrilla entre 3-5 minutos con la tapa cerrada. Abra la tapa, coloque el puerco sobre las rejas y dore hasta cellar los jubos. Reduzca el calor a MEDIO cocinándose hasta que esté hecho. El tiempo de asar cambia de acuerdo con el tamaño y grosor de la presa.

Pescado y filetes enteros

Precaliente la parrilla entre 2-3 minutos con la tapa cerrada. Luego abra la tapa y baje la temperatura a MEDIO. Coloque el pescado (piel hacia abajo) en la parrilla sobre el calor directo hasta que se cocine. Use el tiempo para cocinarlo como una guía, o hasta que el pescado esté opaco pero todavìa jugoso.

Filetes pequeños y cubitos de pescado

Siga las direcciones de arriba usando aproximadamente los tiempos de cocinar indicados a la derecha. Coloque un pedazo pequeño de papel de aluminio sobre las rejas de asar si los pedazos de pescado son tan pequeños que se pueden caer a través de las rejas.

Verduras y Frutas

Prepare las verduras y frutas pintándolas con mantequilla o con alguna salsa si lo desea. Para el cocinado indirecto la comida se debe colocarse al lado opuesto del fogón encendido con la tapa cerrada. O centre la comida sobre las rejas secundarias con los fogones de afuera encendidos. **Recuerde que para cocinar con el método indirecto debe mantener la tapa cerrada.**

Corte de carne	Tiempo aproximado para asar
Bistec T-bone Bistec Sirloin Costillas de res Bistec Porterhouse Bistec New York strip	**Casi crudo:** 4-8 minutos **Mediano:** 10-14 minutos **Bien cocinado:** 15-20 minutos
Hamburgusas Salchichas	**Casi crudo:** 4-6 minutos **Mediano:** 8-10 minutos **Bien cocinado:** 10-15 minutos
Pechuga de pollo (asar con el hueso hacia abajo) Alas de pollo Patas	**Método directo:** Aproximadamente 15 minutos **Método Indirecto:** hasta 30 minutos
Pollo entero (Cocinar con la pechuga hacia arriba)	**Método indirecto:** Aproximadamente una hora
Costillas Solomo de res Chuletas	**Medio:** 10-14 minutos **Bien cocinado:** 15-20 minutos
Pescado entero Filetes enteros de pescado	10 - 12 minutos por libra o hasta que el pescado se vea bien cocinado
Filete de pescado Cubos sin huesos	4 - 5 minutos cada lado hasta que el pescado se vea opaco.

Algunas veces, usted desea asar vegetales y frutas directamente sobre el calor, usando las rejas proporcionadas. Las comidas mejores para asar directamente son relativamente suaves y demoran menos tiempo: setas, zucchini, tomates, y frutas en brocheta como albaricoques, duraznos, piña, fresas y kiwis. **Recuerde que para cocinar con el método directo debe mantener la tapa abierta.**

Para verduras firmes—en especial papas, yuca, camote, recomendamos hervirlas parcialmente hasta que estén casi cocinadas, antes de colocarlas en la parrilla. El tiempo de cocinar con la tapa baja es aproximadamente lo mismo que en su cocina regular. Sin embargo, hay muchos factores como la temperatura de afuera, condiciones de viento, y donde esté situada la parrilla, por eso sugerimos que mantenga el ojo puesto en la temperatura de la parrilla para ajustar el calor como se necesite. El tiempo del cocinado para comidas preparadas con el **método directo** será mucho más corto debido a que la temperatura es más alta y la comida es más blanda. El tiempo se puede comparar a freir o asar normalmente.

Guía para tostar usando la zona de cocción infrarroja

Notas importantes sobre el uso del quemador infrarrojo

Si es un cocinero experimentado o un novato en la cocción con grill, la cocción infrarroja es bastante diferente a asar sobre un quemador tradicional. Aunque los quemadores primarios pueden tostar la carne, los quemadores infrarrojos producen un calor más intenso y concentrado que tuesta la carne mas rápido. Este tostado rápido produce un exterior crujiente y lleno de sabor y retiene los aromas y jugos naturales de la carne.

