

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



# Kenmore PG-40613S0L Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Kenmore  
PG-40613S0L](#)



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

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

Use & Care Guide  
Manual de Uso y Cuidado  
English / Español

# Kenmore®

## Liquid Propane Gas Grill

### Parrilla a gas de propane liquido

Model/Modelo: 146.23766310  
Item / Artículo: 640-05331712-9

P/N 61300100B  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)  
[www.kmart.com](http://www.kmart.com)





# DANGER



If you smell gas:

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



# WARNING



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

### Call Grill Service Center For Help And Parts

If you have questions or need assistance during assembly, please call **1-888-287-0735**. You will be speaking to a representative of the grill manufacturer and not a Sears employee. To order new parts call Sears at **1-844-553-6667**.

### Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____
Serial Number _____ <small style="text-align: center;">See rating label on grill for serial number.</small>
Date Purchased _____



# CAUTION



For residential use only. Do not use for commercial cooking.

### Installation Safety Precautions

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and/or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

**IMPORTANT:** This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

**NOTE TO INSTALLER:** Leave this User's Manual with the customer after delivery and/or installation.

**NOTE TO CONSUMER:** Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

### Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



# DANGER



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



# WARNING



WARNING: Indicates an potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



# CAUTION



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

## TABLE OF CONTENTS

For Your Safety . . .	. . . 2
Grill Service Center . . .	. . . 2
Product Record Information . . .	. . . 2
Installation Safety Precautions . . .	. . . 2
Safety Symbols . . .	. . . 2
Kenmore Grill Warranty . . .	. . . 3
Use and Care . . .	. . . 4-14
Parts List . . .	. . . 15-16
Parts Diagram . . .	. . . 17
Before Assembly . . .	. . . 18-19
Assembly . . .	. . . 20-27
Troubleshooting . . .	. . . 28-30

### Repair Protection Agreements

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

#### Here's what the Repair Protection Agreement\* includes:

- ✓ **Expert service** by experienced service technicians trusted in millions of homes every year.
- ✓ **Unlimited service and no charge** for parts and labor on all covered repairs.
- ✓ **Product replacement** up to \$1500 if your covered product can't be fixed
- ✓ **Discount of 25%** from regular price of service and related installed parts not covered by the agreement.
- ✓ **Fast help by phone** - phone support from a service agent on all products to help troubleshoot problems. Think of us as a "talking owner's manual."


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

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


**Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information call 1-800-827-6655.**

### Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call **1-844-553-6667**, and in Canada call **1-800-469-4663**.



## WARNING



**CALIFORNIA PROPOSITION 65**

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This Product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

**Wash your hands after using this product.**

## WARRANTY

### KENMORE GRILL WARRANTY

#### KENMORE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE, the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions.

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship. A defective appliance will receive free repair or replacement at option of seller.

FOR TEN YEARS from the date of sale, any stainless steel burner that rusts through or burns through will be replaced free of charge. If rust through or burn through occurs within the first year, a new burner will be installed at no charge. If rust through or burn through occurs after the first year, a new burner will be supplied but not installed at no charge. You are responsible for the labor cost of burner installation after the first year from the date of sale.

For warranty coverage details to obtain free repair or replacement, visit the web page: [www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

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

All warranty coverage is void if this appliance is ever used for other than private household purposes.

#### **This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:**

1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, screw-in base light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
3. Service calls to correct appliance installation not performed by Sears authorized service agents, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
4. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by Sears authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
5. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
6. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
7. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
8. Damage to or failure of this appliance resulting from natural or other catastrophe, such as flood, fire or storm.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
10. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.

#### **Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies**

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year on the appliance and ten years on the burners, or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

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

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179**

## USE AND CARE



# DANGER



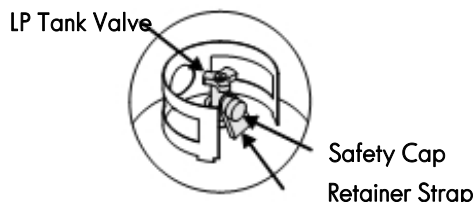
- **NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.**



- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**
- **An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire with risk of property damage, serious injury or death.**
- **If you see, smell or hear gas escaping, immediately get away from the LP cylinder and appliance and call your fire department.**

### LP Tank Removal, Transport And Storage

- Turn OFF all control knobs and LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank wire upward off of LP tank collar, then lift LP tank up and off of support bracket. Install safety cap onto LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve. **Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.**



- A disconnected LP tank in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP tank in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP tank inside a vehicle which may become overheated by the sun.
- Do not store an LP tank in an area where children play.

### LP Cylinder

- The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:
- Use LP cylinders only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) Capacity maximum.
- LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
- LP cylinder valve must have:
  - Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
  - Safety relief valve.
  - UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Use only LP cylinders equipped with this type of valve.**
- LP cylinder must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.



OPD Hand Wheel



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

### LP (Liquefied Petroleum Gas)

- LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. **For Your Safety**, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
- LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

### LP Cylinder Filling

- Use only licensed and experienced dealers.
- LP dealer **must purge new cylinder** before filling.
- Dealer should **NEVER** fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
- A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
- Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
- To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under "Gas Companies" for nearest certified LP dealers.

## LP Tank Exchange

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

## LP Tank Leak Test

### For your safety

- Leak test must be repeated each time LP tank is exchanged or refilled.
- Do not smoke during leak test.
- Do not use an open flame to check for gas leaks.
- Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
- Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below. Leaks are indicated by growing bubbles.

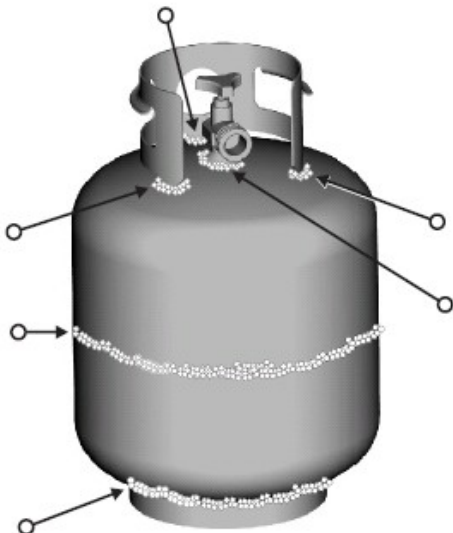


## WARNING



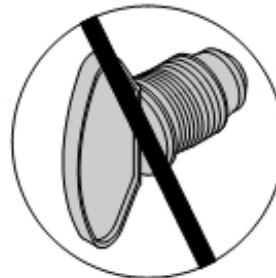
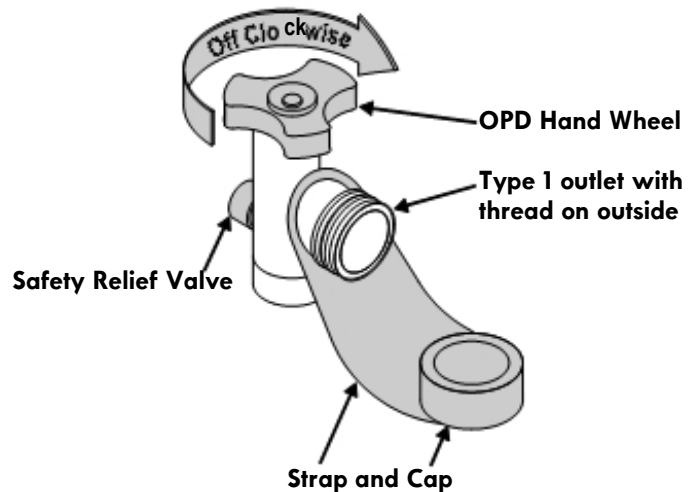
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

- ▲ Do not use household cleaning agents. Damage to the gas train components (valve/hose/regulator) can result.



## Connecting Regulator To The LP Tank

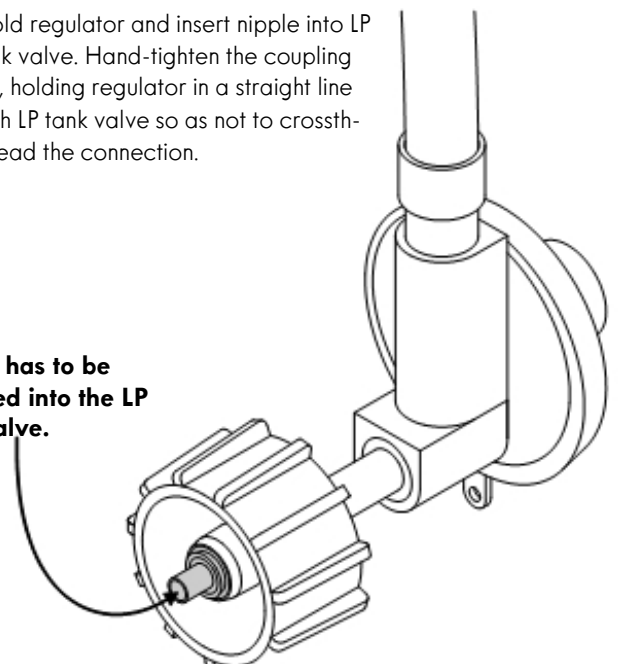
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

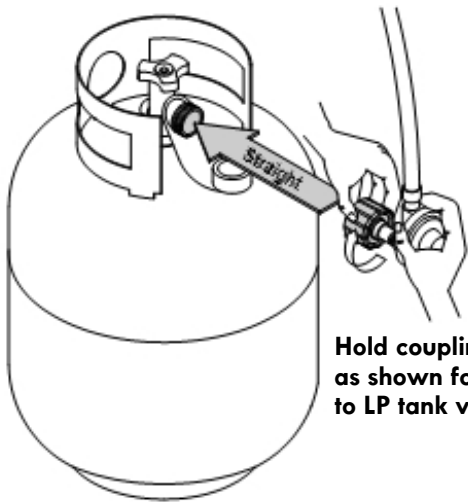


**Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.**

5. Hold regulator and insert nipple into LP tank valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP tank valve so as not to cross-thread the connection.

**Nipple has to be centered into the LP tank valve.**





**Hold coupling nut and regulator as shown for proper connection to LP tank valve.**

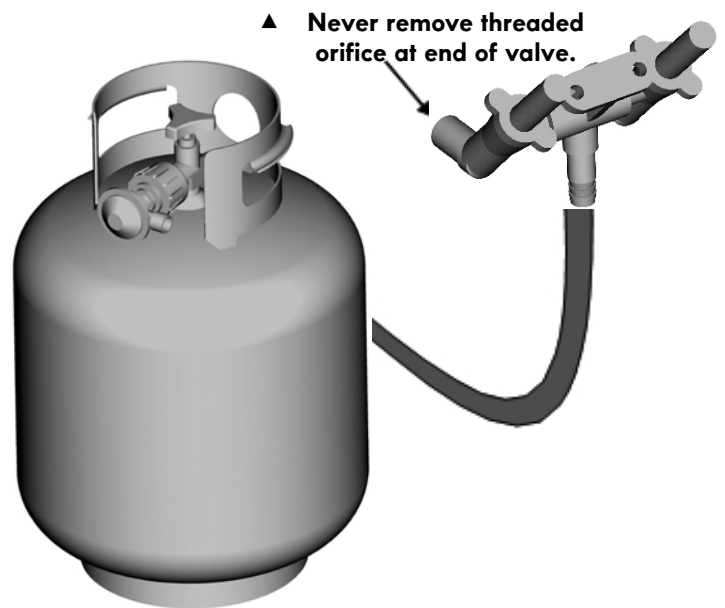
6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools.**

**NOTE:**

If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!  
Call 1-844-553-6667 for an identical replacement part.

**Leak Testing Valves, Hose and Regulator**

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding** by calling Sears for replacement parts at 1-844-553-6667.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:



5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call Sears for replacement parts at 1-844-553-6667.
6. Always close LP tank valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

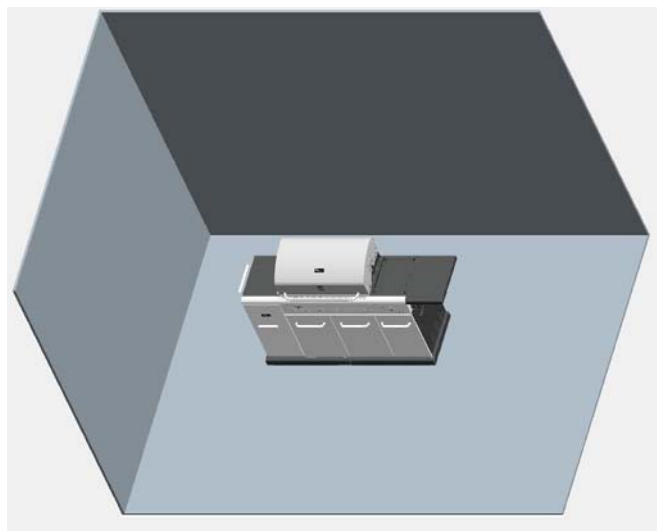
	<b>DANGER</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.</li> </ul>		

	<b>WARNING</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.</li> <li>• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.</li> <li>• Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.</li> <li>• Do not use grill until leak-tested.</li> <li>• If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.</li> <li>• If you cannot stop a gas leak, immediately close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department !</li> </ul>		

 **WARNING** 

**For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:**

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. *(Unless briquets are supplied with your grill.)*
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



**Apartment Dwellers:**

- Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.
- **NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.**
- **Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.**
- **Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.**


**Safety Tips**

- ▲ Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- ▲ Never move grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ Maximum load for side shelf is 10 lbs.
- ▲ The grease tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove grease tray until grill has completely cooled.
- ▲ Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- ▲ If you notice grease or other hot material dripping from grill Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- ▲ Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- ▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- ▲ If you have a grill problem see the "Troubleshooting Section".
- ▲ If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

 **CAUTION** 

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP cylinder off.
- Do not leave grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.

**Main and Side Burner Igniter Lighting**


1. Open lid during lighting.
2. Turn ON gas valve on tank.
3. Push and turn any Main Burner control knob to  Hi and hold in. You will hear a clicking sound from the electrodes of all burners..
4. If Ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
5. To ignite other Main Burner, repeat step 3.
6. To ignite the Side Burner, follow steps 2-4 using the Side Burner knob.




WARNING



Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.



CAUTION

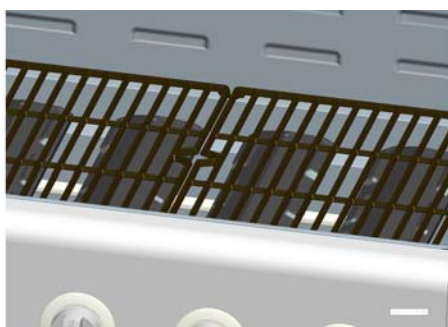
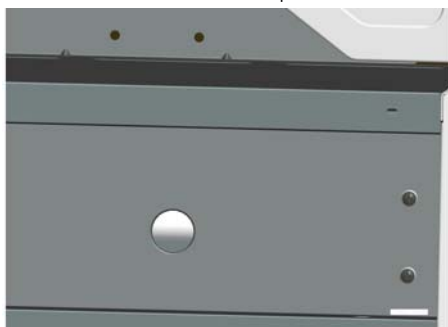


If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

### Match Lighting

▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging on right back panel). Light match, place into lighting hole on left side of firebox.
3. Turn right knob to HI position. Be sure burner lights and stay lit.
4. Light other burners follow with step 3.



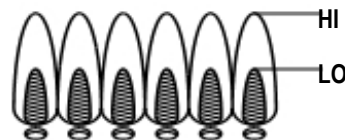
### Sideburner Match Lighting

1. Open sideburner lid. Turn on gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn sideburner knob to HI. Be sure burner lights and stays lit.



### Burner Flame Check

- Remove cooking grates and flame tamers. Light burners, rotate knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LO position than seen on HI. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



### Turning Grill Off

- Turn all knobs to OFF position. Turn LP cylinder off by turning Ignitor Check

- Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic ignitor button. "Clicking" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

### Valve Check

- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in OFF position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to LOW position then turn back to OFF position. Valves should turn smoothly.

### Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator as specified in the parts list of this Use & Care Guide.

### Cast Iron Grate Seasoning (if applicable)

**First Use** – Before first use, season cast iron grates as follows: Rinse cast iron grates with hot water. Do not use soap. Dry grate thoroughly with a cloth towel. Coat grates with vegetable oil or non-stick cooking spray. Place grates in grill. Start grill and slowly raise temperature to 350° - 400° F. Heat grates for one hour. Turn off grill and allow grates to cool completely before using to cook.



**Cleaning** – Do not use soap when cleaning grates. Clean grates with a stiff brush and hot water. Dry grates thoroughly with cloth towel.

**Re-seasoning** – Re-season grates when rust spots appear on grate surface. When re-seasoning grates, soap may be used with hot water to clean grates. After cleaning, dry grates thoroughly with a cloth towel. Coat grates with vegetable oil or non-stick cooking spray. Place grates in grill. Start grill and slowly raise temperature to 350° - 400° F. Heat grates for one hour. Turn off grill and allow grates to cool completely before using again.



### General Grill Cleaning

- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.

- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Stainless steel surfaces:** To maintain your grill's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on drip deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- **Cooking surfaces:** If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- **Drip Tray and Cup:** Regularly clean the grease drippings from the Drip Tray and Drip Cup. When the grill has completely cooled down after use, remove the cup from the tray and slide the tray out of the grill. Clean the grease drippings from the cup and tray surfaces by washing with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth. Slide the tray back into the grill and replace the cup back into the tray before using the grill again.

	WARNING	
Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.		

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

#### Smoker Operation:

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

#### Cooking Tips:

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

#### Soaking Wood Chips :

Note: soaking wood chips will prevent the wood chips from igniting and will produce better smoking results. For best results soak your wood chips as follows:


- Small wood chips soak 1 – 2 hours before use
- Larger wood chips soak 2 – 3 hours before use

#### Adding Wood Chips

Fill the center section of the wood chip pan with wood chips. Pour water into the surrounding outer section of the pan. The surrounding water will prevent the wood chips from overheating and burning out too quickly. 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 pan while the smoker is in operation.

#### Smoker Burner Igniter Lighting:

1. Open door before lighting smoker burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and turn smoker burner control knob to  Hi.
4. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat the 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 2cm) from the burner.
4. Turn the burner control knob to the "HI" position. The burner should light within 5 seconds.
5. Once burner is lit, continue to push and hold control knob for 30 seconds.
6. 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.
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.



### 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. This 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.

### Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturer once available.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and Disconnected, remove from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting grill.

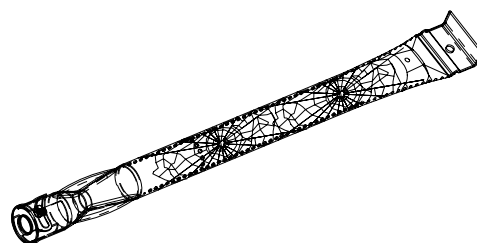


## CAUTION

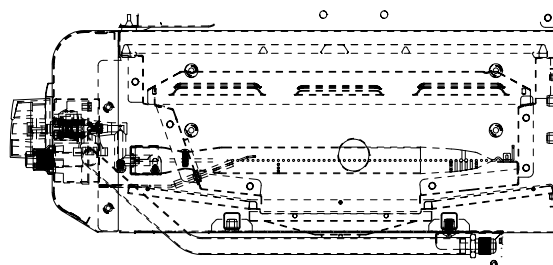


# SPIDER ALERT!

**IMPORTANT:** Always ensure that the venturi burner tubes are clean. A venturi burner tube has a narrow area in which spiders tend to build nests.



If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the venturi's.



Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s) obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the venturi behind the control panel. This is known as a flashback and it can damage your grill and even cause injury.

To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi assembly should be removed from the grill and cleaned before use whenever the grill has been idle for an extended period.

### Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove cotter pin from rear of burners. (See Fig A. next Page)
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

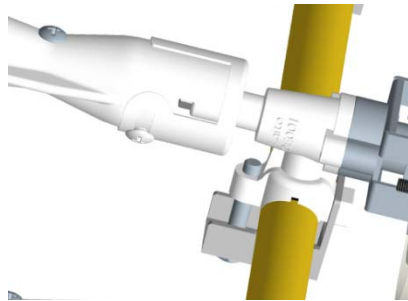


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

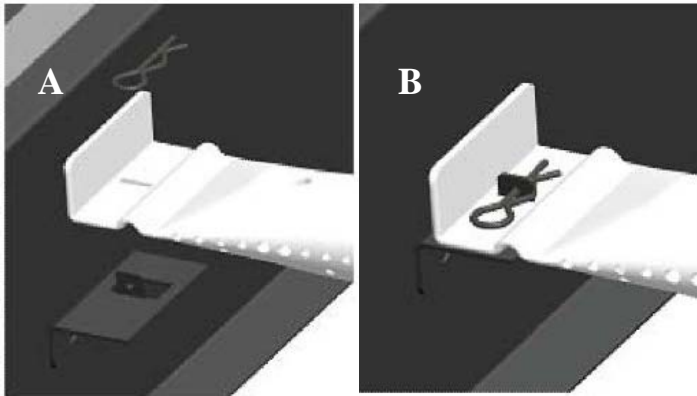
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

**VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations below.**

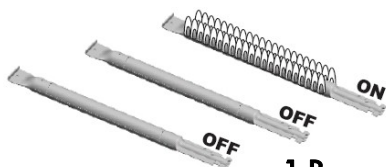


8. Carefully replace burners.
9. Attach burners to brackets with cotter pin. (See Fig B below)
10. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat diffusers and cooking grates.



### Indirect Cooking

Poultry and large cuts of meat cook slowly to perfection on the grill by indirect heat. Place food over unlit burner (s); the heat from lit burners circulates gently throughout the grill, cooking meat or poultry without the touch of a direct flame. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip during cooking.

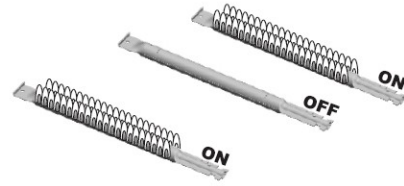


### 1 Burner Cooking

Cook with direct or indirect heat.  
Best for smaller meals or foods.  
Consumes less fuel.

### Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Due to weather conditions, cooking times may vary. During cold and windy conditions the temperature setting may need to be increased to insure sufficient cooking temperature.
- Place food over unlit burner (s).



### 2 Burner Cooking

Great indirect cooking on low.

Produces slow, even heating.

Ideal for slow roasting and baking.

