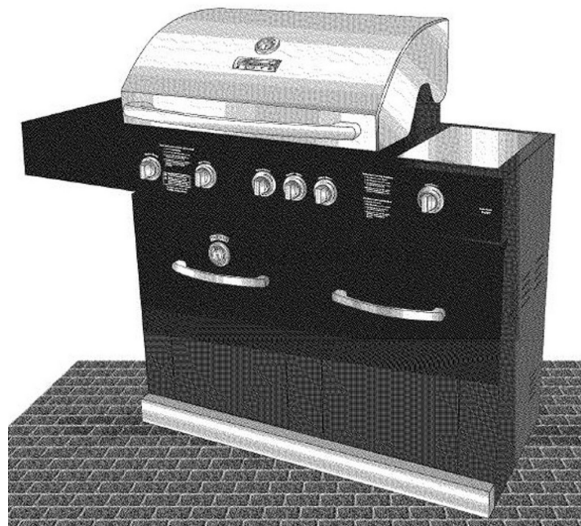


This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



# Kenmore 125.16651900 Owner's Manual

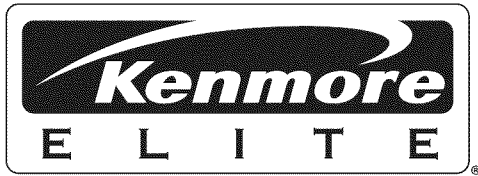
[Shop genuine replacement parts for Kenmore  
125.16651900](#)



[Find Your Kenmore Grill Parts - Select From 1424 Models](#)

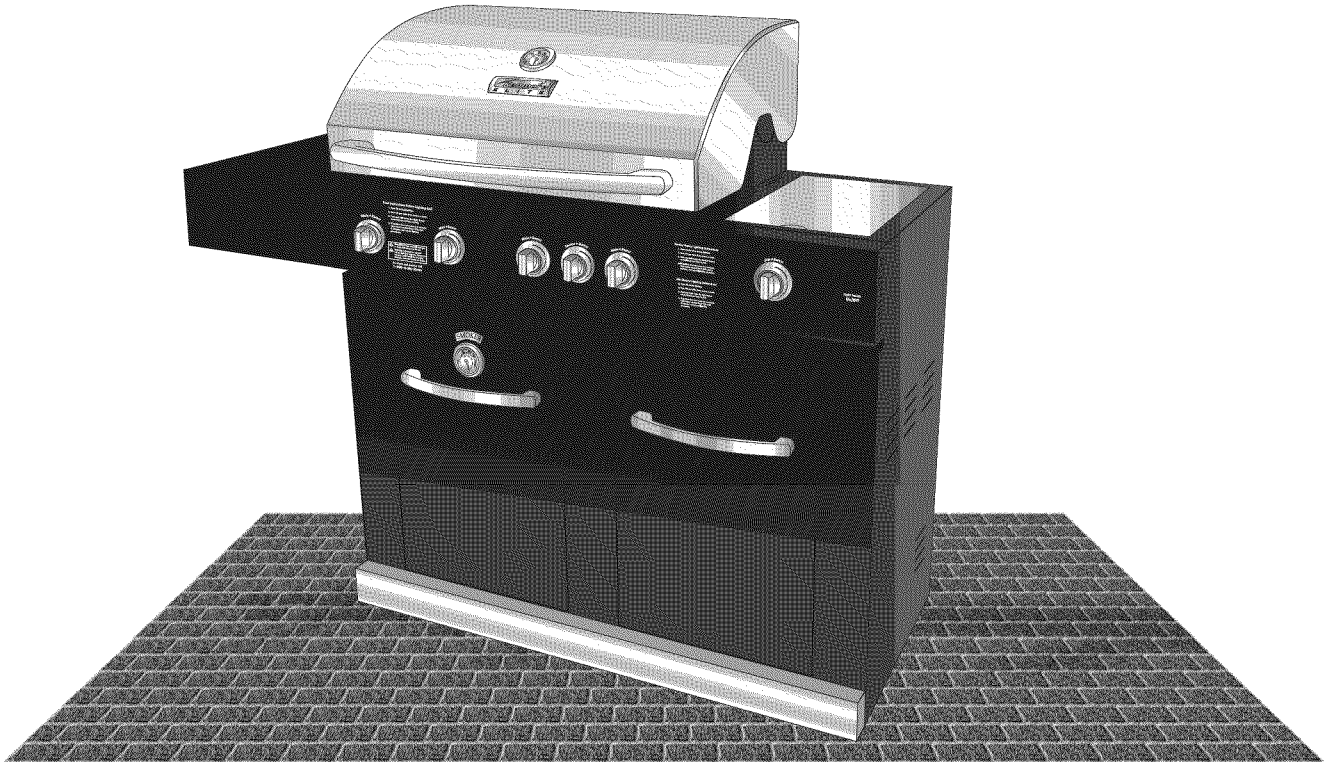
----- Manual continues below -----

# Use & Care Guide



## 4 Burner Gas Grill with Side Burner & Smoker Burner

Kenmore Elite Model Number: 125.16651900



ENGLISH ESPAÑOL

### NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

### NOTICE TO CONSUMER:

RETAIN THIS OWNER'S MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

## Customer Support 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. Please call before returning to the store.

**1-800-848-8915**

8:30am-5:00pm CST, Mon thru Friday

In the space below, record the model and serial numbers and purchase date of your Outdoor Gas Grill. You will find the model and serial numbers on the back of the unit.

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Purchase Date \_\_\_\_\_

Keep this booklet and your Sears sales receipt in a safe place for future reference.

# TABLE OF CONTENTS

Warranty Information . . . . .	1
Important Safety Warnings . . . . .	1-3
Product Features . . . . .	3
Carton Contents . . . . .	3-4
Assembly Instructions . . . . .	5-6
Cylinder Specifications . . . . .	8
Connecting the LP Tank . . . . .	8-9
Leak Testing . . . . .	9-10
Pre-Start Check List . . . . .	10
Lighting Procedures . . . . .	10-11
Operating Instructions . . . . .	12-13
Grill Cooking Tips . . . . .	13
Temperature Chart . . . . .	13
After Use Safety and Maintenance . . . . .	14-15
Troubleshooting . . . . .	15
Wiring Diagram . . . . .	16

- ⚠ DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.
- ⚠ WARNING:** Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.
- ⚠ CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

## Kenmore Elite Two-Year Full Warranty

If this Kenmore Elite 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).

If any stainless steel burner in this grill ever rusts through, call 1-800-4-MY-HOME® for a free replacement burner. After the second year from the date of purchase, you must pay the labor cost if you wish to have the burner installed.

This warranty excludes igniter batteries and grill part paint loss or surface rusting, which are either expendable parts or conditions that can result from normal use, accident or improper maintenance.

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

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

**Sears, Roebuck and Co.,  
Hoffman Estates, IL 60179**

## IMPORTANT SAFETY WARNINGS

**WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.**

**WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!**

**⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SMOKER.**

## DANGER

**If you smell gas:**

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

**Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.**

## WARNING

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

**Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.**

## DANGER

- a) DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.**
- b) Never fill the cylinder beyond 80% full.**
- c) If the information in (a) and (b) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**



## WARNING



- Never use natural gas in a unit designed for liquid propane gas.
  - Never use charcoal or wood briquets in a gas grill. Flavoring chips must be contained in a metal smoking box to contain ash and prevent fires.
  - Leak test all connections before first use, even if grill was purchased fully assembled and after each tank refill.
  - Never check for leaks using a match or open flame.
- ▲ CAUTION:** Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.
- Always keep your gas grill free and clear of gasoline, lighter fluid, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.
  - Always check the grill prior to each use as indicated in the "Pre-Start Check List" section of this manual.
  - DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.
  - Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.
  - DO NOT leave the grill unattended while in use.
  - DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces.
  - DO NOT allow grease from drain hole to fall on hose or valve regulator assembly.
  - Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.
  - Keep a fire extinguisher on hand acceptable for use with gas products. Refer to your local authority to determine proper size and type.
  - For household use only. DO NOT use this grill for anything other than its intended purpose.



## WARNING



- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Lighting Procedures"). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
  - DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.
  - Grill is hot when in use. To avoid burns:
    - Wear protective gloves or oven mitts.
    - DO NOT touch any hot grill surfaces.
    - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.
  - To protect against electric shock, do not immerse cords, electric elements or plugs in water or other liquid.
  - Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
  - 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.
  - Do not let the cord hang over the edge of a table or touch hot surfaces.
  - Do not use an outdoor cooking gas appliance for purposes other than intended.
  - Use only a Ground Fault Interrupter (GFCI) protected circuit with this outdoor cooking gas appliance.
  - Never remove the grounding plug or use with an adapter of 2 prongs.
  - 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.
- ▲ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS GRILL.**

**FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.**

**SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.**



## WARNING



- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT** operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.
- Use your grill **OUTDOORS** in a well ventilated space away from dwellings or other buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors. Although minimum clearance is 36 inches (91 cm), we strongly recommend that you do not operate this appliance within 10 ft. (3.0 m) of any structure, combustible material or extra LP gas cylinders not attached to the appliance. Not adhering to these clearances will prevent proper ventilation and may increase the risk of a fire and/or property damage, which could also result in personal injury.
- Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of grill, deck railings, walls or other combustible material. **DO NOT** use grill under overhead unprotected combustible construction.



## WARNING



- **LP GAS CYLINDER** (NOT SUPPLIED WITH THIS GRILL).
- The LP cylinder is available for purchase at the same location the grill was purchased
- The LP (Liquid Propane) gas cylinder specifically designed to be used with this grill must have a 20 lb. (9.1 kg) capacity incorporating a Type 1 cylinder valve and an over-filling protection device (OPD).
- This grill is designed to fit Worthington, Manchester or SMPC brand 20 lb. (9.1 kg) cylinders. Other brand DOT cylinders may fit this grill if the cylinder has similar dimensions of the top and bottom rings.
- **DO NOT** connect this grill to an existing #510 POL cylinder valve with Left Hand threads. The Type 1 valve can be identified with the large external threads on the valve outlet.
- **DO NOT** connect to a propane cylinder exceeding this capacity.
- **DO NOT** connect to a cylinder that uses any other type of valve connection device.

## INSTALLATION INFORMATION:

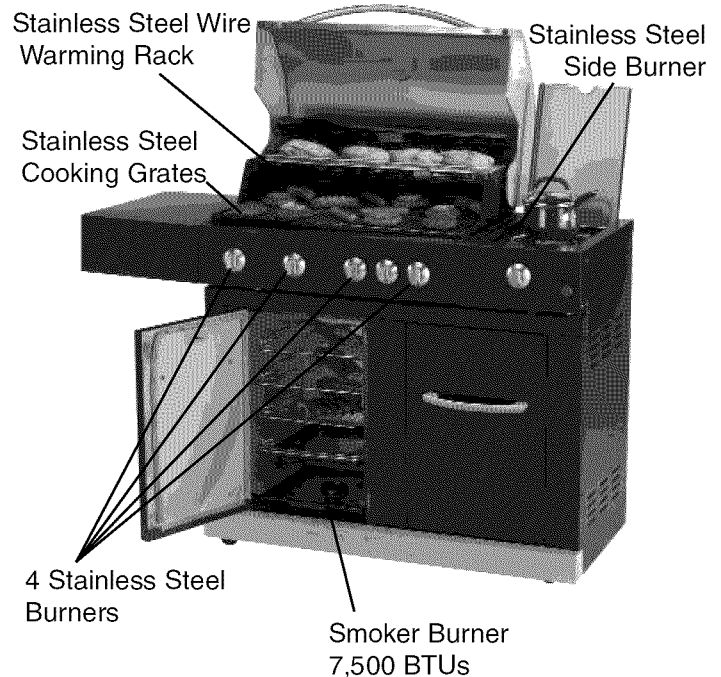
The installation of this appliance must be in accordance with:

All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code – ANSI-Z223.1 NFPA 54
- Natural Gas and Propane Installation Code: CAN/CGA B149.1
- Propane Installation Code: CAN/CGA B149.2 (Canada)

To check your local codes, see your local LP gas dealer. This appliance is adjusted and shipped for use with LP gas. If an external electrical source is utilized, it 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 22.1 and a minimum 15 amp supply is needed.

## PRODUCT FEATURES



# CARTON CONTENTS

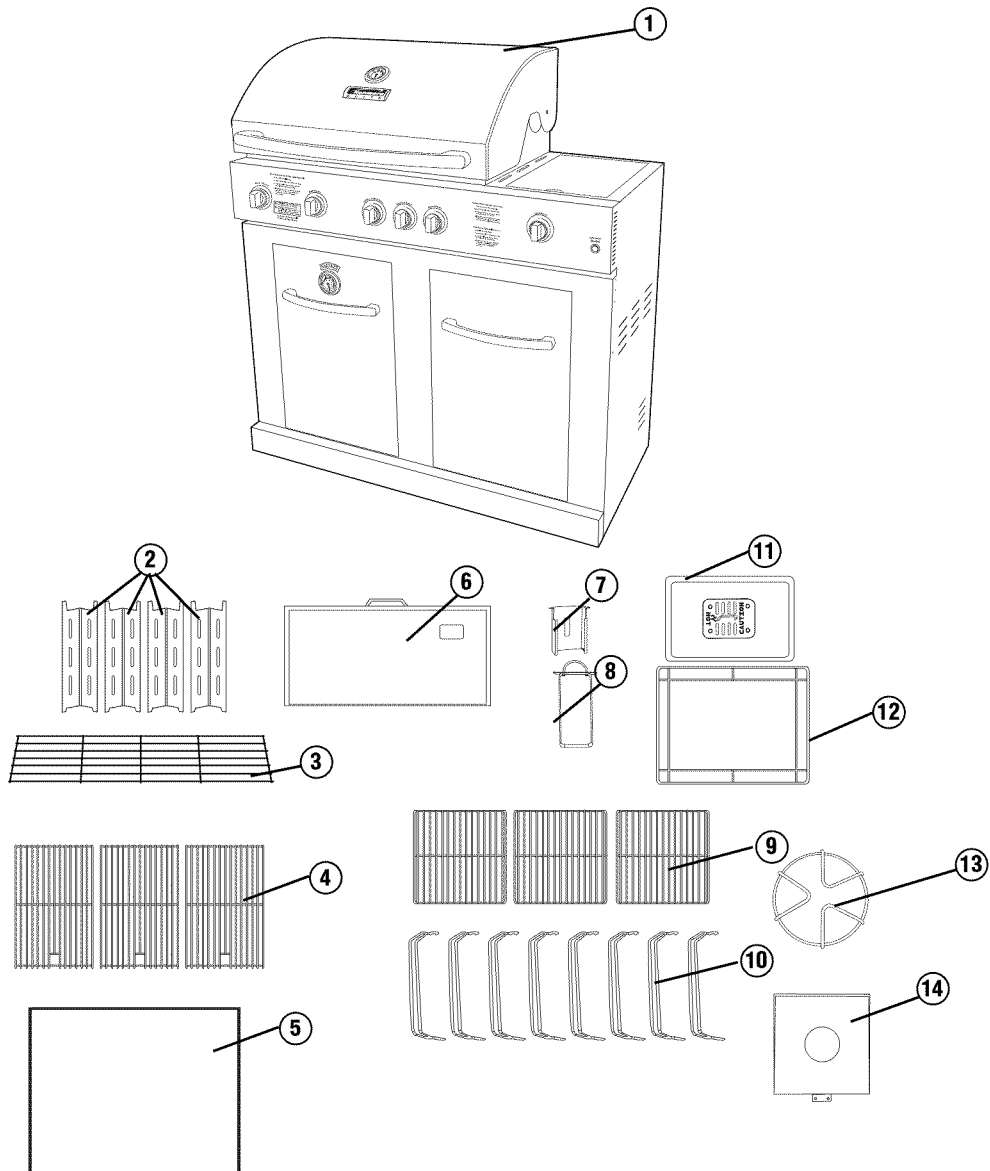
Make sure you have all items listed under **CARTON CONTENTS** and **HARDWARE BAG CONTENTS** before you begin the assembly process.

Qty.

- ① 1 Grill Body Assembly
- ② 4 Heat Diffusers
- ③ 1 Warming Rack
- ④ 3 Cooking Grills

- ⑤ 1 Side Table
- ⑥ 1 Grease Tray
- ⑦ 1 Grease Cup Bracket
- ⑧ 1 Grease Cup
- ⑨ 3 Smoker Cooking Grills
- ⑩ 8 Support Racks
- ⑪ 1 Wood Chip/Water Pan
- ⑫ 1 Wood Chip/Water Pan Support
- ⑬ 1 Burner Grate
- ⑭ 1 Smoker Grease Tray

## PARTS DIAGRAM FOR MODEL 16651



Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.  
If any parts are missing or damaged, call 1-800-848-8915.

# ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area.

**⚠ CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

## Step 1

Place the heat diffusers on lower level of grill body assembly directly above burner. Place large cutout towards the back of the grill.

## Step 2

Place cooking grills on support ribs directly above heat diffusers.

## Step 3

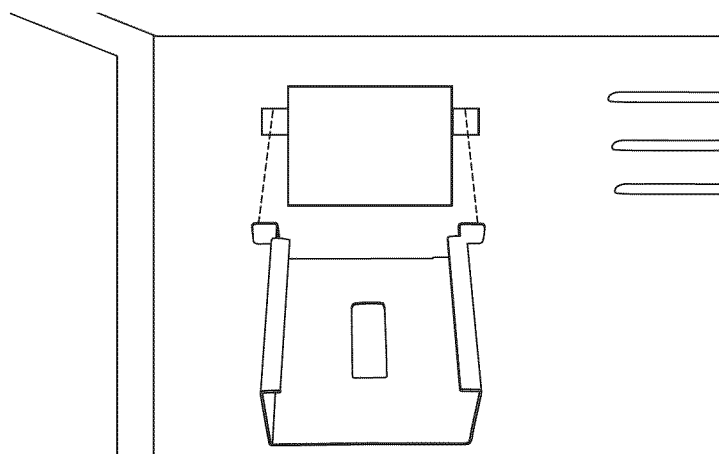
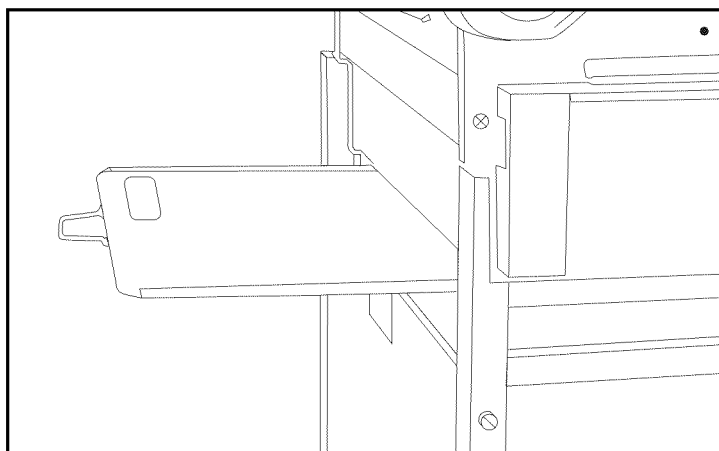
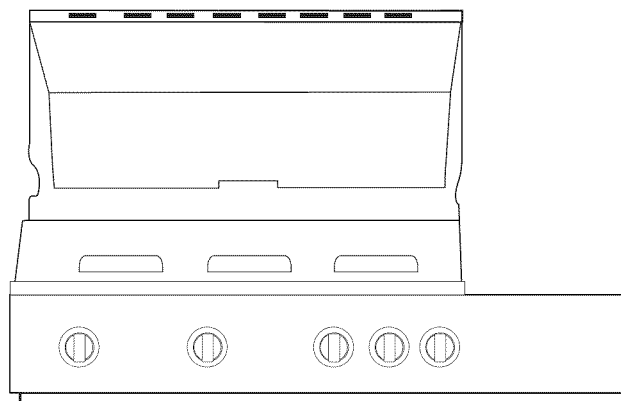
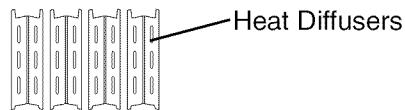
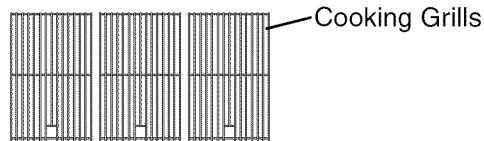
Insert warming rack onto brackets so that it sits above the cooking grills.

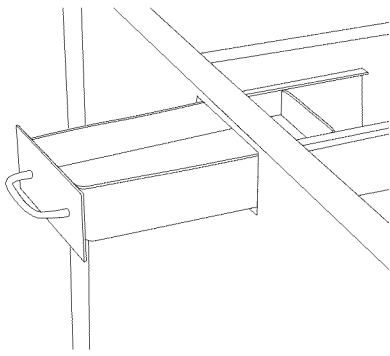
## Step 4

Insert grease tray into opening on backside of grill. Make sure to slide tray onto tracks as illustrated.

## Step 5

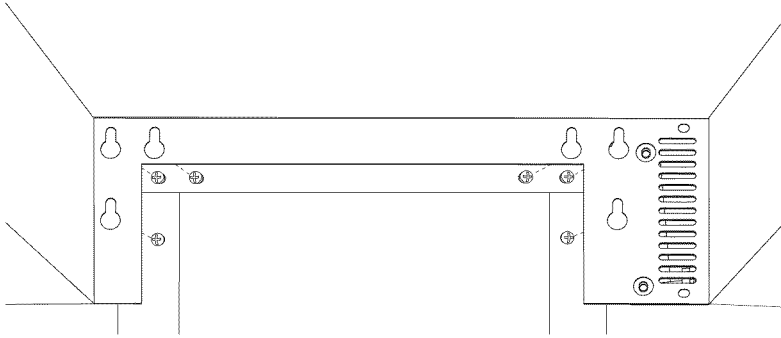
To assemble grease cup bracket, first open the right door and insert the bracket in the two slots on the left and right side of square hole.





### Step 6

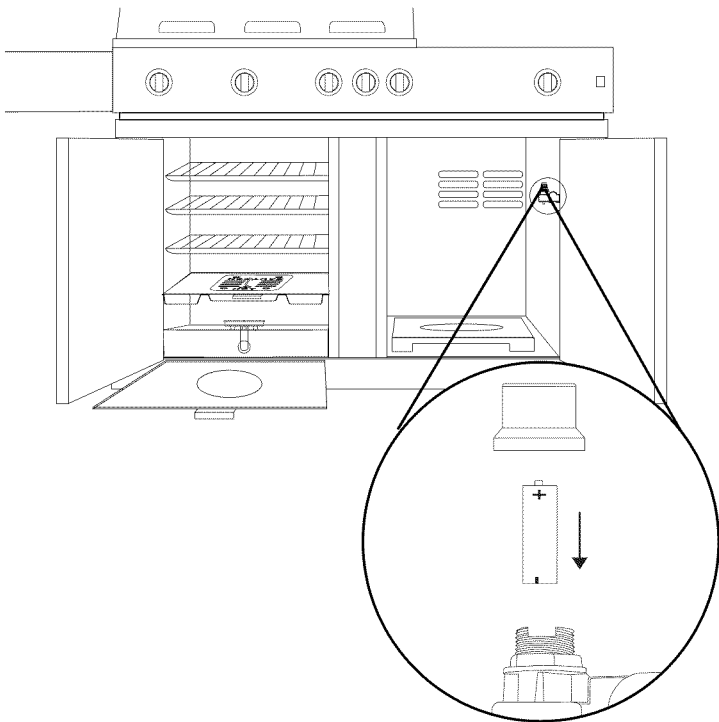
Slide grease cup into grease cup bracket located under grease tray on backside of grill.



### Step 7

Attach the left side table to the left side of grill body. Place left side table over bolts and slide down, then tighten bolts securely.

Note: Refer to Parts Diagram on Page 4 to assist you in the assembly of Step 8.



### Step 8

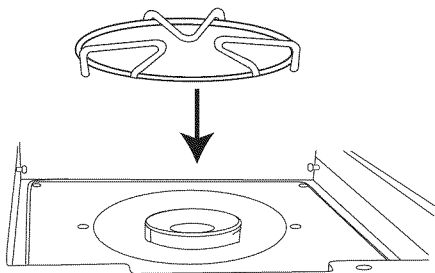
Insert the support racks into the holes on the inside walls of the smoker. Slide the smoker cooking grills and wood chip/water pan support onto the support racks. Then put the wood chip/water pan onto the wood chip/water pan support. Place the grease tray into the smoker chamber under the burner.

### Step 9

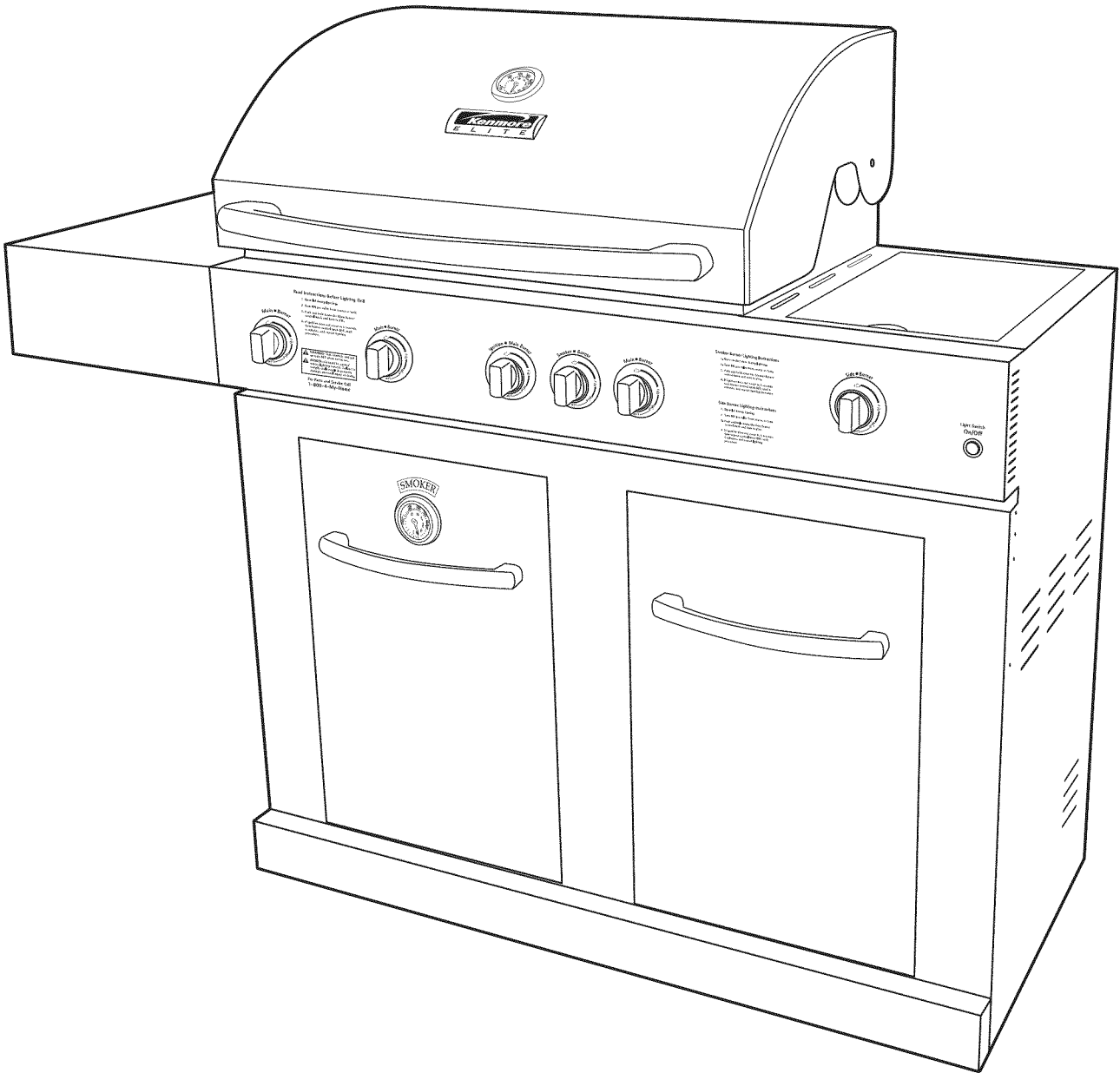
Remove igniter cap and insert battery with positive end of battery toward igniter cap. Replace igniter cap.

### Step 10

Place side burner grate on top of side burner.



# Completed Assembly



## CYLINDER SPECIFICATIONS

When purchasing or exchanging a cylinder for your gas grill, it must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and provided with a listed over-filling prevention device (OPD), and provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.

The cylinder must also be equipped with:

- A shut-off valve terminating in a Type 1 gas cylinder valve outlet.
- A Type 1 valve that prevents gas flow until a positive seal is obtained.
- An arrangement for vapor withdrawal.
- A collar to protect the cylinder shut-off valve.
- A safety relief device having direct communication with the vapor space of the cylinder.
- A listed over-filling prevention device (OPD).

### WARNING

- Turn off the cylinder valve when your grill is not in use.
- Handle the tank with care.
- Always secure the cylinder in an upright position.
- Never connect an unregulated LP gas cylinder to your grill.
- DO NOT expose LP gas cylinders to excessive heat or ignition sources.
- DO NOT store a spare LP gas cylinder under or near your grill.
- Allow only qualified LP gas dealers to fill or repair your LP gas cylinder.
- DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity.
- Read and follow all warnings and instructions that are on the cylinder and that accompany this product.

### DANGER

- Never store a spare LP gas cylinder under or near your grill. This could cause excess pressure to be expelled through the vapor relief valve resulting in fire, explosion, or severe personal injury including death.

**Note: PROPANE GAS IS HEAVIER THAN AIR AND WILL COLLECT IN LOW AREAS. PROPER VENTILATION IS EXTREMELY IMPORTANT.**

- Keep the ventilation opening(s) of the LP gas cylinder enclosure free and clear from obstructions and debris.
- DO NOT insert any foreign objects into the valve outlet. Damage to the back-check could result. A damaged back-check can cause a leak, possibly resulting in explosion, fire, severe bodily harm, or death.

## CONNECTING THE LP TANK

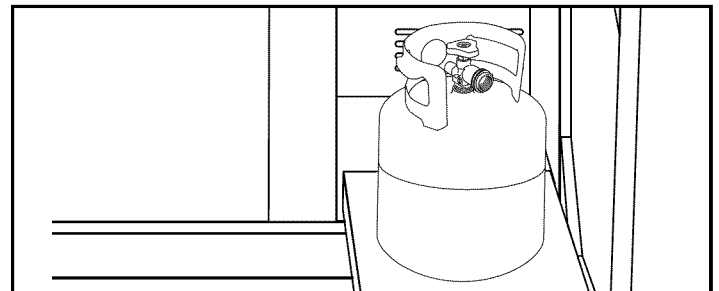
### WARNING

#### FILLING THE LP GAS CYLINDER:

- Allow only qualified LP gas dealers to properly fill or repair your LP gas cylinder.
- New tanks should be purged prior to filling; inform LP gas dealer if you are using a new tank.
- DO NOT allow the cylinder to be filled beyond 80% capacity. Over-filled tanks can create a dangerous condition. Over-filled tanks can build-up pressure and cause the relief valve to expel propane gas vapors. The vapor is combustible and if it comes in contact with a spark source or flame an explosion causing severe burns, bodily harm, or death could occur.
- The 20 lb LP cylinder used with this smoker must conform to the following requirements.  
Diameter- 12" (30.5cm)  
Height 18" (45.7cm)  
With a maximum capacity of 20 pounds. The gas cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- 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.
- If you exchange a cylinder with a qualified exchange program, be sure the cylinder has a Type 1 valve and an over-filling prevention device (OPD).

#### INSTALLING THE LP GAS CYLINDER ONTO THE GRILL:

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Open the right side door of your grill cabinet. Place the cylinder into the tank holder in the bottom of cabinet.
3. Orient the cylinder such that the valve opening faces forward, and so that the hose is not kinked or damaged.
4. Fully tighten the tank retention screw on the pull out tray to secure tank.
5. Attach or detach regulator to the LP gas cylinder only when cylinder is at rest in tank holder.



## HOSE AND REGULATOR:

Your grill is equipped with a Type 1 connection device with the following features:

1. The system will not allow gas flow from the cylinder until a positive connection to the valve has been made.  
Note: The cylinder valve must be turned off before any connection is made or removed.
2. A thermal device that will shut off the gas flow if the device is subject to temperatures above 240°F to 300°F (115°C to 150°C). If this should happen, remove the entire regulator assembly and dispose of properly. In order to insure proper operation, any replacement of the fuel tank regulator assembly has to be done with parts authorized by the grill manufacturer. The cause of the excessive heat should be determined and corrected before using your grill again.
3. A regulator flow limiting device, when activated, restricts the flow of gas to 10 cubic feet per hour. If the flow limiting device is activated, perform Regulator Resetting Procedure.