Siga las pautas de cocción proporcionadas. Después tómese algún tiempo para experimentar con su zona de cocción infrarroja. También, lea las instrucciones de cocción en la página A-1 para que entienda la importancia del precalentamiento, temperaturas de cocción y advertencias de seguridad.

- La tapa siempre debe estar abierta cuando esté encendido el quemador infrarrojo.
- Los tiempos en la cocina infrarroja son mucho más cortos que la cocción tradicional así que no deje el grill sin aten
- Una vez encendido deje el quemador infrarrojo al máximo y tueste ambos lados de la carne usando las pautas de abajo.
- Una vez tostado, ajuste el quemador infrarrojo al mínimo y continúe cocinándolo hasta el punto de cocción deseado. Puede cambiar la carne ya tostada a la zona de grill primaria para acabar la cocción. Este método permite tostar y preparar grandes cantidades de alimentos.
- NUNCA intente mojar las llamas con agua que podría dañar el quemador. Para controlar las llamas:
  - Corte el exceso de grasa de carnes y aves.
  - Precaliente el grill adecuadamente
  - Limpie el grill regularmente para quitar los alimentos y grasa incorporados. Consulte las instrucciones de limpieza del tubo de quemador en este manual
  - Cambie de posición los alimentos para evitar las continuas llamas.

Tostando bistec y costillas.

Gire el quemador infrarrojo a Hi y precaliéntelo durante 3 a 5 minutos con la tapa abierta. Entonces coloque la carne en la parrilla y tueste cada lado durante 2 minutos aproximadamente. Reduzca el quemador infrarrojo a MÍNIMO o mueva la carne hacia la zona de grill primario y finalice la cocción. Los tiempos de cocción variaran dependiendo del grosor de la carne.

Corte de carne	**Tiempo total aproximado de cocción**
Bistec T-bone Bistec Sirloin Costillas de res Bistec Porterhouse Bistec New York strip	**Poco hecho**: 4 minutos **Medio**: 6-7 minutos **Hecho**: 8-10 minutos

Tostando hamburguesas y salchichas.

Gire el quemador infrarrojo a Hi y precaliéntelo durante 3 a 5 minutos con la tapa abierta. Entonces coloque la carne en la parrilla y tueste cada lado durante 2 minutos aproximadamente. Reduzca el quemador infrarrojo a MÍNIMO o mueva la carne hacia la zona de grill primaria y finalice la cocción. Los tiempos de cocción variarán dependiendo del grosor de la carne.

Las hamburguesas y salchichas tienen mucha grasa así que puede esperar algunas llamas cuando las cocina. Para minimizar las llamas siga las instrucciones de la página A-1. También puede considerar asar éstos y otros alimentos grasos en el área de grill primaria y el método de cocción indirecto.

Hamburgusas Salchichas	**Poco hecho**: 4 minutos **Medio**: 5 minutos **Hecho**: 6-7 minutos

Guía de asado y cocción con los fogones principales

Una nota importante sobre el calor deseado

Los ajustes de calor indicados son aproximados. Hay muchos factores como la temperatura exterior, las condiciones de viento y la ubicación de la parrilla afectan el rendimiento de su parrilla. Ofrecemos las indicaciones de calor como un mecanismo útil, pero sugerimos que usted mire el calibrador de temperatura y ajuste el calor como desea.

Preparándose para asar

Para asar se usa el método de cocinar indirecto. Por lo tanto, la comida debe ser puesta sobre el equipo izquierdo o derecho de su parrilla con un fogón encendido en el lado opuesto. Usted también puede usar las rejas para asar colocando un utensilio para el goteo debajo de las rejas para colectar los jugos para hacer salsas. Recuerde, la cocina indirecta requiere que la tapa de su parrilla esté cerrada.

Precalentar su parrilla no es requerido para los métodos de cocina lentos como asar. Si usted decide precalentar su parrilla antes de usarla, ponga los fogones en Hi y la parrilla con la tapa cerrada más o menos de 2-3 minutos.