### Food Safety

Food safety is a very important part of enjoying the outdoor cooking experience. To keep food safe from harmful bacteria, follow these four basic steps:

**Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.

**Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

**Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.

**Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly. **For more information call: USDA Meat and Poultry Hotline at 1-800-535-4555 (In Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).**

### How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

- Meat and poultry cooked on a grill often browns very fast on the outside. Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature, and cut into food to check for visual signs of doneness.
- Whole poultry should reach 180° F; breasts, 170° F. Juices should run clear and flesh should not be pink.
- Hamburgers made of any ground meat or poultry should reach 160° F, and be brown in the middle with no pink juices. Beef, veal and lamb steaks, roasts and chops can be cooked to 145° F. All cuts of pork should reach 160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F, or until steaming hot.

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

USDA* Recommended Safe Minimum Internal Temperatures	
Beef, Veal, Lamb and Pork – Whole Cuts**	145° F
Fish	145° F
Beef, Veal, Lamb and Pork – Ground	160° F
Egg Dishes	160° F
Turkey, Chicken & Duck – Whole, Pieces & Ground	165° F

\* United States Department of Agriculture

\*\*Allow meat to rest three minutes before carving or consuming.

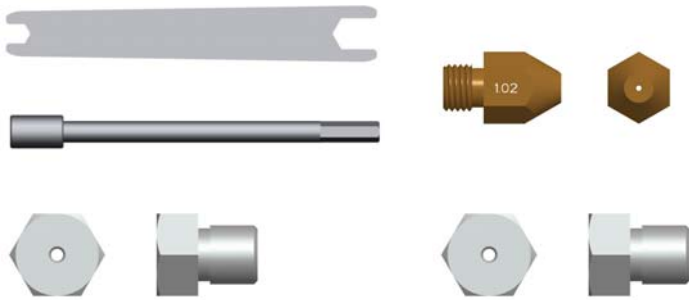
## Natural Gas Conversion Kit

To purchase Natural Gas Conversion Parts call sears at  
**1-844-553-6667**

### Natural gas conversion kit

**(Manufacturer Part NO.: 61300211, Kenmore Model No.: 20162)**

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



### Natural gas 12' hose

If converting the grill to natural gas, the technician in most cases will need this 12' extension hose with 1/2" ID (inner diameter), which is included in the natural gas conversion kit.



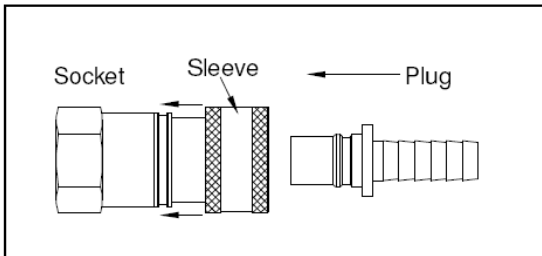
**For Natural Gas Connection**

**Preparing:**

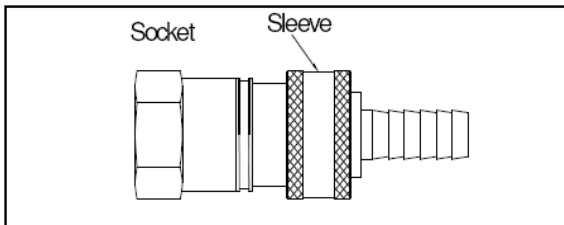
1. Turn off gas supply, and then remove cap on gas Supply side.
2. Recommended: Install a shut-off valve on gas supply side before installing the socket.
3. Socket should be installed by an authorized technician in accordance with the national fuel gas code (NFPA 54/ANSI223.1)
4. Before inserting plug, turn on gas supply and leak test all connections including the stem of the shut-off valve and the opening of the socket. For best results, use and ammonia-free soap & water solution.

**Operating Instructions:**

1. To connect, push back socket sleeve.



2. Insert plug and release sleeve.
3. Push plug until sleeve snaps forward. (Gas will flow automatically. Failure to connect plug properly to socket will inhibit gas flow to the appliance.)



**To disconnect**

1. Pull Sleeve back. Pull plug out socket. (Gas is automatically shut off.)
2. Close shut-off valve and replace dust caps on socket and plug.

**LP Gas**

If your grill is for LP Gas, the regulator supplied is set for an 11-in. Water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 20-lb. LP gas tank.

**Natural Gas**

If your grill is for Natural Gas, it is set for a 7-in. water column (WC) and is for use with Natural Gas only. Gas pressure is affected by gas line size and the length of gas line run from house gas line. Follow the recommendations in the chart below.

From House to Grill	
Distance	Tubing Size
Up to 25 ft.	3/8 in. diameter
26-50 ft.	1/2 in. diameter
51-100 ft.	2/3 of the run: 3/4 in. diameter 1/3 of the run: 1/2 in. diameter
Over 101 ft.	3/4 in. diameter

## PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
1	Warming Rack	1	61200202	35	Cotter Pin	10	110050
2	Cooking Grate	3	61200203	36	Front Silicone Rubber Bumper	2	40700103
3	Heat Diffuser	6	40800023	37	Logo Plate	1	40800106
4	Drip Tray	1	61200360	38	Lid Handle Seat	2	40900013
5	Side Burner Grid	1	40800019	39	Lid Handle	1	61200011
6	Side Burner	1	40800121	40	Firebox Silicone Rubber Bumper	2	50300205
7	Side Burner Base	1	40800063	41	Firebox	1	61300004
8	Right Side Shelf	1	61200045	42	Drip Cup	1	40800026
9	Igniter Wire, Side(Smoker) Burner	2	61300105	43	Drip Cup Clip	1	40800131
10	Side Burner Lid	1	40200044	44	Main Burner	6	61200026
11	Rotate Axis, Side Burner Lid	1	61200216	45	Igniter Wire A	2	61200206
12	Fascia, Right Side Shelf	1	61200365	46	Igniter Wire B	4	61200205
13	Control Knob Bezel, Side Burner	1	61200400	47	Smoker Gas Line	1	61300098
14	Control Knob	7	40900206	48	Smoker Orifice	1	61300099
15	Side Shelf Bracket	2	61200056	49	Thermocouple	1	61300102
16	Folding Side Shelf	1	61200051	50	Smoker Burner Hose	1	61300097
17	Tank Heat Shield Bracket	1	61200025	51	Safety Valve, Smoker Burner	1	61300095
18	Tank Heat Shield	1	61200023	52	Manifold, Smoker Burner	1	61300017
19	Back Panel, Right Cabinet	1	61200091	53	Manifold, Main Burner	1	61300015
20	Match Holder Bracket	1	40800129	54	Gas Valve, Main Burner	6	61200024
21	Gas Hose Bracket	7	61300030	55	Regulator	1	61200222
22	Electronic Ignition Module	2	61200215	56	Side Burner Hose	1	61200214
23	Right Module Bracket	1	61300032	57	Gas Valve, Side Burner	1	61200213
24	Single Magnet Box	1	61200129	58	Control Panel	1	61300203
25	Magnet	4	40200094	59	Control Knob Bezel, Smoker Burner	1	61300163
26	Match Holder	1	40800128	60	Control Knob Bezel, Main Burner	6	40900036
27	Right Panel, Main Cabinet	1	61200060	61	Control Knob, Smoker Burner	1	61300093
28	Right Panel, Right Cabinet	1	61200093	62	Back Rail	1	61200065
29	Right Cabinet Tank Baffle	1	61200098	63	Door Bracket, Main Cabinet	1	61200067
30	Door Bracket, Right Cabinet	1	61200100	64	Left Top Hinge Pin Bracket	1	40200056
31	Right Top Hinge Pin Bracket	2	40200057	65	Top Door Magnet	1	61300106
32	Temperature Gauge, Main Grill	1	61200201	66	Back Panel, Main Cabinet	1	61200062
33	Lid	1	61200004	67	Tank Baffle	1	40800090
34	Rotate Rod, Lid	2	50300207	68	Tank Holder	1	40800130

## PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
69	Left Bottom Shelf	1	61300091	89	Drip Tray, Smoker	1	61300071
70	Support Angel Bar	2	40900060	90	Bracket, Wood Chip Pan	1	61300115
71	Lower Door Magnet Box	1	40200072	91	Wood Chip Pan	1	61300073
72	Right Bottom Shelf	1	61200116	92	Lid, Wood Chip Pan	1	61300074
73	Caster with brake	2	40900212	93	Smoker Burner Bracket	1	61300069
74	Caster	2	40900213	94	Smoker Burner	1	61300113
75	Back Bottom Support Bar	1	61200124	95	Cooking Grate Bracket, Smoker	8	61300114
76	Front Bottom Support Bar	1	61200126	96	Cooking Grates, Smoker	3	61300116
77	Left Door, Main Cabinet	1	61200068	97	Smoker Box	1	61300034
78	Door Handle	4	61200217	98	Smoker Orifice Bracket	1	61300070
79	Right Door, Main Cabinet	1	61200072	99	Back Panel, Smoker	1	61300072
80	Tool Bracket	1	61200107	100	Hook	4	61200221
81	Right Cabinet Door	1	61200101	101	Push Bar	1	61200212
82	Left Module Bracket	1	61300031	102	Fascia, Left Side Shelf	1	61300022
83	Insulate Plate, Left Module Bracket	2	61300162	103	Left Side Shelf	1	61300019
84	Left Panel, Left Cabinet	1	61300028	104	Match Holder Chain	1	120010
85	Hole Cap	2	61300087	105	Pulse Control Wire	1	61300103
86	Temperature Gauge, Smoker	1	61300120	106	Impulse grounding wire	2	61200208
87	Smoker Door	1	61300078	107	Impulse grounding wire	1	61300096
88	Gasket Strip	1	61300121				

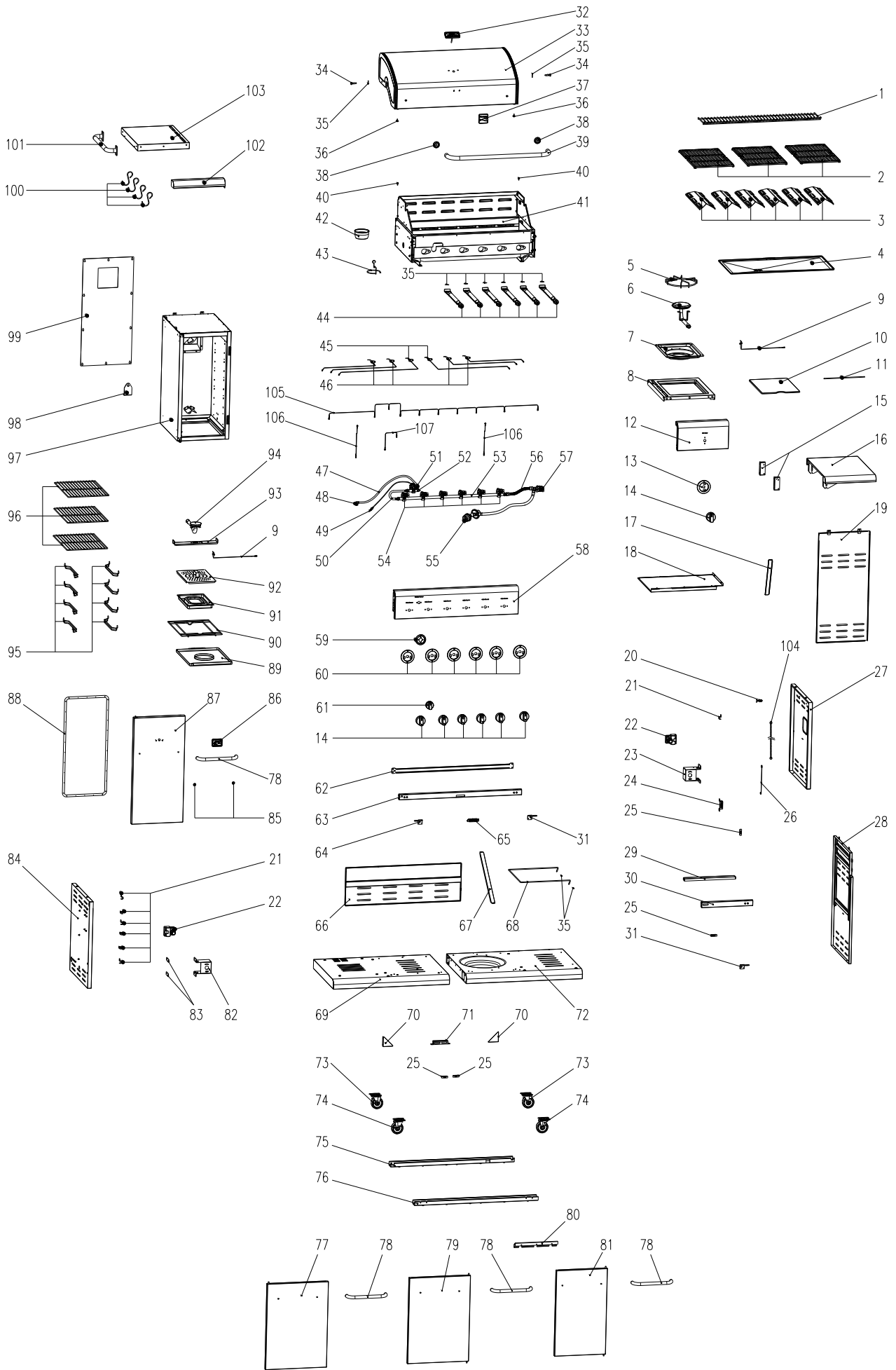
Not Pictured

Hardware Pack	1	61300101
Manual	1	61300100B

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-844-553-6667

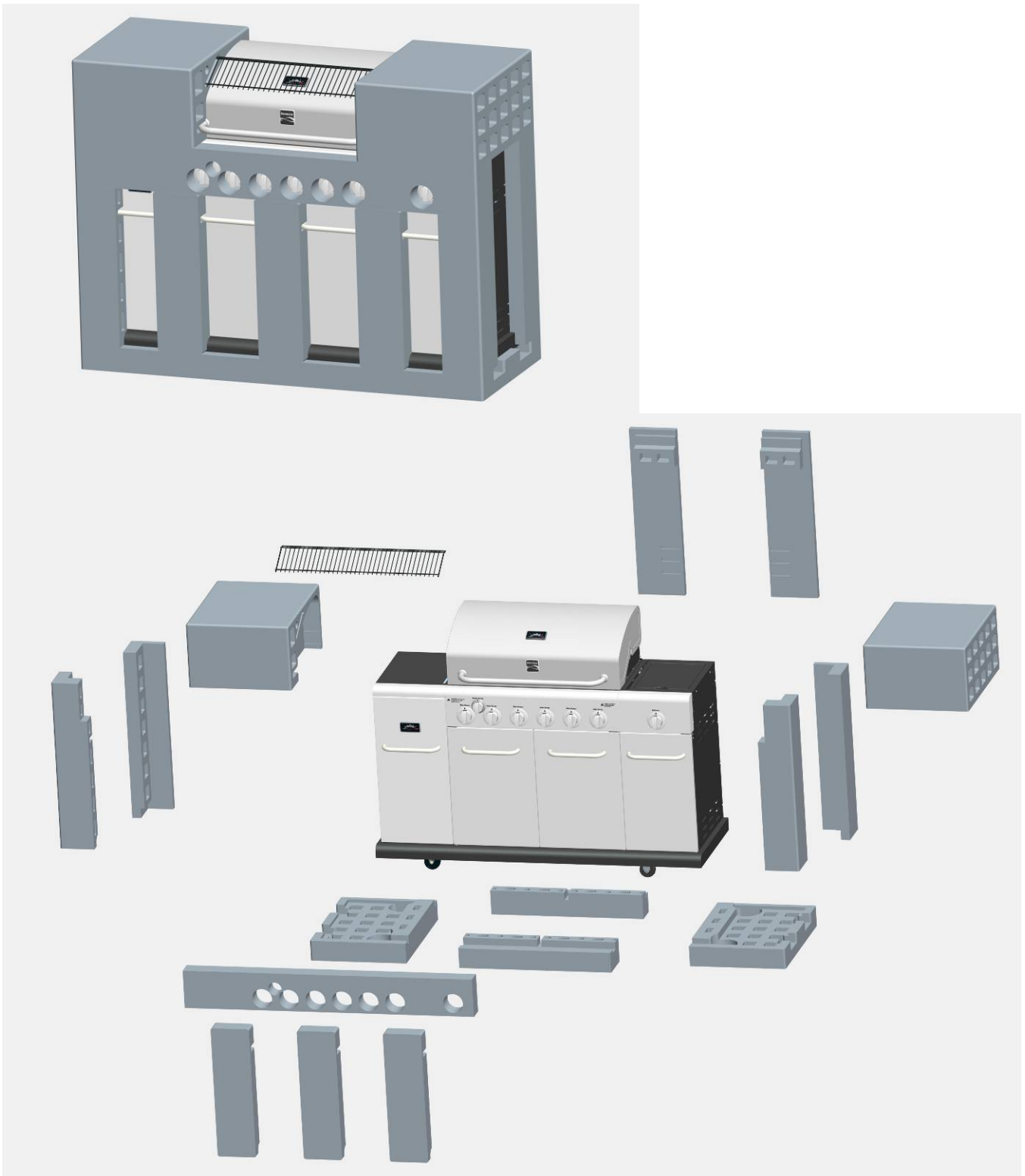
**NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from Those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.**



## BEFORE ASSEMBLY

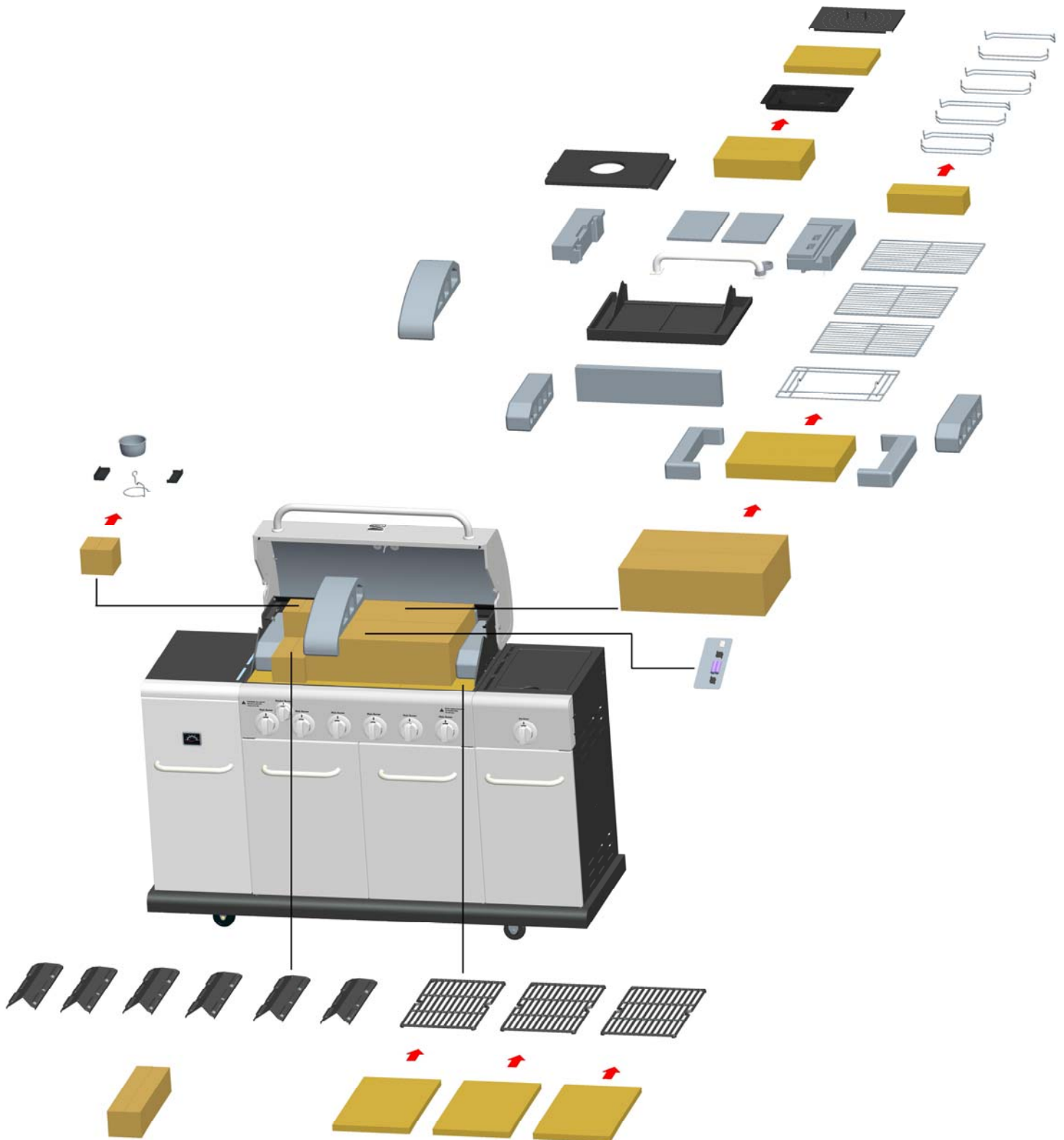
READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW TO CORRECTLY UNPACK GRILL PARTS FROM SHIPPING BOX.

Step 1: Once you open the top of the shipping box, grasp box by the top flaps and raise it up and away from the packaged grill. Remove all the Styrofoam pieces from around the grill, and take out warming rack. With the aid of another person, lift the grill and take away the bottom pallet under grill.



## BEFORE ASSEMBLY

Step 2: Open grill lid, take out the hardware pack from top of box, and take out the small boxes packed within the grill head. Remove all packing materials, and remove all parts from boxes as show in the figure below.

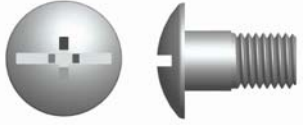
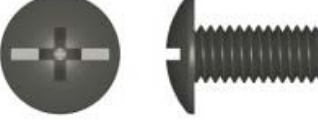
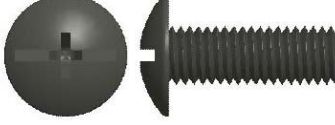



# ASSEMBLY

CAREFULLY READ AND PERFORM ALL ASSEMBLY INSTRUCTIONS ON THE FOLLOWING PAGES.

## Tools Required:

- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- 7/16" Combination wrench (not provided)
- The following hardware is provided in a blister pack for convenient use.

<p>M6X12 shoulder screw Qty: 4 pcs</p> 	<p>M6X13 screw Qty: 4 pcs</p> 	<p>M6X17 screw Qty: 4 pcs</p> 
<p>AA Battery Qty: 2 pcs</p> 		

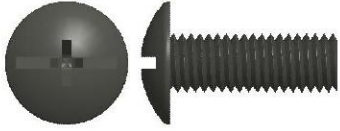
# 1

## Side Shelf Brackets

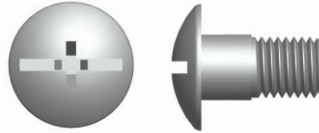
**IMPORTANT:** Be sure to lock the caster brakes to prevent the grill from moving while performing each assembly step. (A)

- When grill assembly is complete and the grill is moved to the desired location for operation, lock the caster brakes; this will help the grill to stay in place for safe operation. (A)
- Attach the two folding side shelf support brackets to the outer panel of right side cabinet with **(4) M6x17 screws**. Place the brackets as shown in figure. (B)
- Insert **(2) M6x 12 shoulder screws** into the lower holes of support brackets. (B)

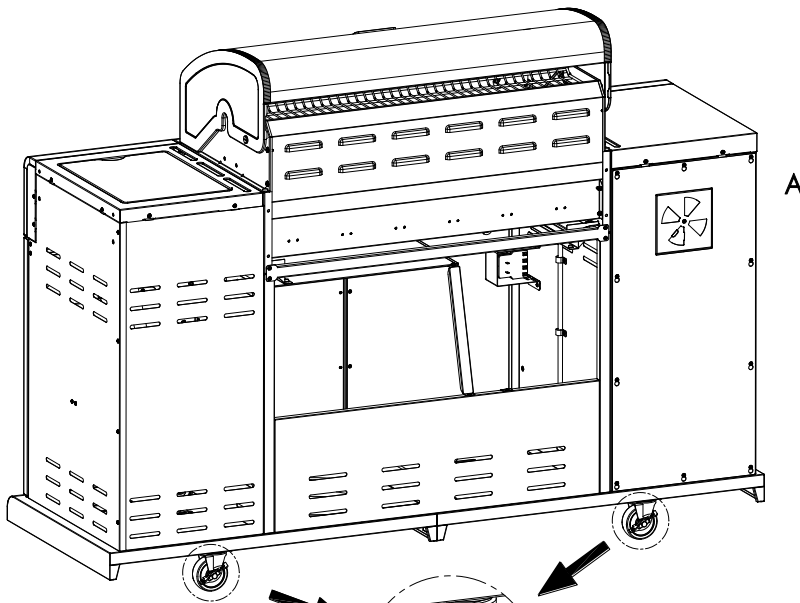
**Note:** Fully tighten all screws at completion of this step.



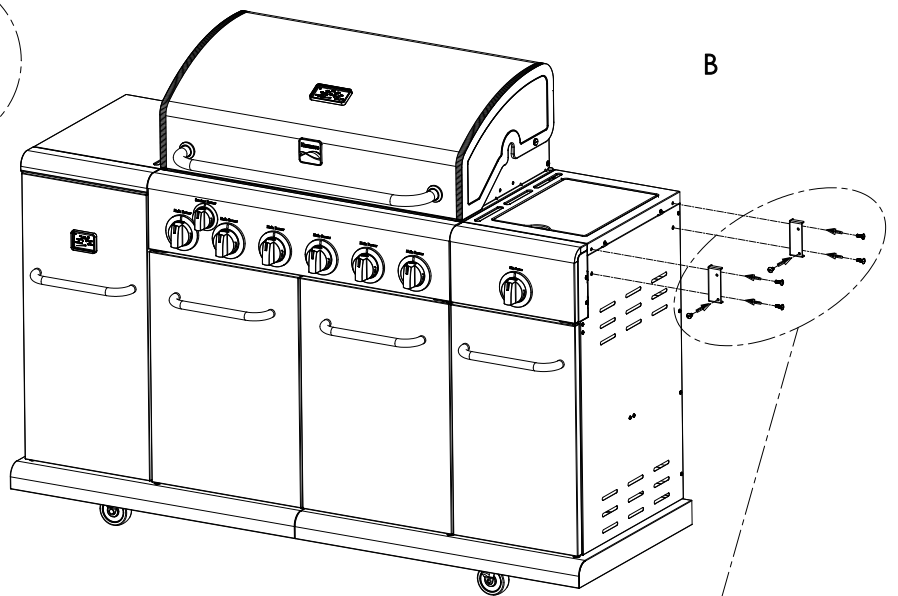
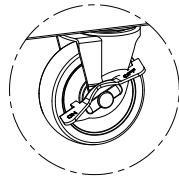
M6X17 screw Qty: 4 pcs



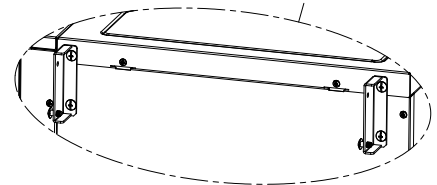
M6X12 shoulder screw Qty: 2 pcs



A



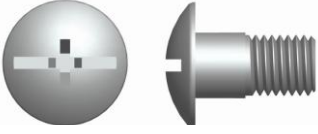
B



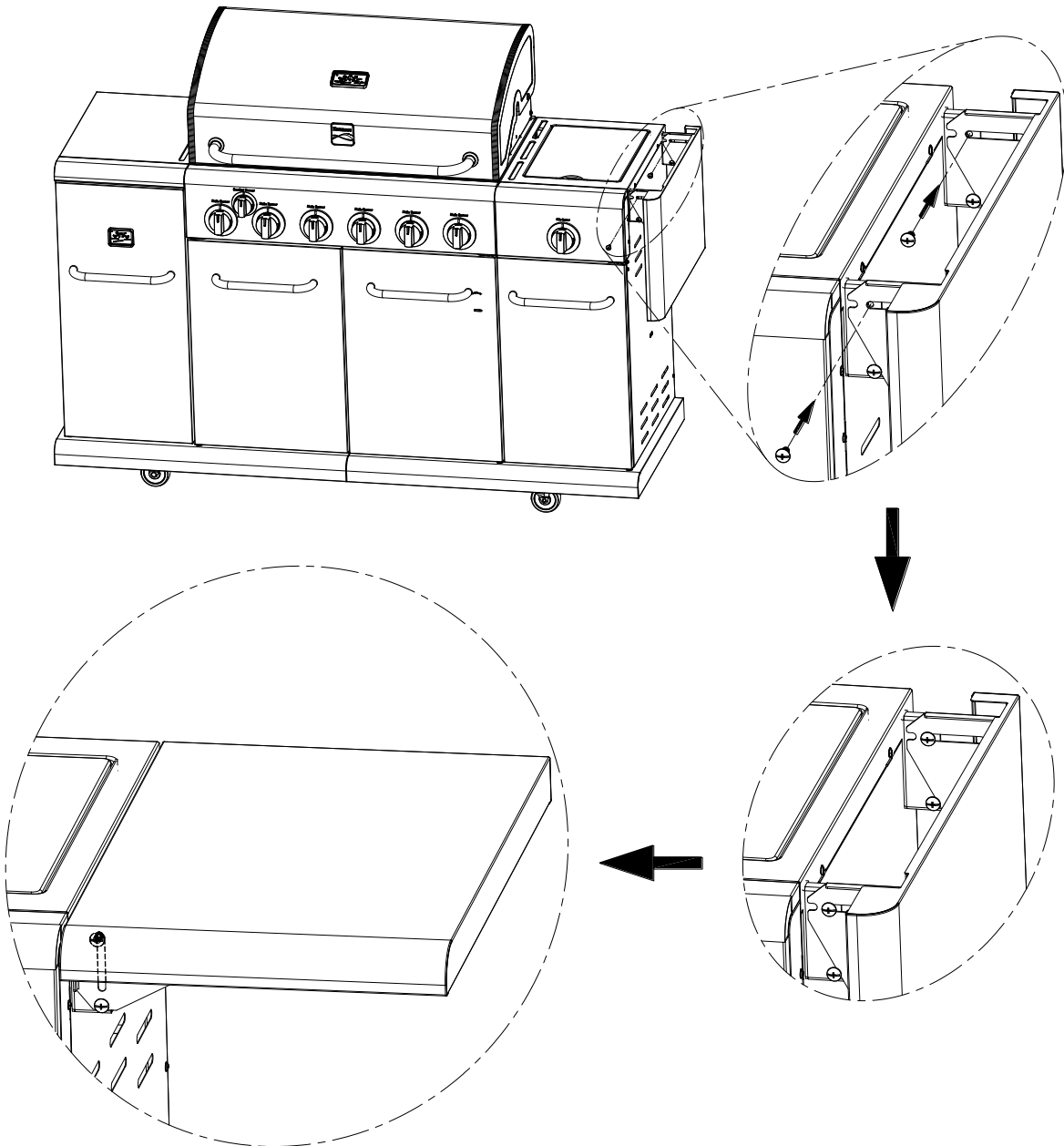
# 2

## Folding Side Shelf

- Align slots in shelf supports with upper holes in support brackets as shown A. Hold shelf in place while attaching shelf to brackets with **(2) M6x12 shoulder screws**.
- Raise shelf and push down to lock into position as shown B. To lower shelf, lift up and fold down.



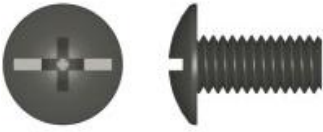
M6X12 shoulder screw Qty: 2 pcs



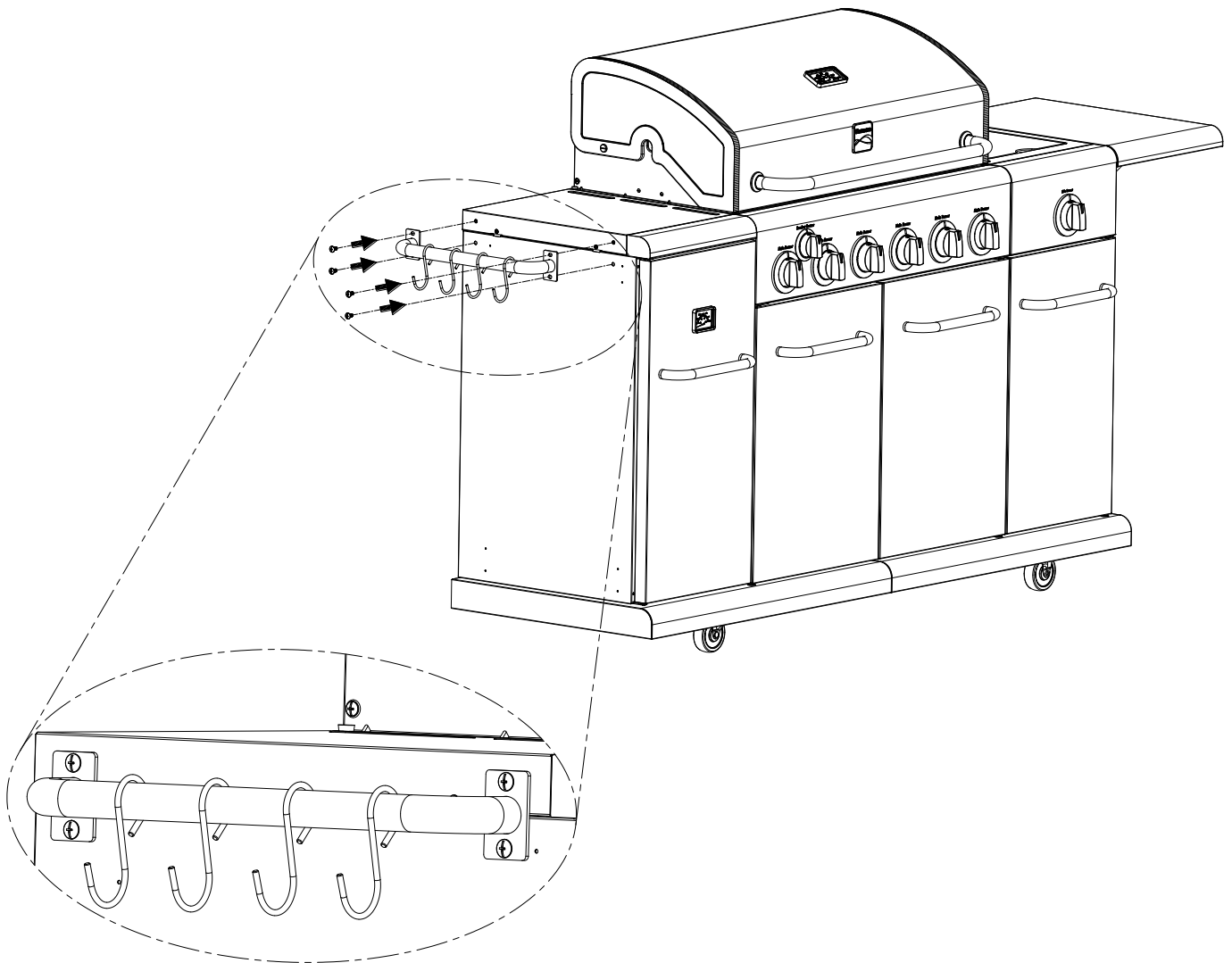
# 3

## Push Bar

- Attach push bar to left side panel with **(4) M6x13 screws** as shown. Note: Hook ends must face away from grill.



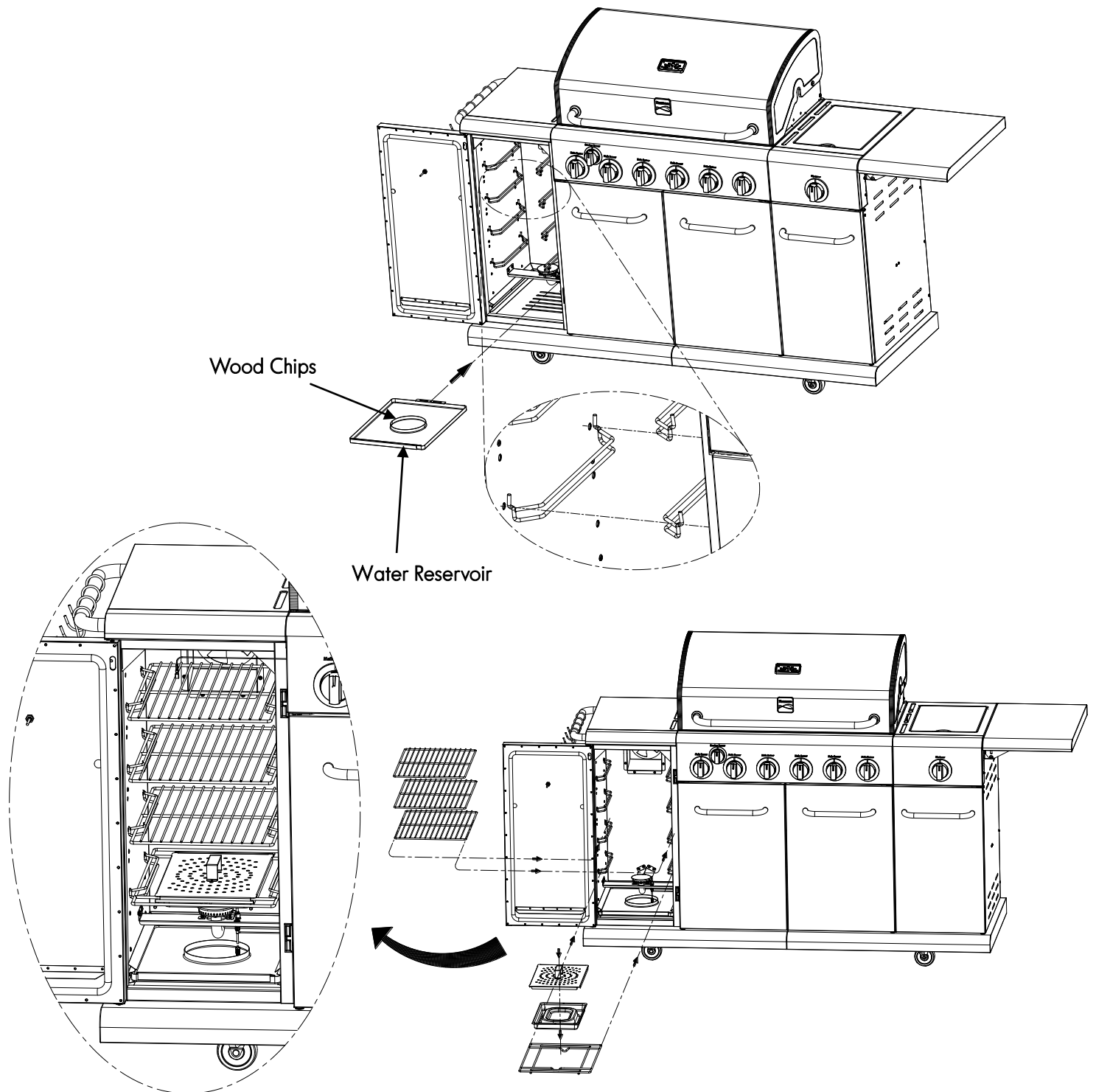
M6X13 screw Qty: 4 pcs



# 4

## Smoker

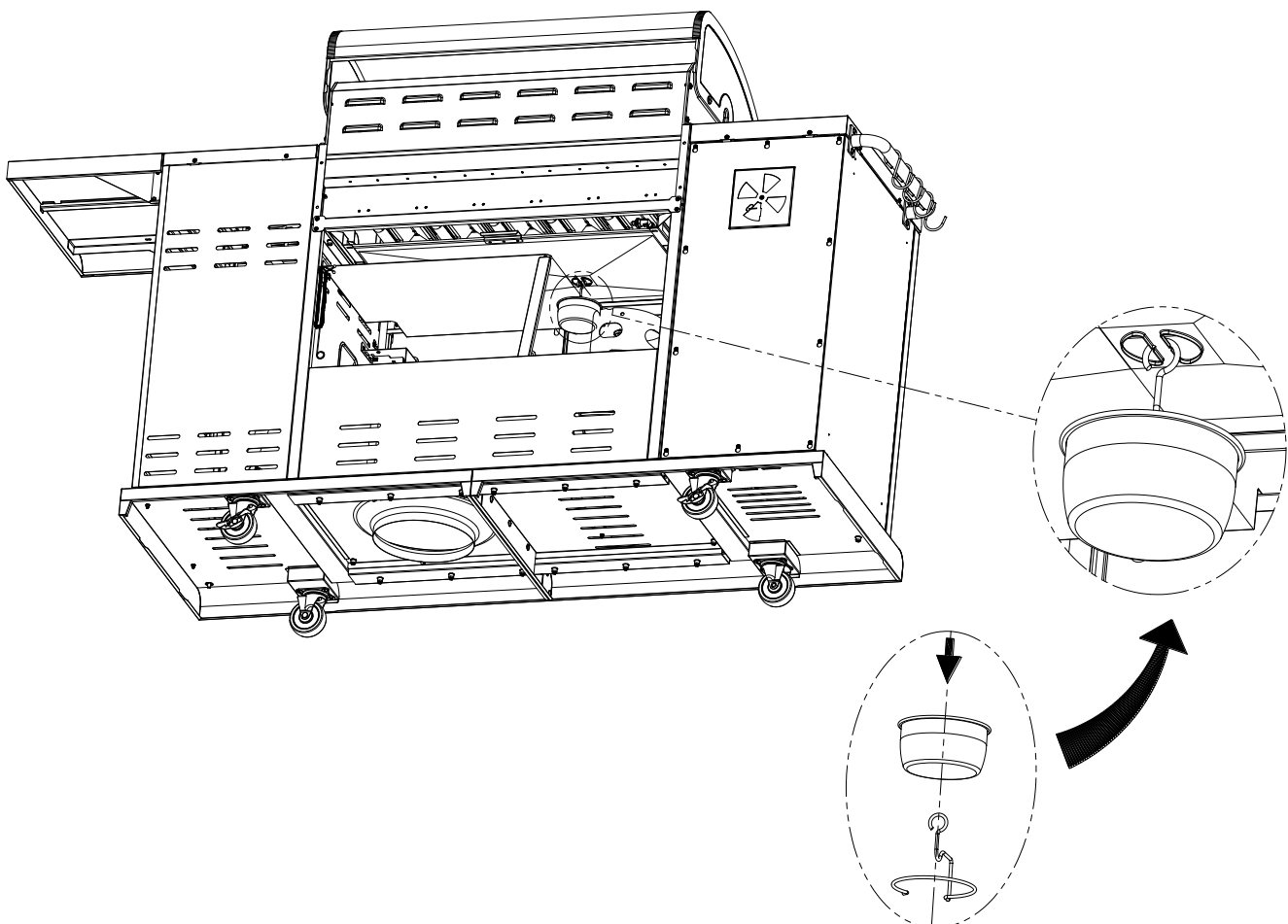
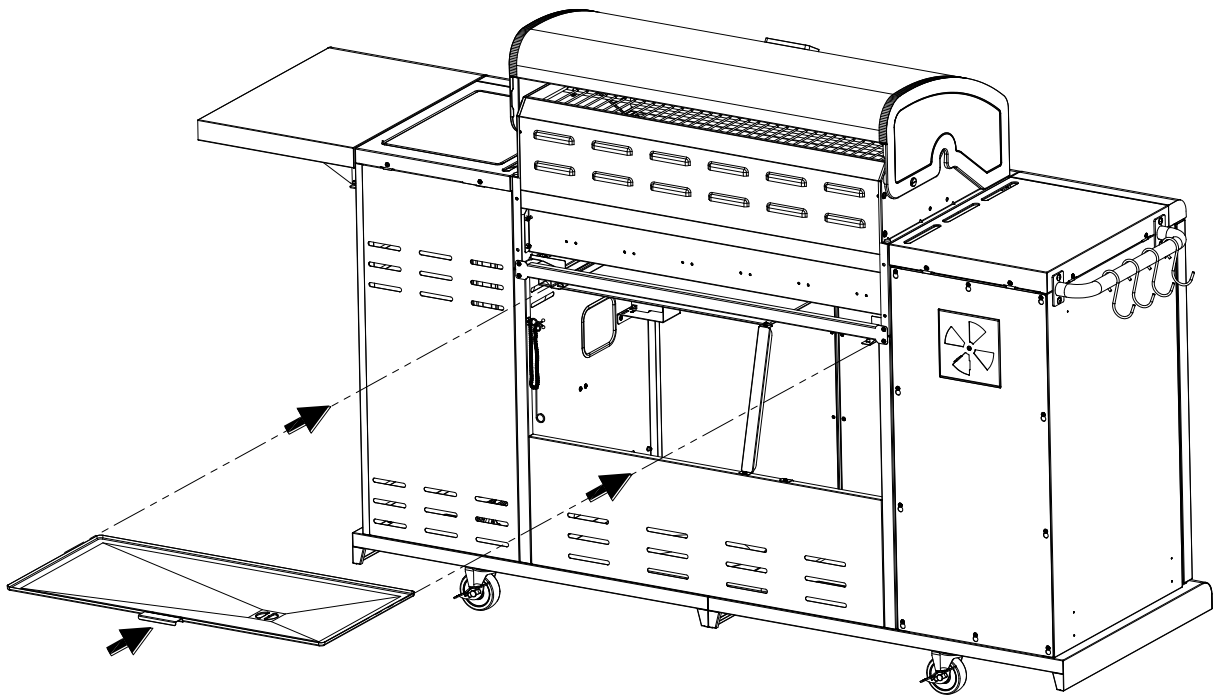
- Place the grease tray of smoker at the bottom of smoker.
- Install the eight cooking rack brackets on the side panels inside smoker. To install, insert the legs of rack bracket to the corresponding holes inside smoker.
- Set the wood chip pan onto the rack. Make sure it is seated properly and securely in the center of the rack. Place the lid on the wood chip box. Place the wood chip stand onto the 4<sup>th</sup> rack supports.
- Insert 3 pieces of cooking rack into 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> rack brackets respectively as show. Make sure each cooking rack is firm and level.
- Water can be poured into the wood chip pan to prevent the wood chips from overheating and burning out too quickly. Place the wood chips into the center section of the pan, and pour the water into the outer section of the pan surrounding them. Do not overfill the pan with water; fill the water section no more than 2/3.



# 5

## Drip Tray, Drip Cup and Match Holder

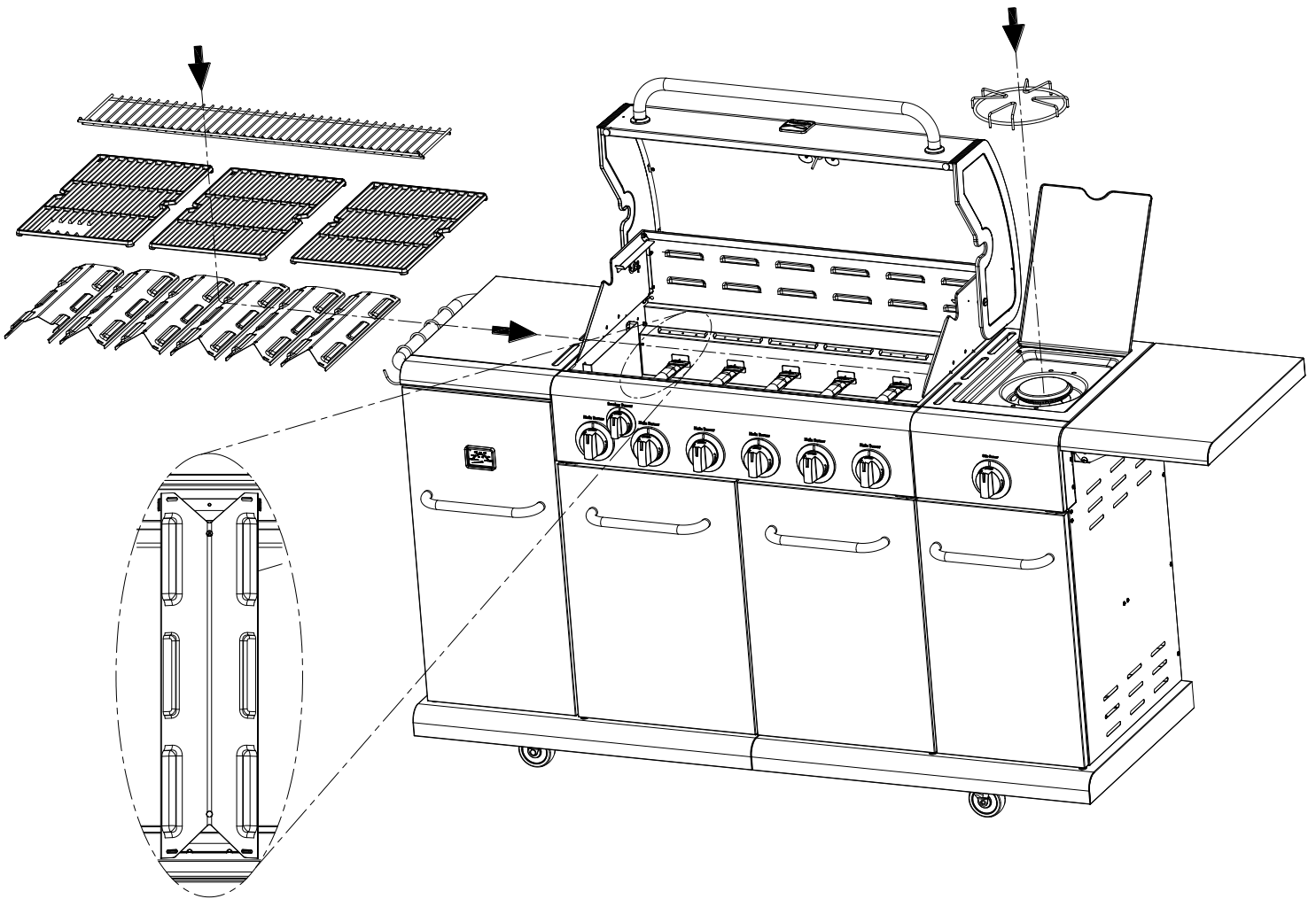
- Take out the drip tray from back of firebox. Turn it over, and slide it into bottom of firebox from back. Make sure the drip drainage hole is on the right side, as seen from back of the grill.
- Place drip cup into drip cup clip. Hang drip cup from bottom of drip tray as shown.



# 6

## Heat Diffusers, Cooking Grates and Warming Rack

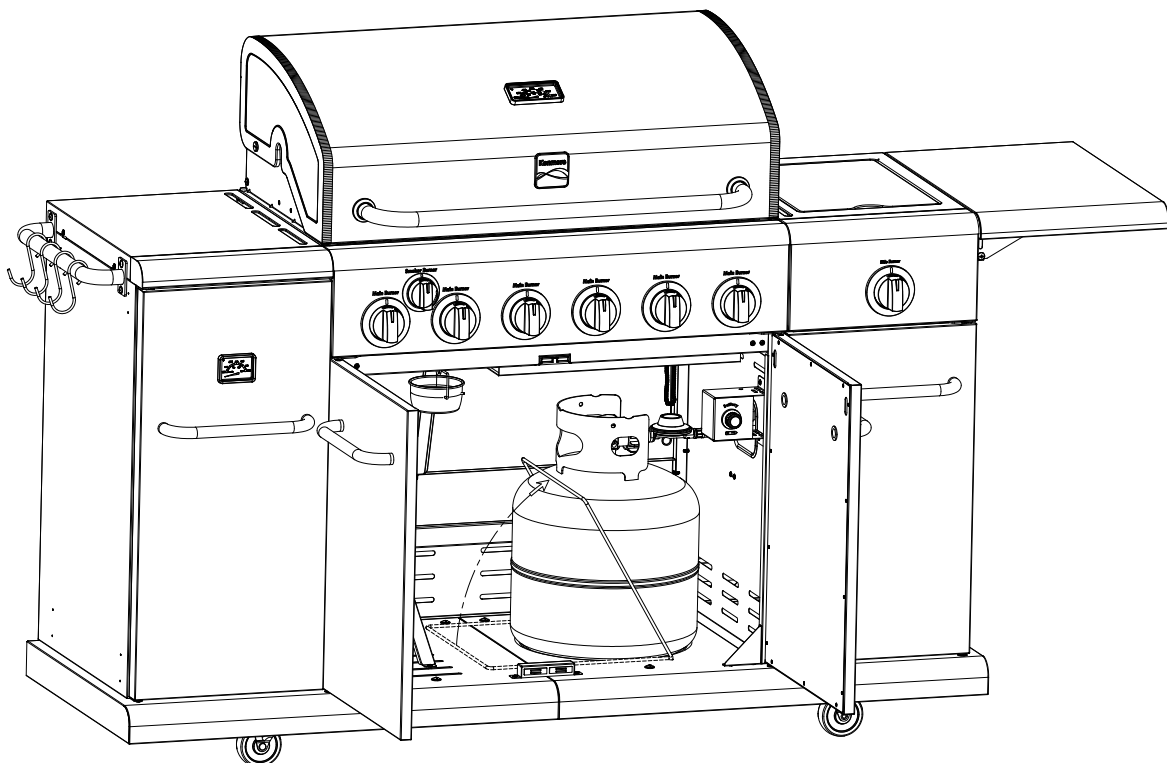
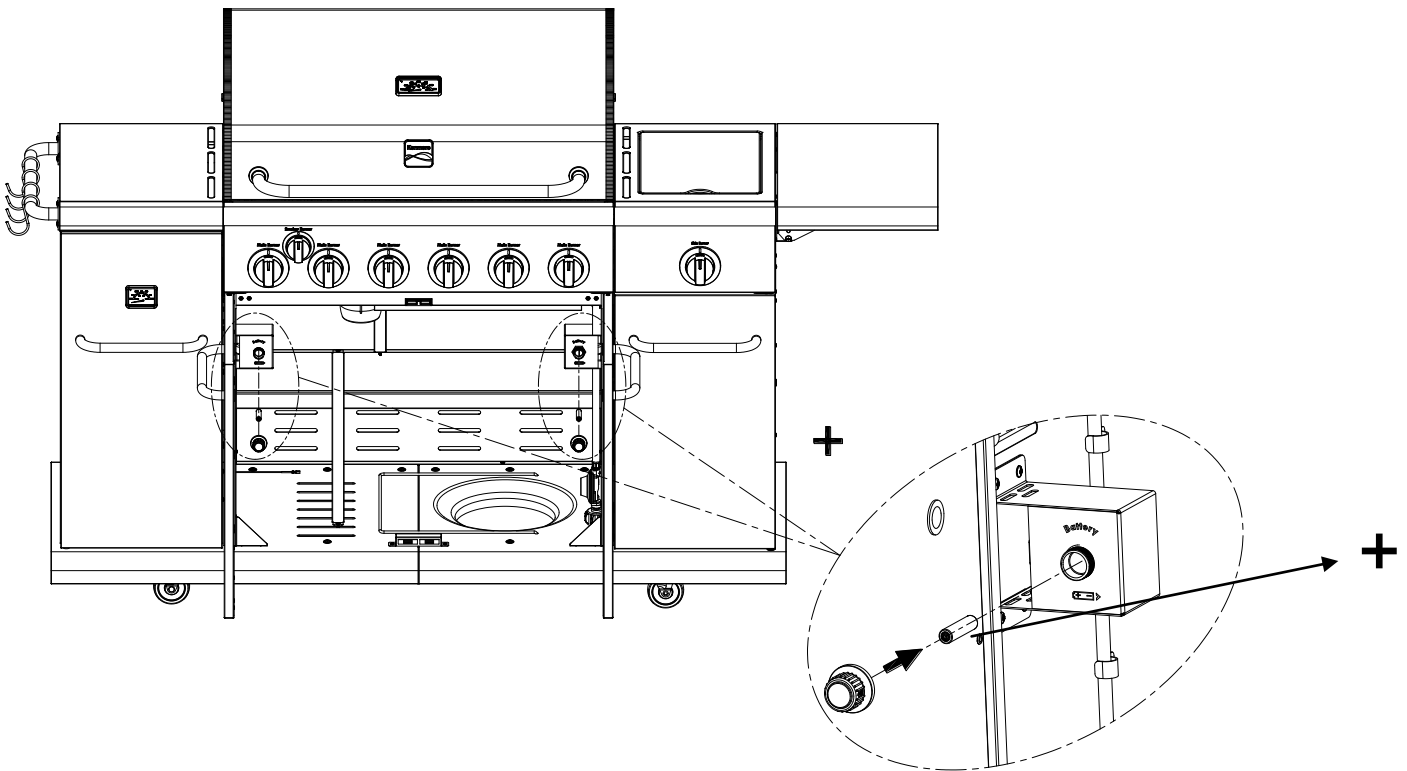
- Place heat diffusers over main burners. The heat diffusers will fit in firebox in either direction. Fit tabs in firebox front through slots in diffuser tips. Fit diffuser tips between tabs in firebox rear as shown.
- Place cooking grates onto grate rests at front and rear of firebox.
- Insert warming rack with raised edge facing front into brackets at top of firebox.
- Place side burner cooking grid onto the side burner.



# 7

## LP Tank

- Unscrew igniter caps from ignition modules. Insert 1 AA battery into each module with positive (+) facing outward. Screw igniter caps back onto module.
- Feed the regulator and hose through the hole in the right side panel.
- LP tank is sold separately. Use only with an OPD (Overfill Protection Device) equipped LP tank. Fill and leak check before attaching to grill and regulator.
- Place LP tank into hole in bottom shelf with tank collar opening facing to the right as shown. Raise tank holder to hold LP tank securely in place.



**EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.**

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Damaged hose.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace valve / hose / regulator. If the hose is burned, the cause could be other than a faulty valve/hose/regulator. Discontinue use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.</li> </ul>
Gas leaking from LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mechanical failure due to rusting or mishandling.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Replace LP cylinder.</li> </ul>
Gas leaking from LP cylinder valve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.</li> </ul>
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.</li> </ul>
Fire coming through control panel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fire in burner tube section of burner due to blockage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections of this Use &amp; Care Guide.</li> </ul>
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	<ul style="list-style-type: none"> <li>Too much grease buildup in burner area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.</li> </ul>

### Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
<p>Burner (s) will not light using igniter. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)</p> <p>Continued on next page.</p>	<p><b>GAS ISSUES:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trying to light wrong burner.</li> <li>Burner not engaged with control valve.</li> <li>Obstruction in burner.</li> <li>No gas flow.</li> <li>Vapor lock at coupling nut to LP cylinder.</li> <li>Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.</li> <li>Electrode cracked or broken; "sparks at crack.</li> <li>Electrode tip not in proper position.</li> <li>Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>Wires are loose or disconnected.</li> <li>Wires are shorting (sparking) between igniter and electrode.</li> <li>Dead battery.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See instructions on control panel and in Use and Care section.</li> <li>Make sure valves are positioned inside of burner tubes.</li> <li>Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.</li> <li>Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow."</li> <li>Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP cylinder. Reconnect and retry.</li> <li>Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.</li> <li>Replace electrode (s).</li> </ul> <p>Main Burners:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary.</li> </ul> <p>Sideburner</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.</li> <li>Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.</li> <li>Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.</li> <li>Replace igniter wire/electrode assembly.</li> <li>Replace with a new AA-size alkaline battery.</li> </ul>

## Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using igniter. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	<b>ELECTRONIC IGNITION:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No spark, no ignition noise.</li> <li>• No spark, some ignition noise.</li> <li>• Sparks, but not at electrode or at full strength.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See Section I of Electronic Ignition System.</li> <li>• See Section II of Electronic Ignition System.</li> <li>• See Section III of Electronic Ignition System.</li> </ul>
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• See "GAS ISSUES:" on previous page.</li> <li>• Match will not reach.</li> <li>• Improper method of match-lighting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use long-stem match (fireplace match).</li> <li>• See "Match-Lighting" section of Use and Care.</li> </ul>
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Out of gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> <li>• Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check for gas in LP cylinder.</li> <li>• Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill.</li> <li>• Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.</li> </ul>
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• High or gusting winds.</li> <li>• Low on LP gas.</li> <li>• Excess flow valve tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn front of grill to face wind or increase flame height.</li> <li>• Refill LP cylinder.</li> <li>• Refer to "Sudden drop in gas flow" above.</li> </ul>
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup.</li> <li>• Excessive fat in meat.</li> <li>• Excessive cooking temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean burners and inside of grill/firebox.</li> <li>• Trim fat from meat before grilling.</li> <li>• Adjust (lower) temperature accordingly.</li> </ul>
Persistent grease fire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease trapped by food buildup around burner system.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>
Flashback... (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.</li> </ul>
Unable to fill LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Some dealers have older fill nozzles with worn threads.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.</li> </ul>
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean carry-over tube(s) with wire brush.</li> </ul>

## Troubleshooting - Electronic Ignition

Problem	Possible Cause	Check Item	Prevention / Solution
<p><b>SECTION I</b> No sparks appear at any electrodes when control knob turned to HI: no noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Battery not installed properly.</li> <li>• Dead battery.</li> <li>• Button assembly not installed properly.</li> <li>• Faulty spark module.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check battery orientation.</li> <li>• Has battery been used previously?</li> <li>• Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding.</li> <li>• If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" end up and "-" end down.)</li> <li>• Replace battery with new AA-size alkaline battery.</li> <li>• Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully.</li> <li>• Replace spark module assembly.</li> </ul>
<p><b>SECTION II</b> No sparks appear at any electrodes when control knob turned to HI; noise can be heard from spark module.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> </ul>
<p><b>SECTION III</b> Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Output lead connections not connected.</li> <li>• Electrical arc between output wires and grill frame.</li> <li>• Weak battery.</li> <li>• Electrodes are wet.</li> <li>• Electrode(s) cracked or broken; sparks appear where cracked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Are output connections on and tight?</li> <li>• If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame.</li> <li>• All sparks present but weak or at slow rate.</li> <li>• Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports?</li> <li>• Inspect electrodes for cracks.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> <li>• If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires.</li> <li>• Replace battery with a new AA-size alkaline battery.</li> <li>• Use paper towel to remove moisture.</li> <li>• Replace cracked or broken electrodes.</li> </ul>

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si persiste el olor, aléjese del aparato y llame inmediatamente al proveedor local de gas o a los bomberos.

 **ADVERTENCIA** 

1. No guarde ni use gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

**Comuníquese con el centro de servicio para parrillas para solicitar ayuda o repuestos**

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el armado, llámenos al **1-888-287-0735**. Hablará con un representante del fabricante de la parrilla, no con un empleado de Sears. Para pedir piezas nuevas, llame a Sears al **1-844-553-6667**.

**Inscripción del producto**

**IMPORTANTE:** Llene la siguiente información de inscripción.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Fecha de compra \_\_\_\_\_

 **CAUTION** 

Sólo para uso particular. No lo use para fines

**Medidas de seguridad para la instalación**

- Por favor, lea este manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- El incumplimiento de las enseñanzas impartidas en serio puede resultar en lesiones corporales y / o daños materiales.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes filosos. Por favor, use guantes protectores adecuados.
- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad reguladora / de válvula suministrada.  
La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles)**, y las normas **NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano)**, **CSA B149.1**. El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.
- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad)**, **ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

**IMPORTANTE:** Esta parrilla es para uso exclusivo al aire libre y no está destinada a ser instalada en o sobre vehículos de recreo o embarcaciones.

**NOTA PARA EL INSTALADOR:** Deja este manual del usuario con el cliente después de la entrega y / o instalación.

**NOTA A LOS CONSUMIDORES:** Deja este manual del usuario en un lugar conveniente para futura referencia.

 **PELIGRO** 

**PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, ocasionará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **CAUTION** 

**CAUTION:** Indica una situación potencialmente peligrosa o práctica peligrosa que, de no evitarse, puede resultar en lesiones menores o moderadas.

## ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad . . . . .	. . 31
Centro de servicio para parrillas.. . . .	. . 31
Información de inscripción de la garantía . . . . .	. 31
Símbolos de seguridad . . . . .	. . 31
Medidas de seguridad para la instalación . . . . .	. . 31
Garantía para la parrilla Kenmore . . . . .	.32
Uso y mantenimiento . . . . .	..34-43
Lista de piezas . . . . .	. . . 44-45
Vista esquemática de las piezas . . . . .	.. .46
Armado . . . . .	.. . 47-48
Antes De La Asamblea . . . . .	. 49-56
Resolución de problemas . . . . .	. 57-59

### Contratos de protección contra los gastos de reparaciones

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Tu nuevo

Kenmore producto está diseñado y fabricado para funcionar de modo fiable. Pero como todos los productos, puede requerir la reparación de vez en cuando. En este caso tener un Acuerdo de Protección de reparación le puede ahorrar dinero y molestias.

Esto es lo que el Acuerdo de Protección de reparación \* incluye:

- ✓ Servicio experto de técnicos de servicio experimentados de confianza en millones de hogares cada año.
- ✓ Servicio ilimitado sin gastos de piezas y mano de obra sobre todas las reparaciones garantizadas.
- ✓ El reemplazo del producto hasta \$ 1500 si su producto garantizado no puede ser arreglado.
- ✓ descuento del 25% del precio regular del servicio y partes relacionadas instalado no cubiertos por el acuerdo
- ✓ Ayuda rápida por teléfono - asistencia telefónica de un agente de servicio en todos los productos para ayudar a solucionar problemas. Piense en nosotros como una "Manual parlante del usuario."


Una vez adquirido el Acuerdo de Protección de reparación, una simple llamada telefónica es todo lo que se necesita para programar el servicio. Usted puede llamar a cualquier hora del día o de la noche.

El Acuerdo de protección para reparaciones es una compra libre de riesgo. Si cancela por cualquier razón durante el periodo de garantía del producto, vamos a ofrecer un reembolso completo. O un reembolso proporcional en cualquier momento después del período de garantía del producto caduca. Comprar su reparación Acuerdo de Protección de hoy!


**Algunas limitaciones y exclusiones. Para precios y adicional información llame al 1-800-827-6655.**

### Servicio de instalación de Sear

Para la instalación profesional de Sears de aparatos de casa, puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos para la casa, en la llamada U.S.A. 1-844-553-6667 y 1-800-469-4663 en Canadá llame.



WARNING



**PROPOSICIÓN DE CALIFORNIA 65**

1. Derivados de combustión generados al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros problemas reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y sus compuestos, conocidos en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

*Lávese las manos después de manipular este producto.*

## GARANTÍA

### Garantía completa de un año para la parrilla Kenmore

#### GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

CON prueba de venta, la siguiente cobertura de la garantía se aplica cuando este aparato está correctamente instalado, operado y mantenido según las instrucciones suministradas. Para organizar el servicio de garantía, llame:

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

DURANTE un año a partir de la fecha de venta este aparato está garantizado contra defectos de material o mano de obra. Un aparato defectuoso recibirá reparación o reemplazo, a opción del vendedor.

DURANTE diez años desde la fecha de compra, se reemplazará cualquier quemador que se oxida a través de forma gratuita. Después del primer año desde la fecha de venta, usted es responsable por el costo de mano de obra de instalación parte.

Para que detalles de la cobertura de garantía obtener la reparación o reemplazo gratuito, visite la página web: [www.kenmore.com/garantía](http://www.kenmore.com/garantía)

Toda la cobertura de garantía excluye las baterías encendedor y parrilla parte pintura pérdida, decoloración o superficie ahumbrar, o piezas que se desgasten por uso normal dentro del período de garantía, o condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.

Se aplica toda la cobertura de garantía queda anulada si este aparato se utiliza para distintos fines domésticos privados.

#### Esta garantía cubre solamente defectos en material y mano de obra y no pagará por:

1. fungibles que se desgasten por uso normal dentro del período de garantía, incluyendo pero no limitado a las baterías, rosca base bombillas y recubrimientos de superficie o acabados.
2. un técnico de servicio para limpiar o mantener este aparato, o para instruir al usuario en aparato correcta instalación, operación y mantenimiento.
3. servicio de llamadas para corregir la instalación del aparato no realizan por agentes de servicio autorizado de Sears, o para reparar problemas con fusibles, disyuntores, cableado de la casa y sistemas de suministro de fontanería y gas resultante de dicha instalación.
4. daños a o falla de este dispositivo resultantes de instalaciones no realizadas por Sears autorizado agentes del servicio, incluyendo la instalación que no estaba de acuerdo con eléctrico, el gas o los códigos de plomería.
5. daños a o fracaso de este aparato, incluyendo la decoloración o superficie moho, si no correctamente es operado y mantenido según todos suministran instrucciones.
6. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración o corrosión, resultando de accidente, alteración, abuso, uso indebido o uso para que no sea su propósito.
7. daños a o el fracaso de este aparato, incluyendo la decoloración o superficie de moho, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios diferentes de los recomendados en todas las instrucciones provistas con el producto.
8. daños a o el fracaso de este aparato resultantes naturales u otra catástrofe, tales como inundación, incendio o tormenta.
9. Daños o fallas de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas efectuado en este aparato.
10. servicio a un equipo si falta, el modelo y la placa de serie alterado, o no puede determinarse fácilmente para que el logotipo de certificación apropiada.

#### Exclusión de garantías implícitas; limitación de recursos

Recurso único y exclusivo del cliente bajo esta garantía limitada será reparación de producto o reemplazo lo dispuesto en el presente. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular, están limitadas a un año en el aparato y diez años en los quemadores o al período más corto permitido por ley. El vendedor no será responsable por daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o limitaciones en la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o capacidad, así que las limitaciones o exclusiones no se apliquen a usted.

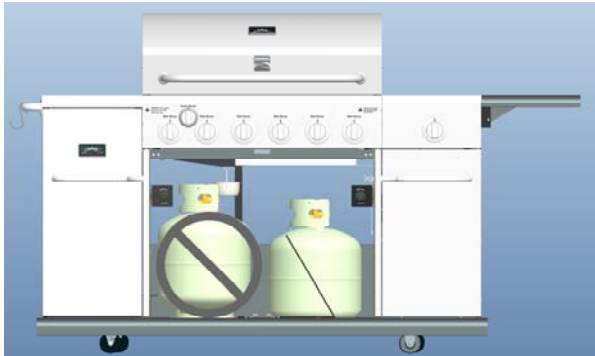
Esta garantía se aplica sólo cuando este aparato se utiliza en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y que también tenga otros derechos que varían de estado a estado.

**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179**

**PELIGRO**

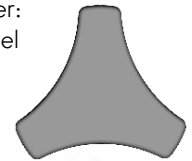
- **NUNCA** guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.



- Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.

**Tanque de gas propano**

- El tanque de gas que use con su parrilla debe cumplir los siguientes requisitos:
- Use únicamente tanques de gas que tengan las siguientes medidas obligatorias: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura), con una capacidad máxima de 20 lb. (9 kg).
- Debe estar fabricados y codificados según las especificaciones del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), para tanques de gas propano. El código se encuentra en el collarín del tanque de gas.
- La válvula del tanque de gas debe tener:
  - Una salida de tipo 1, compatible con el regulador o la parrilla.
  - Una válvula de paso de seguridad.
  - Un dispositivo de seguridad volumétrica (OPD por sus siglas en inglés) certificado por UL. Esta característica de seguridad OPD se identifica mediante una manilla de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**
- El tanque de gas debe tener un dispositivo de extracción del vapor y venir con un collarín para proteger su válvula. Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

**El gas propano (GLP)**

- Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Por su propia seguridad, al gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.
- El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

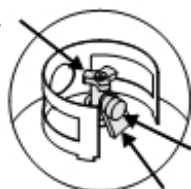
**Carga de los tanques de gas propano**

- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas **debe purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de gas propano en el tanque puede variar con la temperatura.
- Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.
- No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.
- Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.

**Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano**

- **CIERRE** todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo del tanque que se encuentra por debajo de el estante inferior, y luego levante el tanque y sáquelo del carro. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas.

Válvula del tanque de gas



Tapa de seguridad  
Tira de sujeción

- Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. Los otros tipos de cofias o tapones pueden dejar escapar el gas propano. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**
- No guarde el tanque de gas en lugares donde jueguen los niños.

## Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de *Tanques de gas* de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.**

## Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia seguridad

- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- No fume durante la prueba para detectar fugas.
- No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.

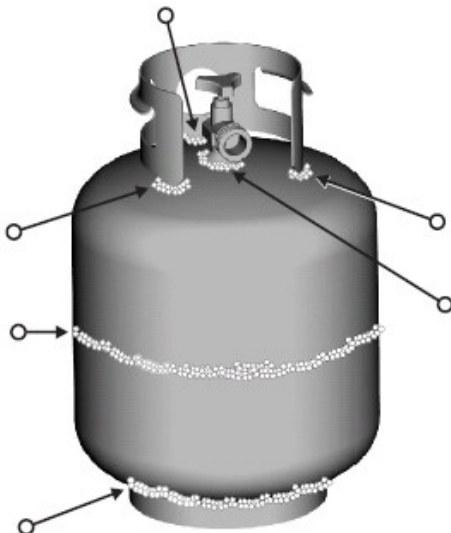


# ADVERTENCIA



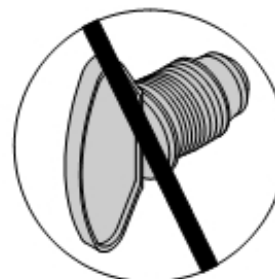
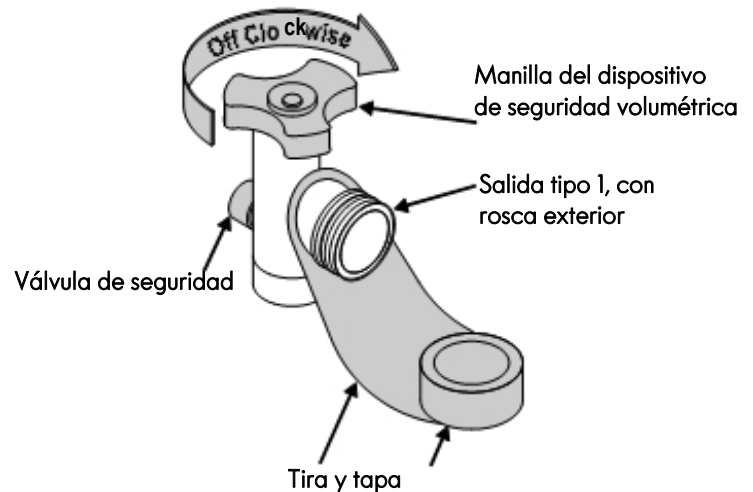
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

- ▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.



## Como conectar el regulador al tanque de gas propano

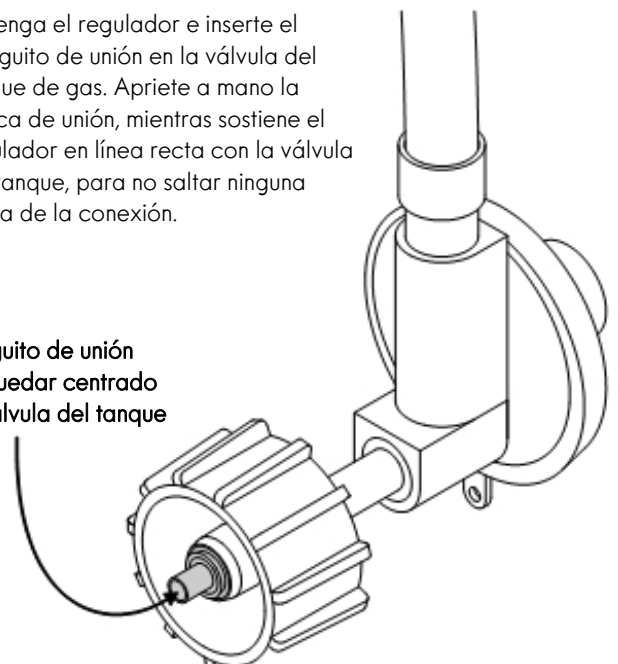
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo.**
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula.

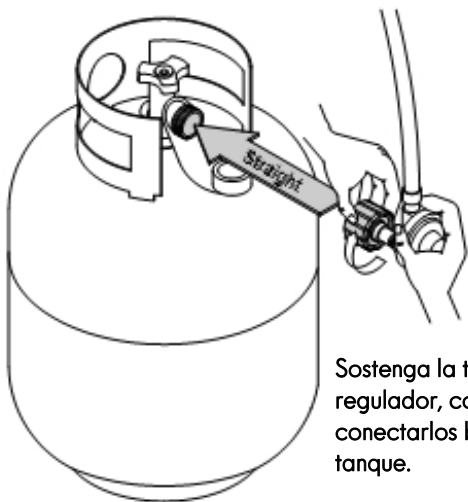


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

5. Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.

El manguito de unión debe quedar centrado en la válvula del tanque de gas.





Sostenga la tuerca de unión y el regulador, como se ilustra, para conectarlos bien a la válvula del tanque.

- Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más. El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicionales, para completar la conexión. Apriétela a mano únicamente -- no use herramientas.**

#### NOTA:

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador!** Llame al **1-844-553-6667** para una pieza de repuesto idénticas.

PELIGRO

No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

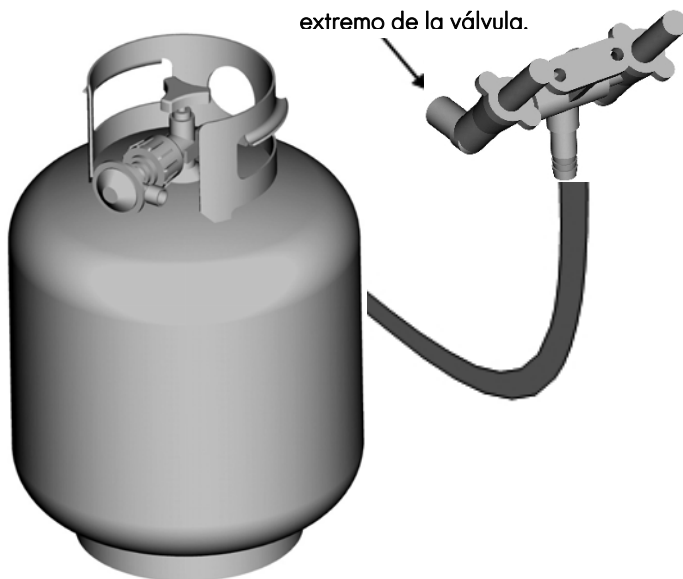
ADVERTENCIA

- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de recreo o de una casa rodante.
- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- En caso de detectar una fuga en cualquier momento, **DETÉNGASE** y llame a los bomberos.
- Si no puede detener una fuga de gas, ¡cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y llame al distribuidor o a los bomberos!

### Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

- Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de **APAGADO**.
- Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
- Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
- Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

▲ Nunca retire el orificio roscado del extremo de la válvula.

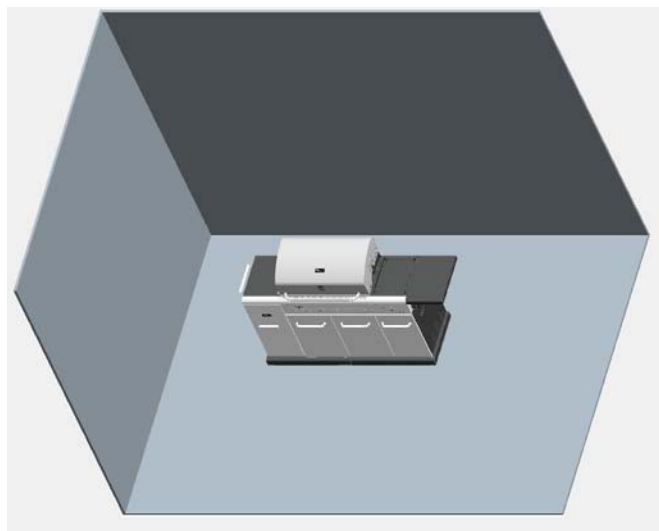


- Si aparecen burbujas **que aumentan de tamaño**, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-844-553-6667.
- Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

## ⚠ **ADVERTENCIA** ⚠

### Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los agujeros laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. **NUNCA** la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas. *(Salvo que las briquetas vengan con su parrilla.)*
- **Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie.** Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas de encendido de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**  
Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.**
- **Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.**


## Consejos de seguridad

- ▲ Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- ▲ Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- ▲ Si la aplicación al aire libre del gas que cocina no es adentro uso, el gas se debe dar vuelta apagado en el cilindro de la fuente. El almacenaje de una aplicación al aire libre del gas que cocina dentro es permitido solamente si el cilindro se desconecta y se quita de la aplicación.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- ▲ Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ El peso máximo que soportan los estantes laterales es 10 lb.
- ▲ La lata para la grasa **debe** estar colocada en su presilla, y se debe vaciar cada vez, después de usarla. No retire la lata para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- ▲ Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes a la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Utilice solamente el regulador de presión y el montaje de manguera provistos de esta parrilla. El regulador de presión del reemplazo y los montajes de manguera deben ser especificados o provisto cerca.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- ▲ Si el regulador se congela, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

## ⚠ **CAUTION** ⚠

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- No deje desatendida la parrilla cuando la esté precalentando o usando la alta temperatura para quemar los residuos de comida. Si no se ha limpiado, periódicamente la parrilla, se puede presentar un fuego provocado por la grasa, que puede dañar al producto.

### Principal y quemador lateral encendedor iluminación

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Válvula de gas Abra el tanque.
3. Presione y gire cualquier control de quemador principal a Hi  y mantenga en. Usted escuchará un sonido de chasquido de los electrodos de todos los quemadores.
4. Si encendido no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
5. Para encender otro quemador principal, repita el paso 3.
6. Para encender el quemador lateral, siga los pasos 2-4 con la perilla del quemador lateral.

## ADVERTENCIA

Gire los controles y la fuente de gas o OFF tanque cuando no esté en uso.

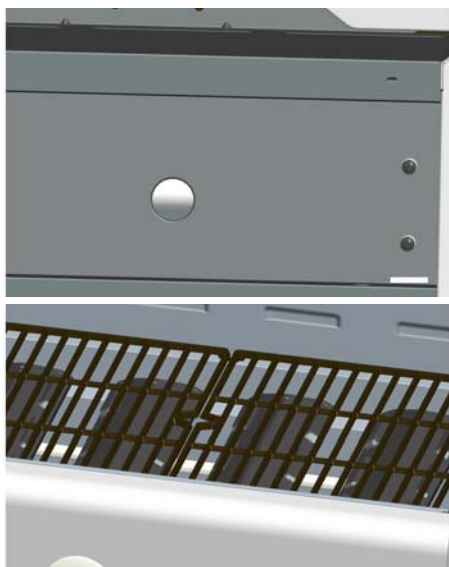
## CAUTION

Si NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

### Iluminación del partido

▲ No se incline sobre la parrilla mientras la enciende.

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Partido puesto en partido titular (colgado en la parte posterior del panel de la izquierda). Luz coinciden, coloque en el orificio en el lado izquierdo de la cámara de combustión.
3. Gire la perilla de la derecha a la posición HI. Ser que se encienda el quemador y permanecen encendidos..
4. Luz otros quemadores siguen con el paso 3.



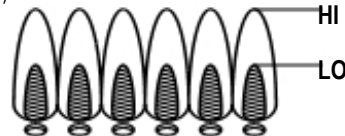
### Quemador lateral partido iluminación

1. Tapa del quemador lateral abierta. Encienda el gas en el cilindro de gas LP.
2. Coloque un fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a HI. Ser que se encienda el quemador y permanece encendida.



### Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA (HI) a la graduación BAJA (LO). Deberá ver una llama más reducida en la graduación baja que en la graduación alta. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



### Como apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de APAGADO (OFF).

### Control del encendedor

- Cierre el paso de gas desde el tanque. Presione el botón del encendedor rápidamente. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la *sección de Resolución de problemas*

### Control de la válvula

- **Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas.** Las perillas se traban al llegar a la posición de APAGADO (OFF). Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación BAJA y luego regréselas a la posición de APAGADO. Las válvulas deben girar suavemente.

### Control de la manguera

- Antes de cada uso, verifique que las mangueras no tengan cortes ni estén desgastadas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

### Cast Iron Grate Condimento (si procede)

Primer uso —Antes del primer uso, la temporada de rejillas de hierro fundido de la siguiente manera: Limpiar las rejillas de hierro fundido con agua caliente. No use jabón. Rejillas Seque bien con una toalla de tela Rejillas Coat con aceite vegetal o aerosol antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Comience parrilla y levante lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. rejillas de calor durante una hora. Apague la parrilla y las rejillas permiten que se enfríen completamente antes de usar para cocinar.

**Limpieza** —No use jabón para limpiar las parrillas. Rejillas limpias con un cepillo duro y agua caliente. Rejillas Seque bien con una toalla de tela.

**Re-condimento** —Re-temporada rejas cuando manchas de óxido aparecen en la superficie de la rejilla. Cuando las rejillas de volver sazonar, jabón puede usarse con agua caliente para limpiar las parrillas. Después de la limpieza, rejas secas a fondo con una toalla de tela. Rejillas Coat con aceite vegetal o aerosol antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Comience parrilla y levante lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. rejillas de calor durante una hora. Apague la parrilla y las rejillas permiten que se enfríen completamente antes de usar de nuevo.

### Limpieza general de la parrilla

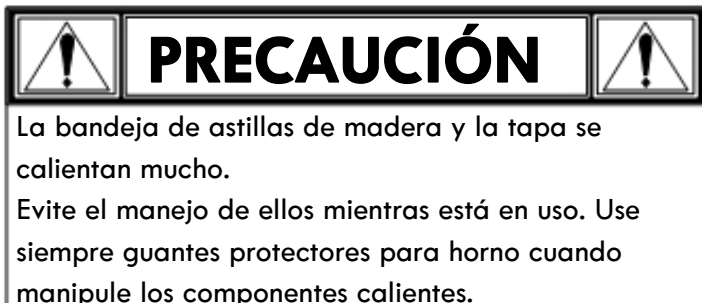
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (**y no se debe pintar nunca**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de cerdas resistentes, cepillando la parte interna de la tapa de la parrilla y el fondo de la misma. Enjuáguelos y deje que se sequen completamente al aire.

### No aplique limpiadores cáusticos

para parrillas / limpiadores de hornos a las superficies pintadas.

- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.

- **Superficies pintadas:** Lave con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para mantener la apariencia de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y agua jabonosa tibia y seque con un paño suave después de cada uso. Al horno-en depósitos goteo puede requerir el uso de una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Utilice sólo en dirección de acabado cepillado para evitar daños. No utilice estropajos abrasivos en áreas con gráficos.
- **Superficies de cocina:** Si un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción de la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre superficies de cocción antes de asar a la parrilla. No se recomienda para limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté caliente.
- **Bandeja de goteo y la Copa:** Limpie regularmente los goteos de grasa de la bandeja de goteo y goteo Copa. Cuando la parrilla se haya enfriado completamente después de su uso, retire la copa de la bandeja y deslice la bandeja de la parrilla. Limpie la grasa de grasa de las superficies de la taza y de la bandeja de lavado con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave no abrasivo. Deslice la bandeja en la parrilla y sustituir la copa de nuevo en la bandeja antes de usar la parrilla nuevamente.



#### Fumador Operación:

- En la industria manufacturera y la preservación de los componentes de su ahumador, residuos de aceite puede estar presente en la superficie del quemador y la cocina de su ahumador.
- B Antes de cocinar en su ahumador por primera vez debe precalentar durante 15 minutos en "Hi" para quemar este aceite residual.

#### Consejos para cocinar:

- Para hacer que la adición de agua más fácil y seguro, use una regadera limpio puede con un largo pico.

#### Remojar las astillas de madera:

Nota: remojo astillas de madera evitarán las astillas de madera se enciendan y producirán mejores resultados fumadores.

Para obtener los mejores resultados remojar sus astillas de madera de la siguiente manera:

- virutas de madera pequeña en remojo 1 - 2 horas antes de su uso
- virutas de madera más grande en remojo 2 - 3 horas antes de su uso

#### Adición de las virutas de madera

Llene la sección central de la bandeja de astillas de madera con astillas de madera. Vierta el agua en la sección exterior circundante de la cacerola. El agua que rodea evitará que las astillas de madera se sobrecaliente y se queme demasiado rápido. Una bandeja llena es suficiente normalmente durante varias horas de fumar. Una vez que el molde está lleno, ponga el pan en el fumador y cubrir con una tapa. Para añadir astillas de madera durante la cocción, se recomienda utilizar pinzas o alicates de mango largo para quitar la tapa de una sartén y colocar las piezas en la bandeja de astillas de madera sin retirar la sartén. No se recomienda para quitar la cacerola de astillas de madera, mientras que el fumador se encuentra en funcionamiento.

#### Iluminación Fumador quemador Encendedor:

1. Abra la puerta antes de quemador ahumador iluminación.
2. Verifique que la perilla de control esté en la posición "OFF".
3. Empuje y gire la perilla de control del quemador ahumador para Hi.
4. Si NO se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
5. Para apagar, gire la perilla de control en sentido horario hasta que se trabaje en la posición "OFF".

#### Coinciden Iluminando el tabaco:

1. Abra la puerta del quemador antes de encender.
2. Gire la perilla de control del quemador a "OFF".
3. Prenda y coloque un cerillo aproximadamente a 1/2 " (1 a 2 cm) de la hornilla.
4. Gire la perilla de control del quemador a la posición "HI". El quemador debe encenderse en 5 segundos.
5. Una vez encendida la hornilla, continúe empujando la perilla de control durante 30 segundos.
6. Si el quemador no se enciende, gire la perilla de control a "OFF" y espere 5 minutos para que el gas despejar y repita el procedimiento de encendido.
7. Si el quemador no se enciende dentro de los primeros intentos con un cerillo, hay un problema con el suministro de gas. Apague el gas en la hornilla y el cilindro. NO trate de operar la parrilla hasta que el problema se detecta y corrige.



### Consejos de cocina - madera Saborizante:

- virutas de madera pequeñas funcionan mejor en el interior del depósito de desechos de madera.
- Utilice maderas secas, como nogal, pacana, manzana, cereza, o mezquite.
- La mayoría de los bosques de árboles frutales o de tuerca producen excelente aroma de humo
- No use maderas resinosas como el pino o madera contrachapada. Esto suele producir aromatizante desagradable.
- Deje que su sabor sea su guía - experimentar con diferentes tipos y cantidades de trozos de madera, astillas, o palos. Incluso puedes mezclar maderas.
- Para producir más humo y evitar la quema rápido, pre-remojo las astillas de madera en un tazón aparte de agua por lo menos durante 20 minutos, o envuelva las fichas en papel de aluminio perforado.
- La mayoría de aroma de humo se produce dentro de la primera hora de cocinar. Adición de astillas de madera después de la primera hora por lo general no es necesario a menos que se desee aroma de humo extra.

### El almacenamiento de su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Almacenar en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si se almacenan al aire libre. Elija entre una variedad de cubiertas parrilla ofrecidos por el fabricante una vez disponible.
- parrilla de tienda en el interior sólo si el tanque de gas se apaga y

Disconnected, retirar de la parrilla y guardándolo al aire libre.

- Al retirar la parrilla de almacenamiento, siga "Limpieza de la unidad del quemador" instrucciones antes de comenzar la parrilla.

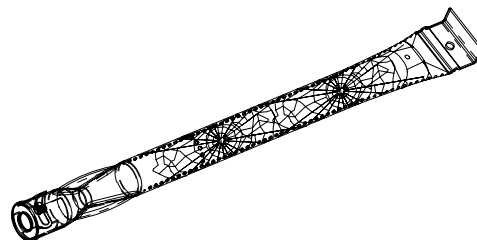


# PRECAUCIÓN

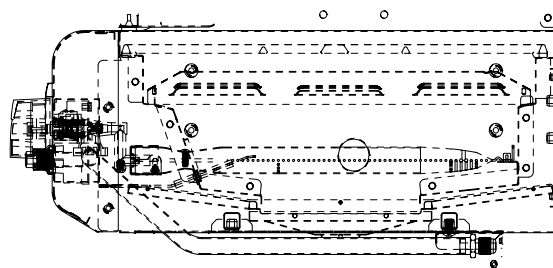


## SPIDER ALERTA!

**IMPORTANTE:** Asegúrese siempre de que los tubos de los quemadores Venturi están limpios. Un tubo quemador venturi tiene un área estrecha en la que las arañas suelen construir sus nidos..



Si usted nota que su parrilla está más difícil encender o que la llama no es tan fuerte como debe ser, tómese el tiempo para revisar y limpiar las del venturi.



Las arañas y los insectos pequeños han llegado a crear "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en el tubo venturi de la parrilla (s) que obstruyen el flujo de gas al quemador. El gas que se acumula puede encender en el venturi detrás del panel de control. Esto se conoce como un flashback y puede dañar su parrilla e incluso causar lesiones. Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento del quemador y

montaje venturi debe ser retirado de la parrilla y limpiado antes de su uso cada vez que la parrilla ha estado inactivo durante un período prolongado.

### Limpieza de la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y / o reemplazar partes de la hornilla, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas en las perillas de control y del tanque de gas
2. Retire las parrillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire el pasador de chaveta de la parte posterior de los quemadores. (Vea la figura A. próxima página)
4. Levante cuidadosamente cada hornilla y retírela de las aberturas de las válvulas.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Utilice el más fácil para usted.

(A) Doble un alambre rígido (un gancho de ropa sirve bien) en un pequeño gancho. Ejecutar el gancho a través de cada tubo quemador varias veces.

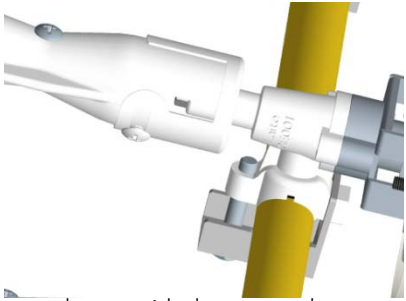


(B) Use un cepillo angosto para botellas con un mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), ejecute el cepillo por cada tubo quemador varias veces.

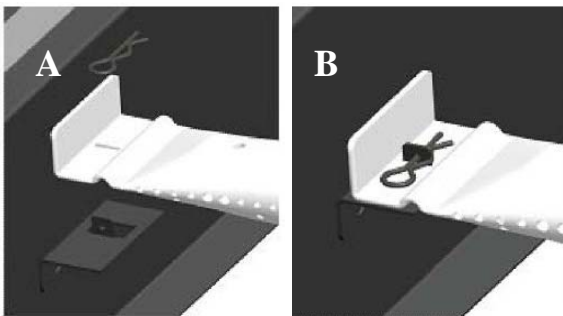
(C) Use protectores para la vista: Con una manguera de aire para forzar el aire en el tubo del quemador y los puertos del quemador. Compruebe cada puerto para asegurarse de que el aire sale cada hoyo.

5. Cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
6. Limpie los puertos bloqueados con un alambre rígido como anopen clip.
7. Compruebe quemador para detectar daños, debido al desgaste normal ya la corrosión algunos orificios pueden alargarse. Si cualquier grandes grietas o agujeros se encuentran reemplazan quemador.

**MUY IMPORTANTE:** Los tubos del quemador se deben volver a aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones de abajo.

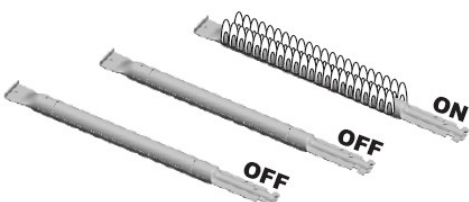


8. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
9. Fije los quemadores a los soportes con cierre de seguridad. (Vea la figura B abajo)
10. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Vuelva a colocar difusores de calor y las parrillas de cocción.



### Cocción indirecta

Aves y cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Coloque los alimentos sobre el quemador apagado (s); el calor de los quemadores encendidos circula suavemente a lo largo de la parrilla, cocinar la carne o pollo sin el toque de una llama directa. Este método reduce en gran medida los brotes al cocinar los cortes grasos adicionales porque no hay llama directa que incendie la grasa y los jugos que gotean durante la cocción.



## 1 quemador de cocina

Cocine con calor directo o indirecto.

Lo mejor para comidas más pequeñas o alimentos.

Consumo menos combustible.

### Instrucciones para cocinar indirectos

- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Debido a las condiciones climáticas, los tiempos de cocción pueden variar. Durante las condiciones frías y ventosas puede ser necesario aumentar para asegurar la suficiente temperatura de cocción el ajuste de temperatura.
- Coloque los alimentos durante más de quemador apagado(s).



### Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Para mantener los alimentos a salvo de las bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

**Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes y después de manipular carnes y aves crudas.

**Separar:** Separe las carnes crudas y aves de corral desde listos para comer los alimentos para evitar la contaminación cruzada. Use un plato limpio y utensilios de los alimentos preparados.

**Para más información llame al: Carnes y Aves Hotline al 1-800-535-4555 (en Washington, DC (202) 720 a 3333, 10:00 am 4:00 pm EST).**

### Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180° F; las pechugas, 170° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160° F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. Los filetes, asados y chuletas de res, de ternera y de cordero se pueden asar a 145° F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160° F.
- NEVER partially grill meat or poultry and finish cooking later. Cook food completely to destroy harmful bacteria.
- When reheating takeout foods or fully cooked meats like hot dogs, grill to 165° F, or until steaming hot.

**WARNING:** Para asegurarse de que es seguro para comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas que figuran en el cuadro siguiente.

USDA* Temperaturas internas mínimas de cocción	
Carne de res, ternera, cordero y cerdo —Corta todo **	145° F
Pescado	145° F
Carne de res, ternera, cordero y cerdo— Carne	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Pavo, pollo y pato - piezas enteras, y de tierra	165° F

\* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

\*\* Permitir que la carne de un descanso de tres minutos antes de cortarlo o consumir.

## Gas Natural Kit de conversión

Para comprar piezas para conversión a gas natural llamar a Sears al 1-844-553-6667

El gas natural kit de conversión

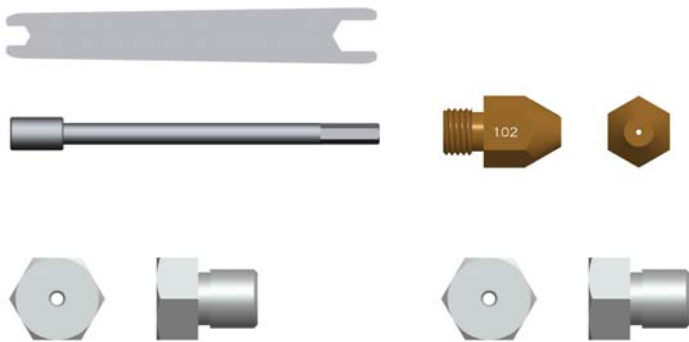
Pieza del fabricante NO .: 61300211, Kenmore Modelo No .: 20162

Su parrilla se puede convertir en gas natural con este

Kit de conversión de gas por un técnico cualificado para ello. en orden

para convertir esta parrilla al técnico necesitará esta

Kit de conversión.



12 El gas natural "manguera

Si la conversión de la parrilla a gas natural, el técnico en

la mayoría de los casos, tendrá esta manguera de 12 'extensión de 1/2 "ID

(diámetro interior), que está incluido en el gas natural

Kit de conversión.



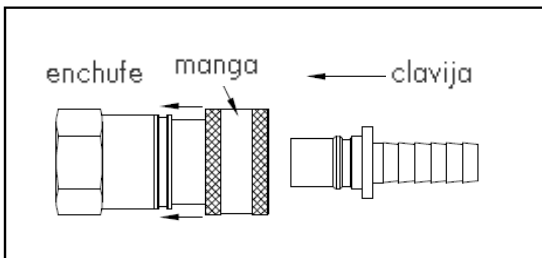
**Para la conexión de Gas Natural**

**Preparación:**

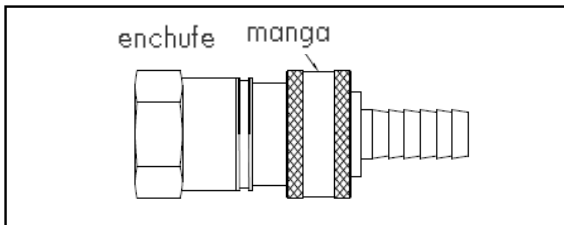
1. Cierre el suministro de gas y quite la tapa del gas Lado de la oferta.
2. Recomendado: Instale una válvula de cierre en del lado de gas de alimentación antes de instalar el zócalo.
3. Socket debe ser instalado por un distribuidor autorizado técnico de conformidad con el gas combustible nacional código (NFPA 54/ANSI223.1)
4. Antes de introducir el enchufe, encienda el suministro de gas y fugas probar todas las conexiones, incluyendo el vástago de la válvula de cierre válvula y la abertura de la toma de corriente. Para obtener los mejores resultados, usar y libre de amoniaco y jabón disuelto en agua.

**Instrucciones de uso:**

1. Para conectar, empuje hacia atrás la manga casquillo.



2. Inserte el enchufe y el manguito de liberación.
3. Empuje el enchufe hasta el manga de encaje hacia adelante.  
(Gas fluirá de forma automática. Si no se conecta correctamente el enchufe a la toma inhibirá el flujo de gas al aparato.)



**Para desconectar**

1. Tire de la manga de nuevo. Saque el enchufe hembra de salida. (Gas es se apagará automáticamente.)
2. Cierre la válvula de cierre y vuelva a colocar las tapas de polvo en el conector y enchufe.

**Gas LP**

Si su parrilla es para gas LP, el regulador suministrado está ajustado para un 11-in. Columna de agua (WC) y es para uso con gas LP solamente. El suministrado por la fábrica regulador y la manguera debe ser utilizado con un 20-lb. LP del tanque de gas.

**Gas Natural**

Si su parrilla es para Gas Natural, se establece para un 7-in. columna de agua (WC) y es para uso con gas natural. La presión del gas se ve afectada por el tamaño de la línea de gas y la longitud de la línea de gas ejecutar desde la línea de gas de la casa. Siga las recomendaciones de la siguiente tabla.

De la casa al Grill	
distancia	Tamaño de la tubería
Up to 25 ft.	3/8 pulgadas de diámetro
26 – 50 ft.	1/2 pulgadas de diámetro
51 – 100 ft.	2/3 de la carrera: 3/4 pulgadas de diámetro 1/3 de la carrera: 1/2 pulgadas de diámetro
Over 101 ft.	3/4 pulgadas de diámetro

## LISTA DE PIEZAS

Clave	Descripción	Cant	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant	Pieza No.
1	Parrilla de calentamiento	1	61200202	33	Tapa	1	61200004
2	Cocina la parrilla	3	61200203	34	Gire la varilla, tapa	2	50300207
3	Difusor de calor	6	40800023	35	Pasador de chaveta	10	110050
4	Bandeja de grasa	1	61200360	36	Delantero parachoques de goma de silicona	2	40700103
5	Parrilla del quemador lateral	1	40800019	37	Placa de la insignia	1	40800106
6	Quemador lateral	1	40800121	38	Tapa manija asiento	2	40900013
7	Base del quemador lateral	1	40800063	39	Mango de la tapa	1	61200011
8	Estante lateral derecho	1	61200045	40	Parachoques de goma de silicona de cámara de combustión	2	50300205
9	Alambre Ingitor	2	61300105	41	Cámara de combustión	1	61300004
10	Tapa del quemador lateral	1	40200044	42	Taza de la grasa	1	40800026
11	Gire el eje de la tapa del quemador lateral	1	61200216	43	Clip de taza de grasa	1	40800131
12	Fascia, estante de la derecha	1	61200365	44	Quemador principal	6	61200026
13	Bisel de la perilla de control, quemador lateral	1	61200400	45	Alambre de Ingitor A	2	61200206
14	Perilla de control	7	40900206	46	Alambre de Ingitor B	4	61200205
15	Soporte de estante lateral	2	61200056	47	Línea de Gas de fumador	1	61300098
16	Estante lateral plegable	1	61200051	48	Orificio de fumador	1	61300099
17	Soporte del protector de calor del tanque	1	61200025	49	Termopar	1	61300102
18	Bandeja de grasa	1	61200023	50	Manguera de la hornilla del fumador	1	61300097
19	Panel posterior del gabinete derecho	1	61200091	51	Válvula de seguridad, quemador de ahumado	1	61300095
20	Partido soporte soporte	1	40800129	52	Múltiple, quemador de ahumado	1	61300017
21	Soporte de manguera de gas	7	61300030	53	Colector, quemador principal	1	61300015
22	Módulo electrónico de ignición	2	61200215	54	Válvula de gas, quemador principal	6	61200024
23	Right Module Bracket	1	61300032	55	Regulador	1	61200222
24	Caja individual de imán	1	61200129	56	Manguera del quemador	1	61200214
25	Imán	4	40200094	57	Válvula de gas, quemador lateral	1	61200213
26	Partido titular	1	40800128	58	Panel de control	1	61300203
27	Panel de la derecha, gabinete principal	1	61200060	59	Bisel de la perilla de control, quemador de ahumado	1	61300163
28	Panel de la derecha, gabinete derecho	1	61200093	60	Bisel de la perilla de control, quemador principal	6	40900036
29	Deflector de tanque derecho del gabinete	1	61200098	61	Perilla de control, quemador de ahumado	1	61300093
30	Soporte de la puerta, gabinete derecho	1	61200100	62	Riel trasero	1	61200065
31	Soporte de pasador de la bisagra superior derecha	2	40200057	63	Soporte de la puerta, gabinete principal	1	61200067
32	Indicador de temperatura	1	61200201	64	Soporte de pasador de bisagra superior izquierda	1	40200056

## LISTA DE PIEZAS

Clave	Descripción	Cant	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant	Pieza No.
65	Puerta superior de la caja de Manget	1	61300106	87	Puerta del ahumador	1	61300078
66	Panel posterior del gabinete principal	1	61200062	88	Tira de la Junta	1	61300121
67	Deflector tanque	1	40800090	89	Bandeja de grasa, fumador	1	61300071
68	Soporte del tanque	1	40800130	90	Soporte de la bandeja para virutas de madera	1	61300115
69	Estante inferior izquierdo	1	61300091	91	Bandeja de virutas de madera	1	61300073
70	Barra de soporte del Angel	2	40900060	92	Tapa, la bandeja para virutas de madera	1	61300074
71	Baje la puerta de la caja Manget	1	40200072	93	Soporte del quemador de fumador	1	61300069
72	Estante inferior derecha	1	61200116	94	Quemador de ahumado	1	61300113
73	Barra de empuje	2	40900212	95	Soporte de cocción de la parrilla, ahumador	8	61300114
74	Gancho	2	40900213	96	Parrillas de cocción, fumador	3	61300116
75	Barra de apoyo de espalda inferior	1	61200124	97	Caja para ahumar	1	61300034
76	Barra de soporte inferior delantera	1	61200126	98	Soporte de orificio de fumador	1	61300070
77	Puerta izquierda, gabinete principal	1	61200068	99	Panel posterior, fumador	1	61300072
78	Manija de la puerta	4	61200217	100	Gancho	4	61200221
79	Puerta derecha, gabinete principal	1	61200072	101	Barra de empuje	1	61200212
80	Soporte de la herramienta	1	61200107	102	Fascia, estante del lado izquierdo	1	61300022
81	Derecho de la puerta	1	61200101	103	Estante del lado izquierdo	1	61300019
82	Soporte de módulo derecho	1	61300031	104	Atteindre chaîne Holder	1	120010
83	Aislar la placa, soporte de módulo izquierdo	2	61300162	105	Cable de control del pulso	1	61300103
84	Panel de la izquierda, gabinete izquierdo	1	61300028	106	Cable de tierra de impulso	2	61200208
85	Tapa del orificio	2	61300087	107	Cable de tierra de impulso	1	61300096
86	Indicador de temperatura, fumador	1	61300120				

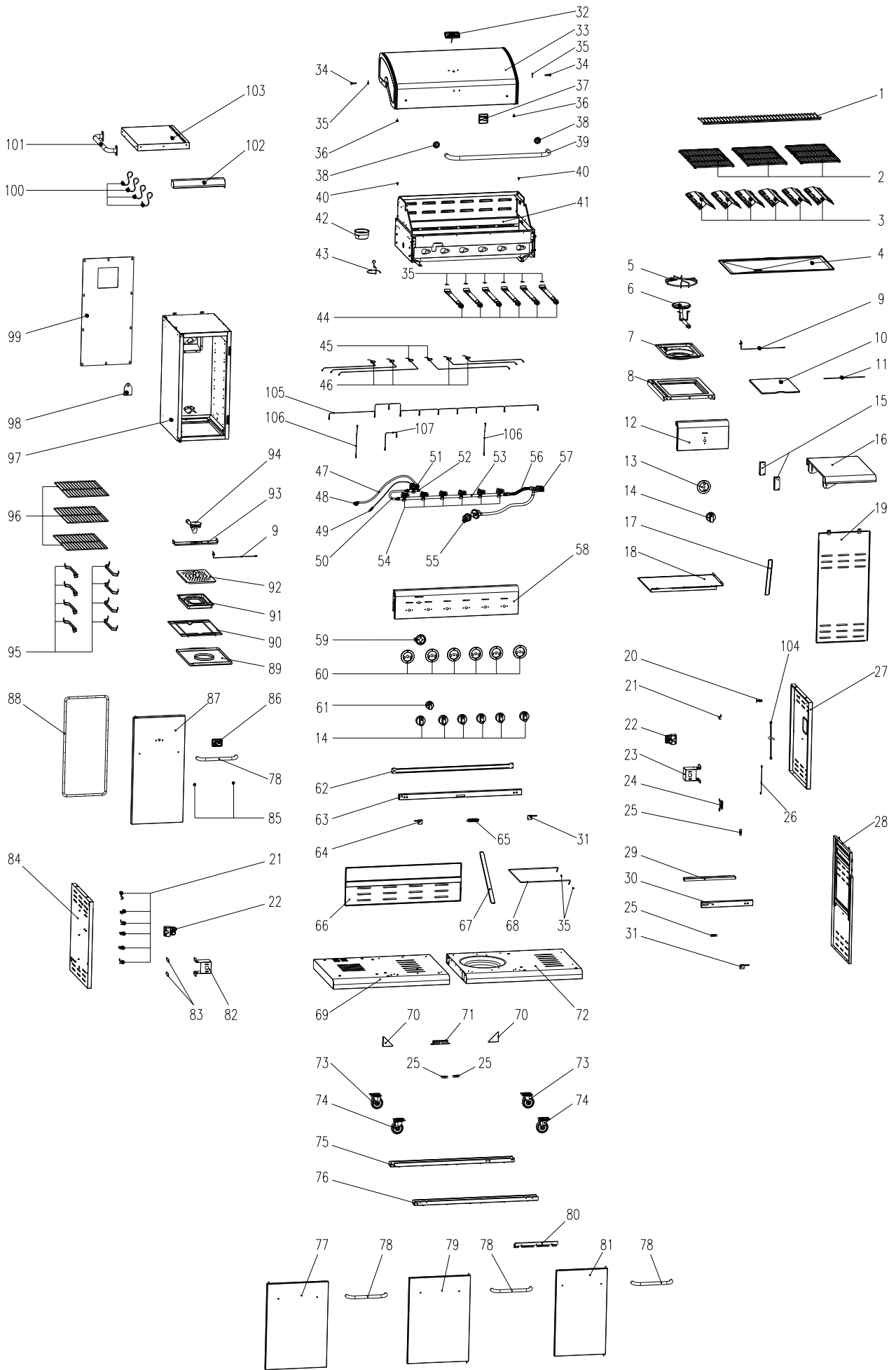
No se ilustra

Paquete de herrajes	1	61300101
Manual del producto	1	61300100B

Si le falta el hardware o que han deteriorado las partes después de desembalar parrilla, llame al 1-888-287-0735 para su sustitución.

Si falta o está danada alguna piezas, llame al 1-844-553-6667 , papa su reposición.

**NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramen te Diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el metodo de armado es el mismo.**





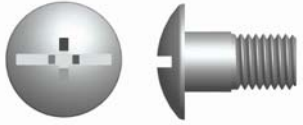
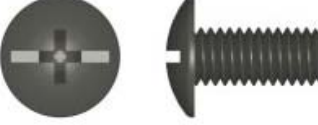
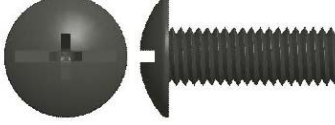



# ASAMBLEA

**POR FAVOR LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE PASO A PASO.**

**Herramientas necesarias para el armado:**

- Llave inglesa (que no viene incluida)
- Destornillador (que no viene incluida)
- Llave mixta de 7/16" (que no viene incluida) Mazo de goma
- El hardware siguiente se presenta en blister:

<p>Tornillos de M6X12 Cant: 4 us</p> 	<p>Tornillos de M6X13 Cant: 4 us</p> 	<p>Tornillos de M6X17 Cant:4 us</p> 
<p>Pila AA Cant: 2 us</p> 		

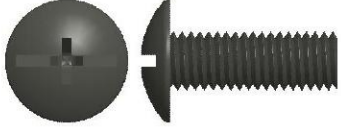
# 1

## Soporte de estante lateral

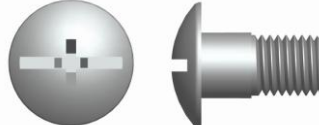
**IMPORTANTE:** Asegúrese de poner los frenos de rueda para evitar que la parrilla se mueva mientras se realiza cada paso de montaje. (A)

- Cuando termine el ensamblado de la parrilla y la parrilla se mueve a la posición deseada para la operación, los frenos del echador; Esto ayudará a la parrilla para permanecer en el lugar para una operación segura. (A)
- Conecte los dos plegable lateral soportes para el panel exterior de los **(4) tornillos de M6x17** de la derecha. Coloque los soportes como se muestra en la figura.(B)
- Insertar **(2) tornillos de M6x 12** en los orificios inferiores de los soportes de apoyo.(B)

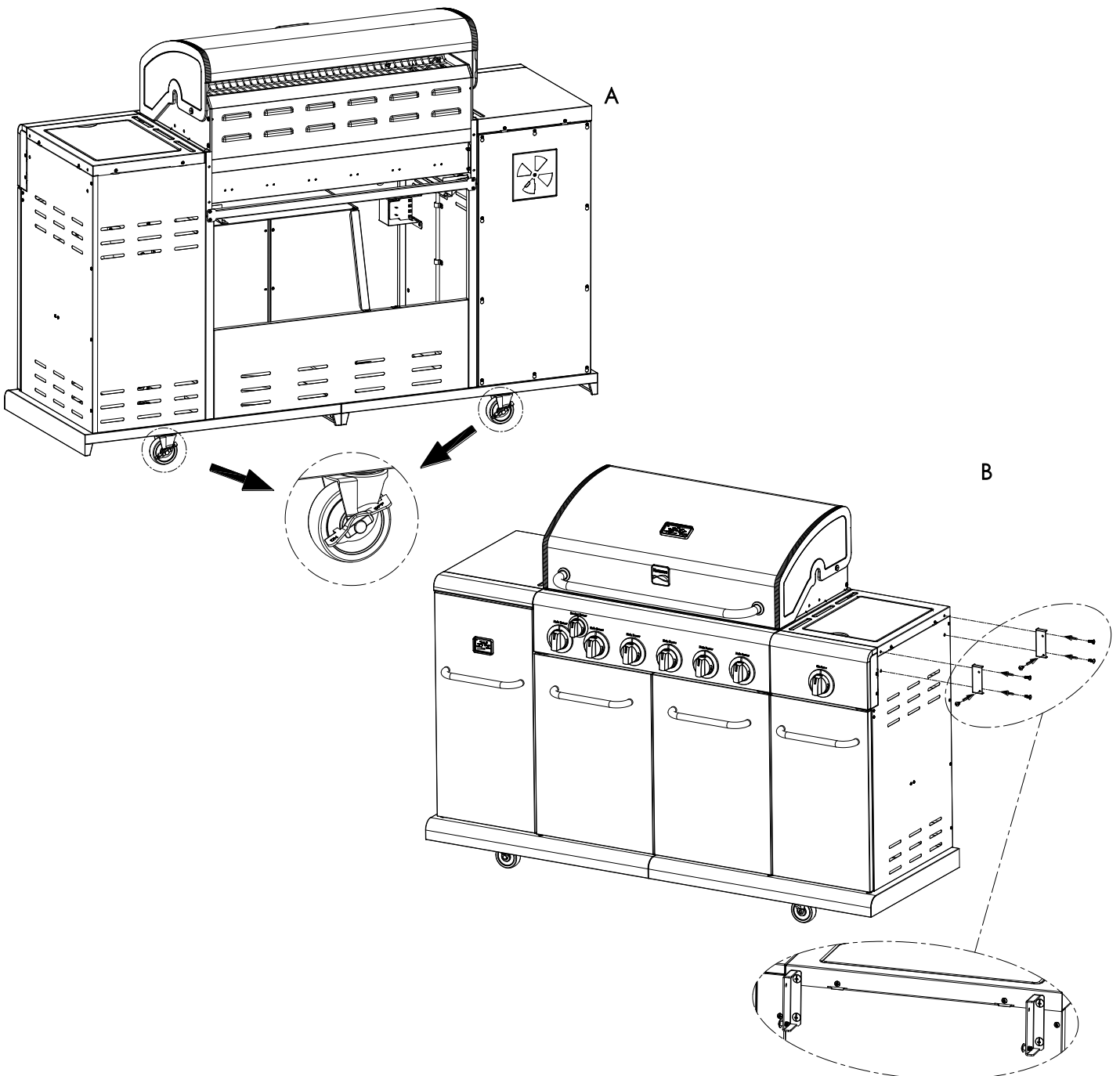
**Nota: Apriete todos los tornillos de completar este paso.**



Tornillos de M6X17  
Cant: 4 us



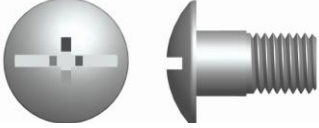
Tornillos de M6X12  
Cant: 2 us



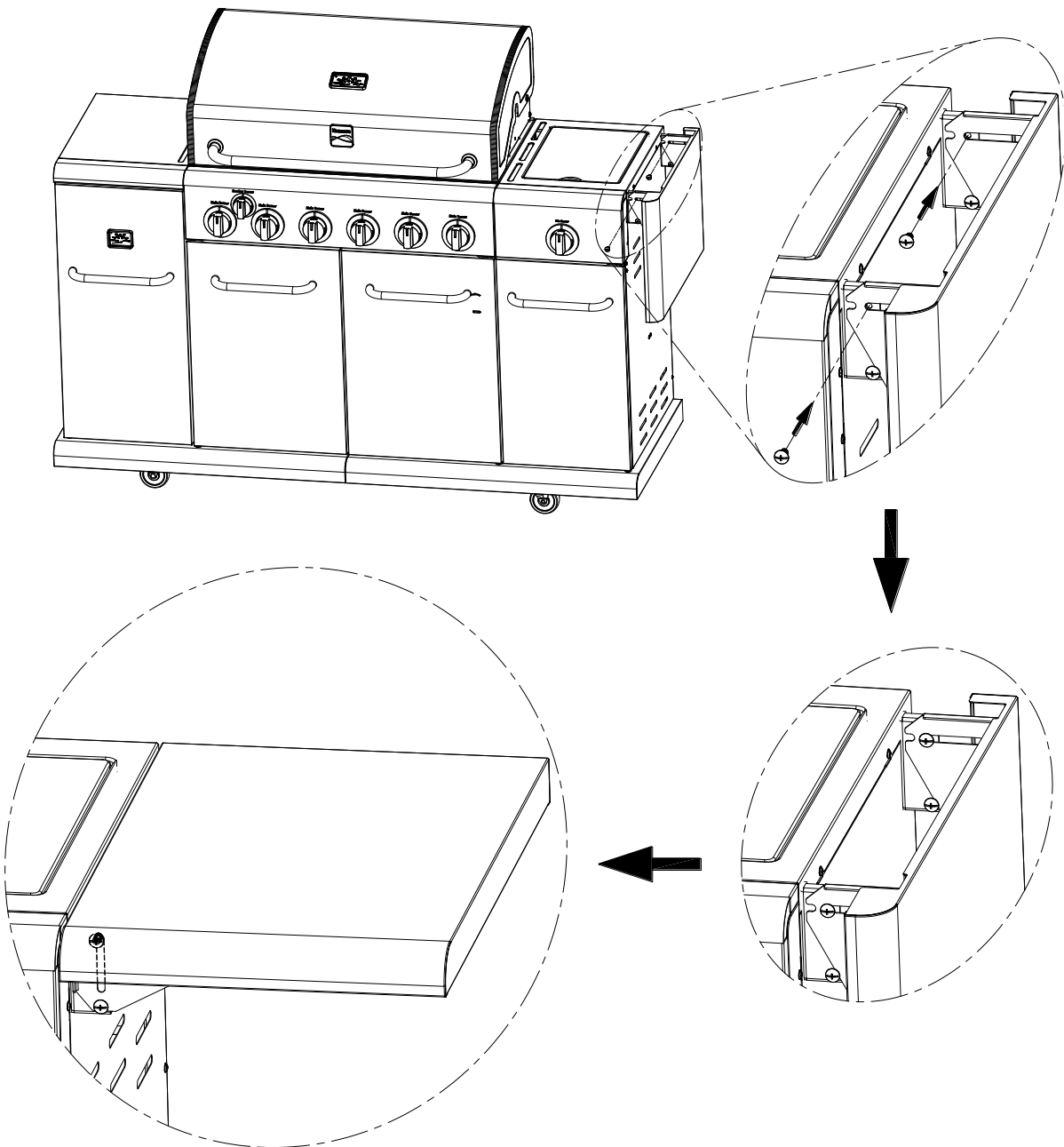
# 2

## Estante lateral plegable

- Alinee las ranuras de soportes con orificios superiores en los soportes como se muestra A. Sostenga estante en su lugar mientras instala estante sobre los soportes con **(2) tornillos de M6x12**.
- Levante el estante y empuje hacia abajo para que encaje en la posición como se muestra B. Estante inferior, levante y baje.



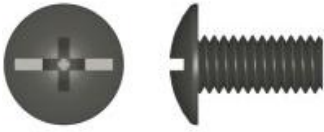
Tornillos de M6X12  
Cant: 2 us



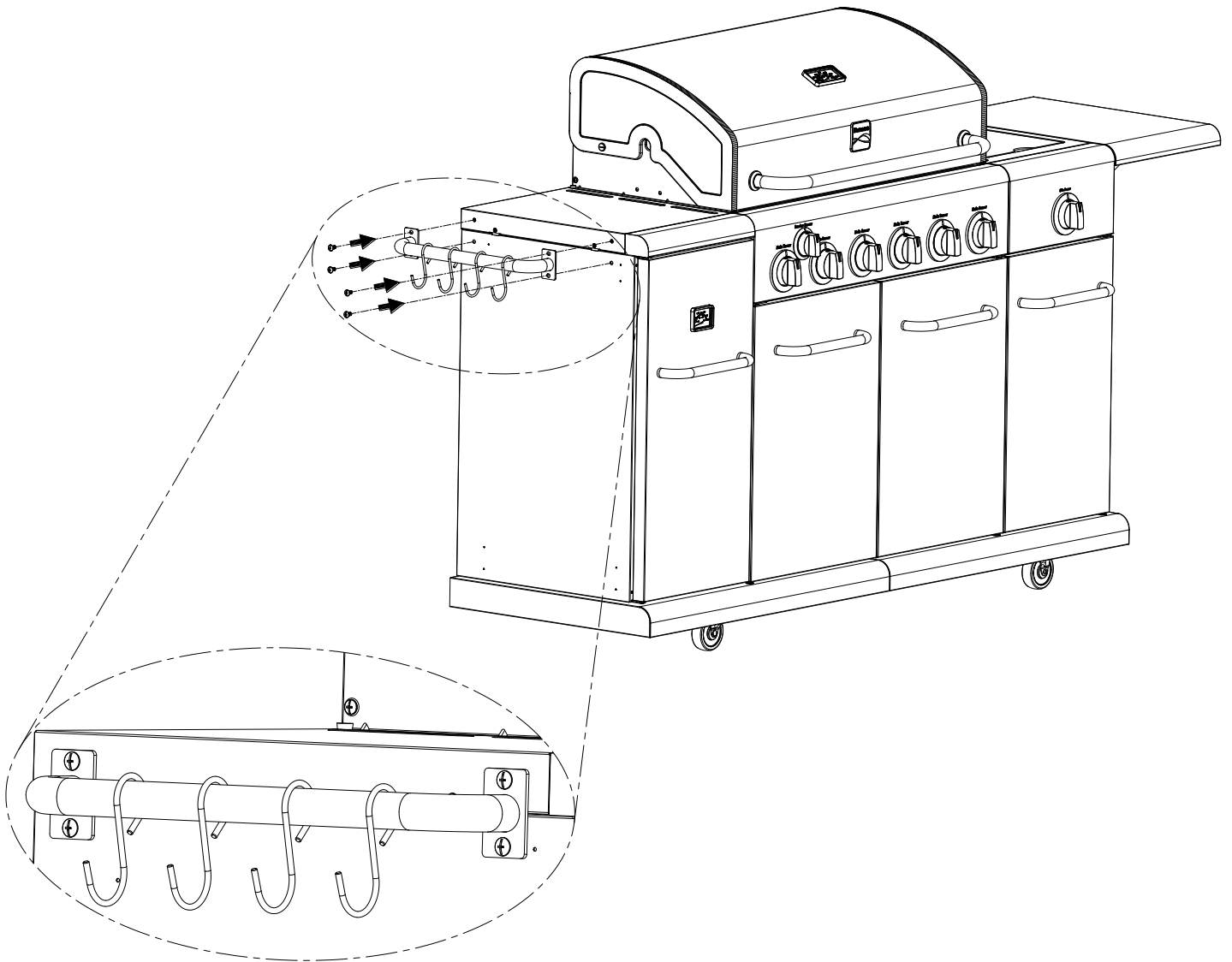
# 3

## Barra de empuje

- Una barra de empuje al panel de la izquierda con **(4) tornillos de M6x13** como se muestra.  
Nota: Los extremos de gancho deben estar lejos de la parrilla.



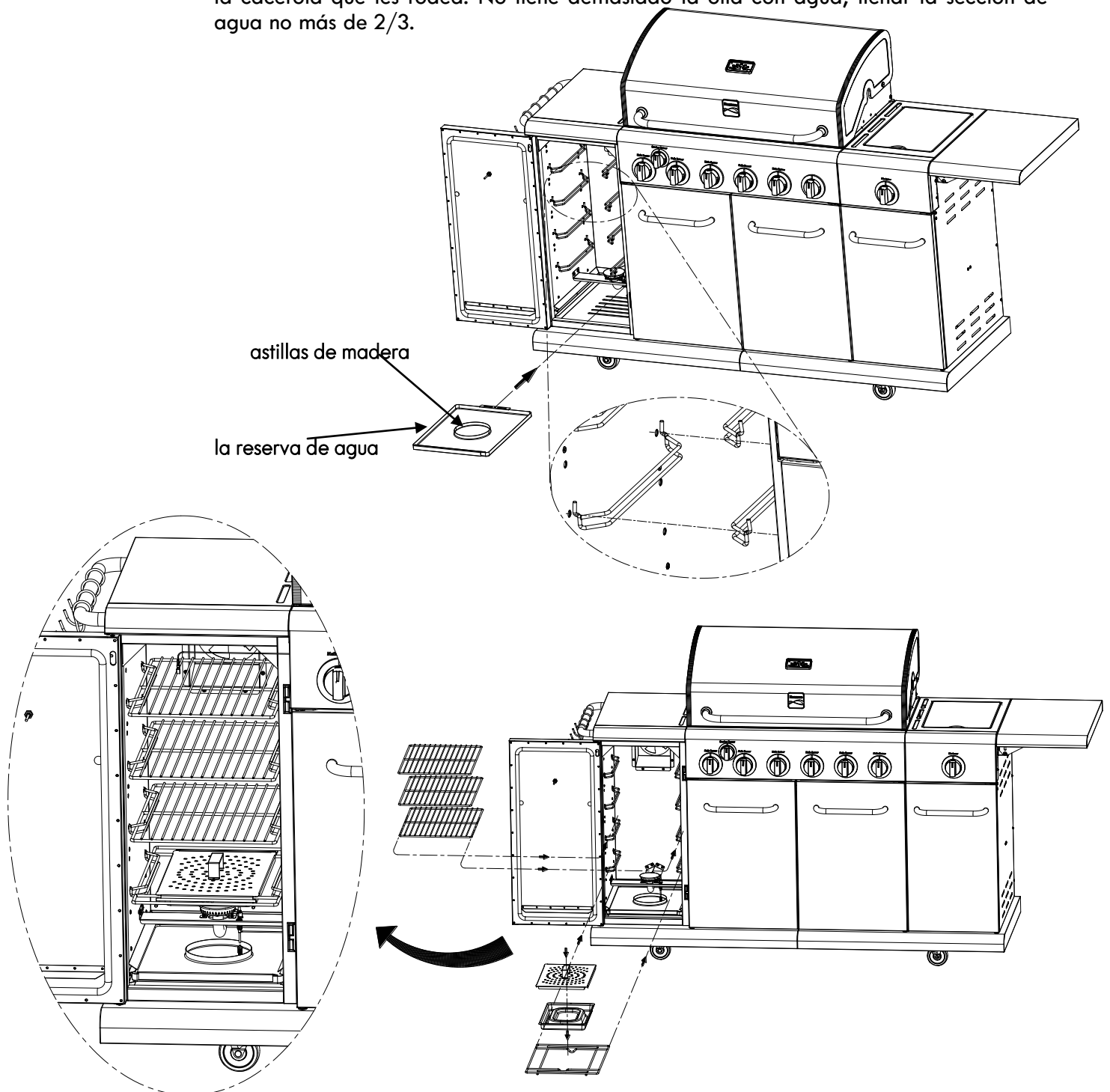
Tornillos de M6X13  
Cant: 4 us



# 4

## Fumador

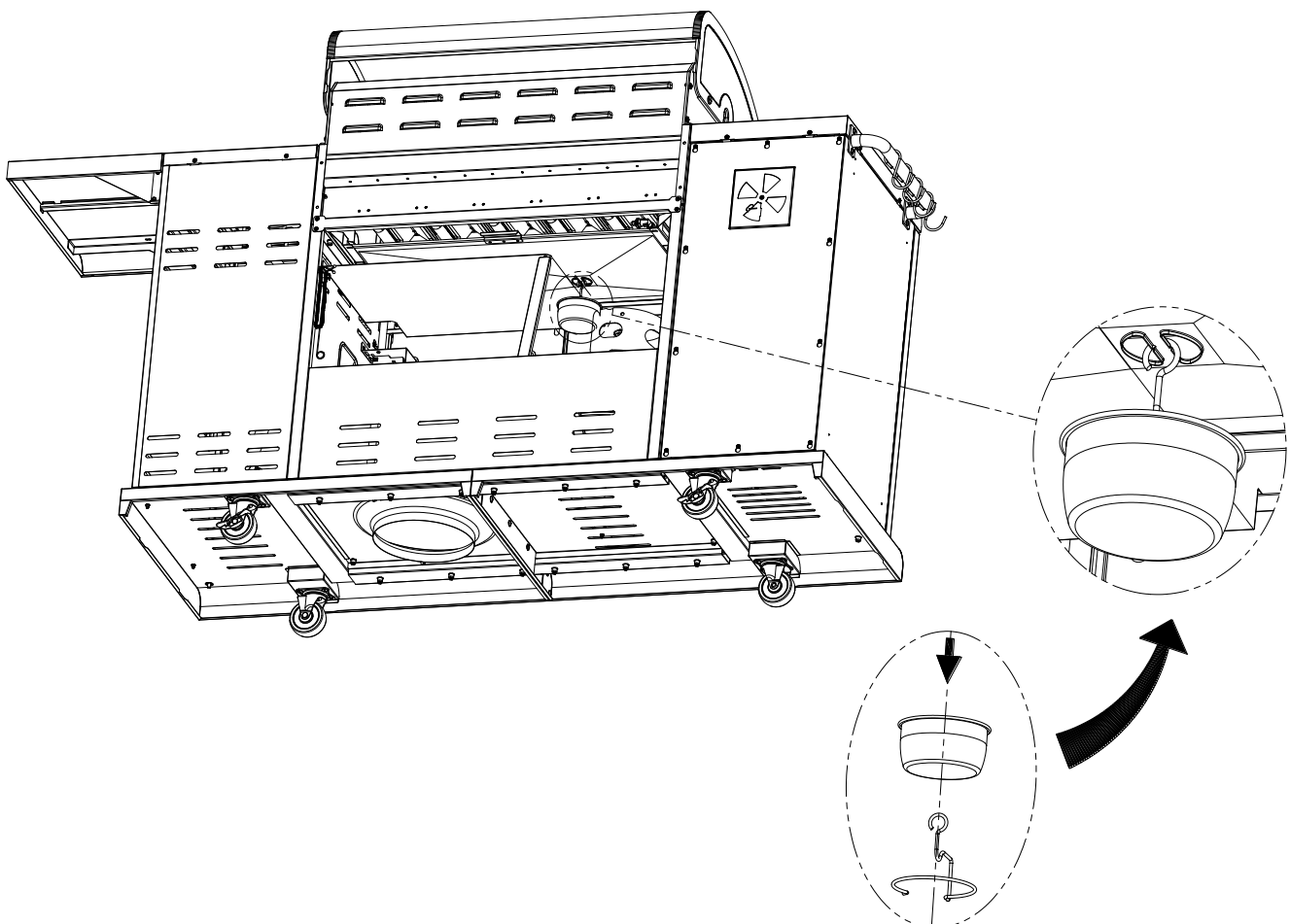
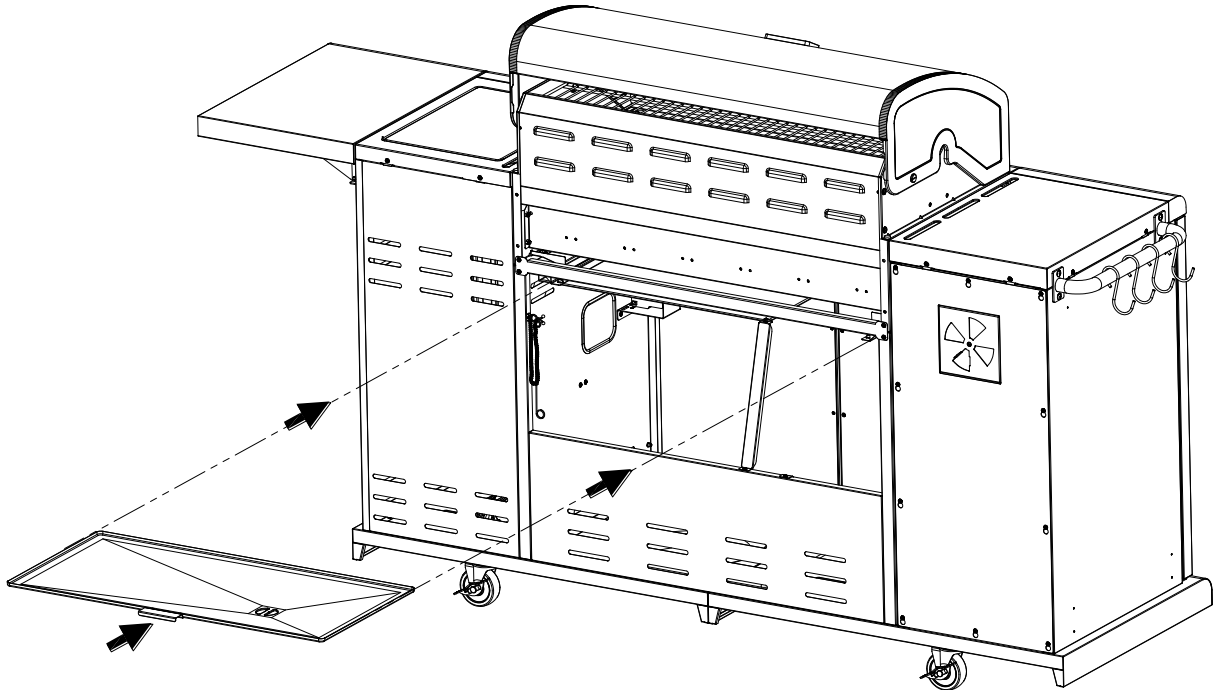
- Coloque la bandeja de grasa de fumador en la parte inferior del ahumador.
- Instale los soportes de estante de cocción ocho en los paneles laterales dentro del ahumador. Para instalar, inserte las patas de soporte de estante en los agujeros correspondientes dentro del ahumador.
- Coloque la bandeja de virutas de madera en el bastidor. Asegúrese de que encaje bien en el centro de la parrilla. Coloque la tapa en la caja para astillas de madera. Coloque el soporte de astillas de madera en los 4 soportes.
- Inserte 3 piezas de rejilla en soportes de rack de 1ª, 2ª y 3ª respectivamente como se muestra. Asegúrese de que cada bandeja es firme y nivelada.
- El agua se puede verter en la sartén de astillas de madera para evitar que las astillas de madera se sobrecaliente y se queme demasiado rápido. Colocar las virutas de madera en la sección central de la cacerola, y verter el agua en la sección exterior de la cacerola que les rodea. No llene demasiado la olla con agua; llenar la sección de agua no más de 2/3.



# 5

## Bandeja de grasa, taza de la grasa y titular del partido

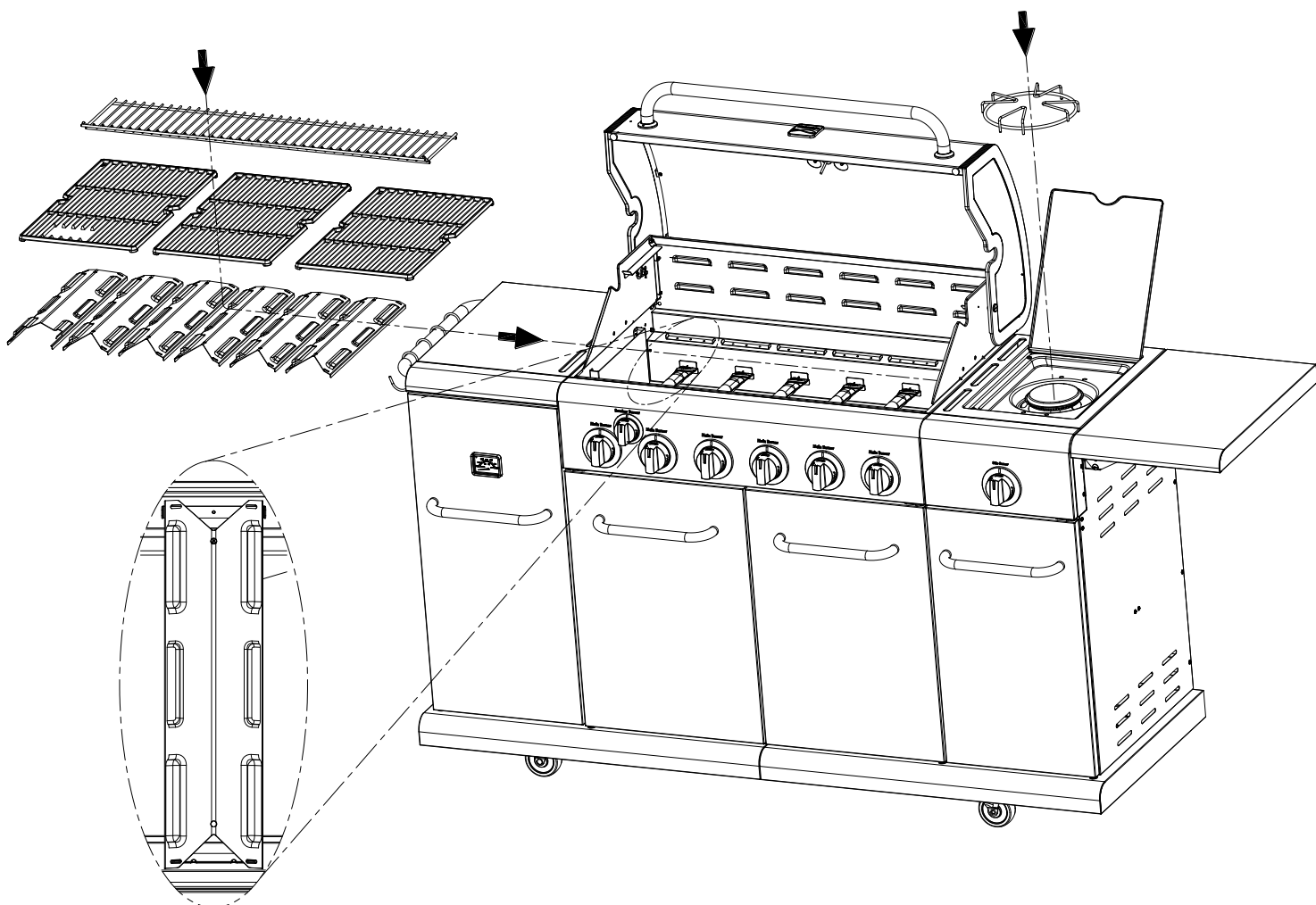
- Sacar la bandeja de grasa de la parte posterior de la cámara de combustión. La vuelta y deslícelo hacia la parte inferior de la cámara de combustión de espaldas. Asegúrese de que el agujero de drenaje de grasa es en el lado derecho, visto desde la parte trasera de la parrilla.
- Coloque la taza de la grasa en el clip de taza de grasa. Colgar clip de taza de grasa de la parte inferior de la bandeja de grasa como se muestra.



# 6

## Difusores de calor, parrillas de cocción y calentamiento de Rack

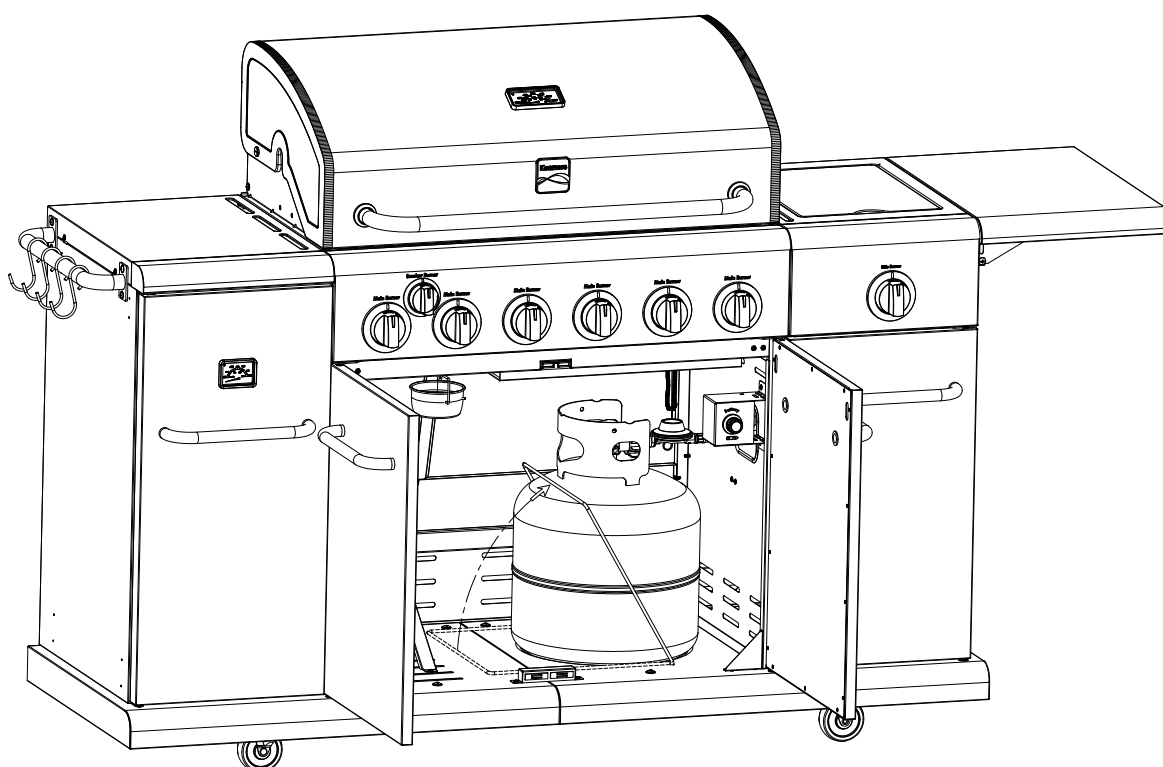
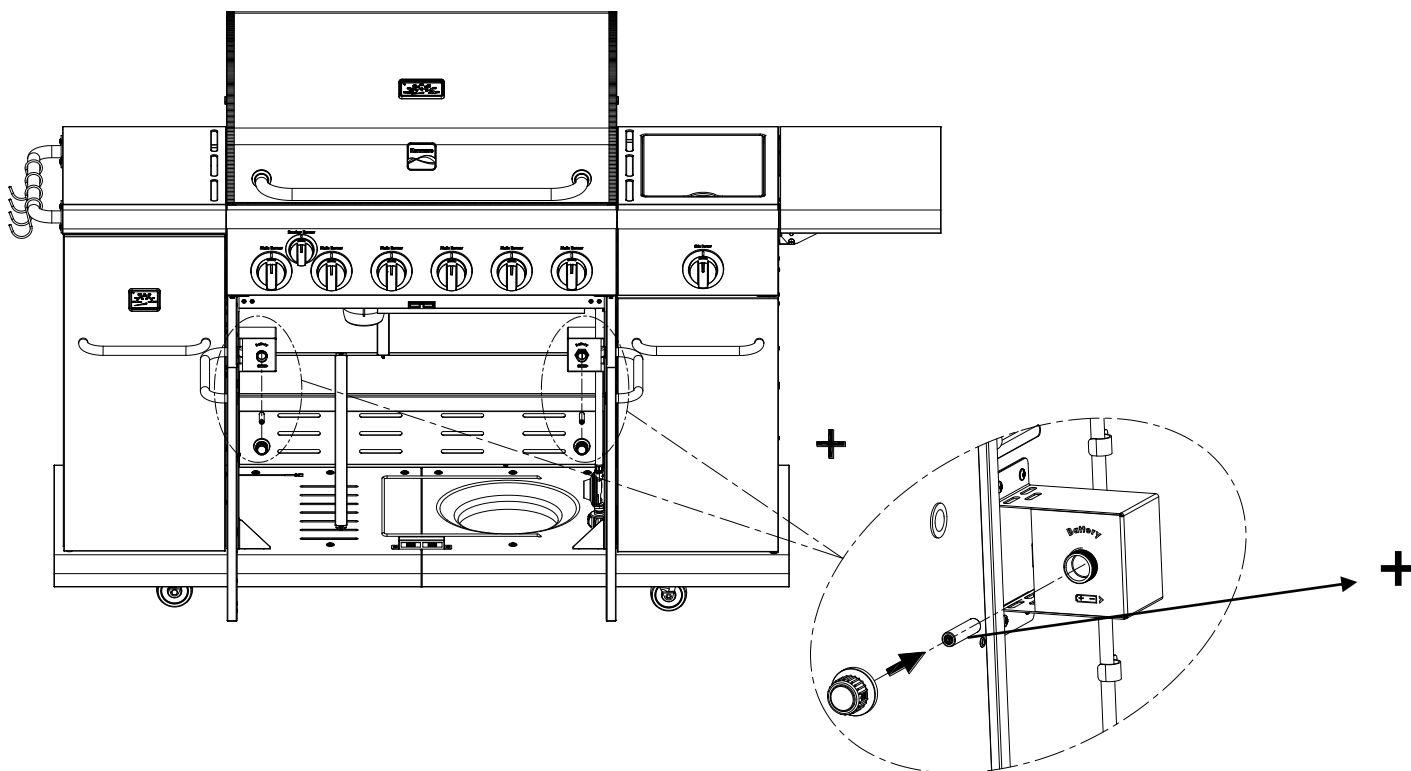
- Coloque difusores de calor sobre los quemadores principales. Los difusores de calor entra en la cámara de combustión en cualquier dirección. Coloque fichas en la parte delantera de la cámara de combustión a través de ranuras en consejos de difusor. Consejos de difusor de ajuste entre las fichas Vde la parte posterior de la cámara de combustión.
- Lugar cocina parrillas sobre restos de rejilla en la parte delantera y trasera de la cámara de combustión.
- Inserte la parrilla con borde levantado frente a los soportes en la parte superior de la cámara de combustión tal como se muestra.
- **Coloque el quemador lateral parrilla sobre el quemador lateral.**



# 7

## El tanque LP

- Desenrosque las tapas del encendedor de módulos de encendido. Inserte 1 batería alcalina AA en cada módulo con revestimiento de positivo (+) outward. Encendedor de tapones en el módulo.
- Alimente la manguera del regulador a través del orificio en el panel lateral derecho.
- Tanque de gas LP se vende por separado. Use solamente con una OPD (dispositivo de protección de sobrellenado) había equipado con tanque de gas LP. Llene y verificación antes de colocar en la parrilla y regulador de fugas.
- Tanque de gas LP de lugar en agujero del estante inferior con apertura de collar del tanque hacia la derecha como se muestra. Levante portatanque para sujetar firmemente el tanque en su lugar.



**EMERGENCIAS: Si no se puede detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a los bomberos.**

Emergencias	Causas probables	Medidas de prevención / solución
<p>Fuga de gas de mangueras quebradas, cortadas o quemadas.</p> <p>Fuga de gas del cilindro.</p> <p>Fuga de gas de la válvula del cilindro de gas.</p> <p>Fuga de gas entre cilindro de gas y la conexión del regulador.</p> <p>Sale fuego a través del panel de control.</p> <p>Hay continuamente fuego de la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manguera dañada.</li> <li>Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso.</li> <li>Falla de la válvula del cilindro debida a mal uso o a falla mecánica.</li> <li>Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho.</li> <li>Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo.</li> <li>Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si tiene todo tipo de desperfectos, pero no está quemada, cambie la válvula/la manguera/ el regulador. Si está quemada, deje de usar el producto hasta que un plomero haya investigado la causa y haya hecho las correcciones.</li> <li>Cambie el cilindro de gas.</li> <li>Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.</li> <li>Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del cilindro y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas y Como conectar el regulador al cilindro de gas.</li> <li>Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y examínelo para ver si tiene nidos de arañas o herrumbre. Lea las páginas relativas a Los peligros naturales y la limpieza de la unidad del quemador.</li> <li>Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Deje abierta la tapa para permitir que las llamas se extingan. Una vez que se haya enfriado, limpie las partículas de comida y la acumulación de grasa en la parte interior de la zona de la cámara de combustión, de la lata para la grasa y de toda otra superficie.</li> </ul>

#### Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
<p>El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.</p> <p><i>Continúa en la página siguiente.</i></p>	<p><b>PROBLEMAS DE GAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Está tratando de encender el quemador equivocado.</li> <li>El quemador no está conectado a la válvula de control.</li> <li>Obstrucción en el quemador.</li> <li>No hay flujo de gas.</li> <li>Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas.</li> <li>La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas.</li> </ul> <p><b>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Electrodo quebrado o roto; salen "chispas de la quebradura".</li> <li>La punta del electrodo no está en posición correcta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lea las instrucciones en el panel de control y en la sección titulada <i>Uso y cuidado</i>.</li> <li>Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores.</li> <li>Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la sección de limpieza de <i>Uso y cuidado</i>.</li> <li>Verifique que el tanque no esté vacío. Si el tanque de gas no está vacío, lea la sección referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i>.</li> <li>Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.</li> <li>Gire la tuerca de unión entre media vuelta y tres cuartos de vuelta adicionales, hasta que no la pueda girar más. Apriétela a mano únicamente, no use herramientas.</li> <li>Cambie el (los) electrodo(s).</li> </ul> <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajustela si es necesario.</li> </ul> <p>Quemador lateral (si lo tiene)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La punta del electrodo debe estar orientada hacia el agujero de combustión del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario.</li> </ul>

## Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida.</li> <li>Los cables están flojos o desconectados.</li> <li>Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo.</li> </ul> <p><b>BOTÓN PULSADOR PIEZOELÉCTRICO Y GIRATORIO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El botón pulsador se pega en el fondo.</li> <li>La perilla giratoria gira sin hacer clic.</li> <li>Hay chispas entre el encendedor y el electrodo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio.</li> <li>Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable.</li> <li>Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo.</li> <li>Cambie el encendedor.</li> <li>Cambie la perilla.</li> <li>Examine el aislamiento de los cables y verifique que las conexiones estén bien hechas. Cambie los cables si tienen roto el aislamiento.</li> </ul>
El quemador o los quemadores no se encienden al usar fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lea "<b>PROBLEMAS DE GAS:</b>" en la página anterior.</li> <li>El fósforo no llega al punto de encendido.</li> <li>Método inadecuado de encender con fósforos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas).</li> <li>Lea la sección de limpieza de <i>Uso y cuidado</i>.</li> </ul>
Llama baja, gota en flujo del gas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se acabó el gas.</li> <li>Se activó la válvula por sobrecarga de gas.</li> <li>Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique que el tanque de gas esté cargado.</li> <li>Dé vuelta apagado al control y las perillas del tanque, esperen 30 segundos, perilla del tanque de la vuelta encendido lentamente, parrilla ligera. Si las llamas siguen siendo bajas, dé vuelta apagado a las perillas del control y del tanque y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, perilla del tanque de la vuelta encendido lentamente, parrilla ligera.</li> <li>Dé vuelta apagado al control y a las perillas del tanque y desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador, gire la perilla del tanque lentamente, parrilla ligera.</li> </ul>
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vientos fuertes.</li> <li>Bajo flujo de gas propano.</li> <li>Se activó la válvula por sobrecarga de gas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas.</li> <li>Recargue el tanque de gas.</li> <li>Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.</li> </ul>
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acumulación de grasa.</li> <li>Carne sumamente grasosa.</li> <li>Temperatura de cocción muy elevada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión.</li> <li>Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla.</li> <li>Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.</li> </ul>
producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre las perillas. Cierre el paso de gas desde el tanque. Deje la tapa en su sitio y deje que se apague el fuego. Después de que se enfríe la parrilla, retire y limpie todas las piezas.</li> </ul>
Retorno de las llamas (fuego en el (los) tubo(s) del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> <li>El quemador o los tubos del quemador están obstruidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y cuidado</i>.</li> </ul>
No se puede recargar el tanque de gas propano.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Algunos vendedores de gas tienen boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.</li> </ul>
Un quemador no se enciende desde el quemador otra (s).	<ul style="list-style-type: none"> <li>La acumulación de grasa o partículas de alimentos en el extremo (s) de tubo de prórroga (s). Fuegos persistentes,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gire las perillas en OFF. Apague el gas en el cilindro LP. Deje la tapa en su posición y dejar que el fuego se quemé. Después de la parrilla se enfríe, quite y limpie todas las partes.</li> </ul>

## Resolución de problemas – Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
<b>SECCIÓN I</b> No aparecen chispas en ningún electrodo cuando se pulsa el botón de encendido; no se oye ningún sonido del módulo de chispas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pila no está instalada adecuadamente.</li> <li>• Pila gastada.</li> <li>• La unidad del botón no está instalada adecuadamente.</li> <li>• Módulo de chispas defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revise la orientación de la pila.</li> <li>• ¿Es una pila usada?</li> <li>• Revise que las piezas estén debidamente enroscadas. El botón debe desplazarse hacia arriba y hacia abajo sin trabas.</li> <li>• Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instale la pila (verifique que los polos "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" hacia arriba y el extremo "-" hacia abajo).</li> <li>• Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.</li> <li>• Desenrosque la tapa del botón y vuelva a instalarla; verifique que las roscas estén bien alineadas y bien enroscadas.</li> <li>• Cambie la unidad del módulo de chispas.</li> </ul>
<b>SECCIÓN II</b> No aparece ninguna chispa en los electrodos cuando se pulsa el interruptor de encendido; no se oye ningún sonido.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.</li> </ul>
<b>SECCIÓN III</b> Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las conexiones del cable de salida no están bien hechas.</li> <li>• El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es).</li> <li>• Pila débil.</li> <li>• Los electrodos están húmedos.</li> <li>• Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida?</li> <li>• Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Haga funcionar el sistema de encendido y trate de detectar la formación del arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.</li> <li>• Se forman todas las chispas pero son débiles o lentas.</li> <li>• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión?</li> <li>• Examine los electrodos para detectar grietas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.</li> <li>• Si se observan chispas que no sean del (de los) quemador(es), es posible que esté dañado el aislamiento de los cables. Cambie los cables.</li> <li>• Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.</li> <li>• Use una toalla de papel para secar la humedad.</li> <li>• Cambie los electrodos agrietados o rotos.</li> </ul>

# Kenmore®

For Sears Home Services in-home repair  
of all Kenmore major appliances.

For the replacement parts, accessories and  
Use & Care Guides that you need to do-it-yourself.

For professional installation of major home appliances  
and items like air conditioners and water heaters.

**1-844-553-6667**

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

**In Canada 1-800-469-4663**

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

---

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)

---

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

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

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

---

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

**1-888-SU-HOGAR®**

(1-888-784-6427)

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

Au Canada pour service en français:

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

(1-800-533-6937)

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