## REGULATOR RESETTING PROCEDURE:

1. Make sure that all burners are off. Turn off the cylinder valve and disconnect regulator from LP gas tank. Wait approximately two minutes.
2. Reattach regulator and slowly turn cylinder valve back on. The flow limiting device will now be reset.

**WARNING**

- **Never use your grill without leak testing all gas connections and hoses. See the section on "Leak Testing" in this manual for proper procedures.**
- **The pressure regulator and hose assembly supplied with your gas grill must be used.**
- **DO NOT attempt to connect grill, as purchased for LP (propane) gas, to any other fuel supply source such as a natural gas line.**
- **DO NOT use any other pressure regulator/hose assembly other than the one supplied with your grill. Replacement pressure regulator/hose assembly must be done with identical replacement parts.**
- **DO NOT attempt to adjust or repair the regulator. The regulator is designed to operate at a maximum output pressure of 11 inches of water column (2.74 kPa).**

During assembly and/or replacement of the gas cylinder, keep the gas supply hose free of kinks and/or damage.

Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. In order to insure proper operation, any replacement of the hose assembly must be done with identical replacement parts. Call 1-800-848-8915 for replacement parts.

**WARNING**

### CONNECTING HOSE AND REGULATOR TO AN LP GAS CYLINDER

- **Ensure the tank valve is **CLOSED** prior to connecting the LP gas cylinder to your grill. Turn the valve knob clockwise to properly close the valve. Read and follow all instructions and warnings on the supply hose safety tags. Read and follow all warnings in this manual concerning the safe use of LP gas cylinders and the hose and regulator before connecting cylinder to grill. Read and follow all warnings on the LP cylinder.**

## CONNECTING HOSE AND REGULATOR:

1. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
2. Make sure that all burners are off.
3. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve and the connection device.
4. Hold regulator and insert the nipple of connection device into the LP cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
5. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not over-tighten the knob onto the valve. Do not use tools to tighten connection.  
Note: If you are unable to make the connection, repeat Steps 4 and 5.
6. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
7. Leak check all fittings before lighting your grill. See section on "Leak Testing" in this manual.

## LEAK TESTING

**DANGER**

To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.**
- **Perform test OUTDOORS only in a well ventilated area.**
- **Never perform a leak test with a match or open flame.**
- **Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.**



## WARNING



### WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- After assembling your grill and before lighting for the first time, even if purchased fully assembled.
- Every time the LP gas cylinder is refilled or if any of the gas components are replaced.
- Any time your grill has been moved.
- At least once per year or if your grill has not been used for more than 60 days.

### CHECKING FOR LEAKS:

After all connections are completed, check all connections and fittings for leaks with a soap solution.

- With all valves closed, apply the leak check solution (50/50 mix of dishwashing detergent and water) to all gas carrying connections, fittings and to tank seams.
- Open tank valve.
- Presence of bubbles at areas of wet solution indicates a gas leak. If leaks are detected or you smell or hear gas, shut off the valve and repair the leak or replace the defective part. Do not use the smoker until all leaks are corrected.
- LP tanks are intended for operation in the upright position only.
- If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder and the cylinder should be disconnected from the appliance.
- Storage of the appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.

## PRE-START CHECK LIST



## WARNING



Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the grill has been assembled and prior to each use. DO NOT operate this grill until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

- Ensure that the grill is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior the grill being used. In order to insure proper operation, any replacement of the fuel tank regulator must be done with identical replacement parts. Call 1-800-848-8915 for replacement parts.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Make sure all electrical appliances are connected to grounded power source.
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Position your grill on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.



## WARNING



Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

## LIGHTING PROCEDURES



## WARNING



### LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly.

1. OPEN THE GRILL LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the grill. An explosion could occur if grill lid is closed.
2. Make sure that all burners are off.
3. Turn on the fuel supply by rotating the cylinder valve knob counter-clockwise to full open.
4. DO NOT stand with head, body, or arms over the grill when lighting.

Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner, or the flow limiting device has been activated. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance, or "Regulator Resetting Procedure" under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill.

## LIGHTING THE MAIN BURNERS:

1. Open lid before lighting burner.
2. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
3. Push and hold down any MAIN BURNER control knob and turn to ↗ "Hi" and you will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Once the burner lights, turn control knob to desired setting.
4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to OFF, wait 5 minutes to allow gas to clear away and repeat lighting procedure.
5. To light other burners, follow Step 3.
6. To turn off, turn each control knob clockwise until it locks in the "OFF" position. This extinguishes the flame, but does not turn off the gas flow from the cylinder. To stop gas flow, you must turn the cylinder valve off.

## MATCH LIGHTING THE MAIN BURNERS:

1. Open lid before lighting.
2. Turn the burner control knobs to "OFF".
3. Place a paper match in the end of the matchlighter. Strike the match and place through lighting hole in the left hand side of the grill to approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the burner.
4. Turn on the **FAR LEFT** burner control knob to the "Hi" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to clear away and repeat lighting procedure.
6. To light other burners, push and turn control knobs to "Hi" in sequence from left to right. Follow Step 5.
7. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner **and** cylinder. **DO NOT** attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Troubleshooting" section of this manual.

Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner, or the flow limiting device has been activated. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance, or "Regulator Resetting Procedure" under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill.

## LIGHTING THE SIDE BURNER:

1. Open lid before lighting side burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and hold down SIDE BURNER control knob and turn to ↗ "Hi" and you will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Once the burner lights, turn control knob to desired setting.
4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to clear away and repeat lighting procedure.
5. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in the "OFF" position.

## MATCH LIGHTING THE SIDE BURNER:

1. Open the lid to the burner before lighting.
2. Turn the burner control knob to "OFF".
3. Strike and carefully place a match approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the burner.
4. Turn the burner control knob to the "Hi" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to clear away and repeat lighting procedure.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. **DO NOT** attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Troubleshooting" section of this manual.

## LIGHTING THE SMOKER:

1. Open door before lighting burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and hold down SMOKER BURNER control knob and turn to ↗ "Hi" and you will hear a clicking sound as the burner is being ignited. Once the burner lights, turn control knob to desired setting.
4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to clear away and repeat lighting procedure.
5. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in the "OFF" position.

## MATCH LIGHTING THE SMOKER:

1. Open the door to the burner before lighting.
2. Turn the burner control knob to "OFF".
3. Strike and carefully place a match approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the burner.
4. Turn the burner control knob to the "Hi" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to clear away and repeat lighting procedure.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. **DO NOT** attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Troubleshooting" section of this manual.

Note: Observe flame height when lit: Flame should be a Blue/Yellow color between 1"-2" when burner is on "Hi".

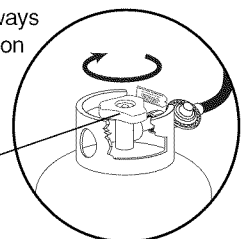
## TURNING OFF THE GRILL:

1. Turn off the cylinder valve.
2. Turn all burner knobs to OFF.

Note: Turn off LP cylinder first to prevent gas from being left in the system under pressure.

**▲ CAUTION:** The cylinder valve should always be in the off, or closed, position when the grill is not in use.

To turn off the cylinder valve, turn knob clockwise until it stops.



# OPERATING INSTRUCTIONS

## WARNING

Never use Charcoal or Lighter Fluid inside your Gas Grill. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

## BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on "Hi" to burn off these residual oils.

## PREHEATING THE GRILL:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your grill, set the main burner flame adjustment to the "Hi" position for 10 to 15 minutes.

## CONTROLLING FLARE-UPS:

- Flare-ups are a part of cooking meats on a grill. This adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill. If this should occur, DO NOT pour water onto the flames. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. If grease fire occurs turn off the main burners until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

## WARNING

- DO NOT leave your grill unattended while in use.
- DO NOT move grill when in use.
- DO NOT use water to extinguish flare-ups.
- Have fire extinguisher readily accessible suitable for use with gas appliances.

## TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into grease cup.

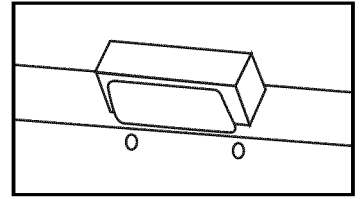
## INDIRECT COOKING:

- Indirect cooking is the process of cooking your food without the heat source being directly under your food. You can sear meats over a high flame on one side of the grill while slow cooking a roast on the other (unlit) side of the grill.

## THE INTERIOR LIGHT:

- The interior light provides outdoor lighting when operating grill at night.
- The light can be operated from the push button light switch located on the front control panel.

Note: When replacing bulb, unscrew lens and pull old bulb straight out of the bulb holder. Make certain that "legs" on new bulb are straight. Insert "legs" into the two holes in the bulb holder. Gently push bulb straight in until fully seated and centered. Replace lens back on light. When replacing bulbs, never exceed 25 watt bulbs. The preferred bulb is a standard 20-25 watt quartz bulb available at most hardware stores.



## THE SIDE BURNER:

- The side burner can be used to prepare side dishes such as beans, potatoes, corn, or to warm sauces.
- The burner valve can be adjusted from high to low depending upon your cooking demands.

## WARNING

- When using an AC current rotisserie, it must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes:
- In the US: The National Electrical Code – ANSI-NFPA No. 70 – Latest Edition
- In Canada: the Canadian Electrical Code – CSA C22.1
- The Rotisserie is equipped with a three pronged plug for your protection against electrical shock. This plug should be plugged directly into a properly grounded 3 prong receptacle. Never cut or remove the grounding plug. Any extension cord must also have a 3 prong receptacle.
- All electrical supply cords should be kept away from water and any hot surfaces of the grill.
- Read instructions on lighting your grill to light the side burner.
- Never close the side burner cover when the burner is lit.
- Use a 10" diameter pot or smaller that does NOT have an extended handle when cooking on the side burner. Center pot over burner.
- Use caution to avoid bumping grill, side burner or pot to prevent pot from spilling contents possibly leading to severe burns.
- DO NOT use side burner to deep fry food in oil to avoid dangers associated with oil igniting creating a very dangerous situation.

## USING THE SMOKER

In manufacturing and preserving the components of your smoker, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your smoker.

Before cooking on your smoker for the first time you should preheat it for 15 minutes on "Hi" to burn off these residual oils.

Never apply paint to the interior surface of your smoker. Paint toxins may contaminate your food. However, if paint becomes necessary after use, see the section in this manual concerning After Use Safety and Maintenance.

## ADDING WATER

Place the wood chip/water pan into the rack at the bottom of the smoker. To add water before cooking, simply fill the wood chip/water pan with water up to 1/2" (1.25 cm) below the rim. To add water while the smoker is hot, DO NOT pull the wood chip/water pan pan out beyond the rack.

Cooking Tip:

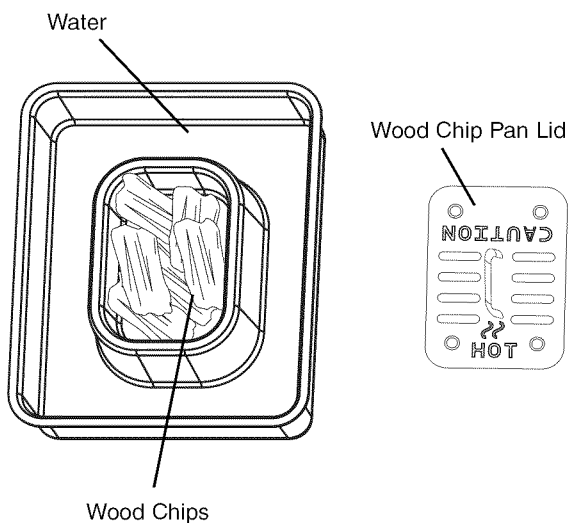
To make adding water easier and safer, use a clean watering can with a long spout.

## ADDING WOOD CHIPS

To add wood chips before cooking, simply fill the wood chip/water pan with your choice of flavoring hardwood chips. The amount and type of wood you use is entirely up to you. One full pan is typically enough for several hours of smoking. Once the pan is filled, set the pan in the smoker and cover with lid.

To add wood chips while cooking, we recommend using tongs or long handled pliers to remove the pan lid and to place the pieces into the wood chip pan without removing the pan. It is not recommended to remove the wood chip/water pan while the smoker is in operation.

**CAUTION:** The wood chip/water pan and lid get very hot. Avoid handling them while in use. Always wear protective oven mitts when handling hot components.



### Cooking Tips – Flavoring wood:

- Small wood chips work best inside the wood chip box.
- Use dry hardwoods such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite.
- Most fruit or nut tree woods produce excellent smoke flavoring.
- Do not use resinous woods such as pine or plywood. These usually produce unpleasant flavoring.
- Let your taste be your guide – experiment with different types and quantities of wood chunks, chips, or sticks. You can even mix woods.
- To produce more smoke and to prevent fast burning, pre-soak the wood chips in a separate bowl of water for at least 20 minutes, or wrap the chips in perforated aluminum foil.
- Most smoke flavoring occurs within the first hour of cooking. Adding wood chips after the first hour is typically not necessary unless extra smoke flavoring is desired.

## GRILL COOKING TIPS

### CLEANING

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter, or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

## TEMPERATURE CHART

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

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

\* United States Department of Agriculture

## HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

## AFTER USE SAFETY AND MAINTENANCE

### PROPER CARE AND MAINTENANCE:

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use.
- Wash cooking grills and heat diffusers with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- The stainless steel exterior surface of your grill can be cleaned with stainless steel cleaner.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

### CLEANING AND MAINTENANCE:

- For safe grilling and peak performance of your grill, perform all Cleaning and Maintenance points in this list at least twice a year or after extended periods of storage.
- Keep the appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear of debris.
- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Lighting Procedures"). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

**CAUTION!** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

- Remove the cooking grills, heat diffusers and burners from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.
- **Protect** all Electrical Equipment (**Lights, Electrical Cord.**), Electrical Cord and Plug from water before cleaning the appliance or grill. **Do not** immerse the electrical Equipment, Electrical Cord or Plug in water or other liquid.
- **Do not** use the electrical appliances for other than intended use.
- **Unplug** the electrical cord from electrical outlets when not in use. If storing your grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

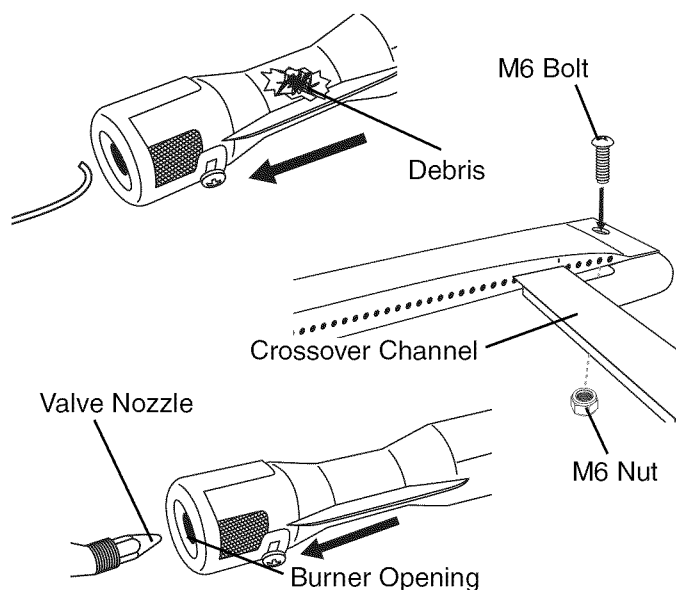
## BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

- Although your burners are constructed of stainless steel, they may corrode as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burners for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder tank valve.
2. Remove cooking grills and heat diffusers.
3. Remove M5 bolt and M5 nut from each burner "foot".
4. Carefully lift each crossover channel and up and away from burners.
5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.
6. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through each burner tube and flame port several times.  
  
Note: Wear eye protection when performing procedure 7.
7. Use compressed air to blow into burner tube and out the flame ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
8. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
9. Check burner for damage, if any large cracks or holes are found replace burner.

**IMPORTANT:** Burner opening must slide over valve nozzle.

10. Carefully align crossover channels between burners and orient burners **CORRECTLY** by aligning screw hole in burner to the left as shown.
11. Replace M6 bolt and M6 nut to each burner and crossover channel.  
  
Note: Follow the "Gas Leak Testing" section of this manual. Relight burners to verify proper operation.
12. Replace heat diffusers and cooking grills.



## COOKING GRILLS

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the cooking grills. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

## HEAT DIFFUSERS

- Periodically, it may be necessary to inspect and clean the heat distribution plate to prevent excess grease build-up. When the grill is cold, remove the cooking grills. Inspect the heat diffusers and replace if broken or damaged. Do not allow heat diffusers to become damaged to the extent that they may fall through onto the burners. Replace the heat diffusers and cooking grills and light the burners. Operate the grill on "Hi" for 10 minutes to remove the excess grease.

## BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Ensure that the cylinder valve is fully closed.
- Clean all surfaces.
- Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the grill indoors, disconnect the LP tank and leave the LP tank OUTDOORS.
- Place a protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well ventilated area out of direct sunlight.
- Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). These nests can cause fires in burner tubes or under grill.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

WARNING

### TRANSPORTING AND STORAGE:

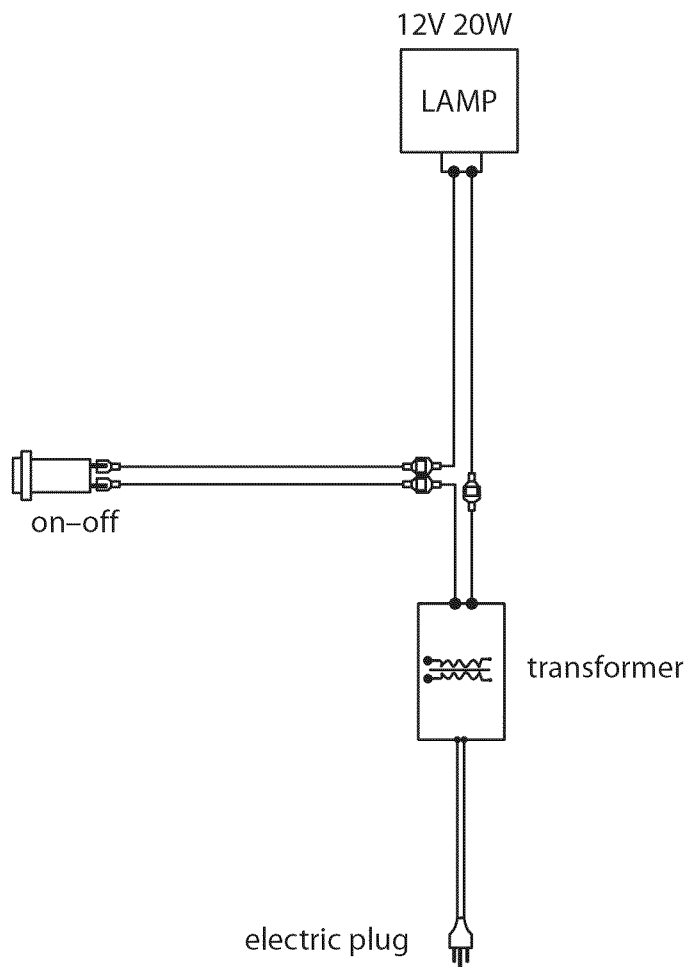
- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **Make sure that cylinder valve is shut off. After moving the grill check that all gas connections are free of leaks. Refer to instructions for Leak Testing.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder (filled or empty) under or near the grill.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**
- **If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.**
- **Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.**
- **Cylinders must be stored outdoors out of reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.**
- **When removing the grill from storage, spider webs or other debris may be blocking the burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.**

## TROUBLESHOOTING

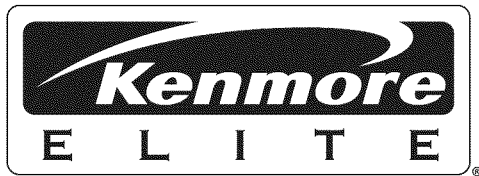
PROBLEM	CAUSE
<b>Burner will not light</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check LP cylinder fuel level.</li> <li>2. Bad electrode spark. Check to see if the grill will match light. Electrode or collector may need adjustment.</li> <li>3. Burner may not be properly seated.</li> <li>4. Burner may be obstructed.</li> <li>5. The cylinder valve may be closed.</li> <li>6. Regulator is not properly seated on cylinder valve.</li> </ol>
<b>Fire at control knob</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burner holes may be obstructed. See section on "After Use Safety and Maintenance".</li> <li>2. Burner is improperly seated on control valve.</li> <li>3. Gas connections may be loose. Leak Check and tighten all connections.</li> </ol>
<b>Yellow Flames at burner</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burner is obstructed. See Burner Assembly/Maintenance in After Use Safety and Maintenance section.</li> </ol>
<b>Flame blows out on "LOW"</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Burner holes may be obstructed. See Burner Assembly/Maintenance in After Use Safety and Maintenance section.</li> <li>2. Grill is not sufficiently preheated.</li> <li>3. Burner is improperly seated on control valve.</li> </ol>
<b>Burner does not get hot enough</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Flow control device has been activated in regulator. See Regulator Resetting Procedure under Connecting LP Cylinder and Hose/Regulator to Grill.</li> </ol>
<b>Grill is too hot</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Excess grease build-up causing grease fires.</li> <li>2. Damaged or faulty regulator. Replace with identical replacement parts.</li> <li>3. Cook on a lower temperature setting.</li> </ol>
<b>Electric light fails to operate</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Electrical cord not connected to power outlet.</li> <li>2. Light switch not turned on.</li> <li>3. Bad bulb.</li> </ol>

**To order replacement parts,  
call 1-800-848-8915**

# Electrical Wiring Diagram

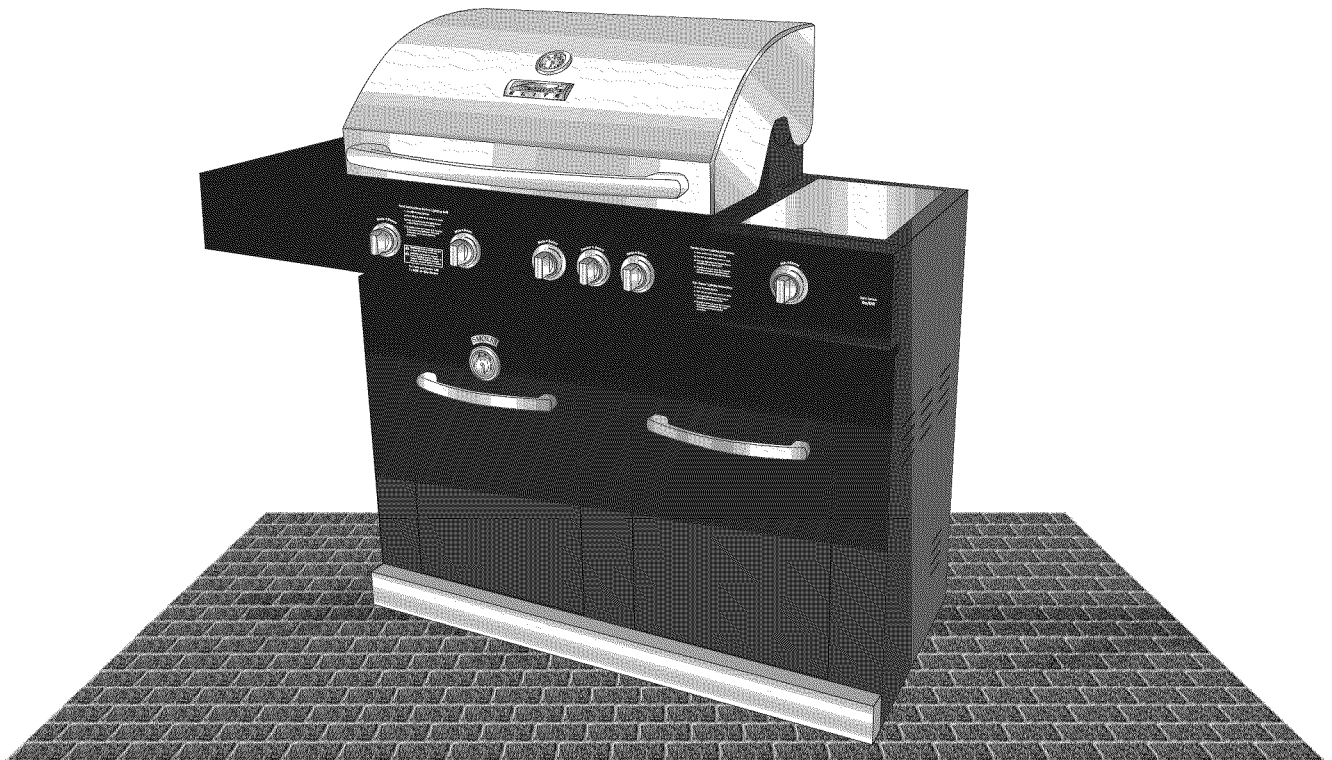


# Manual de uso y cuidado



## Parrilla de 4 Quemadores con Quemador Lateral y Ahumador

Numero de Modelo Kenmore Elite: 125.16651900



### AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

### AVISO PARA EL PROPIETARIO:

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

### Centro para Servicio al Cliente

Llámenos primero si usted tiene cualquier problema con este producto. Podemos ayudarle con preguntas sobre ensamblaje y la operación de esta parrilla o con piezas dañadas o que hacen falta cuando usted saque esta unidad de su envase. Por favor llame antes de volver a la tienda donde hizo la compra de este producto.

**1-800-848-8915**

8:30am-5:00pm CST. Lunes a Viernes

En el espacio abajo, registre el modelo y los números de serie y la fecha de compra de su Parrilla de Gas para uso al aire libre. Usted encontrará el modelo y los números de serie en la parte posterior de la unidad.

Num. de Modelo \_\_\_\_\_

Num. de Serie \_\_\_\_\_

Dia de Compra \_\_\_\_\_

Guarde esta manual y su recibo de venta de Sears en un lugar seguro para referencia futura.

# TABLA DE CONTENIDO

Información de Garantía . . . . .	18
Importantes Advertencias de Seguridad . . . . .	18–20
Características del Producto . . . . .	20
Contenido del Cartón . . . . .	21
Instrucciones de Asamblaje . . . . .	22–24
Especificaciones del Cilindro . . . . .	25
Conectando el Tanque de Gas LP . . . . .	25–26
Pruebas de Detección de Fugas . . . . .	26–27
Lista de Verificación Preliminar al Encendido . . . . .	27
Instrucciones de Encendido . . . . .	27–28
Instrucciones de Operación . . . . .	29–30
Recomendaciones para Cocinar . . . . .	30
Tabla de Temperatura . . . . .	30
Seguridad y Mantenimiento Después del Uso . . . . .	31–32
Identificación y Corrección de Problemas . . . . .	32
Esquema Eléctrico . . . . .	33

- ⚠ PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.
- ⚠ ADVERTENCIA:** Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.
- ⚠ PRECAUCIÓN:** Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

## Garantía Kenmore Elite de Dos Años Completo

Si este producto falla debido a un defecto en material o a la ejecución en el plazo de un dos años a partir de la fecha de la compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos de reparación gratuita (o reemplazo si reparación es imposible).

Si aherrumbra cualquier hornilla del acero inoxidable en esta parrilla, llame al 1-800-4-MY-HOME® para un reemplazo gratuito de una hornilla. Después del segundo año a partir de la fecha de la compra, usted debe pagar el coste laboral si usted desea tener la hornilla instalada.

Esta garantía excluye baterías para el encendedor y pintura descolorada o aherrumbrar superficial, que son piezas consumibles o las condiciones que pueden resultar de uso normal, de accidente o de mantenimiento incorrecto.

Esta garantía es anulada si esta parrilla se utiliza para los propósitos comerciales o de alquiler.

Esta garantía le da derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que varíen por estado de estado.

**Sears, Roebuck and Co.,  
Hoffman Estates, IL 60179**

## ADVERTENCIAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**⚠** ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE. EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD **⚠** ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.

**⚠** ¡CUÁNDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD **⚠** PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

**⚠** LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

## PELIGRO

Si huele gas:

1. Apague el gas al artefacto.
2. Apague cualquier llama expuesta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, subsistencia lejos de la aplicación y llame de inmediato a su proveedor de gas o a los bomberos.

Se puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte si no siguen estas instrucciones de forma exacta.

## ADVERTENCIA

1. No guarde ni use gasolina ni otros líquidos inflamables con vapores en las cercanías de este o de ningún otro artefacto.
2. Cualquier cilindro de propano líquido que no esté conectado para ser utilizado no debe ser mantenido cerca de éste o ningún otro artefacto.

Se puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte si no siguen estas instrucciones de forma exacta.

## PELIGRO

- a) NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de este artefacto.
- b) Nunca llene el cilindro más de 80%.
- c) Si la información en (a) y (b) no se sigue exactamente, se puede producir un incendio y causar lesiones o hasta la muerte.



## ADVERTENCIA



- Nunca use gas natural en una unidad diseñada para gas de propano líquido.
  - Nunca use briquetas de carbón en una parrilla de gas. Los pedacitos de madera para dar sabor se deben colocar en una cajita de fumar de metal para contener la ceniza y para prevenir fuegos.
  - Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones antes de usar la parrilla por primera vez, aún si compró la parrilla armada, y después de cada llenado del tanque.
  - Nunca use un cerillo o llama expuesta para detectar fugas.
- ▲ PRECAUCIÓN:** Los olores fuertes, los resfríos o la congestión nasal pueden impedir la detección de propano. Sea precavido y utilice sentido común cuando realice pruebas de detección de fugas.
- Siempre mantenga la parrilla de gas alejada de la gasolina, fluido de encendedor, diluyente de pintura u otros vapores o líquidos inflamables o materiales combustibles.
  - Siempre revise la parrilla antes de cada uso, tal como se indica en la sección "Lista de verificación preliminar al encendido" de este manual.
  - NO obstruya el flujo del aire de combustión o ventilación.
  - Mantenga a los niños y las mascotas alejados de la parrilla caliente. NO permita que los niños usen o jueguen cerca de esta parrilla.
  - NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.
  - NO permita que la manguera de gas haga contacto con superficies calientes.
  - NO permita que la grasa del agujero de drenaje caiga sobre la manguera o el conjunto del regulador de la válvula.
  - Mantenga todos los cables de alimentación eléctrica alejados del agua o superficies calientes.
  - Mantenga a mano un extinguidor de incendios aceptable para usar con productos de gas. Consulte con su autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.
  - Para uso doméstico únicamente. NO use esta parrilla para ningún propósito que no sea el previsto.
  - Observe las llamas de las hornillas para verificar que estén funcionando bien (consulte el dibujo en "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados). Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en la hornilla y bloquear el paso del gas.



## ADVERTENCIA



- NO use la parrilla bajo la influencia de alcohol o drogas.
- La parrilla está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:
  - Use guantes protectores o guantes para el horno.
  - NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.
  - NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la parrilla.
- Para proteger contra descarga eléctrica, no sumerja las cuerdas, elementos eléctricos ni enchufa el agua o otro líquido.
- Desenchufe del enchufe cuando no este en uso y antes de limpiar. Permita refrescarse antes de poner o de sacar piezas.
- No funcione ninguna aplicación de gas de cocinar al aire libre con una cuerda dañada, enchufe, o después de los malfuncionamientos de la aplicación ni se ha dañado de cualquier manera. Entre en contacto con el fabricante para la reparación.
- No deje la cuerda colgar sobre el borde de una mesa o tocar superficies calientes.
- No utilice una aplicación de gas de cocinar al aire libre para los propósitos con excepción de previsto.
- Utilice solamente un circuito protegido de tierra del interruptor de la avería (GFCI) con esta aplicación de gas de cocinar al aire libre.
- Nunca quite el enchufe que pone a tierra o utilícelo con un adaptador de 2 dientes.
- Utilice solamente las cuerdas de extensión con un diente 3 que pone a tierra el enchufe, clasificado para la energía del equipo y aprobado para el uso al aire libre con una marca de W-A.

**▲ SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA DE GAS.**

**HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.**

**GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.**

## ADVERTENCIA

- **PARA USO EXTERIOR ÚNICAMENTE.** NO opere la parrilla en áreas interiores o en un área cerrada como un garaje, cobertizo o pasadizo.
- Use la parrilla **AL AIRE LIBRE** en un espacio bien ventilado alejado de viviendas u otros edificios para prevenir los peligros asociados con la acumulación de gas y los vapores tóxicos. Aunque el espacio libre mínimo son 36 pulgadas (91 cm), le recomendamos ampliamente que no opere este equipo a menos de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible o cilindros de gas LP extra que no estén conectados al equipo. No adherirse a estas distancias prevendrá ventilación apropiada y puede aumentar el riesgo de daño de fuego y/o a propiedad, que podría resultar también en heridas personales.
- Mantenga un espacio mínimo de 36 pulgadas (91 cm) entre todos los costados de la parrilla, barandas de terraza, paredes u otros materiales combustibles. **NO** use la parrilla debajo de construcciones combustibles elevadas desprotegidas.