Preparación de la comida

Remueva la grasa excesiva de la carne. Ate las aves con una cuerda para conservar la forma deseada. Puede usar tiras de tocino para cubrir la carne de ave impidiendo que se seque. Otro método para mantener la comida sin secarse durante el asado, es poner agua en una olla y cubrirla con papel de aliminio. El papel se debe remover al principio o al final de del cocinado, para asegurar que la carne se ha dorado lo suficiente.

Consejos para asar

Excepto cuando se está asando con líquido en una utensilio para asar, los jugos se reúnen en el utensilio para ser usados como la base para una salsa sabrosa o jugo de carne. Ponga la olla de cocinar directamente sobre el calor, añada mantequilla adicional si la necesita, añada varias cucharaditas de harina para espesar la salsa. Finalmente, añada pollo suficiente o caldo de carne de res para obtener la regularidad deseada.

Una vez cocinada la carne, retírela del fuego y tápela con un pedazo de papel de aluminio. Déje la carne descansar entre 10-15 minutos para permitir que los jugos se asienten.

Tipo de comida	¿Cómo le gusta?	Tiempo aproximado
Res	Casi Crudo	18 minutos por libra
	Medio	23 minutos por libra
	Cocinado	27 minutos por libra
Cordero	Medio	18 minutos por libra
	Cocinado	23 minutos por libra
Ternera		27 minutos por libra
Puerco		30-33 minutos por libra
Pollo		20-25 minutos por libra
Pato		25 minutos por libra
Pescado		10 minutos por libra
Pavo, menos de 16 libras		20-25 por libra + 30 minutos
Pavo, más de 16 libras		18-23 por libra + 15 minutos

TÉCNICAS PARA HORNEAR

Desde caserolas a pan de maíz, a deliciosos postres, como un fondue de frutas o biscocho se pueden hornear en su parrilla tan fácil como en su propia cocina.

Preparándose para hornear

Para hornear en su nueva parrilla usted necesitará un utensilio para poner dentro de la parrilla, y un par de guantes para protegerse del calor de la parrilla. Debe secar la caserola antes de usarla. Si es de hierro fundido debe secarla muy bien antes de usarla.

Precaliente su parrilla entre 3-5 minutos, luego baje el calor hasta conseguir la temperatura de hornear deseada.

Para hornear use el método de cocinar indirecto. Por lo tanto, el utensilio para hornear debe colocarse al lado derecho o izquierdo opuesto al fogón encendido.

Consejos para hornear

Prepare su receta favorita como usted lo haría en la cocina. Las comidas cocinadas en la parrilla por largos períodos de tiempo deben estar cubiertas con papel de aluminio para conservar la humedad. Usted necesitará revolver o voltear la comida varias veces cuando cocina al horno, y añadir líquido adicional para obtener el espesor deseado.

Vea la temperatura, y adapte el cocinado de acuerdo con las instrucciones de su receta.

Temperatura del Horno		Niveles de calor recomendados
Baja	300° - 340° F	Ambos fogones exteriores en LOW
Moderada	355° - 390° F	1 fogón exterior en Hi y un fogón exterior en LOW
Alta	410° - 480° F	Ambos fogones exteriores en Hi

Advertencia: No use el quemador de infrarrojos cuando realice cocción indirecta (asado y cocido) o cuando la tapa está cerrada.

GUÍA PARA ASAR CON EL ROTISOR

Asar despacio con el rotisor

Cocinando con el rotisor produce comidas atractivas y sabrosas. El sistema de rotisería se usa más para carnes y aves y está diseñado para cocinar despacio. Prepare las aves uniendo las alas y las patas al cuerpo del ave. También la cavidad del ave se puede rellenar antes de cocinarla. Usted puede colocar una casuela, para atrapar los juegos de la carne y hacer salsas. Para darles sabor a las carnes puede usar especies y hierbas de olor.

Cocinando con el rotisor se demora lo mismo que asando al horno.