## INFORMACIÓN DE INSTALACIÓN:

Este artefacto debe instalarse de acuerdo con:

Todos los códigos locales relevantes o, si no existen códigos locales, ya sea:

- Código de Gas Combustible de EE.UU. ANSI Z223.1 NFPA 54
- Código de instalación de gas natural y propano: CAN/CGA B149.1
- Código de instalación de propano: CAN/CGA B149.2 (Canadá)

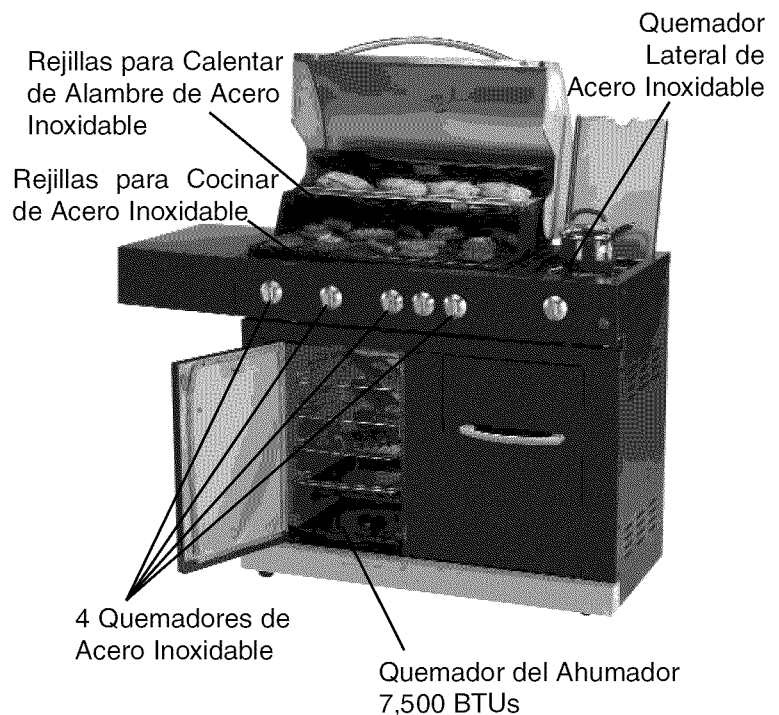
Consulte con su distribuidor local de gas de propano líquido o con la compañía de gas natural con respecto a los códigos locales. Esta parrilla no fue diseñada para conectarla a una línea de suministro de gas natural. Si se utiliza una fuente eléctrica externa, debe estar conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en caso que no los haya, con el Código Eléctrico de EE.UU., ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA 22.1. y un mínimo de 15 amp es necesario.

## ADVERTENCIA

### CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO (NO SE INCLUYE CON ESTA PARRILLA):

- El cilindro de propano líquido puede comprarse en el mismo lugar donde compró la parrilla.
- El cilindro de gas de propano líquido diseñado específicamente para usarse con esta parrilla debe tener una capacidad de 20 libras (9,1 kg) e incorporar una válvula de cilindro tipo 1 y un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD).
- Esta parrilla esta diseñada para usarse con Worthington, Manchester o marca S MPC 20 libras (9,1 kg) cilindros. Cilindros de diferentes marcas DOT pueden utilizarse en esta parrilla si el cilindro tiene las dimensiones semejantes de la cima y anillos inferiores.
- **NO** conecte esta parrilla a una válvula de cilindro POL #510 existente con roscas izquierdas. La válvula de tipo 1 puede identificarse con las roscas externas grandes en la salida de la válvula.
- **NO** conecte un cilindro de propano que exceda esta capacidad.
- **NO** conecte la parrilla a un cilindro que utilice cualquier otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



# CONTENIDO DE LA CAJA DE CARTÓN

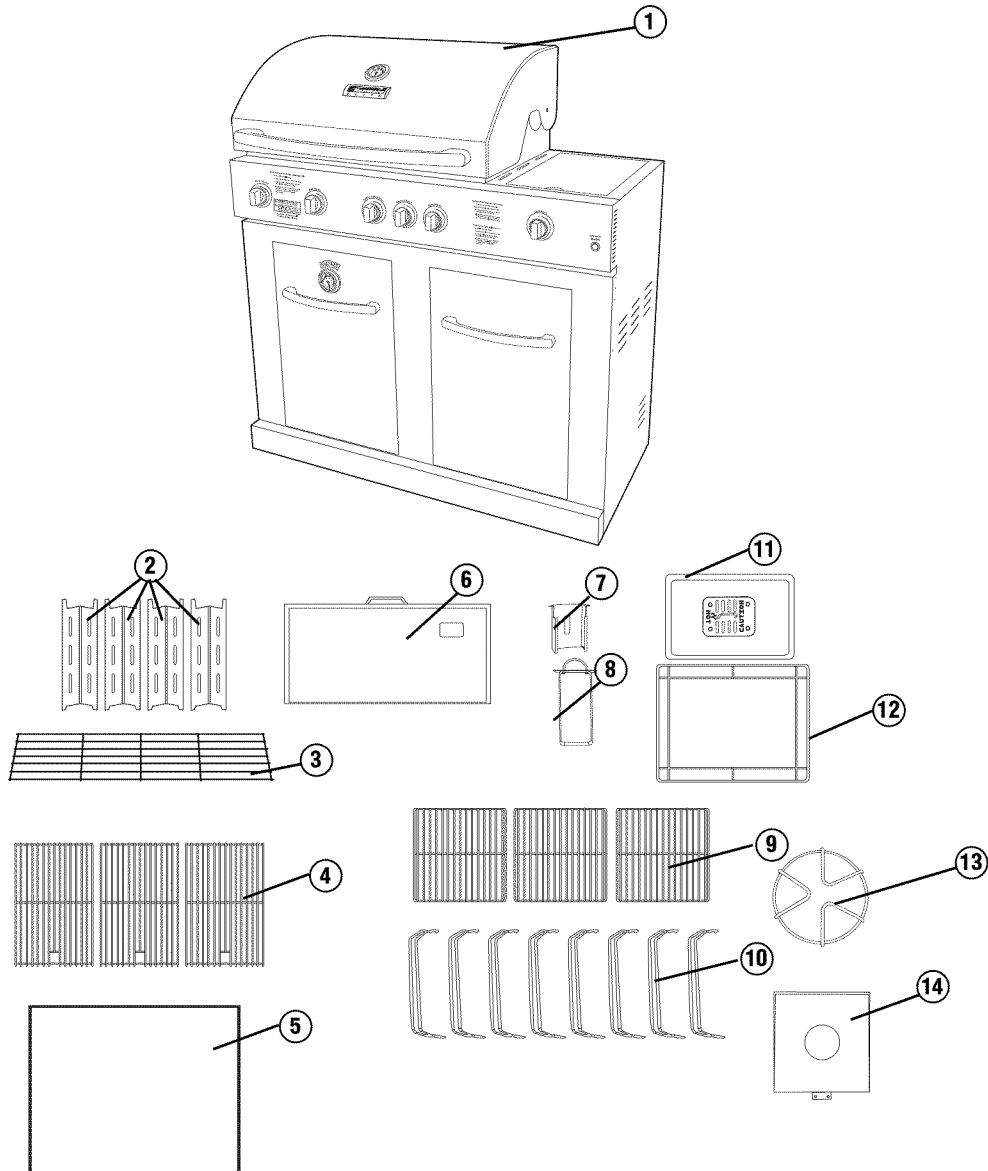
Asegúrese de tener todas las piezas enumeradas bajo "CONTENIDO DE LA CAJA DE CARTÓN" y CONTENIDO DE LA BOLSA de ferretería antes de comenzar con el ensamblaje.

Cantidad

- ① 1 Montaje del Cuerpo de la Parrilla
- ② 4 Difusores de Calor
- ③ 1 Rejilla para Calentar
- ④ 3 Rejillas para Cocinar

- ⑤ 1 Mesa Lateral
- ⑥ 1 Bandeja para la Grasa
- ⑦ 1 Soporte para el Recipiente para la Grasa
- ⑧ 1 Recipiente para la Grasa
- ⑨ 3 Rejillas para Cocinar del Ahumador
- ⑩ 8 Estantes de Soporte
- ⑪ 1 Bandeja para Astillas de Madera/Agua
- ⑫ 1 Soporte de la Bandeja para Astillas de Madera/Agua
- ⑬ 1 Rejilla del Quemador
- ⑭ 1 Bandeja para la Grasa del Ahumador

## DIAGRAMA DE PIEZAS PARA MODELO 16651



Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas. Si algunas piezas hacen falta o dañadas, llame al 1-800-848-8915.

# ENSAMBLAJE

Elija un lugar adecuado y despejado para armar la parrilla y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado de la parrilla y el área de armado.

**⚠ PRECAUCIÓN:** Algunas partes pueden tener bordes afilados. Póngase guantes de protección si es necesario.

## Paso 1

Cloque los difusores de calor en la parte inferior del montaje del cuerpo de la parrilla, directamente sobre los quemadores. Coloque el recorte grande hacia la parte posterior de la parrilla.

## Paso 2

Coloque las parrillas para cocinar sobre las nervaduras de apoyo, directamente sobre los difusores de calor.

## Paso 3

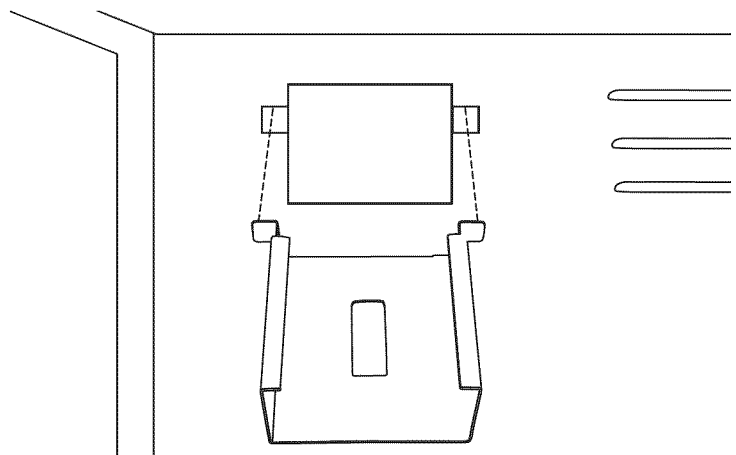
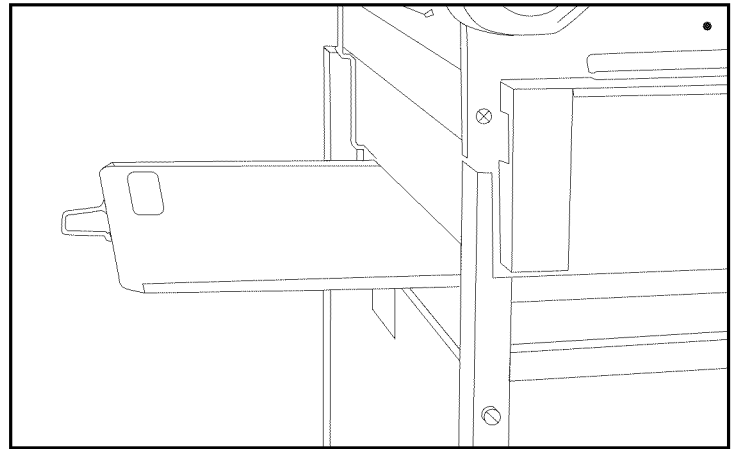
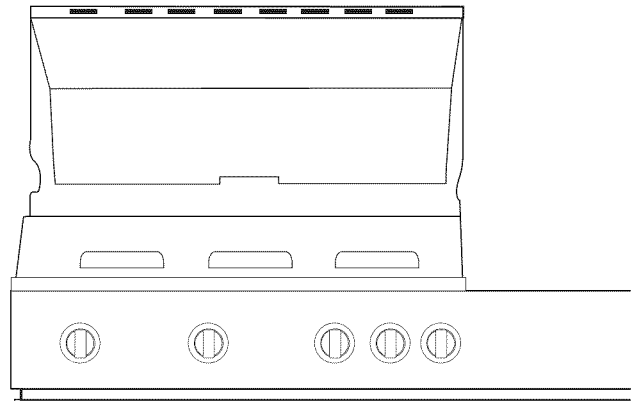
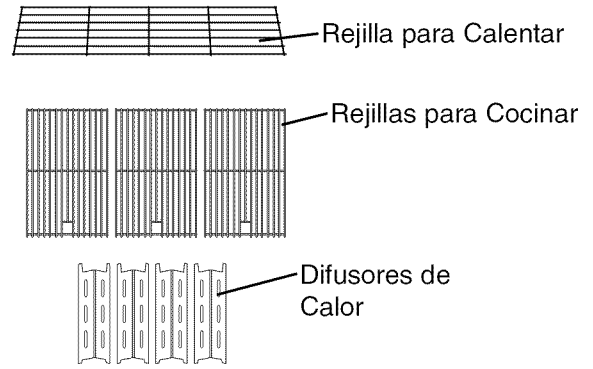
Inserte el anaquel para calentar sobre los soportes para que se asiente sobre las parrillas para cocinar.

## Paso 4

Inserte la bandeja de la grasa en la parte posterior de la parrilla. Asegúrese de deslizar la bandeja sobre los surcos, como se ilustra.

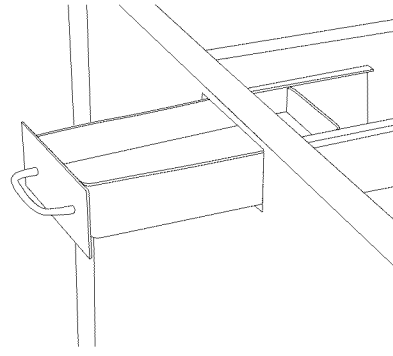
## Paso 5

Para ensamblar el soporte del recipiente para la grasa, primero abra la puerta derecha e inserte el soporte en las dos ranuras de los laterales derecho e izquierdo del orificio cuadrado.



### Paso 6

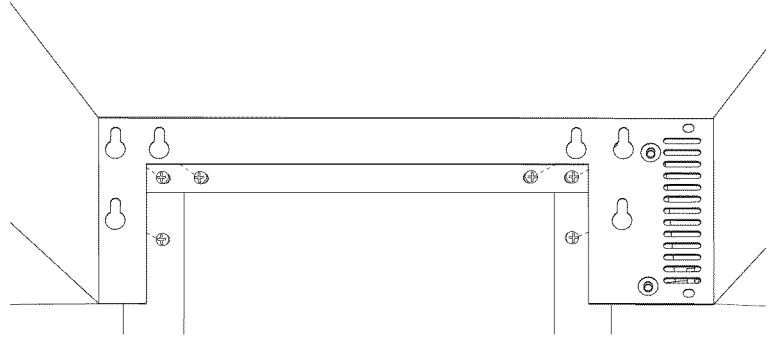
Deslice el recipiente para la grasa dentro del soporte para el recipiente para la grasa ubicado debajo de la bandeja para la grasa en la parte posterior de la parrilla.



### Paso 7

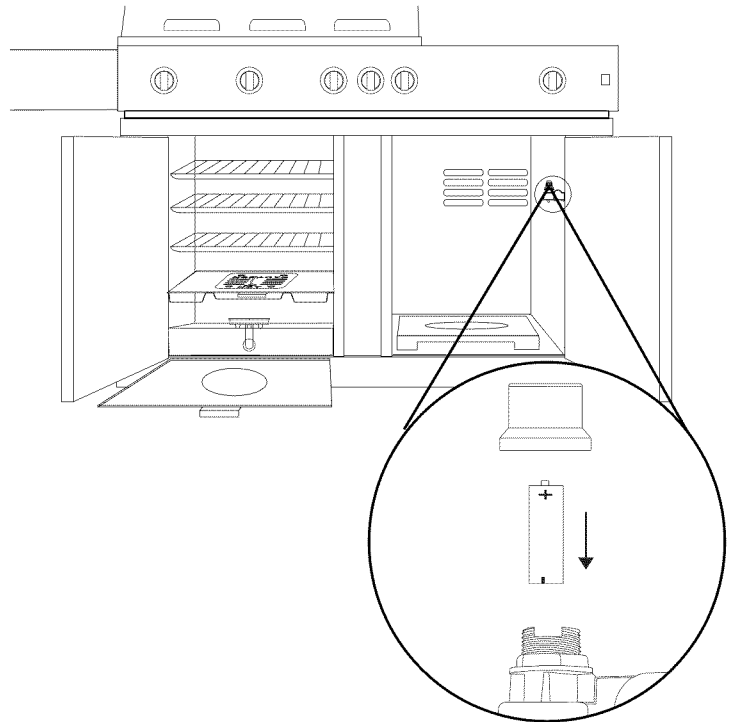
Anexe la mesa lateral izquierda al lateral izquierdo del cuerpo de la parrilla. Coloque la mesa lateral izquierda sobre los pernos y deslícela, luego ajuste los pernos y deslícela, luego ajuste los pernos firmemente.

Nota: Remítase al Diagrama de las Piezas en la Página 4 para que lo ayude a ensamblar el Paso 8.



### Paso 8

Inserte los anaqueles de soporte dentro de los orificios de las paredes internas del ahumador. Deslice las parrillas para cocinar del ahumador y el soporte de la cacerola para el agua/astillas sobre los anaqueles del soporte. Luego coloque la cacerola para el agua/astillas sobre su soporte. Coloque la bandeja de la grasa en la cámara del ahumador, debajo del quemador.

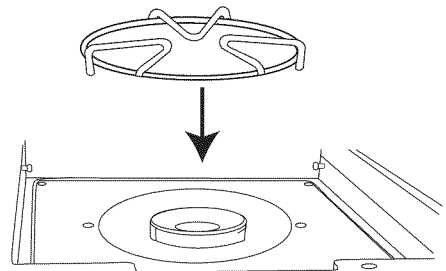


### Paso 9

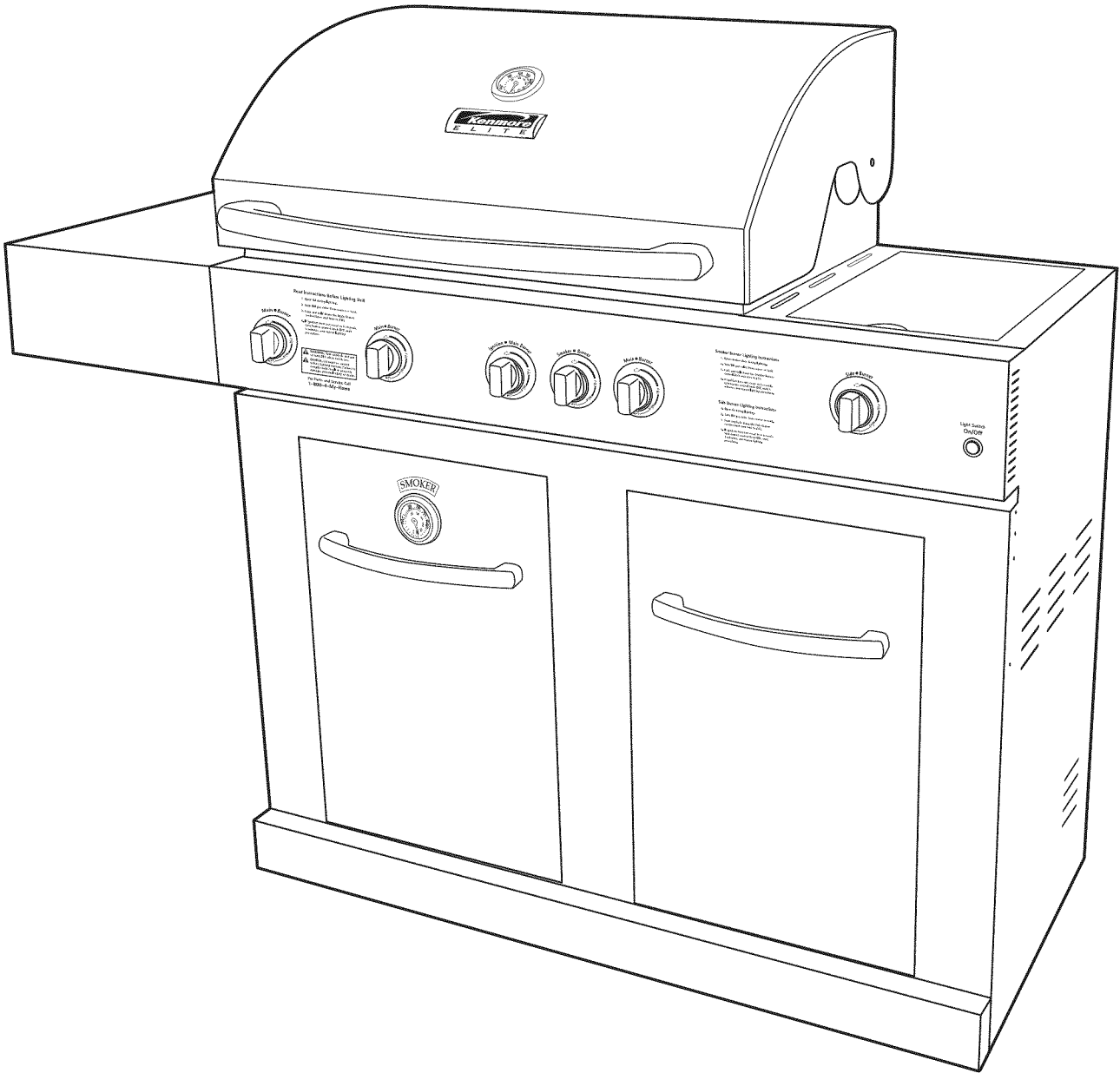
Quite la tapa del encendedor e inserte la batería con el extremo positivo hacia la tapa del encendedor. Vuelva a colocar la tapa del encendedor.

### Paso 10

Coloque la rejilla del quemador lateral encima del quemador lateral.



# Armada



## ESPECIFICACIONES DEL CILINDRO

Cuando compre o cambie un cilindro para la parrilla de gas, debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas de propano líquido del Departamento de Transporte (DOT) de EE.UU. o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339: Cilindros, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos; y de la Comisión, según corresponda; y debe estar equipado con un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD) aprobado y con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para artefactos para cocinar al aire libre.

Además, el cilindro debe estar equipado con:

- Una válvula de cierre que termine en una salida de válvula para cilindro de gas de Tipo 1.
- Una válvula de Tipo 1 que prevenga el flujo de gas hasta que exista un sello positivo.
- Un mecanismo para extraer el vapor.
- Un collar para proteger la válvula de cierre del cilindro.
- Un dispositivo de alivio de seguridad comunicado directamente con el espacio de vapor del cilindro.
- Un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPCD) aprobado.

## ADVERTENCIA

- Cierre la válvula del cilindro cuando no esté usando la parrilla.
- Maneje el tanque con cuidado.
- Siempre mantenga el cilindro en posición vertical.
- Nunca conecte un cilindro de gas de propano líquido no regulado a la parrilla.
- NO exponga los cilindros de gas de propano líquido a calor excesivo o a fuentes de encendido.
- NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de la parrilla.
- Sólo los distribuidores de gas de propano líquido capacitados deben llenar o reparar su cilindro.
- NO permita que el cilindro sea llenado más del 80% de su capacidad.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones en el cilindro y que acompañan a este producto.

## PELIGRO

- Nunca guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva debajo o cerca de la parrilla. Esto puede causar una descarga de presión excesiva a través de la válvula de alivio de vapor y producir un incendio, explosión o lesiones personales graves, incluso la muerte.

**Nota:** EL GAS DE PROPANO ES MÁS PESADO QUE EL AIRE Y SE ACUMULARÁ EN ÁREAS BAJAS. LA VENTILACIÓN APROPIADA ES EXTREMADAMENTE IMPORTANTE.

- Mantenga el (los) orificio(s) de ventilación del gabinete del cilindro de gas de propano líquido despejados y sin obstrucciones o residuos.
- NO inserte ningún objeto extraño en la salida de la válvula. Esto puede dañar el mecanismo de retención de retroceso. Un mecanismo de retención de retroceso puede causar una fuga y posiblemente producir una explosión, incendio, lesiones corporales graves o aún la muerte.

## CONECTANDO EL TANQUE DE GAS LP

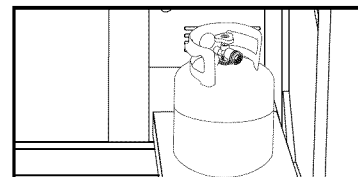
### WARNING

### LLENANDO DEL CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO:

- Sólo los distribuidores de gas de propano líquido capacitados deben llenar o reparar su cilindro.
- Los tanques nuevos deben ser purgados antes de llenarlos; dígame al distribuidor de gas que está usando un tanque nuevo.
- NO permita que el cilindro sea llenado más del 80% de su capacidad. Los tanques llenados en exceso pueden crear una condición peligrosa. Los tanques llenados en exceso pueden acumular presión y hacer que la válvula de alivio expulse vapores de gas de propano. El vapor es combustible y, si hace contacto con una fuente de chispas o una llama, puede producirse una explosión y causar quemaduras graves, lesiones corporales o hasta la muerte.
- Para usarse con este ahumador, el cilindro de 20 libras de gas LP debe cumplir con los siguientes requerimientos:  
Diámetro: 12" (30.5 cm)  
Altura: 18" (45.7 cm)  
Capacidad máxima de 20 libras. El cilindro de gas utilizado debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro. El sistema suministrador del cilindro debe estar diseñado para la recuperación de vapores.
- Coloque la tapa en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no se use. Sólo instale en la salida de la válvula del cilindro el tipo de tapa que se haya suministrado con la válvula del cilindro, los dem3s tipos de tapas u obturadores pueden ocasionar la fuga del propano.
- Si cambia un cilindro en un programa de cambio apropiado, verifique que el cilindro tenga una válvula de Tipo 1 y un dispositivo de protección contra el llenado excesivo (OPD).

### INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO EN LA PARRILLA:

1. Verifique que la válvula del cilindro está cerrada girando la perilla en sentido horario.
2. Abra la puerta derecha del gabinete de la parrilla. Coloque el cilindro en el portatanque en el extremo inferior del gabinete.
3. Sitúe el cilindro de manera que la abertura de la válvula apunte hacia adelante y de modo que la manguera no esté doblada o dañada.
4. Apriete completamente el tornillo de la retención del tanque en la bandeja del saque para asegurar el tanque.
5. Conecte o desconecte el regulador al cilindro de gas de propano líquido sólo cuando el cilindro está asentado en el portatanque.



## MANGUERA Y REGULADOR:

Su parrilla esta equipada de un dispositivo con conexión de Tipo 1 con las características siguientes:

1. El sistema no permitirá que fluya gas desde el cilindro hasta que haya una conexión positiva a la válvula.  
Nota: La válvula del cilindro debe cerrarse antes de conectar o desconectar.
2. Un dispositivo térmico cerrará el flujo de gas si se expone a temperaturas de más de 240 °F a 300 °F (115 °C a 150 °C). Si esto ocurre, retire el conjunto completo del regulador y deséchelo correctamente. Puede comprar un conjunto de regulador de repuesto comunicándose con el servicio de atención al cliente al 1-800-848-8915. Se debe determinar la causa del calor excesivo y se debe corregir antes de usar la parrilla nuevamente.
3. Cuando está activado, un dispositivo limitador de flujo del regulador restringe el flujo de gas a 10 pies cúbicos por hora. Si el dispositivo limitador de flujo está activado, aplique el Procedimiento de Reposición del Regulador.

## PROCEDIMIENTO DE REPOSICIÓN DEL REGULADOR:

1. Gire las perillas de control de las hornillas a "OFF" (apagado), apague la válvula del cilindro y desconecte el regulador del tanque de gas de propano líquido. Espere aproximadamente dos minutos.
2. Reconecte el regulador y gire lentamente la válvula del cilindro para encenderla. Ahora el dispositivo limitador de flujo está reposicionado.

**! ADVERTENCIA !**

- **Nunca use la parrilla sin haber verificado que no hay fugas en las conexiones y mangueras de gas. Consulte los procedimientos apropiados en la sección de "Pruebas de detección de fugas" en este manual.**
- **Se debe utilizar el conjunto del regulador de presión y manguera suministrado con la parrilla de gas.**
- **NO intente conectarla a ninguna otra fuente de suministro de combustible, como por ejemplo a una línea de gas natural.**
- **NO use ningún otro conjunto de regulador de presión/manguera que no sea el suministrado con la parrilla. El reemplazo del regulador de presión/el montaje de manguera se debe hacer con las piezas de recambio idénticas.**
- **NO intente ajustar o reparar el regulador. El regulador está diseñado para operar a una presión de salida máxima de 11 pulgadas de columna de agua (2,74 kPa).**

Durante la instalación y/o reemplazo del cilindro de gas, mantenga la manguera de suministro sin dobleces ni daños.

Inspeccione visualmente la manguera antes de cada uso para detectar daños, desgaste excesivo o deterioro. Si detecta daños, reemplace el conjunto antes de usar la parrilla. Para asegurar la operación apropiada, cualquier reemplazo del montaje de manguera se debe hacer con las piezas de recambio idénticas. Llame al 1-800-848-8915 para las piezas de recambio.

**! ADVERTENCIA !**

### CONEXIÓN DE LA MANGUERA Y REGULADOR A UN CILINDRO DE GAS DE PROPANO LÍQUIDO

- **Verifique que la válvula del tanque está CERRADA antes de conectar el cilindro de gas de propano líquido a la parrilla. Gire la perilla de la válvula en sentido horario para cerrarla correctamente. Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de seguridad de la manguera de suministro. Lea y siga todas las advertencias en este manual con respecto al uso seguro de los cilindros de gas de propano líquido y de la manguera y regulador antes de conectar el cilindro a la parrilla. Lea y siga todas las advertencias en el cilindro de propano líquido.**

## CONEXIÓN DE LA MANGUERA Y REGULADOR:

1. Verifique que la válvula del cilindro está cerrada girando la perilla en sentido horario.
2. Verifique que las perillas de control de las hornillas de la parrilla están en las posiciones OFF (de apagado).
3. Quite la tapa de protección de plástico de la válvula del cilindro y del dispositivo de conexión.
4. Sujete el regulador e inserte el niple del dispositivo de conexión en la salida de la válvula del cilindro de propano líquido. Asegúrese de que el dispositivo esté centrado correctamente.
5. Gire la tuerca de acoplamiento grande en sentido horario con la mano y apriétela por completo. Tenga cuidado de no estropear las rosas de la tuerca de acoplamiento al instalarla en la válvula del cilindro. No apriete excesivamente la perilla en la válvula. No utilice herramientas para apretar la conexión.  
Nota: Si no puede hacer la conexión, repita los Pasos 4 y 5.
6. Asegúrese de que la manguera no esté doblada, que no haga contacto con bordes afilados o superficies que puedan calentarse durante el uso.
7. Revise todos los accesorios para asegurar que no haya fugas antes de encender la parrilla. Consulte la sección de "Pruebas de detección de fugas" en este manual.

**! PELIGRO !**

### PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS

Para impedir los peligros de incendio o explosión:

- **NO fume ni permita que haya fuentes de encendido en el área mientras realiza la prueba de detección de fugas.**
- **Realice la prueba AL AIRE LIBRE únicamente, en un área bien ventilada.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas con un cerillo o llama expuesta.**
- **Nunca realice una prueba para detectar fugas mientras está usando la parrilla o con la parrilla caliente.**

## ADVERTENCIA

### CUÁNDO REALIZAR UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS:

- Después de haber armado la parrilla y antes de encenderla por primera vez, aún cuando la haya comprado totalmente armada.
- Cada vez que se llene nuevamente el cilindro de gas de propano líquido o si se reemplaza alguno de los componentes de gas.
- Cada vez que haya movido la parrilla.
- Por lo menos una vez al año si no ha usado la parrilla más de 60 días.

### VERIFICACIÓN DE AUSENCIA DE FUGAS:

Después de que se terminen todas las conexiones, compruebe todas las conexiones y guarniciones para saber si hay escapes con una solución jabonosa.

- Con todas las válvulas cerradas, aplique la solución del escape de fugas (mezcla de detergente y de agua 50/50) a todas las conexiones que llevaban el gas, guarniciones y a las costuras del tanque.
- Abra la tapa.
- La presencia de burbujas en áreas donde aplicó el agua enjabonada indica una fuga de gas. Si detectó fugas o huele u oye gas, cierre la válvula y repare la fuga o reemplace la pieza defectuosa. No use el ahumador hasta haber reparado todas las fugas.
- Los tanques de gas LP están destinados a operarse en posición vertical solamente.
- Cuando no use la unidad, debe apagar el gas del cilindro suministrador. Además, debe desconectar el cilindro de la unidad.
- La unidad podrá almacenarse en el interior sólo si el cilindro ha sido desconectado y desprendido de la unidad.

## LISTA DE VERIFICACION PRELIMINAR AL ENCENDIDO

### ADVERTENCIA

Si hace caso omiso a estos pasos de seguridad, se pueden causar daños materiales, lesiones corporales, quemaduras graves o hasta la muerte. Estos pasos deben realizarse después de haber armado la parrilla y antes de cada uso. NO opere esta parrilla hasta que haya leído y entendido TODAS las advertencias e instrucciones en este manual.

- Asegúrese de que la parrilla está armada correctamente.
- Inspeccione la manguera de suministro de gas para detectar quemaduras, rozaduras, dobleces y verificar la trayectoria correcta antes de cada uso. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, debe reemplazarse antes de usar la parrilla. Para asegurar la operación apropiada, cualquier reemplazo del regulador del depósito de gasolina se debe hacer con las piezas de recambio idénticas. Llame al 1-800-848-8915 para las piezas de recambio.
- Realice una prueba de detección de fugas en todas las conexiones y en la manguera de gas. Consulte la sección de "Pruebas de detección de fugas".
- Asegúrese de que todos los cables de suministro eléctrico estén adecuadamente conectados a tierra.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie calentada. La manguera debe estar a una distancia mínima de 3 pulgadas de las superficies calientes.
- Sitúe la parrilla en un sitio con suelo nivelado y con buena ventilación, a una distancia segura de materiales combustibles, edificios y salientes.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.

## ADVERTENCIA

Lea, entienda y siga todas las advertencias e instrucciones indicadas en este manual. NO pase por alto ninguna de las advertencias o instrucciones indicadas en las secciones anteriores de este manual.

## INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

### ADVERTENCIA

Siga las instrucciones al pie de la letra.

1. **ABRA LA TAPA DE LA PARRILLA** antes de tratar de encender una hornilla para que no se acumulen vapores dentro de la parrilla. Puede producirse una explosión si la tapa de la parrilla no está abierta.
2. Verifique que todas las perillas de control de las hornillas y la válvula del cilindro están en la posición OFF (apagado).
3. Abra el suministro de combustible girando la perilla de la válvula del cilindro en sentido contrahorario a la posición totalmente abierta.
4. **NO se pare con la cabeza, el cuerpo o los brazos sobre la parrilla cuando la encienda.**

Nota: Si la hornilla no se enciende o la llama es muy baja, quizás esté bloqueada con un insecto o se haya activado el dispositivo limitador de flujo. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección Cuidado y mantenimiento apropiados o el "Procedimiento de Reposición del Regulador" en la sección Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera/regulador a la parrilla.

## ENCENDIDO DE LAS HORNILLAS PRINCIPALES:

1. Abra la tapa antes de encender la hornilla.
2. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado).
3. Empuje y mantenga presionada la perilla de control de cualquier QUEMADOR PRINCIPAL girándola hasta  $\nearrow$  "Hi" (Alto); escuchará un clic cuando se encienda el quemador. Una vez encendido el quemador, gire la perilla del control a la configuración deseada.
4. Si la hornilla NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
5. Para encender otras hornillas, siga Paso 3.
6. Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se traben en la posición "OFF" (de apagado). Esto extingue la llama, pero no apaga el flujo de gas del cilindro. Para cortar flujo de gas, usted debe apagar la válvula del cilindro.

## ENCENDIDO DE LAS HORNILLAS PRINCIPALES CON UN CERILLO:

1. Abra la tapa antes de encender la hornilla.
2. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado).
3. Coloque un cerillo de papel en el extremo de encendedor con cerillo. Prenda el cerillo y colóquelo a través del agujero de encendido en el lado izquierdo de la parrilla aproximadamente a 1/2" pulgada (1 a 2 cm) de la hornilla.
4. Gire la perilla de control de hornilla de **EXTREMA IZQUIERDA** a "Hi" (llama fuerte). Hornilla debe encender en 5 segundos.
5. Si la hornilla no se enciende, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
6. Para encender las demás hornillas, oprima y gire las perillas de control a la posición "Hi" (llama fuerte) en secuencia de la izquierda a la derecha.
7. Si la hornilla no se enciende después de varios intentos con un cerillo, entonces hay un problema con el suministro de gas. Cierre el gas en la hornilla y en el cilindro. **NO** trate de operar la parrilla hasta haber encontrado y corregido el problema. Consulte la sección de "Identificación y corrección de problemas" de este manual.

Nota: Si la hornilla no se enciende o la llama es muy baja, quizás esté bloqueada con un insecto o se haya activado el dispositivo limitador de flujo. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección Cuidado y mantenimiento apropiados o el "Procedimiento de Reposición del Regulador" en la sección Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera/regulador a la parrilla.

## ENCENDIDO DE LA HORNILLA LATERAL:

1. Abra la tapa antes de encender la hornilla lateral.
2. Verifique que la perilla de control esté en la posición "OFF" (apagado).
3. Empuje y mantenga presionada la perilla de control del QUEMADOR LATERAL girándola hasta  $\nearrow$  "Hi" (Alto); escuchará un clic cuando se encienda el quemador. Una vez encendido el quemador, gire la perilla del control a la configuración deseada.
4. Si la hornilla NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado), espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
5. Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se traben en la posición "OFF" (apagado).

## ENCENDIDO DE LA HORNILLA LATERAL CON UN CERILLO:

1. Abra la tapa de la hornilla lateral antes de encenderla.
2. Gire la perilla de control de la hornilla a la posición "OFF" (apagado).
3. Prenda y coloque un cerillo aproximadamente a 1/2" pulgada (1 a 2 cm) de la hornilla.
4. Gire la perilla de control de la hornilla lateral a la posición "Hi" (llama fuerte). La hornilla debe encenderse en 5 segundos.
5. Si la hornilla no se enciende, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
6. Si la hornilla no se enciende después de varios intentos con un cerillo, entonces hay un problema con el suministro de gas. Cierre el gas en la hornilla y en el cilindro. **NO** trate de operar la parrilla hasta haber encontrado y corregido el problema. Consulte la sección de "Identificación y corrección de problemas" de este manual.

## ENCENDIDO DEL AHUMADOR:

1. Abra la tapa antes de encender del ahumador.
2. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado).
3. Empuje y mantenga presionada la perilla de control del AHUMADO girándola hasta  $\nearrow$  "Hi" (Alto); escuchará un clic cuando se encienda el quemador. Una vez encendido el quemador, gire la perilla del control a la configuración deseada.
4. Si la ignición no ocurre en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
5. Para apagar, gire cada perilla de control en sentido horario hasta que se traben en la posición "OFF" (apagado).

## ENCENDIDO DEL AHUMADOR CON CERRILLO:

1. Abra la tapa antes de encender del ahumador.
2. Verifique que todas las perillas de control estén en la posición "OFF" (apagado).
3. Prenda y coloque un cerillo aproximadamente a 1/2" pulgada (1 a 2 cm) de del ahumador.
4. Gire la perilla de control de del ahumadora a la posición "Hi" (llama fuerte). El ahumador debe encenderse en 5 segundos.
5. Si el ahumador no se enciende, gire la perilla de control a la posición "OFF" (apagado) y espere 5 minutos para que se disipe el gas y repita el procedimiento de encendido.
6. Si el ahumador no se enciende después de varios intentos con un cerillo, entonces hay un problema con el suministro de gas. Cierre el gas en el ahumador y en el cilindro. **NO** trate de operar la parrilla hasta haber encontrado y corregido el problema. Consulte la sección de "Identificación y corrección de problemas" de este manual.

Nota: Observe llame: Llama debería estar azul/amarillo entre 1"-2" cuando esta en "Hi" (llama fuerte).

## APAGADO DE LA PARRILLA:

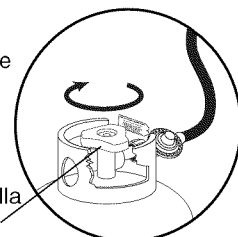
1. Cierre la válvula del cilindro.
2. Gire todas las perillas de control de las hornillas a la posición "OFF" (apagado).

Nota: Apague el cilindro de propano líquido primero para evitar que quede gas en el sistema bajo presión.

### ⚠ PRECAUCION:

La válvula del cilindro siempre debe estar en la posición de apagado o cerrada cuando la parrilla no está en uso

Para cerrar la válvula del cilindro, gire la perilla en sentido horario hasta que se detenga.



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## ADVERTENCIA

Nunca utilice el carbón de leña o un líquido más ligero dentro de su parrilla del gas. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones contenidas en las secciones precedentes de este manual.

## CÓMO ESTRENAR SU PARRILLA:

- Debido al proceso de fabricación y preservación de los componentes de la parrilla, puede haber residuo de aceite presente en la hornillas y en las superficies de cocción de la parrilla.
- Antes de cocinar por primera vez en la parrilla, precaléntela durante 15 minutos en "Hi" (llama fuerte) para quemar este aceite residual.

## CÓMO PRECALENTAR LA PARRILLA:

- Se recomienda que precaliente la parrilla antes de usarla. Esto asegura que las superficies para cocinar estén a las temperaturas deseadas para dorar los azúcares de los alimentos cuando cocine. Después de encender la parrilla, coloque las perillas de control de las hornillas principales a la posición "Hi" (llama fuerte) durante 10 a 15 minutos. Cierre la cubierta durante el período de precalentamiento.

## CÓMO CONTROLAR LLAMARADAS:

- Las llamaradas son parte de cocinar carnes en una parrilla de gas. Esto agrega un sabor único a los alimentos cocinados en una parrilla de gas. Las llamaradas excesivas pueden cocinar demasiado los alimentos y producir una situación peligrosa para usted y la parrilla. Las llamaradas excesivas son el resultado de la acumulación de grasa en la sección inferior de la parrilla. Si esto ocurre, NO eche agua a las llamas. Esto puede producir salpicaduras de grasa y causar quemaduras graves o lesiones corporales. Si la grasa produce un incendio, cierre la tapa y apague las hornillas principales hasta que la grasa se queme. Tenga cuidado cuando abra la tapa ya que se pueden producir llamaradas repentinas.

## COCCIÓN INDIRECTA:

- La cocción indirecta es el proceso de cocinar sus alimentos sin que la fuente de calor esté directamente debajo de los mismos. Puede dorar carnes sobre una llama fuerte en un lado de la parrilla y cocinar lentamente un asado en el otro lado (sin encender) de la parrilla.

## ADVERTENCIA

- NO deje la parrilla desatendida mientras está en uso.
- NO mueva la parrilla cuando esté en uso. Trabe las ruedas en posición para estabilizar la parrilla.
- NO utilice agua para apagar las llamaradas.
- Tenga a mano un extinguidor de incendios adecuado para usar con artefactos a gas.

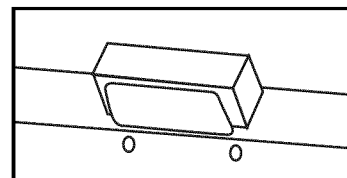
## PARA REDUCIR AL MÍNIMO LAS LLAMARADAS:

- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de cocinarla.
- Cocine la carne con alto contenido de grasa (pollo o puerco) con llama suave o indirecta.
- Verifique que la parrilla está sobre suelo nivelado y que la grasa puede salir de la parrilla a través del agujero de drenaje en la sección inferior y acumularse en la gaveta para grasa.

## LUZ INTERIOR:

- La luz interior proporciona la iluminación al aire libre al funcionar la parrilla en la noche.
- La luz se puede funcionar desde el interruptor de botón para la luz situado en el panel de control delantero.

Nota: Al substituir el bulbo, desatornille el lente y saque el bulbo viejo del sostenedor de bulbo. Asegúrese que las "piernas" en nuevo bulbo sean rectas. Inserte las "piernas" en los dos agujeros en el sostenedor de bulbo. Empuje suavemente el bulbo adentro hasta que esté asentado completamente y centrado. Substituya el lente sobre la luz. Al substituir bulbos, nunca exceda los bulbos de 25 vatios. El bulbo preferido es almacenes de un hardware disponibles de 20-25 vatios del bulbo estándar del cuarzo a lo más.



## LA HORNILLA LATERAL:

- La hornilla lateral puede usarse para preparar platillos de acompañamiento como frijoles, papas, maíz o para calentar salsas.
- La válvula de la hornilla debe ajustarse de llama fuerte a llama suave de acuerdo con sus exigencias de cocina.

## ADVERTENCIA

- Cuando use un asador estilo rotisserie de corriente alterna, debe estar conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales o, si no los hay:
- En EE.UU.: El Código Eléctrico de EE.UU. – ANSI-NFPA N° 70 – última edición
- En Canadá: el Código Eléctrico Canadiense – CSA C22.1
- El asador estilo rotisserie está equipado con un enchufe de tres clavijas para proteger al usuario contra el electrochoque. Este enchufe debe conectarse directamente a un receptáculo para tres clavijas conectado correctamente a tierra. Nunca corte o quite el enchufe de conexión a tierra. Cualquier cable de extensión también debe tener un receptáculo para tres clavijas.
- Todos los cables de suministro eléctrico deben mantenerse alejados del agua y de las superficies calientes de la parrilla.
- Lea las instrucciones de encendido de la parrilla para encender la hornilla lateral.
- Nunca cierre la tapa de la hornilla lateral cuando esté encendida.
- Utilice una olla de 10 pulgadas de diámetro o más pequeña SIN mango extendido cuando cocine en la hornilla lateral. Centre la olla sobre la hornilla.
- Sea precavido para evitar chocar contra la parrilla, la hornilla lateral o la olla para evitar derramar el contenido de la olla y prevenir las quemaduras graves.
- NO utilice la hornilla lateral para freír alimentos en aceite, evitando así los peligros asociados con el encendido del aceite y la creación de una situación peligrosa.

## USANDO EL AHUMADOR

En la fabricación y preservación de los componentes de su ahumador, el residuo del aceite puede estar presente en la hornilla y las superficies de su ahumador.

Antes de cocinar en su ahumador usted debe precalentarlo por primera vez por 15 minutos en "Hi" para consumir el residuo de los aceites.

Nunca aplique la pintura a la superficie interior de su fumador. Las toxinas de la pintura pueden contaminar su alimento. Sin embargo, si la pintura se convierte en uso posterior necesario, vea la sección en este manual Seguridad y Mantenimiento Después del Uso.

## CÓMO AGREGAR AGUA

Place la bandeja para astillas de madera/agua into the rack at the bottom of the smoker. Si desea agregar agua antes del cocimiento, simplemente llene la bandeja para astillas de madera/agua con agua hasta 1" (2.5 cm) por debajo del borde. Para agregar agua si el ahumador está caliente, NO jale la bandeja para astillas de madera/agua más allá de la rejilla.

Recomendaciones para el Cocimiento:

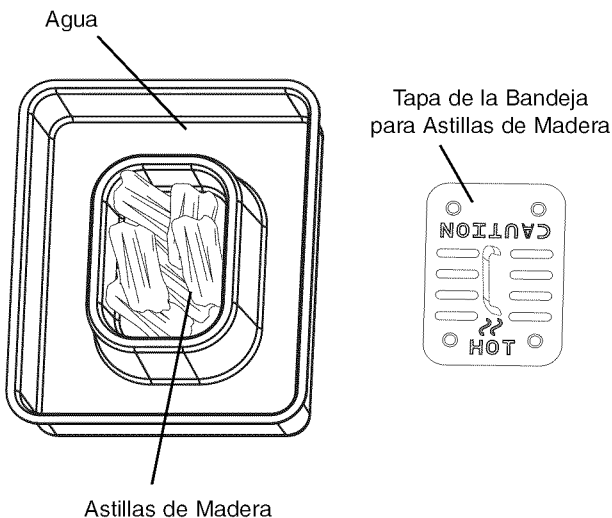
Para agregar el agua con más facilidad y sin peligro, use una regadera con pitón largo.

## COMO AGREGAR LEÑA

Para agregar las astillas de madera antes del cocimiento, simplemente llene la bandeja para astillas de madera/agua con sus pedacitos de leña favoritos para darle sabor. Use la cantidad y el tipo de leña que desee. Una bandeja llena es generalmente suficiente para varias horas de ahumado. Una vez que la bandeja esté llena, coloque la cubierta encima de la bandeja y póngala en el ahumador.

Para agregar pedacitos de leña durante el cocimiento, recomendamos utilizar pinzas o alicates largos para quitar la cubierta de la bandeja y colocar los pedacitos de leña en la bandeja para astillas de madera sin quitarla. No recomendamos sacar la bandeja mientras usa el ahumador.

**⚠ PRECAUCION:** La bandeja para astillas de madera/agua y su cubierta pueden calentarse mucho. Procure no tocarlas durante el uso. Siempre póngase guantes gruesos de cocina antes de tocar partes calientes.



Recomendaciones de cocimiento – Leña para dar sabor:

- Los pedacitos de leña imparten mejor sabor si se dejan dentro de la caja.
- Use leña seca de madera fina de nogal americano, pacana, manzano, cerezo o mesquite.
- La mayoría de la leña de árboles frutales o de nueces imparten un excelente sabor ahumado.
- No use madera con resina como la del pino o madera laminada porque imparten mal sabor.
- Guíese por su gusto, experimente con distintos tipos y cantidades de trocitos, astillas o palitos de leña. Incluso puede mezclar varios tipos de leña.
- Para producir más humo y evitar un cocimiento rápido, remoje antes los pedacitos de leña en un tazón de agua separado por 20 minutos como mínimo o bien envuelva los pedacitos en papel aluminio perforado.
- La mayoría del sabor que imparte el humo ocurre en la primera hora de cocimiento. Típicamente, no es necesario agregar más pedacitos de leña después a menos que se desee un sabor ahumado más intenso.

## RECOMENDACIONES PARA COCINAR

### LIMPIEZA

- Siempre lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de manipular alimentos y después de tocar carne, pollo o mariscos crudos.
- Cuando utilice una fuente para llevar carne, pollo o mariscos crudos a la parrilla, asegúrese de lavar bien la fuente con agua caliente y jabón antes de colocar alimentos cocidos en ella, o utilice fuentes distintas para los alimentos crudos y cocidos.
- Nunca utilice los mismos utensilios para manipular carne cruda, pollo crudo o mariscos, a menos que los lave bien con agua caliente y jabón.
- Nunca reutilice el adobo de la carne o pollo crudo en alimentos ya cocidos y listos para servir.

## TABLA DE TEMPERATURA

**ADVERTENCIA:** Para asegurarse de que sea seguro comer, el alimento se debe cocinar a las temperaturas internas mínimas enumeradas en la tabla abajo.

Temperaturas Internas Mínimas Seguras de USDA*	
Pescado . . . . .	145° F
Cerdo . . . . .	160° F
Platillos de Huevo . . . . .	160° F
Filetes y Carnes Asadas, de Ternera o de Cordero. . . . .	145° F
Carne Molida, Ternera o Cordero. . . . .	160° F
Aves (Pavo, Pollo, Pato, etc.) . . . . .	165° F
Carne Picada y Productos Molidos (Pechuga de Pollo, etc.) . . . . .	165° F

\* Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos

## RECOMENDACIONES ÚTILES

- Si precocina carne o pollo, hágalo inmediatamente antes de cocinarlo en la parrilla.
- Nunca descongele carne a la temperatura ambiente o sobre un mostrador.
- Refrigere los restos a más tardar 2 horas después de haber sacado la comida de la parrilla.
- Para mayor información, llame a la Línea de Información sobre Carne y Pollo de USDA al número sin cargo 800-535-4555.

## SEGURIDAD Y MANTENIMIENTO DESPUÉS DEL USO

### CUIDADO Y MANTENIMIENTO APROPIADO:

- Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, manténgala limpia y cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando.
- Lave las rejillas para cocinar y los difusores de calor con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas para cocinar.
- Limpie el interior y exterior de la parrilla con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Mantenga exterior de parrilla limpia utilizando producto de limpieza para superficies de acero inoxidable.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Para el asado a la parrilla seguro y el funcionamiento máximo de su parrilla, realice todos los puntos de la limpieza y del mantenimiento en esta lista por lo menos dos veces al año o después de períodos de almacenaje extendidos.
- Mantenga el artefacto alejado de materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.
- Mantenga los orificios de ventilación del gabinete del cilindro sin residuos.
- Observe las llamas de las hornillas para verificar que estén funcionando bien (consulte el dibujo en "Instrucciones de Encendido"). Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en la hornilla y bloquear el paso del gas.
- Asegúrese de apretar toda la tornillería (tuercas, pernos, tornillos, etc.) por lo menos dos veces por año.



**PRECAUCION:** Algunas partes pueden tener bordes afilados. Use guantes de protección si es necesario.

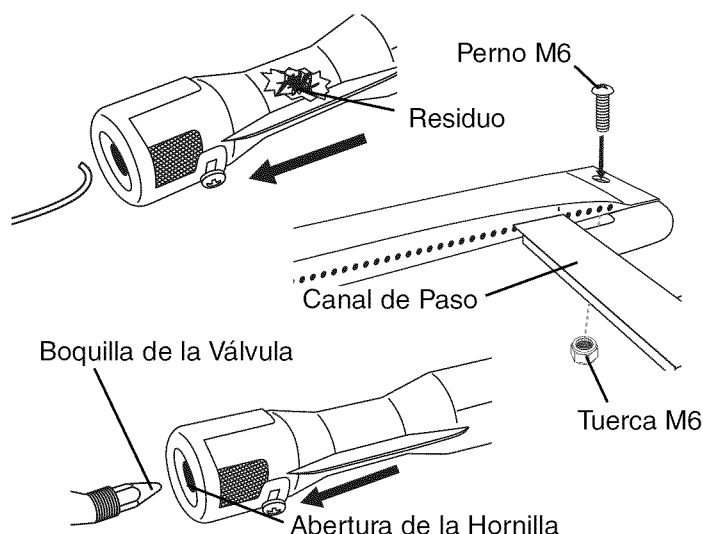
- Retire las rejillas para cocinar, los difusores de calor y las hornillas del interior de la parrilla. Utilice un cepillo con agua caliente y detergente para quitar el exceso de residuos. NUNCA use un limpiahornos comercial. Enjuague bien con agua. Seque con una toalla y reinstale todos los componentes en la forma descrita en las instrucciones de armado.
- **Proteja** todo el Equipo Eléctrico (**Luces, Cable Eléctrico**), Cable Eléctrico y Enchufe del agua antes de limpiar el electrodoméstico o parrilla. No sumerja el Equipo Eléctrico, Cable Eléctrico o Enchufe en el agua ni en ningún otro líquido.
- **No** utilice el electrodoméstico para otro uso distinto al que fue diseñado.
- Desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente cuando no se use el producto. Si guardara su parrilla en el exterior, cúbrala con una cubierta para parrillas para lograr una mayor protección climática.

## INSTALACIÓN/MANTENIMIENTO DE LAS HORNILLAS

- Si bien las hornillas están fabricadas de acero inoxidable, pueden oxidarse debido al calor extremo y a los ácidos de los alimentos. Inspeccione regularmente las hornillas para ver si tienen agujeros anormales y otras señales de daños por corrosión. Si detecta daños, reemplace la hornilla.
  - **NO obstruya el flujo del aire de combustión y ventilación.** Las arañas u otros insectos pueden hacer nidos y bloquear los tubos de las hornillas. Los tubos bloqueados impiden que fluya gas a las hornillas y puede producirse un incendio en el tubo o debajo de la parrilla. Siga las instrucciones a continuación para limpiar el tubo y/o reemplazar partes de la hornilla, o si tiene dificultad para encender la parrilla.
1. Apague el gas en las perillas de control y en la válvula del tanque del cilindro de propano líquido.
  2. Retire las rejillas para cocinar y los difusores de calor.
  3. Retire el perno M6 y la tuerca M6 del "pie" de cada hornilla.
  4. Levante cuidadosamente el canal de paso y retírelo de las hornillas.
  5. Levante cuidadosamente cada hornilla y retírela de las aberturas de las válvulas.
  6. Introduzca un cepillo angosto para botellas o un alambre doblado en forma de gancho pequeño en el tubo y en el orificio de la llama de cada hornilla varias veces.

Nota: Use protección para los ojos cuando ejecute el procedimiento 7.

7. Utilice aire comprimido para soplar el tubo de cada hornilla; el aire debe salir por los orificios de las llamas. Verifique que salga aire de cada orificio.
  8. Limpie con un cepillo de alambre la superficie exterior completa de la hornilla para quitar los restos de alimentos y residuos.
  9. Revise la hornilla para detectar daños; si nota grietas o agujeros grandes, reemplace la hornilla.
- IMPORTANTE:** La abertura de la hornilla debe deslizarse sobre la boquilla de la válvula.
10. Alinee cuidadosamente los canales de cruce entre las hornillas y oriente las hornillas **CORRECTAMENTE** alineando el agujero del perno a la izquierda como ilustrado.
  11. Instale nuevamente los pernos M6 bolt y las tuercas M6 pada cada hornilla y canal de paso.
- Nota: Siga la sección "Pruebas de Deteccion de Fugas" de este manual. Vuelva a encender las hornillas para verificar la operación apropiada.
12. Reinstale los difusores de calor y las rejillas para cocinar.



## REJILLAS PARA COCINAR

- Límpielas con agua y detergente de jabón suave. Se puede usar un cepillo con cerdas de latón o una esponja de limpieza de nilón para quitar los residuos de las superficies de acero inoxidable. No use cerdas de acero para limpiar las parrillas. El acero puede picar o agrietar el acabado. NO use un limpiahornos comercial.

## DIFUSORES DE CALOR

- Puede ser necesario inspeccionar y limpiar periódicamente la placa de distribución de calor para evitar la acumulación excesiva de grasa. Retire la rejilla para cocinar cuando la parrilla esté fría. Inspeccione los difusores de calor y reemplácelas si están rotas o dañadas. No permita que los difusores de calor se dañen hasta el punto que puedan caerse sobre las hornillas. Reemplace los difusores de calor y las rejillas para cocinar y encienda las hornillas. Haga funcionar la parrilla en "Hi" (llama fuerte) durante 10 minutos para quitar el exceso de grasa.

## ANTES DE GUARDAR LA PARRILLA:

- Verifique que la válvula del cilindro está bien cerrada.
- Limpie todas las superficies.
- Aplique una capa ligera de aceite para cocinar a las hornillas para evitar la oxidación excesiva.
- Si va a guardar la parrilla en un área interior, desconecte el tanque de propano líquido y déjelo AFUERA.
- Coloque una tapa de protección sobre el tanque de propano líquido y guarde el tanque afuera en un área bien ventilada y fuera de la luz directa del sol.
- Limpie la hornilla antes de usar después del almacenaje, al comienzo de la temporada de uso de la parrilla o si no usa la parrilla por un mes. Las arañas y otros insectos pueden formar nidos en los tubos de las hornillas (especialmente durante los meses de frío). Estos nidos pueden producir llamaradas en los tubos de las hornillas o debajo de la parrilla.
- Si está guardando la parrilla afuera, cúbrala con la cubierta para protegerla del tiempo.

## IDENTIFICACIÓN Y CORRECCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS
<b>La hornilla no enciende</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Revise el nivel de combustible en el cilindro de propano líquido.</li> <li>2. Chispa de electrodo defectuosa. Vea si puede encender la parrilla con un cerillo. Puede ser necesario ajustar el electrodo o colector.</li> <li>3. Es posible que la hornilla no esté bien asentada.</li> <li>4. Es posible que la hornilla esté obstruida.</li> <li>5. Es posible que la válvula del cilindro esté cerrada.</li> <li>6. El regulador no está asentado correctamente sobre la válvula del cilindro.</li> </ol>
<b>LLamas en la perilla de control</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Consulte Instalación/Mantenimiento de las Hornillas en la sección Seguridad y Mantenimiento Después del Uso.</li> <li>2. La hornilla está asentada incorrectamente sobre la válvula de control.</li> <li>3. Las conexiones de gas pueden estar sueltas. Revise para verificar que no haya fugas y ajuste todas las conexiones.</li> </ol>
<b>Llamas amarillas en la hornilla</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La hornilla está obstruida. Consulte Instalación/Mantenimiento de las Hornillas en la sección Seguridad y Mantenimiento Después del Uso.</li> </ol>
<b>La llama se apaga en la posición "LOW"</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es posible que los agujeros de la hornilla estén obstruidos. Consulte Instalación/Mantenimiento de las Hornillas en la sección Seguridad y Mantenimiento Después del Uso.</li> <li>2. La parrilla no se precalentó lo suficiente.</li> <li>3. La hornilla está asentada incorrectamente sobre la válvula de control.</li> </ol>
<b>Burner does not get hot enough</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se activó el dispositivo de control de flujo en el regulador. Consulte el Procedimiento de reposición del regulador en la sección Conexión del cilindro de propano líquido y de la manguera / regulador a la parrilla.</li> </ol>
<b>La hornilla no se calienta lo suficiente</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acumulación excesiva de grasa produce llamaradas.</li> <li>2. Regulador dañado o defectuoso. Reemplácelo con partes autorizadas de fábrica.</li> <li>3. Cocine en una posición de temperatura más baja.</li> </ol>
<b>La luz eléctrica faya</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuerda eléctrica no conectada con el enchufe de energía.</li> <li>2. Interruptor de luz no está prendido.</li> <li>3. Bulbo malo.</li> </ol>



## ADVERTENCIA

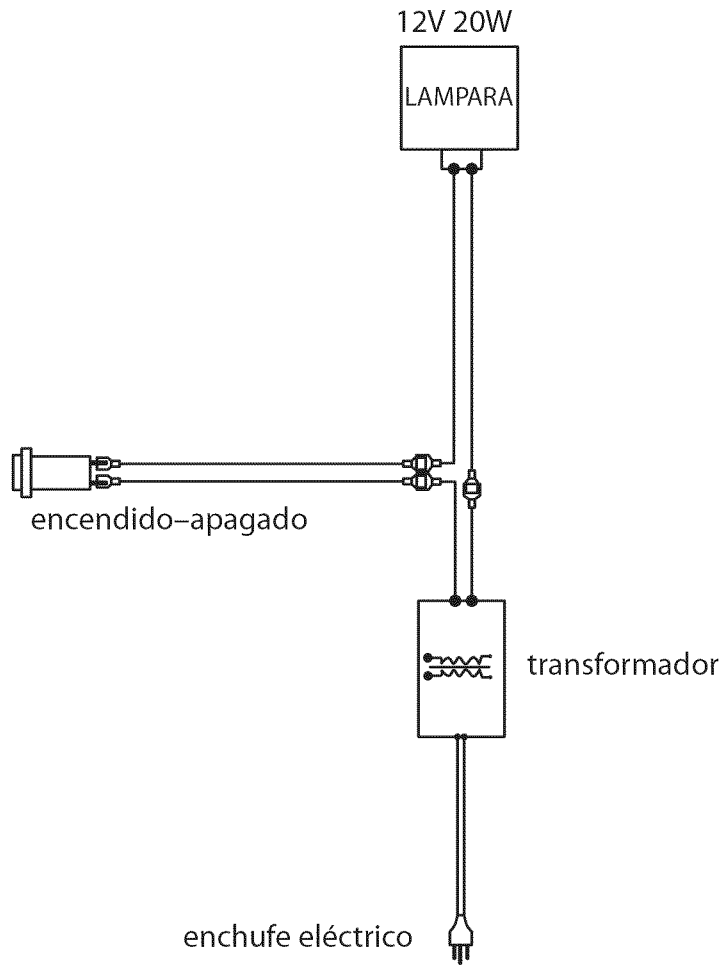


### TRANSPORTE Y ALMACENAJE:

- **Nunca mueva una parrilla cuando está caliente o con objetos sobre las superficies de cocción.**
- **Asegúrese de que la válvula del cilindro esté cerrada. Después de mover la parrilla, verifique que no haya fugas en ninguna de las conexiones de gas. Consulte las instrucciones para las Pruebas de detección de fugas.**
- **NO guarde un cilindro de gas de propano líquido de reserva (lleno o vacío) debajo o cerca de la parrilla.**
- **Nunca guarde líquidos inflamables o latas de aerosol debajo o cerca de la parrilla.**
- **NO apague incendios de grasa con agua.**
- **Si el artefacto a gas para cocinar al aire libre no está en uso, se debe apagar el gas en el cilindro de suministro.**
- **Se permite guardar un artefacto a gas para cocinar al aire libre en un área interior sólo si el cilindro se desconecta y se retira del artefacto.**
- **Los cilindros deben guardarse afuera, fuera del alcance de los niños y no en un área interior, garaje u otra área cerrada.**
- **Podría haber nidos de arañas u otros residuos bloqueando la hornilla cuando saque la parrilla del almacenaje. Consulte "Instalación/Mantenimiento de las Hornillas" en la sección de Cuidado y mantenimiento apropiados.**

**Para pedir piezas de recambio,  
llame al 1-800-848-8915**

# Esquema Eléctrico



# Get it fixed, at your home or ours!

## Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:

**manage my home**

[www.managemyhome.com](http://www.managemyhome.com)

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

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

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

**1-800-4-MY-HOME®** (1-800-469-4663)

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

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

## Our Home

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

**Sears Parts & Repair Service Center**

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

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

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

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

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

**1-800-361-6665** (Canada)

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

**1-888-SU-HOGAR®**

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

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

(1-800-533-6937)

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



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

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

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

© Sears Brands, LLC