Balanceando las carnes en el rotisor

Poner el peso de la carne de una manera bien balanceada en la brocheta del rotisor es de mucha importancia. La carne se debe colocar de tal manera que esl peso esté bien distribuido. El rotisor debe girar uniformemente para al parar o arrancar no causeque la comida pierda el balance y se cocine desigualmente lo puede quemar el lado más pesado.

Las comidas más fáciles para balancear son ésas de forma uniforme y textura. Evaluar si la comida se balanceada correctamente antes de asegurarla a la brocheta. Coloque los finales de la brocheta en cada palma de sus manos. Si no hay ninguna tendencia de rodar, déle 1/4 de vuelta. Si todavía está estable, déle otro cuarto de vuelta. Debe descansar sin girar en cada uno de estas posiciones. Después de esta prueba puede colocarla la brocheta en su parrilla.

Preparación de comida

Cuando está preparando aves, amarre bien todas las partes contra el cuerpo del ave, de tal manera que parezca una bola. Jale la piel del cuello y usando una brocheta pequeña, amárrela a la parte posterior del ave. Arregle los dos tenedores y métalos dentro del cuerpo del ave para sostener bien la presa. Antes de entrar los tenedores haga la aprueba de balance.

Un pedazo de carne enrollado requiere que la brocheta del rotisor sea insertada a través del centro a lo largo del rollo de la carne, luego siendo asegurado su balance.

Para carnes que contienen huesos, es mejor asegurar la brocheta del rotisor diagonalmente a través de las secciones con más carne. Si los huesos sobresalientes o las alas se broncean demasiado rápido, puede cubrirlas con papel de aluminio.

GUIA PARA AHUMAR

Preparándose para Ahuimar

El ahumador da un sabor distintivo y delicioso a comida. Usted encontrará una variedad de astillas de madera disponible para uso en el ahumador. Hay que remojar las astillas de madera con anterioridad, siga las instrucciones del fabricante.

Nota: Es nuestra experiencia que muchas de los productos para ahumar no producen humo, pero inculcan sabor a la comida. Lea las etiquetas con cuidado y si tiene dudas infórmese con el vendedor del producto.

Usando una caja ahumadora

Hay muchas cajas ahumadoras disponibles en el mercado. Siga estas pautas y siempre refiérase a la etiqueta de sus fichas ahumadoras para los detalles del ahumado. Llene la caja para ahumar con las fichas o el producto que haya comprado. Puede añádir hierbas secas y especies para producir diferentes sabores. Use un guante de BBQ que retarda las llamas y coloque la caja de ahumar sobre las rejas para cocinar o sobre los difusores de calor directamente encima de un fogón encendido. Las astillas le prestarán sabor a su comida.

Consejos para ahumar

Usted puede reducir un fuerte sabor a humo cocinando la comida en el ahumador sólo la mitad o tres cuartos del tiempo total.

Las comidas naturalmente altas en aceites se prestan bien para ahumar, mientras que las comidas secas se benefician de un escabeche. Usted también puede adobar la comida con hierbas, especias o aceites sazonados. Muchas comidas pueden ser ahumadas con resultados increíbles con muy poco esfuerzo.

Sugerencias:

- **Filetes de atún,** adobado en los sabores asiáticos de aceite de ajonjolí, salsa de soy y jeréz.
- **Filetes de cerdo,** adobado con cáscara de jengibre, naranja y pintado con sabor de "Maple".
- **Mejillones,** enjugados con cáscara de limón y aceite de chile.
- **Chuletas de cordero,** adobado en aceite de oliva virgen, limón, orégano y pimienta negra. El mismo escabeche puede ser usado para una pierna entera o un lomo de cordero.
- **Pollo,** sin huesos, piezas cortadas en filetes o cortes pequeños, ahumadas con sabores orientales.
- **Pescado,** de carne firmes y mariscos surtidos como langostinos, mejillones y calamari.
- **Puerco,** cortado en dados o cerdo picado, filete, pierna, costillas ahumadas.
- **Carne de res** filete cortado en chuletas, costillas, lomo, bistec
- **Cordero,** lomo de cordero, filete, pierna y costillas.

GUÍA PARA USAR LAS REJAS DE ASAR

Las verduras son en general fáciles cocinar sobre la parrilla. Las rejas para asar lo hacen conveniente porque usted puede usar el área de asar principal mientras las verduras se están asándo encima de las rejas. Precocine las verduras firmes hirviendo brevemente o cocinándolas en el horno de microondas antes de cocinarlas sobre la parrilla. Envuelva las verduras en un grosor doble de papel de aluminio para protegerlas mientras se cocinan sobre la parrilla. Luego, sáquelas del envoltorio de papel si desea, 10-15 minutos antes de finalizar el tiempo de cocinar, pinte las verduras con mantequilla o aceite y termine de cocinarlas.

Las rejas de asar pueden ser utilizadas de otras maneras. Considere usar las rejas para calentar el pan francés, hacer pan de ajo, medialunas o incluso rosquillas de pan.

Un pez entero pequeño envuelto en papel de aluminio se puede asar sobre las rejas. Los paquetes de mariscos como mejillones, langostinos y filetes de pez cortados colocados en envoltorios de papel individuales se cocinan bien de esta manera.

No se olvide de los accesorios para su parrilla

modelo de su parrilla y puede diferir de los mostrados en estas fotos.

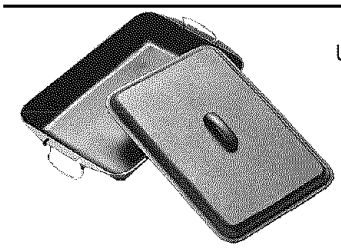
Cualquier cosa que usted gusta preparar en su cocina la puede preparar al aire libre. Estos accesorios opcionales le facilitan usar su nueva parrilla, como si fuera una estufa al aire libre, ya sean las parrillas Premium de Kenmore o Elite de Kenmore.

No todos los elementos están disponibles en todos los lugares.El encaje del accesorio varía dependiendo del modelo de parrilla que usted tiene, por eso debe preguntar al vendedor detalles específicos.

Los accesorios se encuentran en las tiendas grandes de Sears donde venden todas las líneas, Sears Grand, Sears Hardware, the Great Indoors y sears.com.

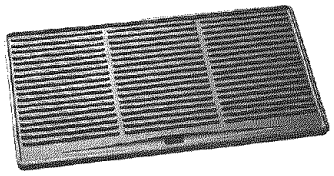
Proteja su parrilla de la lluvia, nieve y daños de los climas de cada temporada con nuestro cobertor de calidad. El tamaño varía dependiendo de la parrilla.

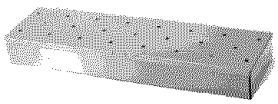
El modelo de rotisor está fabricado para encajar en el modelo de su parrilla. El cocinado con rotisor produce comidas de carnes jugosas y con mucho sabor, debido a que el continuo girar pringa sus propios jugos durante la rotación sellando los jugos en la fibra de la carne. Con el Rotisor se puede usar el método indirecto o se puede usar en el fogón infrarrojo, el cual se encuentra en ciertos de nuestros modelos.



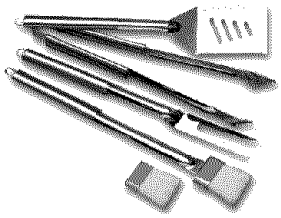
Utensilio de hierro fundido con tapa. Ideal para preparar pizza profunda, lasagna, pan de maíz, caserolas y postres.

Parrilla reversible de hierro fundido con un lado liso para cocinar el desayuno y el otro lado acanalado para carnes, tocino, salchichas y hamburguesas.





Llene esta caja de ahumar con sus fichas de ahumar favoritas y déle sabor a las comidas asadas.



Calidad 304 de acero inoxidable las herramientas para cocinar ofrecen manguillos largos para facilitar el asado.

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

CENTRO de INFORMACIÓN de PARRILLAS

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

Pregunta:

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

Respuesta:

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

Pregunta:

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

Respuesta:

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

Pregunta:

¿Mi parrilla no enciende bien, por qué?

Respuesta:

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

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

Pregunta:

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

Respuesta:

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

ADVERTENCIA

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

Pregunta:

Aveces oigo un murmullo que sale de mi regulador. ¿Cúal es la causa? y - mi parrilla tiene una llama baja y aveces no enciende. ¿Porqué?

Respuesta:

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

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

Pregunta:

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

Respuesta:

- ☐ Los vientos fuertes y las temperaturas bajas pueden afectar la calefacción y el rendimiento de su parrilla de gas lo cual es un factor en los elementos cuando coloca su parrilla de cocinar al aire libre.
- ☐ En condiciones de vientos fuertes, siempre coloque el delantero de la parrilla cara hacia el viento para reducir que el humo y calor le peguen a su cara y prevenir posibles peligros hacia usted y la parrilla.
- ☐ Use su parrilla por lo menos 3 pies alejada de cualquier pared o superficie.
- ☐ Use su parrilla por lo menos a 3 pies de objetos combustibles que se pueden derretir o incendiar
- ☐ **Nunca** use use su paprrilla en un garaje, porche, pasabrisas, o cualquier otra área cerrada.
- ☐ **Nunca** obstruya la corriente de aire que ventila al rededor de su parrilla.

Pregunta:

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

Respuesta:

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

Pregunta:

¿Qué causa que se oxíden ciertas partes de la parrilla y que efecto tienen?

Respuesta:

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

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

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

Cuidado rutinario y mantenimiento es requerido para mantener la aparencia y la resistencia a la corrosión del acero inoxidable. El hecho es que el acero inoxidable puede corroerse, oxidación y pérdida de color pueden ser causadas bajo ciertas condiciones. El óxido es causado cuando las partículas de acero regulares en la atmósfera se fijan a la superficie de acero inoxidable. Partículas de acero también pueden fijarse a su parrilla con el uso de lana de acero o cepillos de metal rígidos para limpiar la parrilla en lugar de materiales o telas no-abrasivas, esponja o nilón las que son mejores para limpiar. En áreas de la costa descarche de óxido pueden desarrollarse sobre superficies inoxidables que no pueden ser removidas por completo. Blanqueadores y otras soluciones a base de cloro usadas para la limpieza de la casa y piscinas también pueden causar corrosión al acero inoxidable.

La intemperie, el calor extremo, el humo al cocinar y aceites de maquinaria usados en el proceso de fabricar el acero inoxidable pueden causar que el acero inoxidable se vuelva color caramelo. Aunque hay muchos factores que pueden afectar la apariencia de la superficie del acero inoxidable, estos no afectan la integridad del acero o el rendimiento de la parrilla.

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

Después de cada uso (después de que su parrilla se ha enfríado), pase un trapo a cubertería de acero inoxidable que las superficies con un paño blando y jabonoso o esponja entonces/luego enjuagan con el agua. Sea sure retirar todas partículas de comida, salsas o escabeches de acero inoxidable porque éstos pueden ser muy acídicos y perjudicial para las superficies inoxidables.

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

Use un calor limpiador de acero inoxidable contrario y la frotación o la limpieza en dirección a el grano de acero inoxidable o saque lustre a líneas no contra el cereal.

Pregunta:

¿Cúal es la mejor superficie para asar; Acerocubierto en porcelana / rejas hechas de hierro fundido o de acero inoxidable?

Respuesta:

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

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

Una nueva solución innovativa está disponible para ciertosmodelos llamado Therma - Core® inoxidable. Esta rejas para cocinar combinan un centro de acero inoxidablecon una capa de acero inoxidable fácil de limpiar.

Puede tambien revisar las preguntas más frecuentes, soluciones y los consejos de cuidado y mantenimiento en **www.grandhall.com**.

Acuerdos de protección de reparos

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

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

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

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

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

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

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

Servicio de instalación de Sears

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

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For 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**

For expert home solutions advice: **www.managemyhome.com**

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

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

Call anytime, day or night

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℠

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / ™ Trademark / ℠ Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ℠ Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
℠ Marque de commerce / ℠ Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC