

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

# Kenmore®

## Liquid Propane Gas Grill

### Parrilla a gas de propano líquido

Model/Modelo: 146.22126910

Item / Artículo: 640-01998766-8

P/N 60200103  
Transform SR Brands Management LLC  
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 \_\_\_\_\_  
See rating label on grill for serial number.

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 . . .	. . . . 4
Use and Care . . .	. . . 5-11
Parts List . . .	. . . 12-13
Parts Diagram . . .	. . . 14
Before Assembly . . .	. . . 15-17
Assembly . . .	. . . 18-30
Troubleshooting . . .	. . . 31-33



# WARNING



Combustion byproducts produced when using this product include carbon monoxide, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

---

# 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. If the appliance cannot be repaired it will be replaced free of charge.

FOR FIVE 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. \*Rust-through or burn-through must be verified by a Sears authorized service representative.

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 five 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.

**Transform SR Brands Management LLC, Hoffman Estates, IL 60179**

## USE AND CARE



# DANGER



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

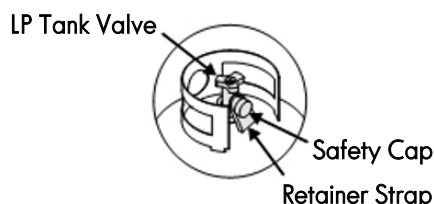


- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**
- **An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause 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.
- 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.

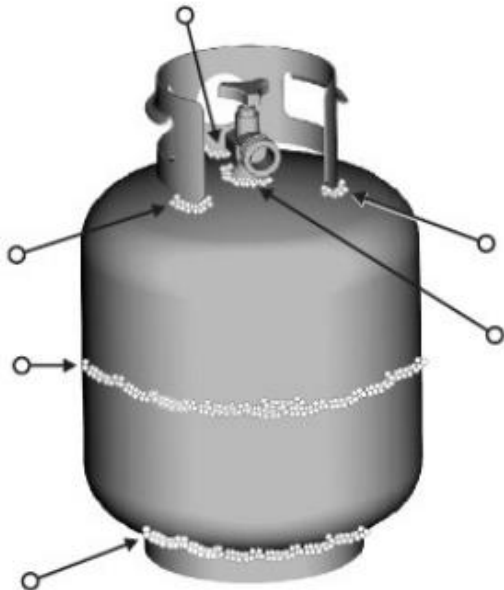


# WARNING



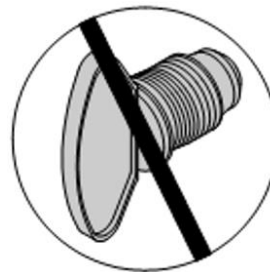
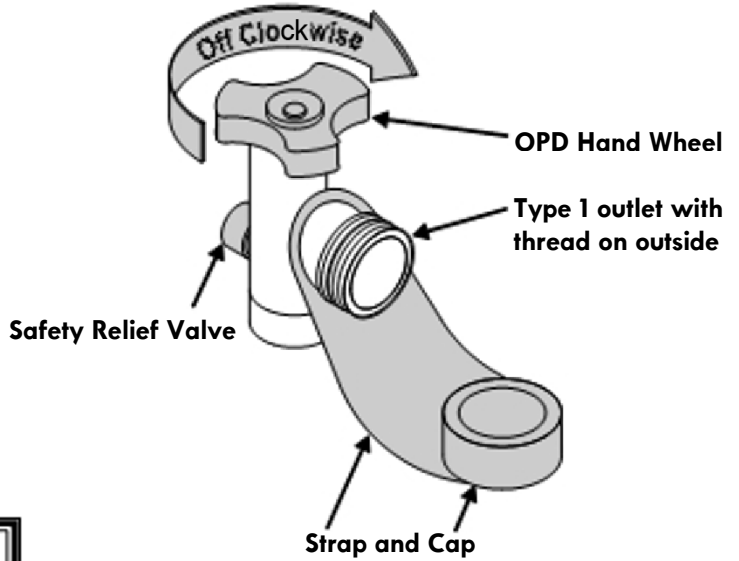
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

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



## Connecting Regulator To The LP Tank

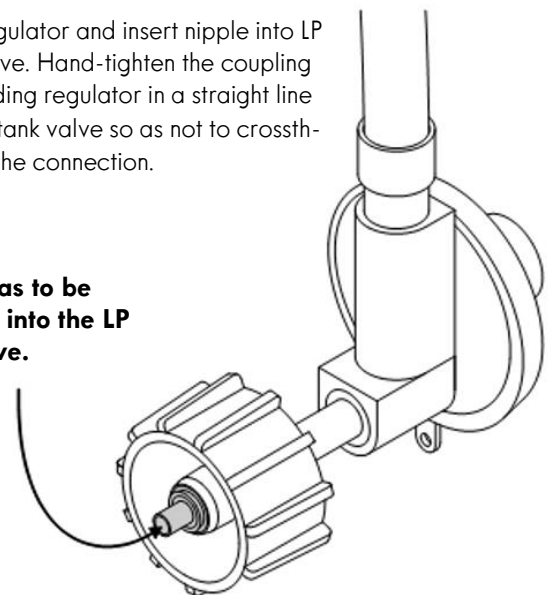
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

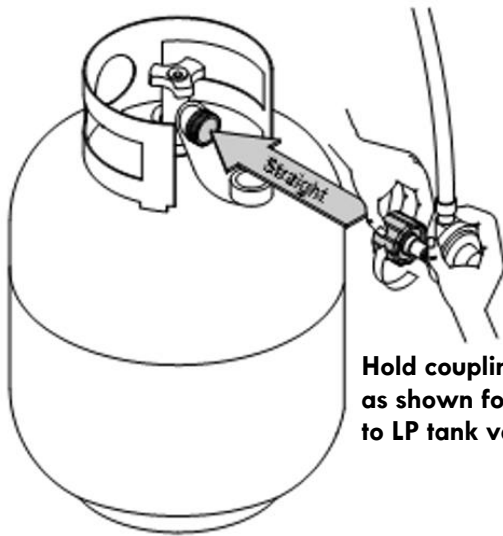


**Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.**

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**

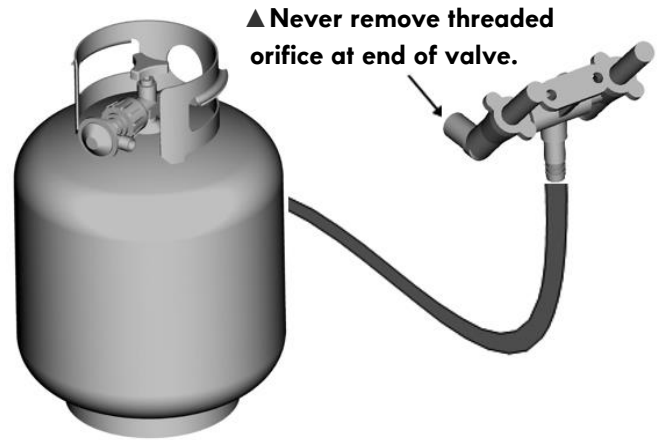
- Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools.**

**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**

- Turn all grill control knobs to OFF.
- Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
- 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**.
- Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:



- 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 for replacement parts at **1-844-553-6667**.
- 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 briquettes in a gas grill.
- Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire, or to sources of ignition 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 burner and side shelf is 10 lbs.
- ▲ The drip tray must be inserted into grill and emptied after each use. Do not remove drip 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 drip 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 drip fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a drip fire. Personal injury may result. If a drip 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 drip fire can occur that may damage the product.

**Electronic Ignition Lighting Instructions**

- ▲ Do not lean over grill while 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 another main burner, repeat step 3.
  6. To ignite the Side Burner, follow steps 2-4 using the Side Burner knob.
  7. To ignite the Rotisserie Burner, follow steps 2-4 using the Rotisserie Burner knob.

If igniter does not work, follow Match Lighting instructions.





## WARNING



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



## CAUTION

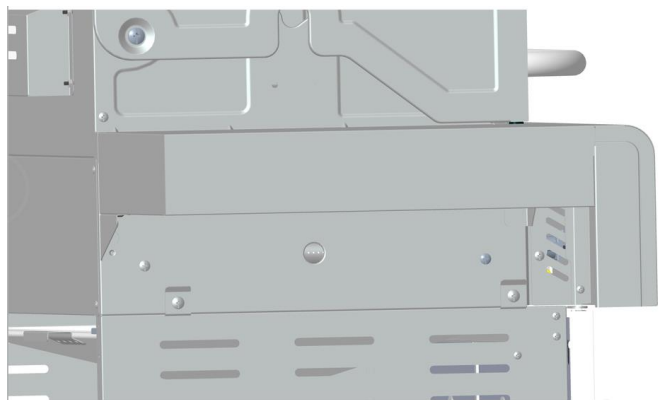


If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

### Match Lighting Instructions

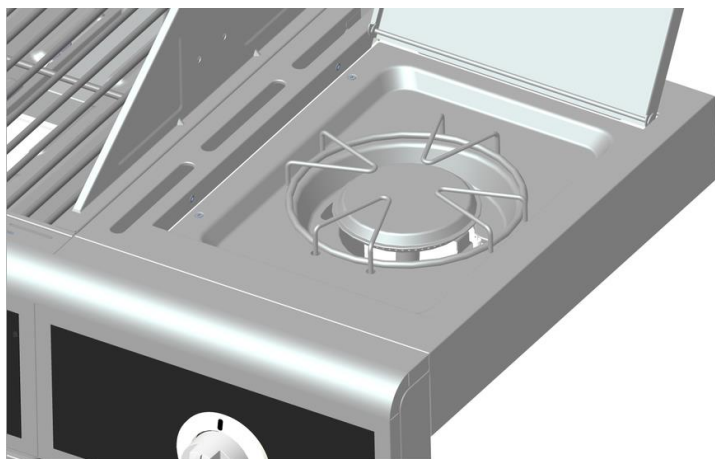
▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging on left door) Light match and insert match holder through lighting hole in side of firebox.
3. Turn burner knob to HI position. Be sure burner lights and stays lit.
4. To light the other burners repeat step 3.
5. Once burners are lit, adjust knobs to desired flame setting. To extinguish an individual burner, turn its knob to OFF.



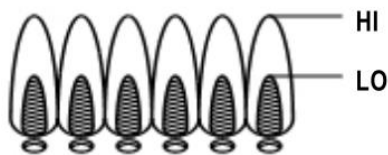
### Side burner Match Lighting

1. Open side burner lid. Turn on gas at LP cylinder.
2. Place lit match near burner.
3. Turn side burner 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 LOW 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. When you are finished grilling, raise the grill lid while allowing the grill to fully cool. If the grill lid is closed during grill cooling, condensation may occur on interior grill surfaces and possibly cause them to rust.

### Igniter Check

• Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic igniter button. "Click" 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 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 to cook.

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

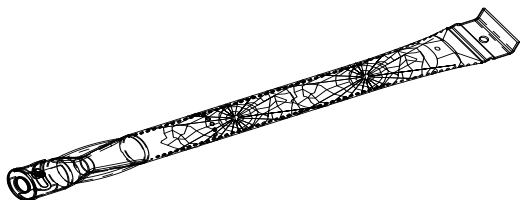
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow 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 grease 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.

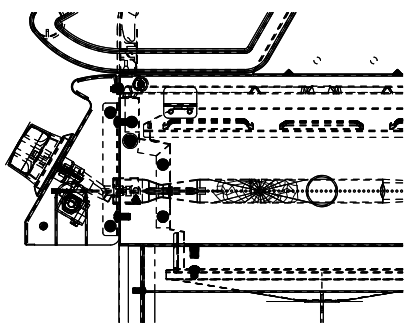


## SPIDER ALERT!

**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.

## 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.

## 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.

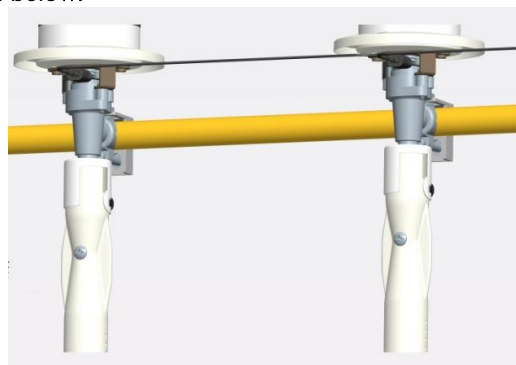


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

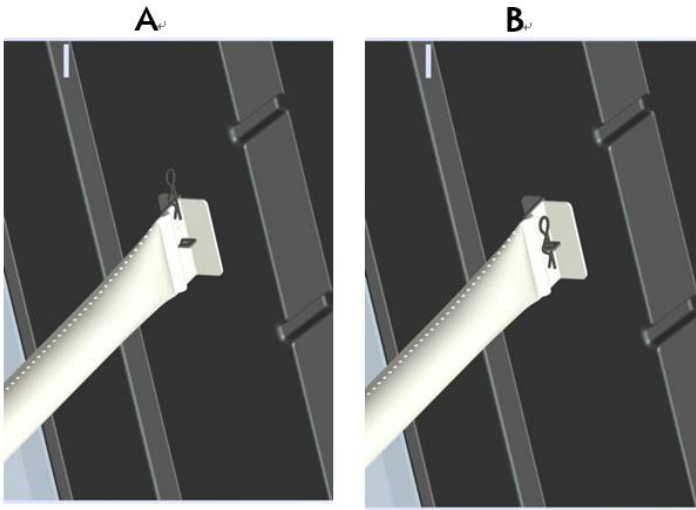
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

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 next page.
10. Replace heat diffusers and cooking grates



## 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.

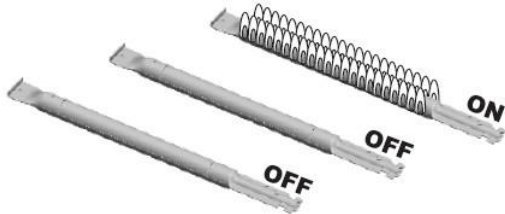
**Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.

**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).**

## 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.

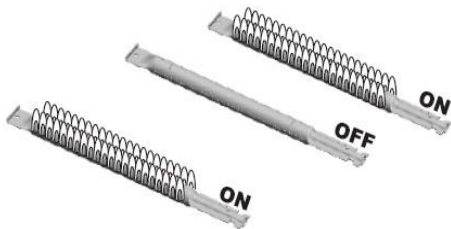


### 1 Burner Cooking

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

### Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Once burners are lit, extinguish an individual burner by turning its knob to OFF.
- 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 heat.
- Place food over unlit burner(s).



### 2 Burner Cooking

Great indirect cooking on low.  
Produces slow, even heating.  
Ideal for slow roasting and baking.

## 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.

# PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
A01	Side Burner Lid	1	41500041	B18	Lighting Rod Chain	1	60200118
A02	Split Pin	2	110025	B19	Hole Grommet	1	40400005
A03	Rotate Rod, Side Burner Lid	1	41500205	B20	Nylon Knot	1	60200129
A04	Side Burner Base	1	40500056A	C01	Drip Tray Right bracket	1	40500069
A05	Igniter Wire, Side Burner	1	40500215A	C02	Tank holder	1	40500213
A06	Side burner bracket	1	41500032	C03	Door handles	2	40500082
A07	Right Side Shelf	1	40500048	C04	Drip tray left bracket	1	40500068
A08	Side Burner Grid	1	60600218	C05	Tank Baffle	2	40500092
A09	Side Burner	1	60600219	C06	Left Side Panel	1	60200076
A10	Fascia Right Side Panel	1	60200056	C07	Standard Caster	1	40900214
A11	Door Bracket	1	60200112	C08	Swivel Caster	1	40900213
A12	Bezel, Control Knob (Rotisserie burner)	1	50403001	C09	Caster with Brake	2	40900212
A13	Control Knob (Rotisserie burner)	1	61300093	C10	Bottom Shelf	1	60200070
A14	Control Knob	7	40900206	C11	Cart Support Angle Bar	2	40500074
A15	Bezel, Control Knob	7	40500038	C12	Back Panel	1	60200100
B01	Control Panel	1	60200019	C13	Magnet	4	40200094
B02	Thermocouple Assembly	1	50600214	C14	Door Magnet Box	1	50600076
B03	Rear Burner Hose	1	50600028	D01	Lid	1	60200035
B04	Gas Valve, Side Burner	1	40500216A	D02	Left Side Shelf	1	40500042A
B05	Side Burner Manifold	1	40200045	D03	Facia Left Side Shelf	1	60200056
B06	Safety Switch & Rotisserie Valve	1	60600128	D04	Grease Cup Clip	1	40800131
B07	Side Burner Hose	1	40900216	D05	Grease Cup	1	40800026
B08	Gas Valve, Main Burner	6	41100102	D06	Side Shelf back Bracket A	1	40500045
B09	Rear Burner Valve Hose	1	50600234	D07	Side Shelf back Bracket B	1	40500051
B10	Manifold, Main Burner	1	60200023	D08	Left Door Bracket	1	40500072
B11	Pulse Decoration Box	2	30800246	D09	Right Door Bracket	1	40500073
B12	Regulator	1	50600233	D10	Silicone Rubber Bumper	2	50300205
B13	Hole Grommet	4	40900225	D11	Silicone Rubber Bumper	2	40700103
B14	Electronic ignition module	2	60200125	D12	Hexagon nut	2	170051
B15	Right Door	1	60200091	D13	Rotate Rod, Lid	2	40500202
B16	Left Door	1	60200080	D14	Temperature Gauge	1	40500201
B17	Right Side Panel	1	40500065	D15	Bezel, Lid Handle	2	30800011

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

# PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number
D16	Lid handle	1	61200011
D17	Logo	1	407F10106
D18	Warming Rack	1	60200120
D19	Rear Panel, Rotisserie Burner	1	60200121
D20	Thermocouple Cover	1	50600028
D21	Double Igniter Wire, Rotisserie Burner	1	50600224
D22	Rotisserie Burner	1	50600080
D23	Cooking Grate	3	60200033
E01	Firebox Back Panel	1	60200031
E02	FireBox	1	60200003
E03	Cotter Pin	10	110380
E04	Main Burner	6	60200126
E05	Main Burner Electrode L720	1	40500207
E06	Main Burner Electrode L880	1	40500208
E07	Main Burner Electrode L560	2	40500206
E08	Main Burner Electrode L400	2	40500205
E09	Grease Tray	1	60200042
E10	Heat Diffuser	6	60200122
E11	Pulse Control Line	1	60200123

Not Pictured

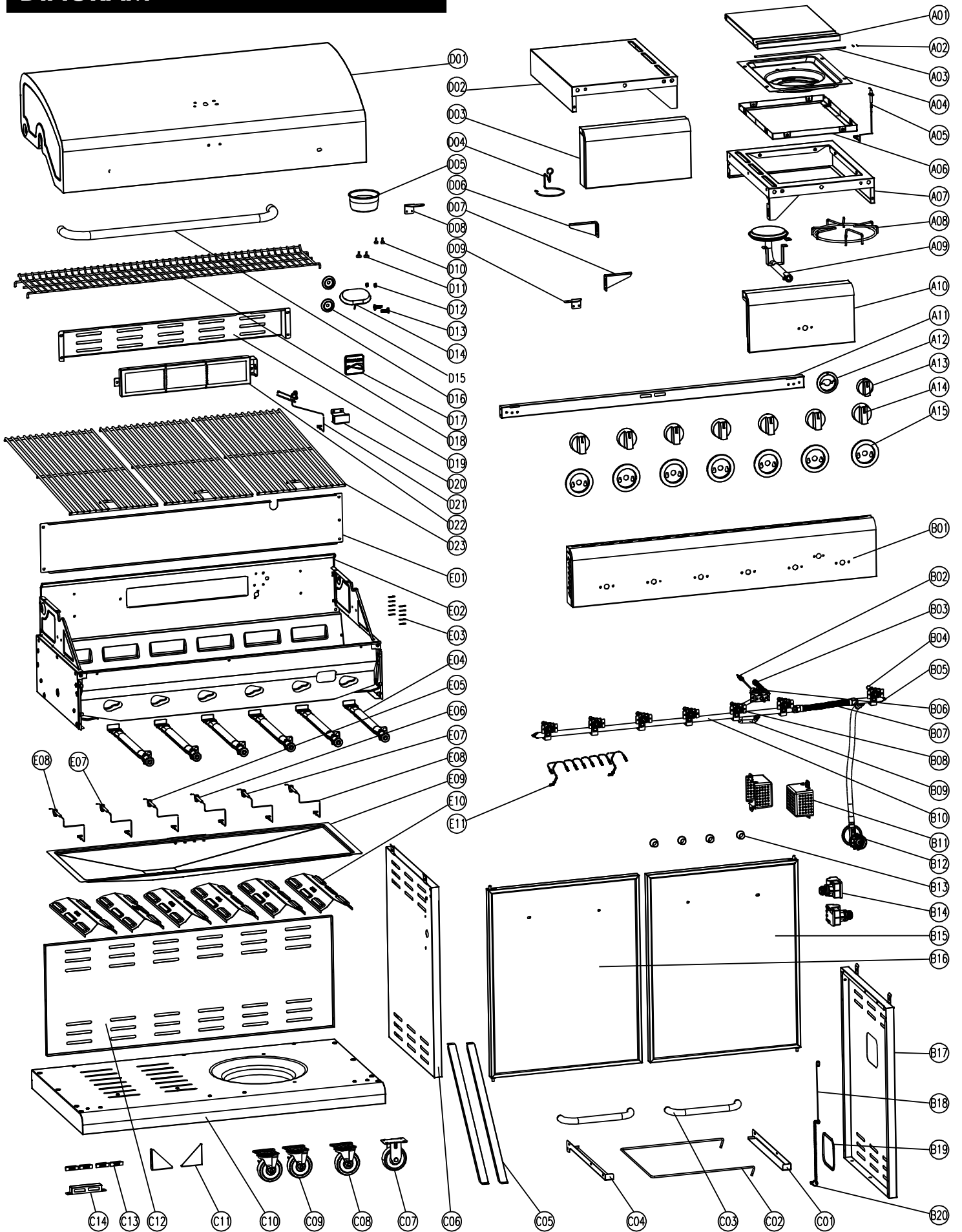
Hardware Pack	1	60200104
Manual	1	60200103

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.

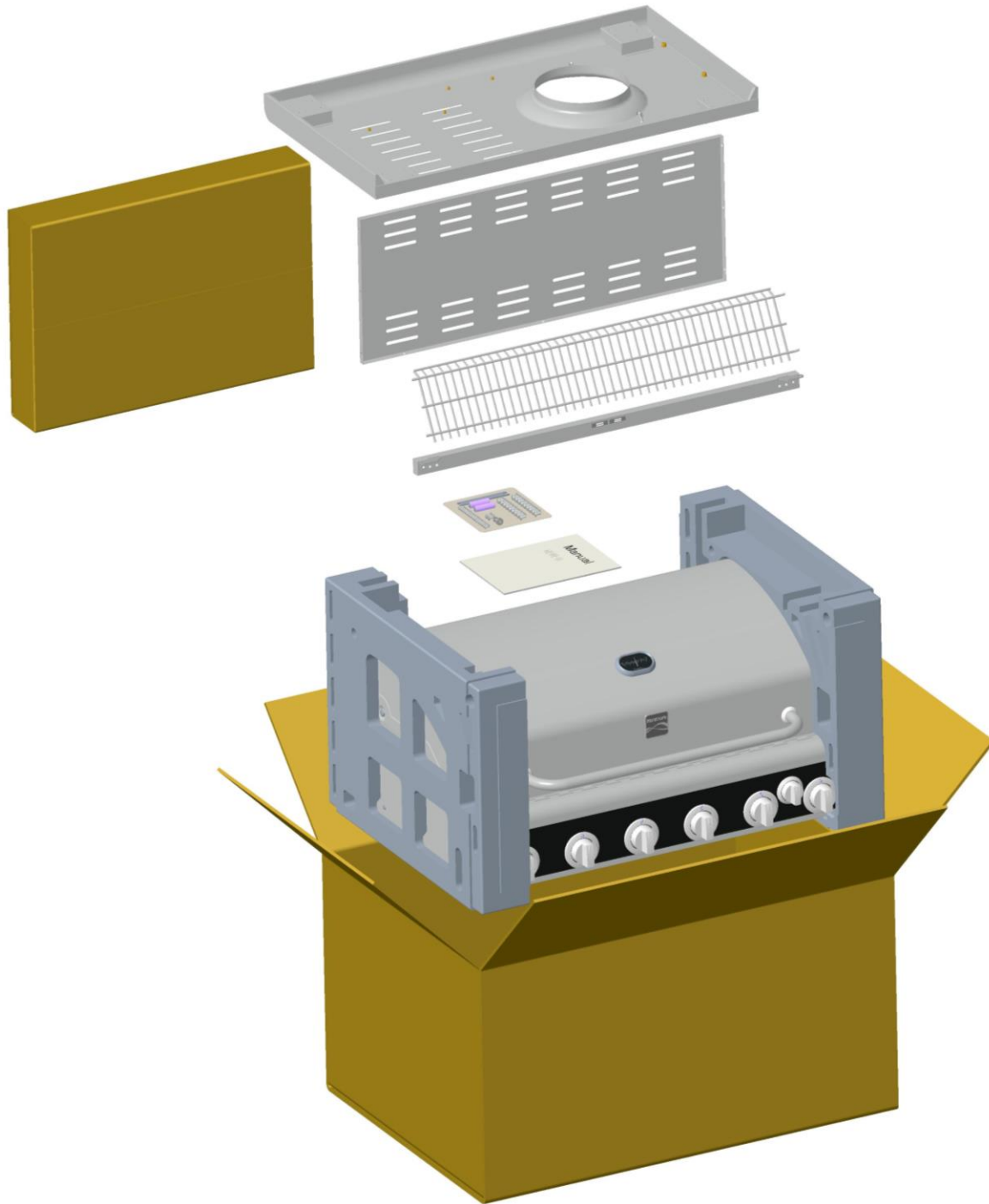
**NOTES: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill. However, the method of assembly remains the same.**

# DIAGRAM

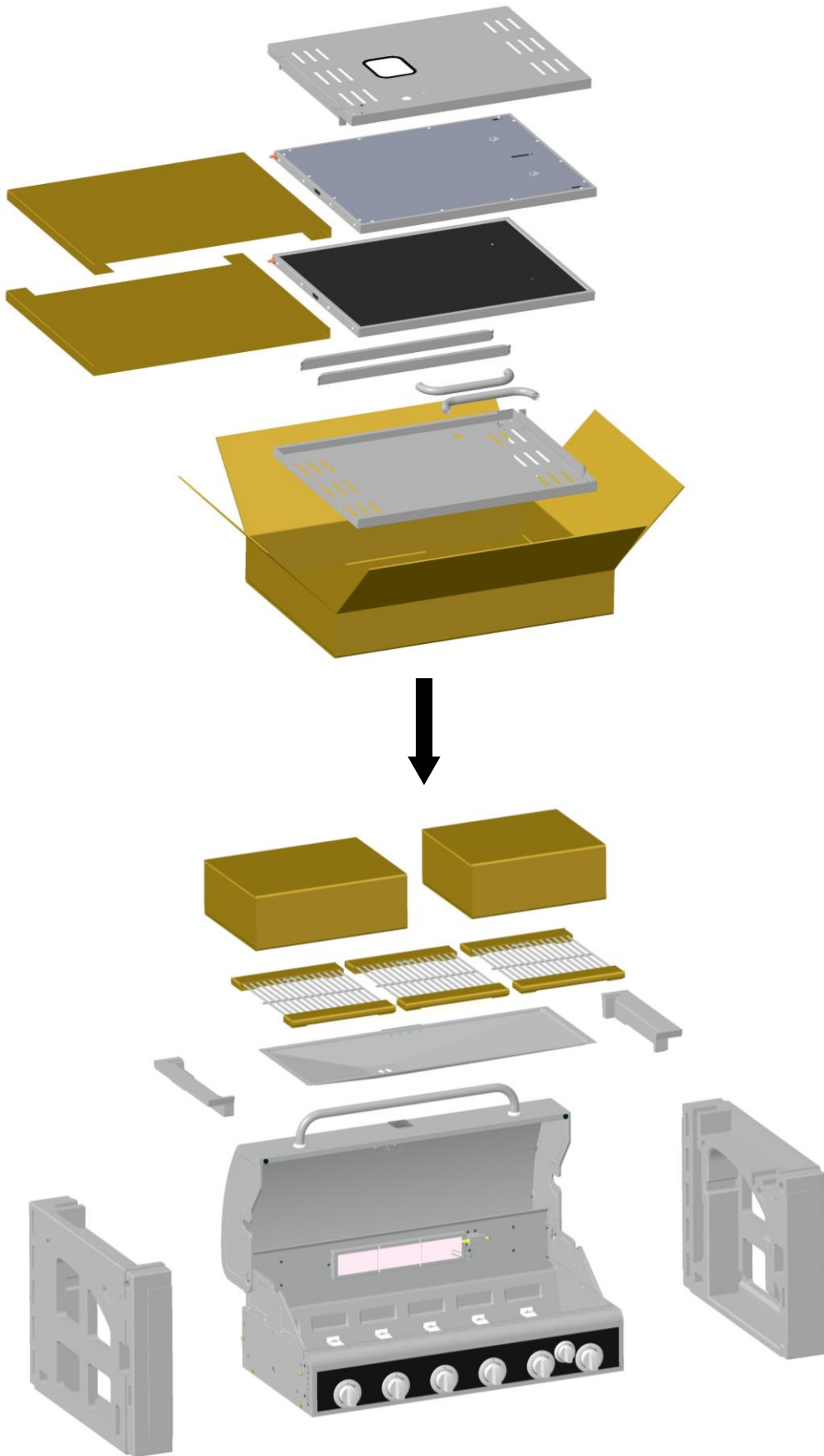


## BEFORE ASSEMBLY

**NOTICE:** Once you have unpacked the grill according to the **STOP SHEET** instructions, check all grill parts against the pictures on this and the following two pages. If any parts are missing or damaged, call 1-888-287-0735.

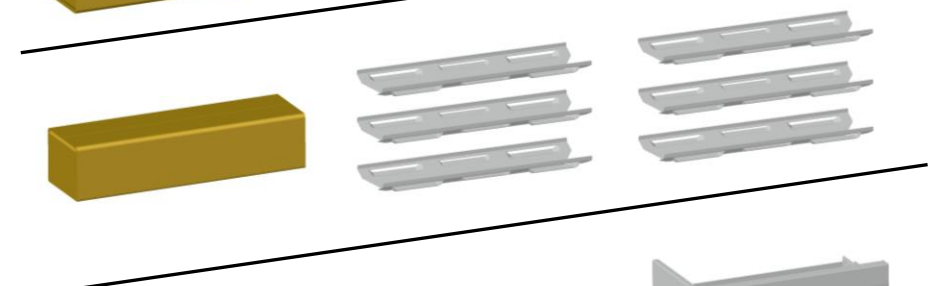
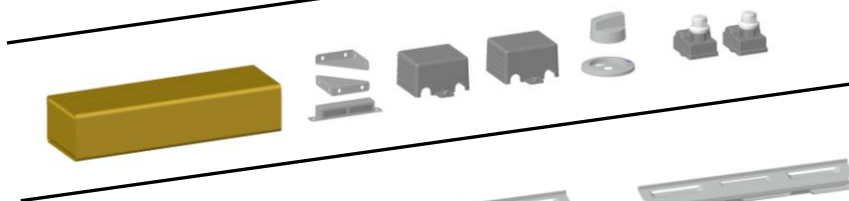
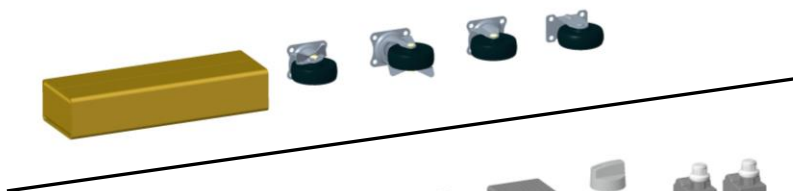
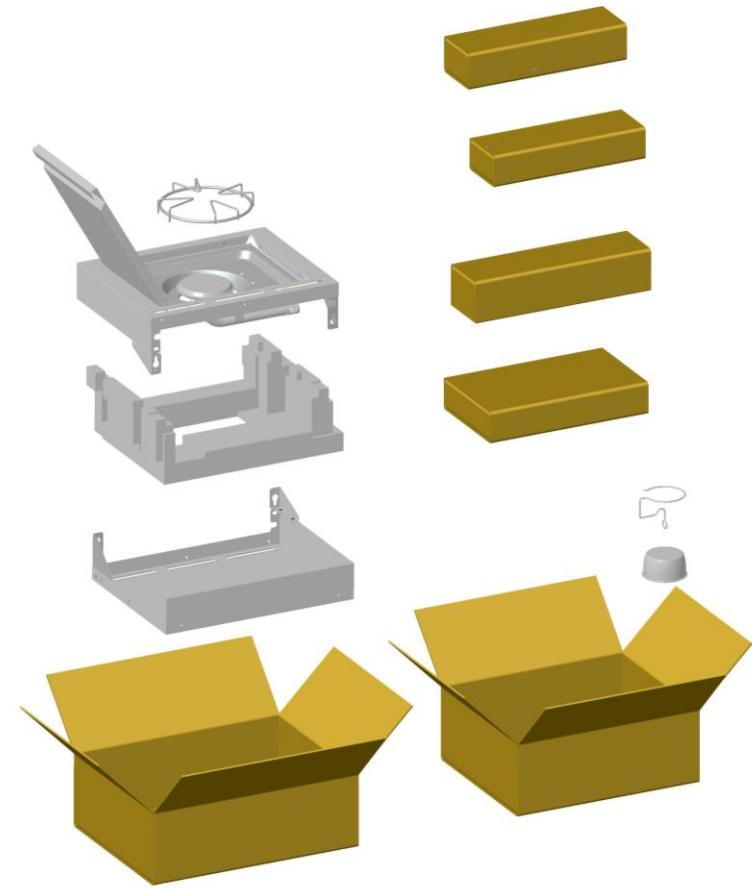


# BEFORE ASSEMBLY





# BEFORE ASSEMBLY



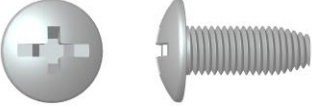






166

# 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 blister pack for convenient use.

<p><b>M4x10 Screws</b> Qty: 31pcs</p> 	<p><b>M6 Flat Washers</b> Qty: 6pcs</p> 
<p><b>M5 Flat Washers</b> Qty: 4pcs</p> 	<p><b>M5 x10 Hex Bolts</b> Qty: 4pcs</p> 
<p><b>Battery</b> Qty: 2pcs</p> 	<p><b>M6 x13 Screws</b> Qty: 36pcs</p> 
<p><b>Wrench</b> Qty: 1pc</p> 	

# 1

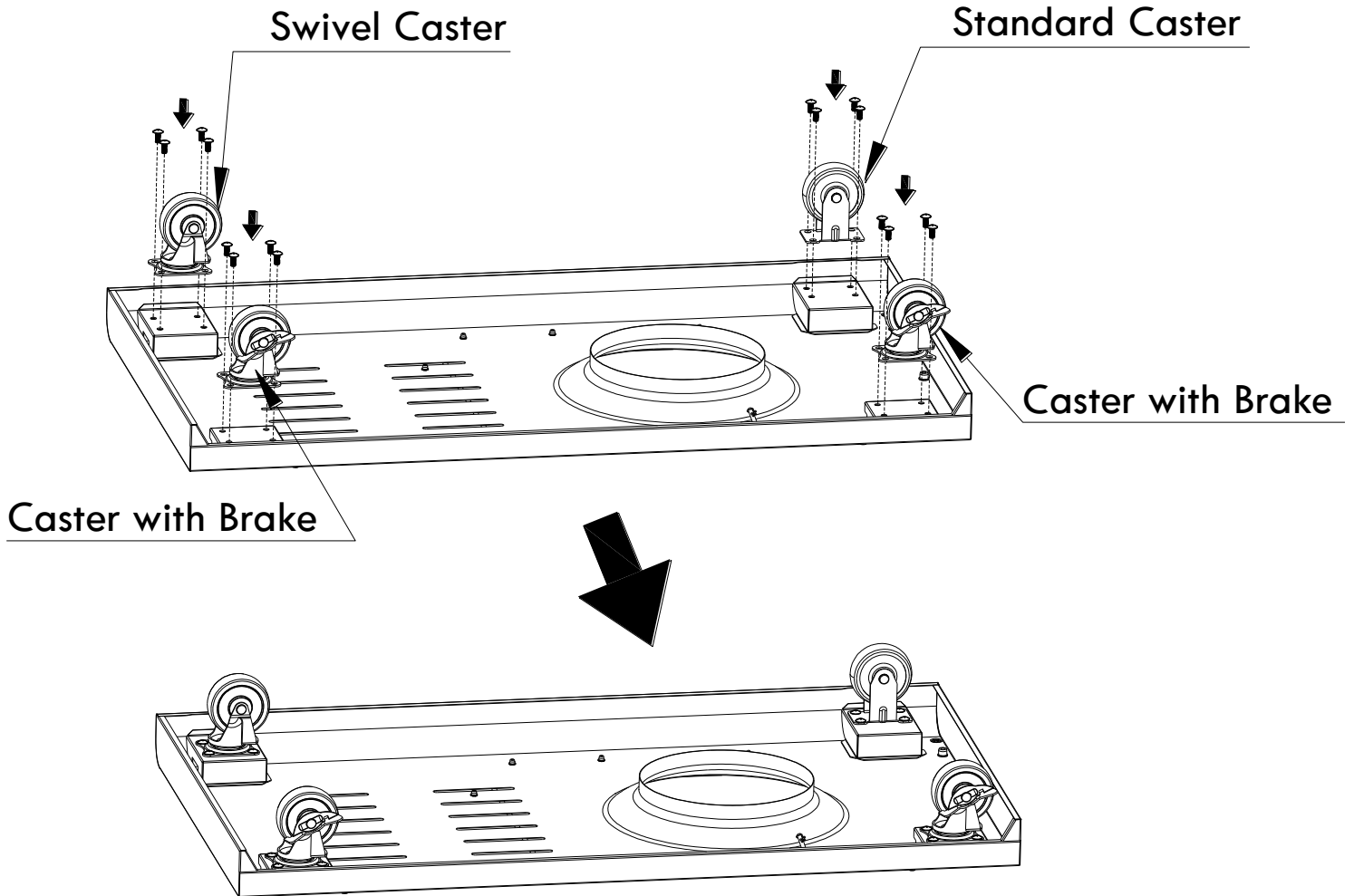
## Bottom Shelf

- Turn Bottom Shelf upside down to install the Casters.  
(To prevent scratches to shelf surface, lay the shelf onto a piece of cardboard.)
- Install the Casters with (16) M6\*13 screws.

**Note:** Install the brake casters on the back side of the bottom shelf as shown below.



M6 x13 Screw  
Qty: 16pcs



# 2

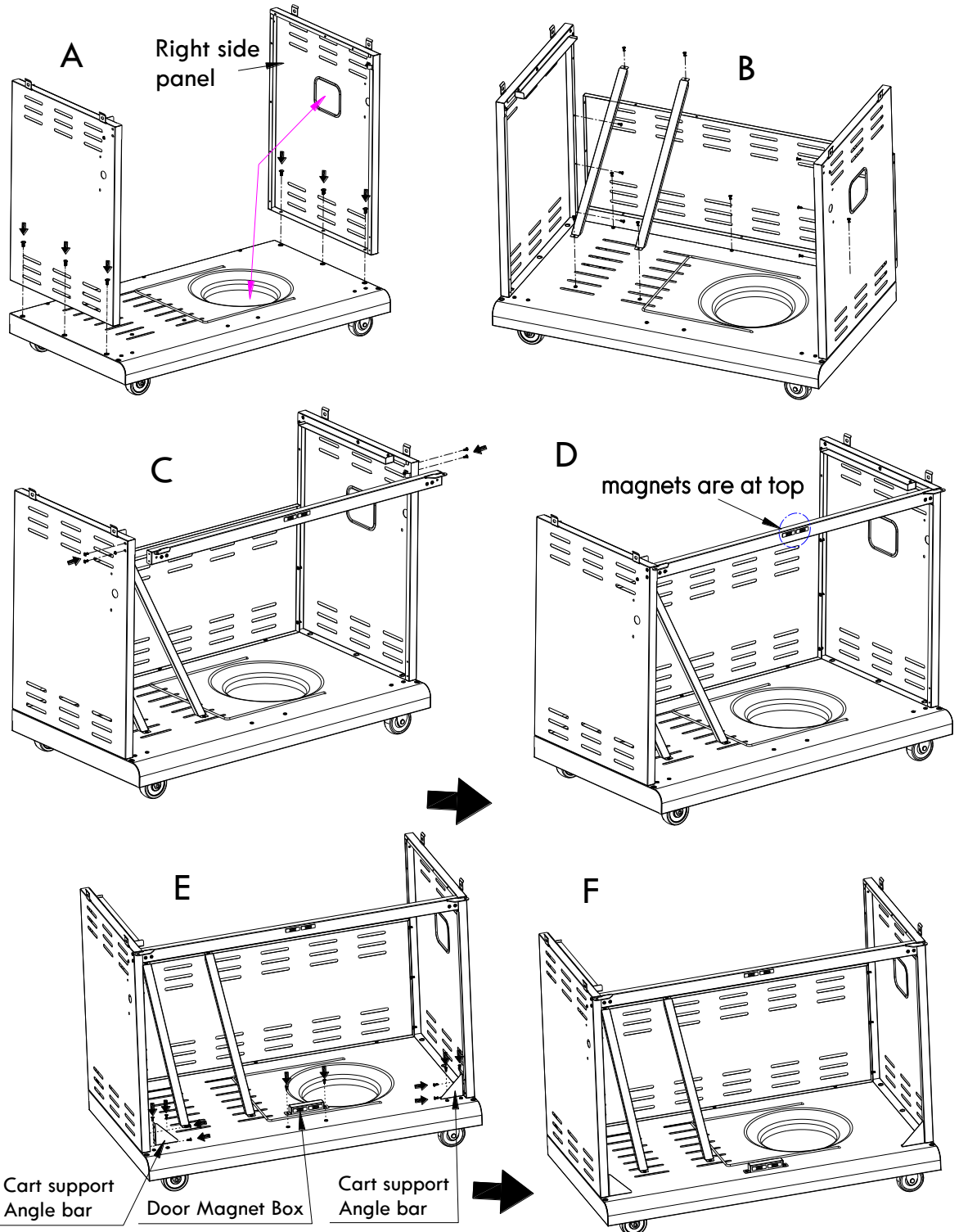
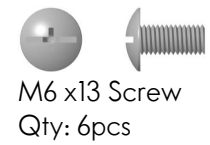
## Cart

- To attach side panels, align side panel holes with screw insert holes on each side of Bottom shelf.
- Attach but do not fully tighten left and right side panels to bottom shelf with (6) M6x13 screws. (A)  
Leave a small gap beneath the screw heads for easier attachment of panels, brackets and bars in the following steps on this page.

**Note: Install the right side panel (with square hole) on the side of bottom shelf nearest the tank hole.**

- Attach the Back Panel to Bottom Shelf and two side panels with (9) M4x10 screws. (B)
- Attach the Tank Baffle to Back Panel and Bottom Shelf with (4) M4x10 screws. (B)
- Align Door Bracket holes with holes on side panels. Attach Door Bracket to side panels with (4) M4x10 screws. (C) (D) **Note: Attach bracket as shown so that magnets are at top.**
- Attach the Door Magnet Box with (2) M4x10 screws to the Bottom Shelf. (E)
- Align the holes in the Cart support angle bars with holes on bottom shelf and side panels. Attach the Cart Support Angle Bars with (8) M4x10 screws. (E) (F)

Now fully tighten the 6 screws attaching the side panels to the bottom shelf.



# 3

## Grill Head to Cart

**CAUTION:** To avoid possible injury, two people are required to lift and position the grill head onto the cart.

- Step 1: Remove the tie wraps of the regulator. Make sure the regulator stays outside of the Cart when installing.

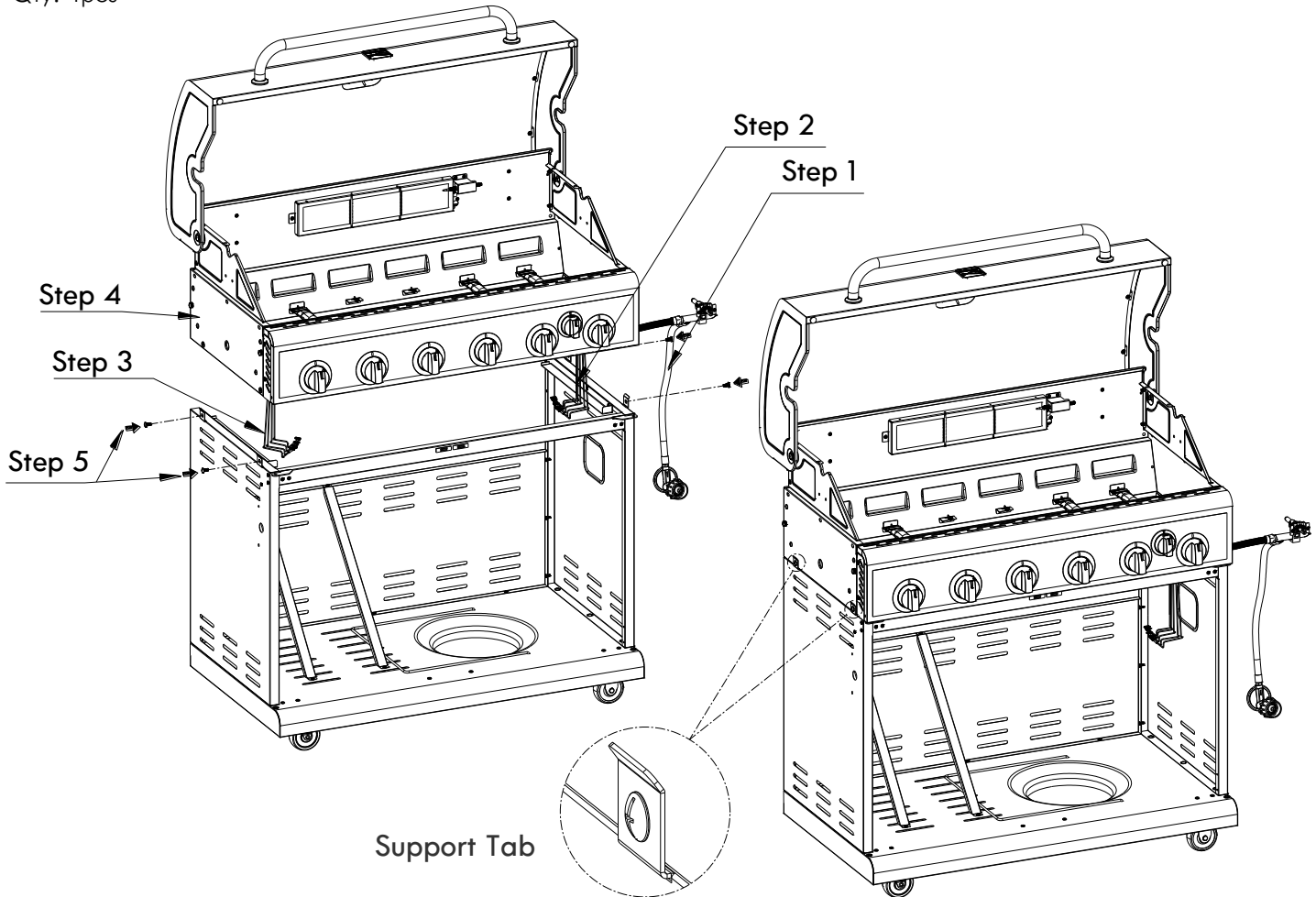
**CAUTION: Do not place the Regulator inside the cart!**

- Step 2 & 3 & 4: Remove the tie wraps from the wires. Position the Grill Head on the Cart so that the support tabs jutting up from the top of the cart bars are on the outside of the Head. Keep the wires inside of the Cart.
- Step 5: Secure the Head to the top of the Cart by tightening (2) M6\*13 screws through the Support Tabs on each side of Cart and into the Head.



M6 x13 Screw

Qty: 4pcs



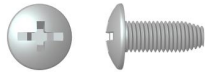
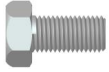
# 4

## Left Side Shelf

- Attach fascia to left side shelf with (2) M5x10 hex bolts, (2) M5 flat washers and (1) M4x10 screw. (A)
- Install (2) M6x13 screws to left side of the fire box, but do not fully tighten. (B)
- Hang Left Side Shelf onto two installed M6x13 screws on left side of firebox. (B)
- Attach shelf to firebox as follows:
  - From inside to outside of firebox with (3) M6x13 screws and (3) M6 flat washers. (C)
  - From outside to inside of firebox with (1) M4x10 screw. (D)

**IMPORTANT: Make sure side shelf fascia is aligned with control panel before tightening screws.**

- Fully tighten the screws on left side of firebox to complete attachment of left side shelf. (D)



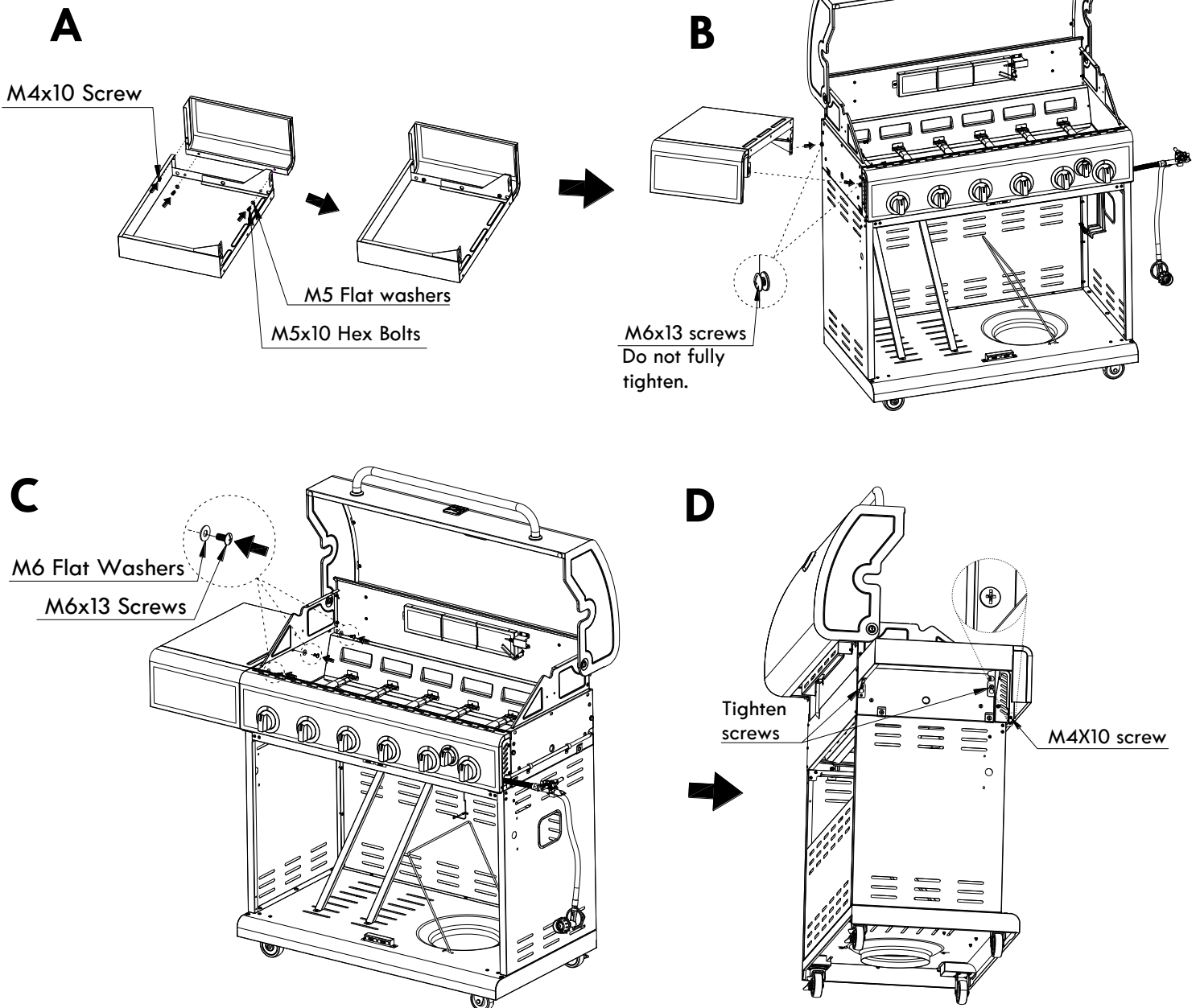
M5x10 hex bolt  
Qty: 2 pcs

M5 Flat washer  
Qty: 2 pcs

M4 x10 Screw  
Qty: 2 pcs

M6 x13 Screw  
Qty: 5 pcs

M6 Flat washer  
Qty: 3 pcs



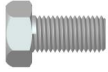
# 5

## Right Side Shelf

- Attach fascia to right side shelf with (2) M5x10 hex bolts, (2) M5 flat washers and (1) M4x10 screw. (A)
- Install (2) M6x13 screws to right side of the fire box, but do not fully tighten. (B)
- Hang Right Side Shelf onto two installed M6x13 screws on right side of firebox. (B)
- Attach shelf to firebox as follows:
  - From inside to outside of firebox with (3) M6x13 screws and (3) M6 flat washers. (C)
  - From outside to inside of firebox with (1) M4x10 screw. (D)

**IMPORTANT: Make sure side shelf fascia is aligned with control panel before tightening screws.**

- Fully tighten the screws on right side of firebox to complete attachment of right side shelf. (D)



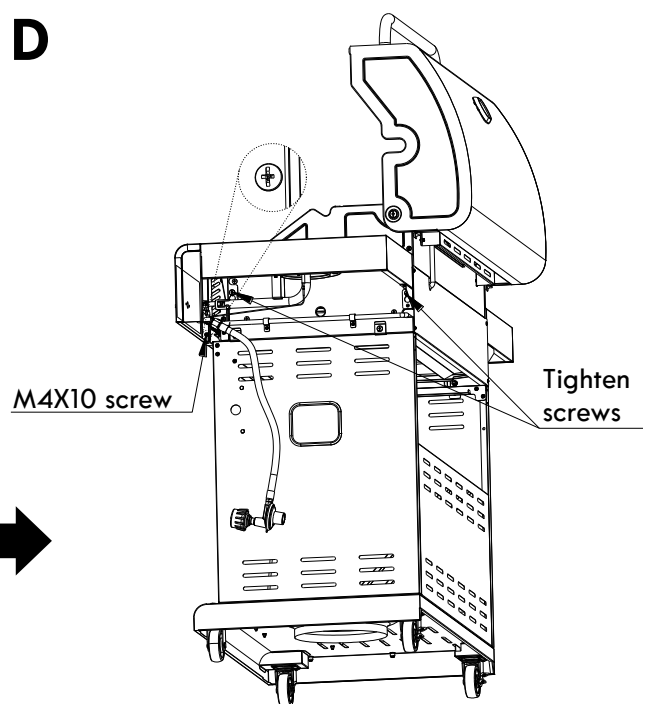
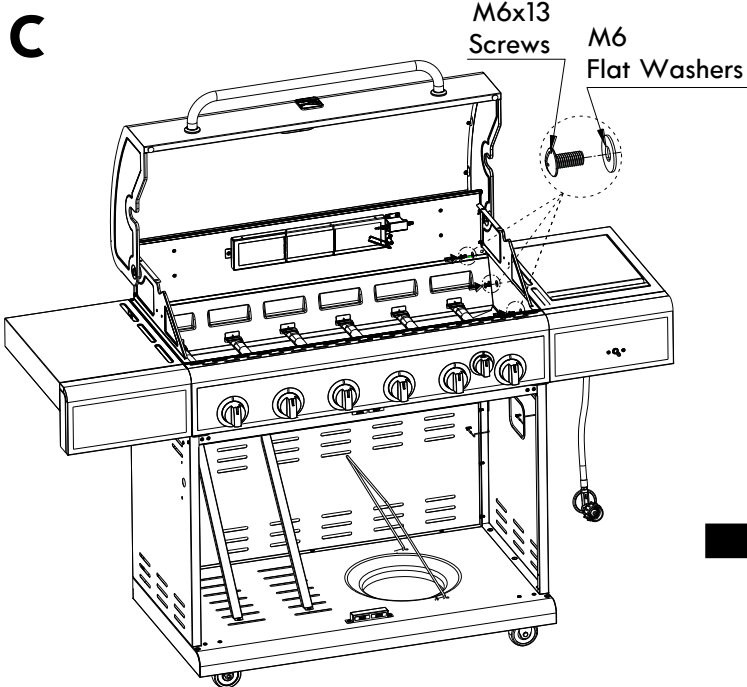
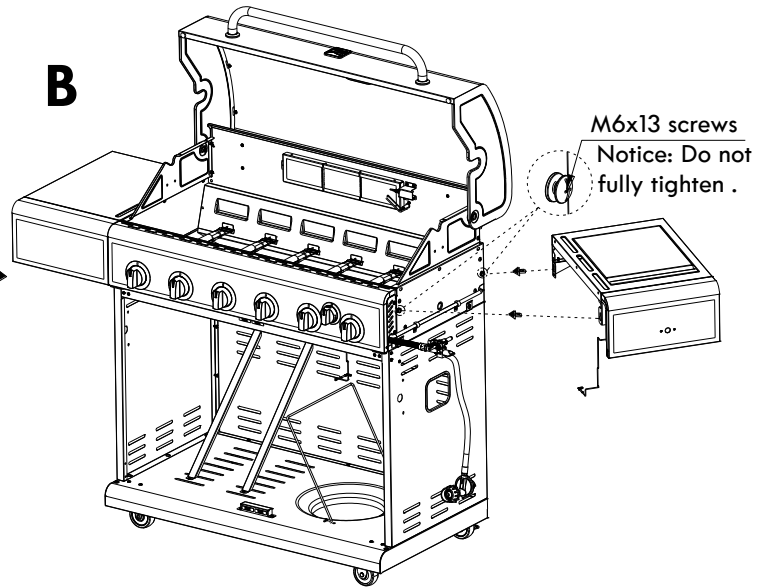
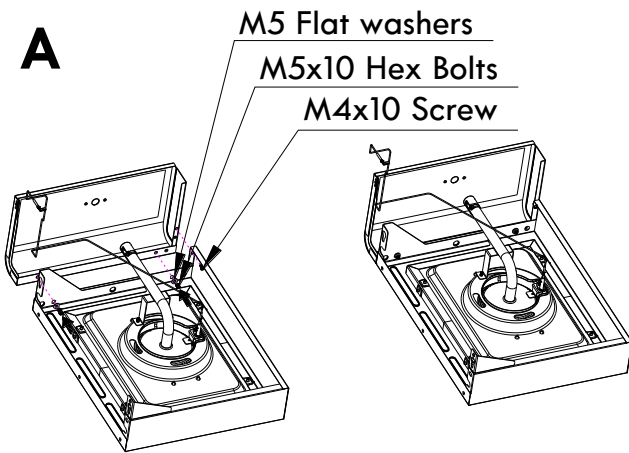
M5x10 hex bolt  
Qty: 2 pcs

M5 Flat washer  
Qty: 2 pcs

M4 x10 Screw  
Qty: 2 pcs

M6 x13 Screw  
Qty: 5 pcs

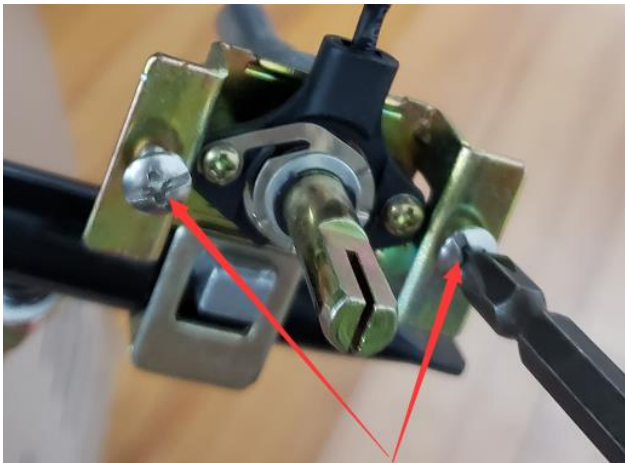
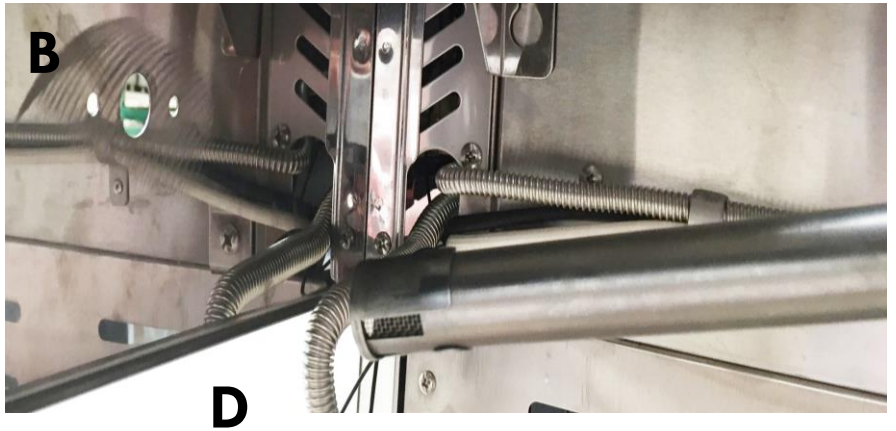
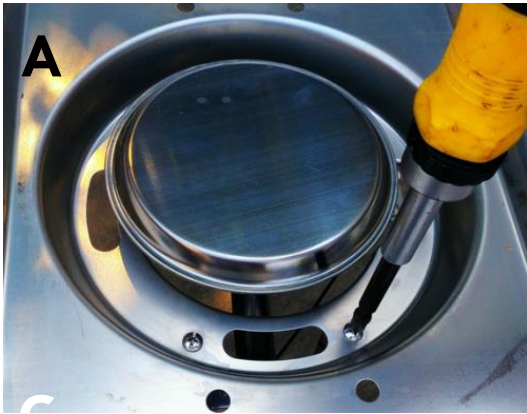
M6 Flat washer  
Qty: 3 pcs



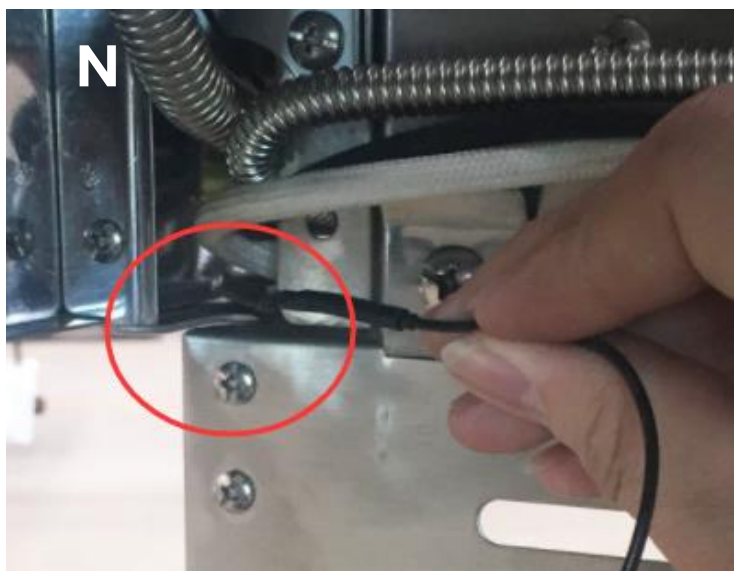
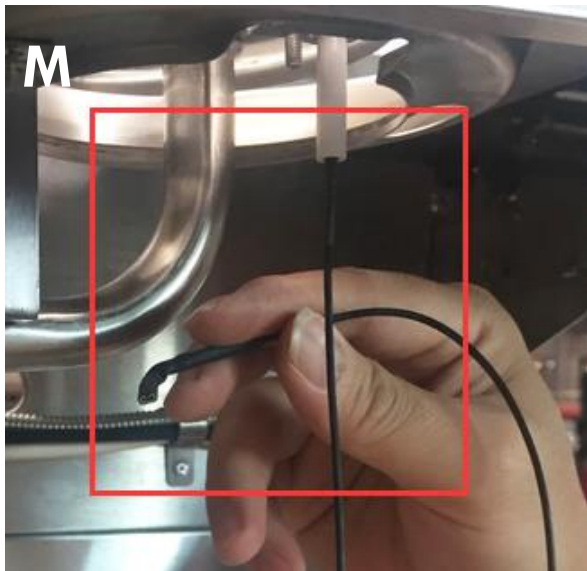
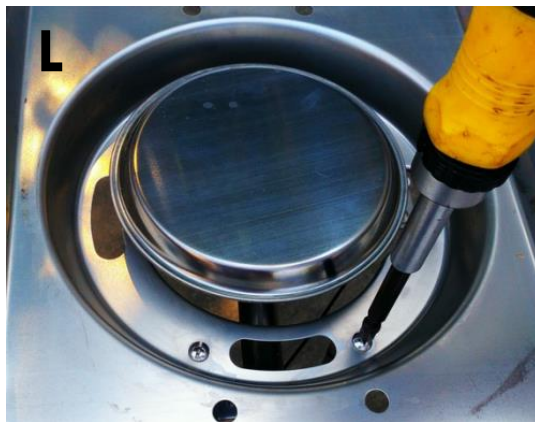
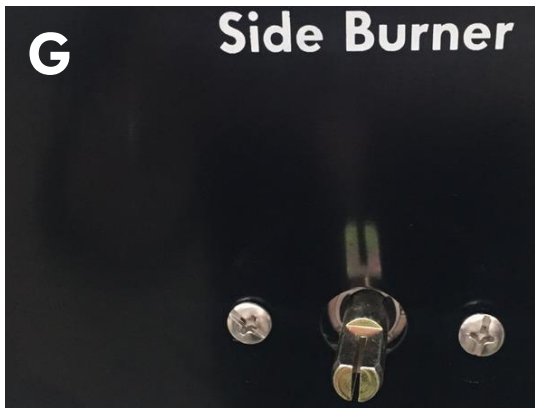
# 6

## Side Burner

- Loosen side burner in side shelf. (B). To loosen, unscrew and remove two front screws and washers holding side burner in place. (A). Note: Do not loosen electrode screw.
  - Place the igniter control line terminal into the Gas Valve, Side Burner. (C) (D)
- Notice: The igniter control line has been pre-tied to the Side Burner Hose, shown in C.
- Remove the 2 pre-installed screws from the valve stem and set them aside. (E)
  - Insert valve stem through hole in fascia. (F). Install previously removed 2 screws. Note: Leave a 1/8-inch gap below the screw heads for bezel attachment. (G).
  - Attach bezel to fascia and valve face with the installed screws. Make sure the black mark is facing up. (H).
  - Place side burner tube over the valve, making sure that valve is inside side burner tube. (I)
  - Tighten the 2 screws to fix the bezel in place. (J)
  - Push control knob onto side burner valve stem. (K)
  - Reattach side burner to side burner shelf with the 2 previously removed screws. (L)
  - Insert the igniter wire of side burner through the side gap of the control panel, and pull down from inside. (M) (N)
- Notice: This igniter wire will be connected to the electronic ignition module's narrow slot in Step 8.

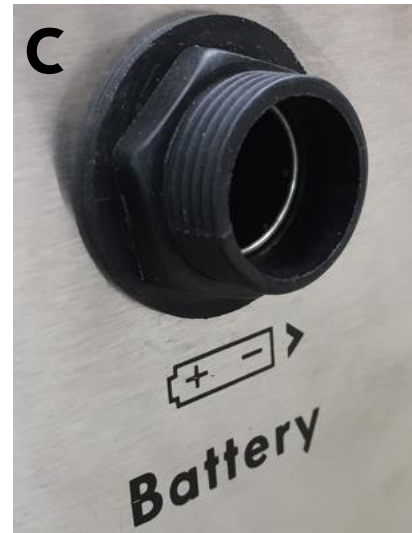
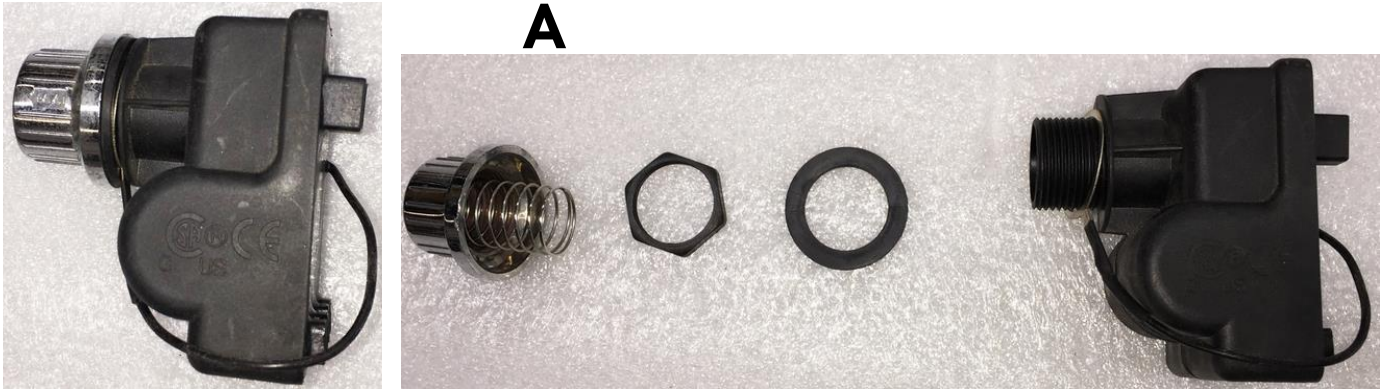






## 7 Electronic Ignition Module

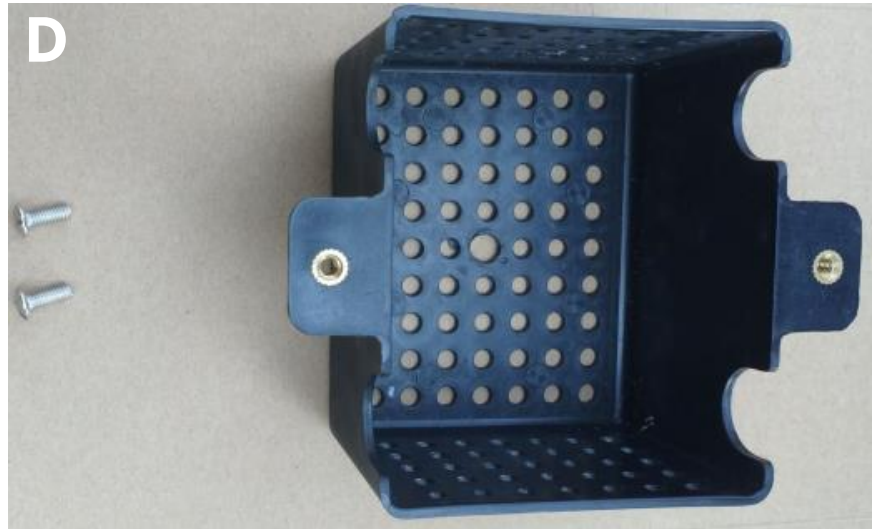
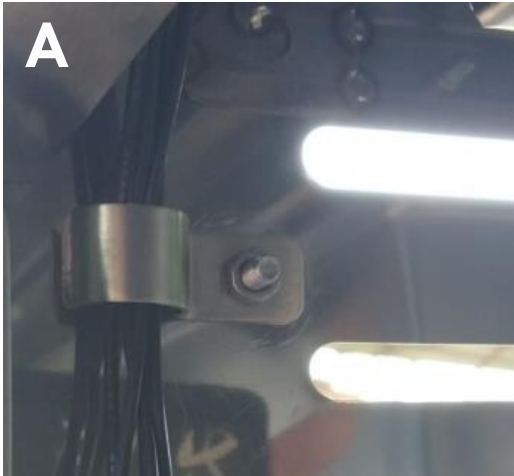
- Take apart an Electronic ignition module as shown. (A)
- Attach electronic ignition module through mounting hole on left side panel. (B)
- Insert rubber gasket followed with plastic lock nut and tighten by hand. (C)
- Insert (1) AA battery (provided in hardware pack) into battery slot with positive end (+) facing outward. (D)
- Screw igniter cap back onto panel. (E)
- Repeat the above steps to attach the other Electronic ignition module to the right side panel.



# 8

## Burner Electrode and Igniter Cover

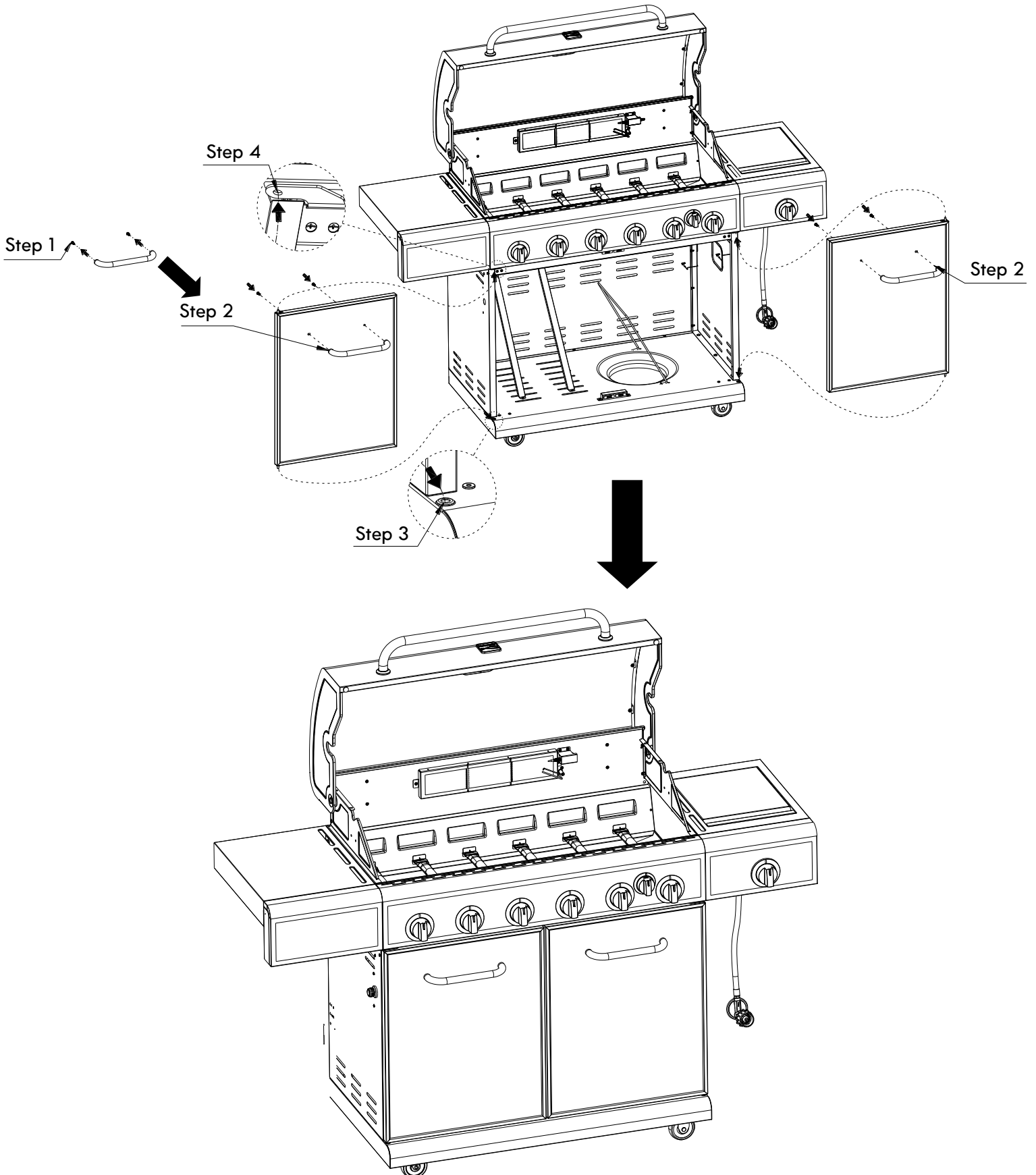
- Place the 4 burner Electrode wires (thin black) and the Pulse Control Line through the pre-installed side panel clamp. (A).  
Note: If wires are difficult to install, loosen the clamp screw, put the wires through the clamp and retighten the screw.
- Place the 4 thin black wires into the 4 narrow slots in the electronic ignition module. Place the Pulse Control Line into the wide slot. (B) **Note: The direction must be the same as shown. (C).**
- Remove the (2) M4x10 screws pre-assembled to the Pulse Decoration Box. (D)
- Attach a Pulse Decoration Box to each side panel (both left and right) with the previously removed screws as shown in (E).
- Set the wires in the groove of each pulse decoration box as shown. (F) (G)



# 9

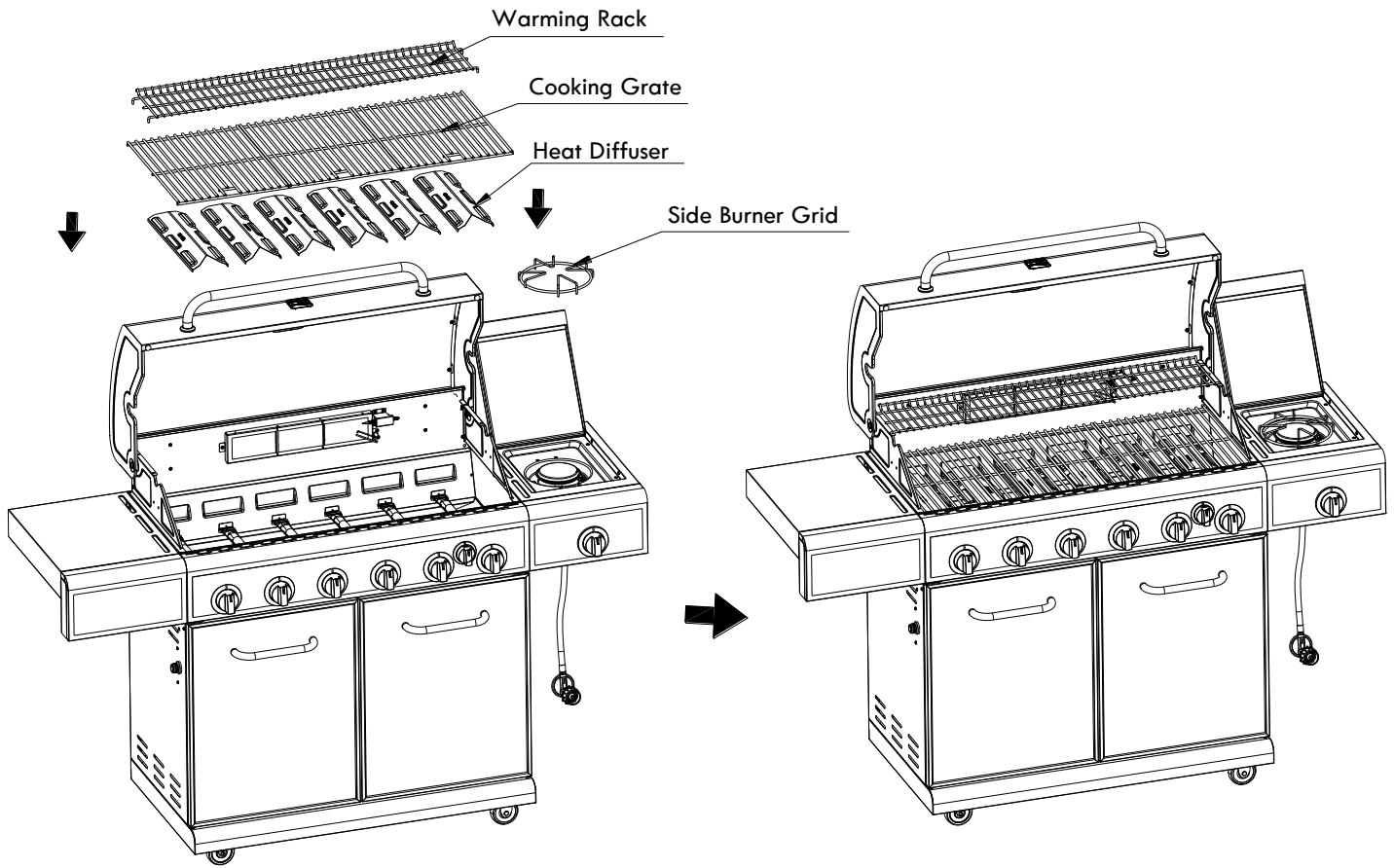
## Front Doors

- Step 1 & 2: Remove the screws pre-assembled to the door handles, and use them to attach handles to doors.
- Step 3 & 4: Insert the pin at the bottom of each door into the hole on the bottom panel. Insert the pin at the top of each door through the hole in the door bracket hinge.



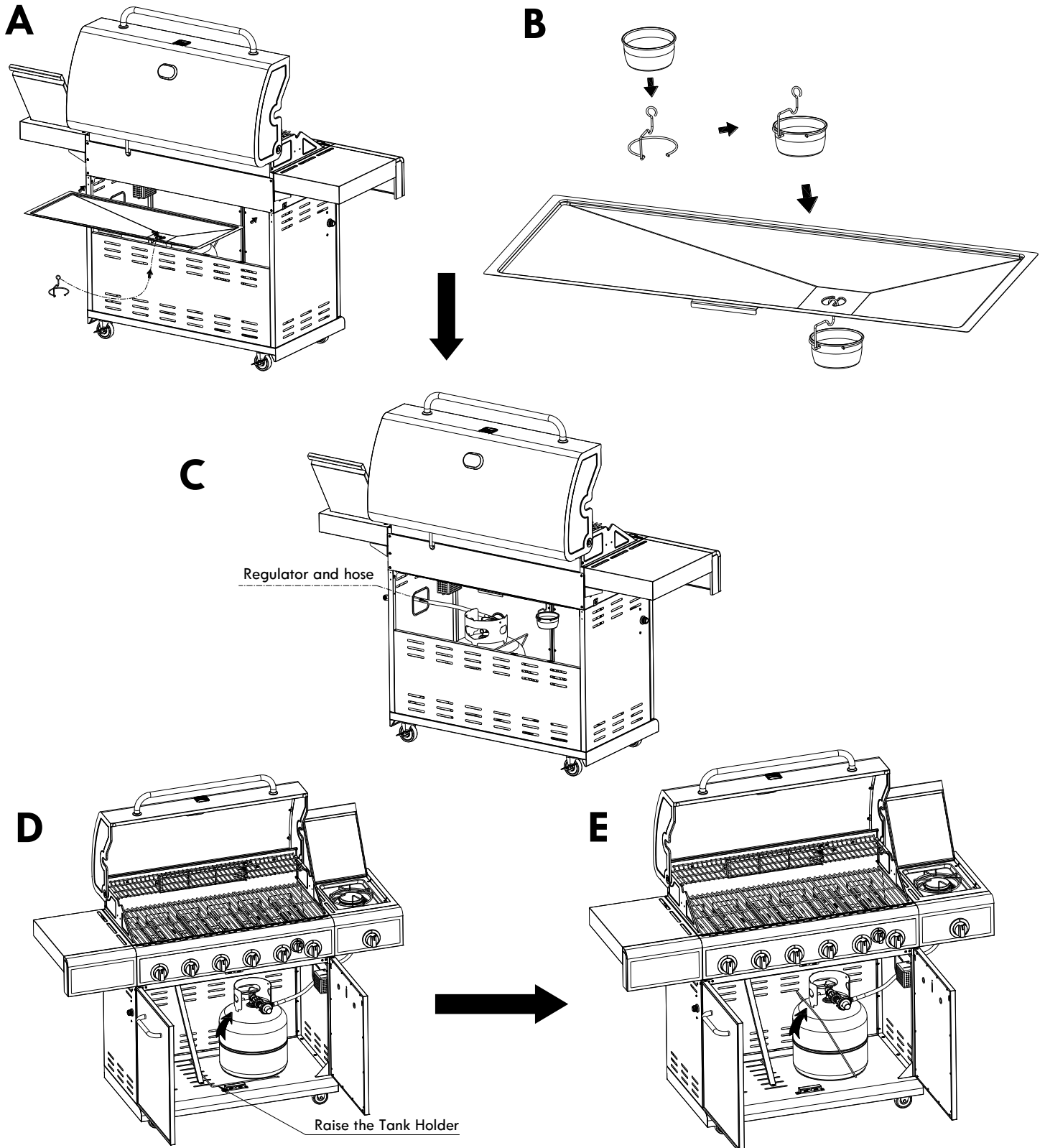
# 10 Heat Diffusers, Cooking Grates and Warming Rack

- Place Heat Diffusers over burners. Diffusers will fit in firebox in either direction.
- Place Cooking Grates onto grate rests at front and rear of firebox.
- Insert Warming Rack into brackets at top of firebox as shown.
- Insert Side Burner Grid as shown.



## Drip Tray, Drip cup and LP tank

- Insert the Grease Tray into bottom of firebox from back of grill. Hang the Grease Cup Clip from bottom of Grease Tray. (A)
- Fit the Grease Cup into Grease Cup Clip. (B)
- Feed the Regulator and hose through the hole in the right side panel. (C)
- 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 front as shown. (D)
- Raise the Tank Holder to hold LP tank securely in place. (E)



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

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Prevention/Solution</b>
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>
Drip fire or continuous excessive flames above cooking surface.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much drip 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 drip from inside firebox area, drip tray, and other surfaces.</li> </ul>

### Troubleshooting

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Prevention/Solution</b>
<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>Side burner</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 "<b>GAS ISSUES:</b>" 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>• Drip 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 drip fire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drip 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>• Drip 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 (Ignition)	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 huele a gas:

1. Apague el gas del aparato.
2. Extinguir cualquier llama abierta.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, manténgalo alejado de la Aparato e inmediatamente llamar a su gas proveedor o su departamento de bomberos

## ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. Un cilindro de LP no conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este o cualquier otro aparato.

### Call Grill Service Center para ayuda y repuestos

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

### Registro del product

**IMPORTANTE:** Complete la información de registro del producto a continuación.

Número de modelo	
Número de serie	
Fecha de compra	

Vea la etiqueta de clasificación en la parrilla para el número de serie.

## PRECAUCIÓN

Sólo para uso residencial. No usar para cocinar comercial.

### Precauciones de seguridad de instalación

- Lea este Manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
  - El incumplimiento de las instrucciones proporcionadas puede provocar lesiones corporales graves y / o daños materiales.
  - Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes afilados. Por favor, use guantes de protección adecuados.
  - Use la parrilla, tal como se compró, solo con gas LP (propano) y conjunto regulador / válvula suministrado.
  - La instalación de la parrilla debe cumplir con los códigos locales, o en su ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, el Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Almacenamiento y Manejo de Propano Código, B149.2, o el Estándar para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2 / NFPA 1192, y la Serie CSA Z240 RV, Código de Vehículos Recreativos, según corresponda.
  - Todos los accesorios eléctricos (como el asador) deben estar conectados a tierra de acuerdo con los códigos locales, el Código Eléctrico Nacional, ANSI / NFPA 70 o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.1. Mantenga los cables eléctricos y / o las mangueras de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
  - Esta parrilla está certificada de seguridad para uso en los Estados Unidos y / o Canadá únicamente. No modifique para usar en ninguna otra ubicación. La modificación resultará en un peligro para la seguridad.
- IMPORTANTE:** Esta parrilla está diseñada solo para uso en exteriores y no está diseñada para ser instalada en o en vehículos recreativos o botes.

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

**NOTA AL CONSUMIDOR:** Deje este manual del usuario en un lugar conveniente para futuras consultas.

### Simbolos de seguridad

Los símbolos y cuadros que se muestran a continuación explican lo que significa cada encabezado. Lea y siga todos los mensajes encontrados a lo largo del manual.

## PELIGRO

PELIGRO: indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, causará la muerte o lesiones graves.

## ADVERTENCIA

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

## PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.

## TABLA DE CONTENIDO

Por tu seguridad . . .	. . . 34
Centro de servicio de parrilla. . .	. . . 34
Información de registro del producto . . .	. . . 34
Precauciones de seguridad de instalación . . .	. . . 34
Simbolos de seguridad . . .	. . . 34
Garantía de Kenmore Grill . . .	. . . 36
Uso y cuidado . . .	. 37-43
Lista de partes . . .	. 44-45
Diagrama de piezas . . .	. . . 46
Antes del montaje . . .	. 47-49
Montaje . . .	. 50-62
Solución de problemas . . .	. 63-65



## ADVERTENCIA



Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto incluyen monóxido de carbono, un químico conocido en el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, vaya a [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## GARANTÍA KENMORE GRILL

### GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

CON LA PRUEBA DE VENTA, se aplica la siguiente cobertura de garantía cuando este dispositivo se instala, opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

**POR UN AÑO** a partir de la fecha de venta, este aparato está garantizado contra defectos en materiales o mano de obra. Un aparato defectuoso recibirá reparación gratuita. Si el aparato no se puede reparar, se reemplazará de forma gratuita.

**POR CINCO AÑOS** a partir de la fecha de venta, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxida o queme se reemplazará sin cargo. \* Si el óxido se quema o se quema durante el primer año, se instalará un nuevo quemador sin cargo. Si el óxido se quema o se quema después del primer año, se suministrará un nuevo quemador pero no se instalará sin cargo. Usted es responsable del costo de mano de obra de la instalación del quemador después del primer año a partir de la fecha de venta. \* Un representante de servicio autorizado de Sears debe verificar la oxidación o el quemado. For warranty coverage details to obtain free repair or replacement, visit the web page:

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

Toda la cobertura de la garantía excluye las baterías de ignición y la pérdida de pintura, decoloración o corrosión de la parte de la parrilla, que son piezas fungibles que pueden desgastarse debido al uso normal dentro del período de garantía, o son condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado.

Toda la cobertura de la garantía se anulará si este aparato se utiliza para fines distintos de los domésticos.

#### **Esta garantía cubre SOLO defectos en materiales y mano de obra, y NO pagará por:**

1. Artículos desechables que pueden desgastarse debido al uso normal dentro del período de garantía, incluidos, entre otros, baterías, bombillas de luz de base atornillada y recubrimientos o acabados de superficie.
2. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este dispositivo, o para instruir al usuario sobre la correcta instalación, operación y mantenimiento del dispositivo.
3. Llamadas de servicio para corregir la instalación del aparato que no realizan los agentes de servicio autorizados de Sears, o para reparar problemas con los fusibles de la casa, los disyuntores, el cableado de la casa y los sistemas de plomería o suministro de gas que resulten de dicha instalación.
4. El daño o la falla de este aparato como resultado de la instalación no realizada por los agentes de servicio autorizados de Sears, incluida la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos de electricidad, gas o plomería.
5. Daño o falla de este aparato, incluida la decoloración o el óxido de la superficie, si no se opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
6. Daño o falla de este aparato, incluida la decoloración o la oxidación de la superficie, como resultado de un accidente, alteración, abuso, mal uso o uso para otro propósito que no sea el previsto.
7. Daño o falla de este aparato, incluida la decoloración o la oxidación de la superficie, causado por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones suministradas con el producto.
8. Daños o fallas de este artefacto resultantes de catástrofes naturales o de otro tipo, como inundaciones, incendios o tormentas.
9. Daño o falla de partes o sistemas que resulten de modificaciones no autorizadas hechas a este aparato.
10. Realice el servicio a un aparato si el modelo y la placa de serie faltan, se modifican o no se puede determinar fácilmente que tengan el logotipo de certificación adecuado.

#### **Renuncia de garantías implícitas; limitación de recursos**

El único y exclusivo remedio del Cliente bajo esta garantía limitada será la reparación o reemplazo del producto según lo dispuesto en este documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comercialización o adecuación para un propósito en particular, están limitadas a un año en el aparato y cinco años en los quemadores, o el período más corto permitido por la 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 la limitación en la duración de las garantías implícitas de comercialización o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no ser aplicables en su caso.

Esta garantía se aplica solo mientras este aparato se utiliza en los Estados Unidos.

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

**Transform SR Brands Management LLC, Hoffman Estates, IL 60179**

## USO Y CUIDADO



# PELIGRO



- **NUNCA** almacene un cilindro de LP de repuesto debajo o cerca del aparato o en un área cerrada.

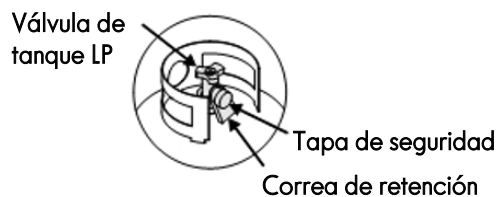


- **Nunca llene un cilindro por encima del 80% de su capacidad.**
- **Si la información en los dos puntos anteriores no se sigue exactamente, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.**
- **Un cilindro sobrecargado o almacenado incorrectamente es un peligro debido a la posible liberación de gas de la válvula de alivio de seguridad. Esto podría causar un incendio intenso con riesgo de daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.**
- **Si ve, huele o escucha que el gas se escapa, aléjese inmediatamente del cilindro de LP y del aparato y llame a su departamento de bomberos.**

### Depósito de LP, transporte y almacenamiento

- Apague todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas LP. Gire la tuerca de acoplamiento hacia la izquierda únicamente con la mano; no use herramientas para desconectar. Levante el cable del tanque de LP hacia arriba para sacarlo del collar del tanque de LP, luego levante el tanque de LP hacia arriba y afuera del soporte de soporte. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas LP. Utilice siempre la tapa y la correa suministradas con la válvula.

El no usar la tapa de seguridad como se indica puede resultar en lesiones personales graves y / o daños materiales.



- Un tanque de LP desconectado almacenado o transportado debe tener una tapa de seguridad instalada (como se muestra). No almacene un tanque de gas LP en espacios cerrados como una cochera, garaje, porche, patio cubierto u otro edificio. Nunca deje un tanque de LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse con el sol.
- No almacene un tanque de LP en un área donde los niños jueguen.

### Cilindro LP

- El cilindro de LP utilizado con su parrilla debe cumplir con los siguientes requisitos:
- Utilice los cilindros LP solo con estas medidas requeridas: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura) con 20 lb. (9 kg). Capacidad máxima.
- Los cilindros de LP deben construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones de los cilindros de LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o de Canadá, CAN / CSA-B339, cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas. Transporte Canadá (TC). Vea el collar del cilindro de LP para el marcado.
- La válvula del cilindro LP debe tener:
- Salida tipo 1 compatible con regulador o parrilla.
- Válvula de seguridad.
- Protección contra sobrellenado listada por UL Dispositivo (OPD). Esta seguridad OPD



Rueda de mano OPD

La característica es identificada por una rueda de mano triangular única. Utilice únicamente cilindros LP equipados con este tipo de válvula.

- El cilindro de gas LP debe estar dispuesto para la extracción de vapor e incluir un collar para proteger la válvula del cilindro de gas. Mantenga siempre los cilindros de LP en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenamiento.



Cilindro LP en posición vertical para extracción de vapor

### LP (gas licuado de petróleo)

- El gas LP es no tóxico, inodoro e incoloro cuando se produce. Para su seguridad, se le ha dado un olor a gas LP (similar al repollo podrido) para que pueda olerlo.
- El gas LP es altamente inflamable y puede encenderse inesperadamente cuando se mezcla con el aire.

### Llenado del cilindro LP

- Utilice únicamente distribuidores autorizados y con experiencia.
- El distribuidor de LP debe purgar el cilindro nuevo antes de llenar.
- El distribuidor **NUNCA** debe llenar el cilindro LP más del 80% del volumen del cilindro LP. El volumen de propano en el cilindro variará según la temperatura.
- Un regulador helado indica un llenado excesivo de gas. Inmediatamente cierre la válvula del cilindro de LP y llame al distribuidor local de gas LP para obtener ayuda.
- No libere gas propano líquido (LP) a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Para eliminar el gas del cilindro de LP, comuníquese con un distribuidor de LP o llame a un departamento de bomberos local para obtener ayuda. Consulte el directorio telefónico en "Compañías de gas" para obtener los distribuidores de LP certificados más cercanos.


## Cambio de tanque de LP

- Muchos minoristas que venden parrillas le ofrecen la opción de reemplazar su tanque de LP vacío a través de un servicio de intercambio. Utilice solo las empresas de intercambio de renombre que inspeccionan, llenan con precisión, prueban y certifican sus cilindros. **Cambie su tanque solo por un tanque equipado con la característica de seguridad OPD como se describe en la sección "Tanque LP" de este manual.**
- Mantenga siempre los tanques de LP nuevos e intercambiados en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenamiento.
- Realice una prueba de fugas de los tanques de LP nuevos e intercambiados ANTES de conectar a la parrilla.


## Prueba de fugas del tanque LP

### Por tu seguridad

- La prueba de fugas debe repetirse cada vez que se cambie o rellene el tanque de LP.
- No fume durante la prueba de fugas.
- No use una llama abierta para verificar si hay fugas de gas.
- La parrilla debe probarse a prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición, tales como aparatos a gas o eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga la parrilla alejada de llamas o chispas.
- Use un pincel limpio y una solución de agua y jabón suave al 50/50. Cepille la solución jabonosa en las áreas indicadas por las flechas en la figura a continuación. Las fugas se indican mediante el crecimiento de burbujas.

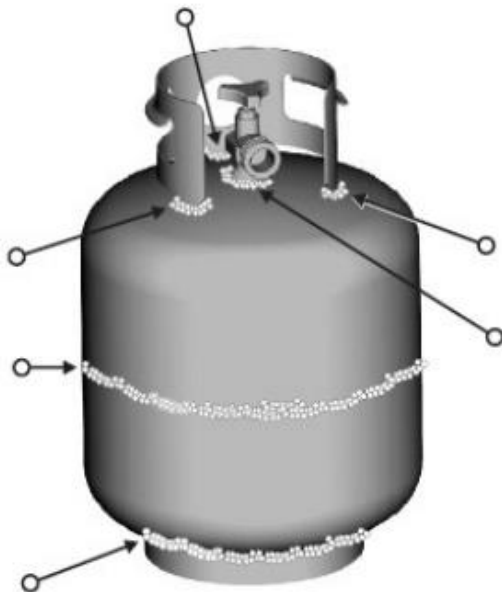


# ADVERTENCIA



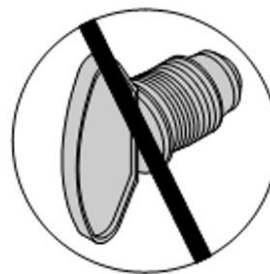
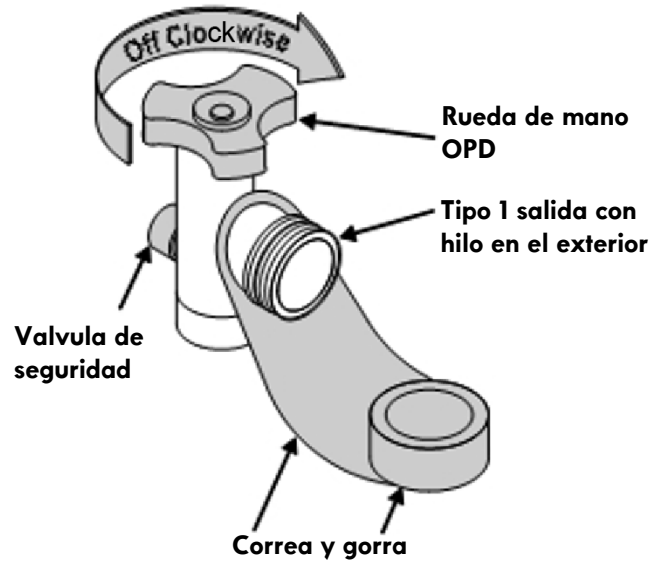
Si aparecen burbujas "en crecimiento", no utilice ni mueva el tanque de gas LP. Póngase en contacto con un proveedor de gas LP o su departamento de bomberos!

▲ No utilice productos de limpieza del hogar. Se pueden dañar los componentes del tren de gas (válvula / manguera / regulador).



## Conexión del regulador al tanque LP

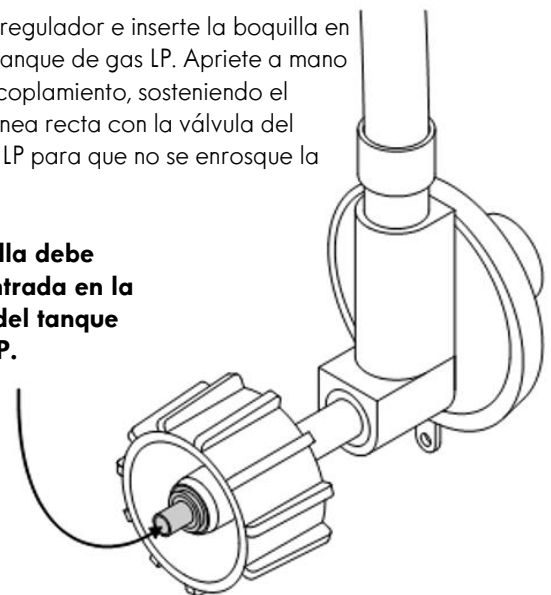
1. El tanque de gas LP debe estar correctamente asegurado en la parrilla. (Consulte la sección de montaje).
2. Gire todas las perillas de control a la posición OFF.
3. Apague el tanque de LP girando la rueda OPD hacia la derecha hasta que se detenga por completo.
4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque de gas LP. Utilice siempre la tapa y la correa suministradas con la válvula.

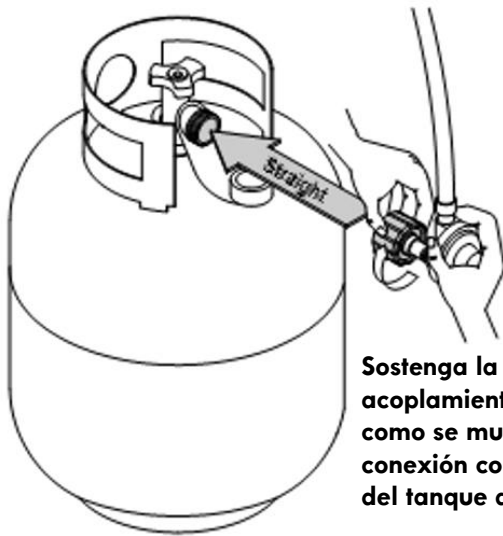


**No inserte un tapón de transporte POL (pieza de plástico con roscas externas) en la salida de la válvula tipo 1. Derrotará la función de válvula de alivio de seguridad.**

5. Sostenga el regulador e inserte la boquilla en la válvula del tanque de gas LP. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, sosteniendo el regulador en línea recta con la válvula del tanque de gas LP para que no se enrosque la conexión.

**La boquilla debe estar centrada en la válvula del tanque de gas LP.**





**Sostenga la tuerca de acoplamiento y el regulador como se muestra para una conexión correcta a la válvula del tanque de gas LP.**

6. Gire la tuerca de acoplamiento hacia la derecha y apriétela hasta el tope. El regulador sellará la función de verificación posterior en la válvula del tanque de LP, lo que resultará en cierta resistencia. **Se requiere un turno adicional de media a tres cuartos para completar la conexión. Apriete solo con la mano, no use herramientas.**

**NOTA:**

Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si aún no puede completar la conexión, ¡no use este regulador!

Llame al 1-844-553-6667 para obtener una pieza de reemplazo idéntica.

**Válvulas de prueba de fugas, manguera y regulador**

1. Apague todas las perillas de control de la parrilla.
2. Asegúrese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas LP.
3. Abra completamente la válvula del tanque de LP girando la rueda de mano OPD hacia la izquierda. Si escucha un sonido de apresuramiento, apague el gas inmediatamente. Hay una fuga importante en la conexión. Corrija antes de continuar llamando a Sears para obtener repuestos al 1-844-553-6667.
4. Acomode la solución jabonosa con brocha en las áreas donde se muestran las burbujas en la siguiente imagen:

**▲ Nunca quite el orificio roscado al final de la válvula.**



5. Si aparecen burbujas "en crecimiento", hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si las fugas no pueden detenerse, no intente repararlas. Llame para repuestos al 1-844-553-6667.

6. Siempre cierre la válvula del tanque de LP después de realizar la prueba de fugas girando la rueda manual en el sentido de las agujas del reloj.

	<b>PELIGRO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>No inserte ninguna herramienta u objeto extraño en la salida de la válvula o en la válvula de alivio de seguridad. Puede dañar la válvula y provocar una fuga. Las fugas de propano pueden provocar explosiones, incendios, lesiones personales graves o la muerte.</li> </ul>		

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>El aparato de gas para exteriores no debe instalarse en un barco</li> <li>El aparato de gas para exteriores no está diseñado para ser instalado en o en un RV.</li> <li>Nunca intente conectar esta parrilla al sistema de gas LP autónomo de un camper trailer o casa rodante.</li> <li>No use la parrilla hasta que no haya sido probado.</li> <li>Si se detecta una fuga en cualquier momento, PARE y llame al departamento de bomberos.</li> <li>Si no puede detener una fuga de gas, cierre inmediatamente</li> </ul> <p>¡Válvula de cilindro LP y llame al proveedor de gas LP o al departamento de bomberos!</p>		

# ADVERTENCIA

Para el uso seguro de su parrilla y para evitar graves Lesión:

- No permita que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.
- Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales que se quemen.
- No bloquee los orificios en los lados o en la parte posterior de la parrilla.

• Use la parrilla solo en espacios bien ventilados.

**NUNCA** lo utilice en espacios cerrados como cochera, garaje, porche, patio cubierto o debajo de una estructura de techo de ningún tipo.

- No use briquetas de carbón o cerámicas en una parrilla a gas.
- Use la parrilla al menos a 3 pies de cualquier pared o superficie. Mantenga un espacio libre de 10 pies para objetos que puedan incendiarse o para fuentes de ignición, etc.



## • Habitantes del apartamento:

Consulte con la gerencia para conocer los requisitos, y códigos de incendio para usar una parrilla de gas LP en su complejo de apartamentos. Si está permitido, use afuera en la planta baja con un espacio libre de tres (3) pies Muros o rieles. No usar en o bajo los balcones.

- NUNCA intente encender el quemador con la tapa cerrada. Una acumulación de gas no encendido dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.
- Nunca opere la parrilla con el cilindro de LP en la posición correcta especificada en las instrucciones de montaje.
- Siempre cierre la válvula del cilindro LP y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el cilindro LP desde la posición de operación especificada.

## Consejos de seguridad

- ▲ Antes de abrir la válvula del cilindro LP, verifique que la tuerca de acoplamiento esté apretada.
- ▲ Cuando la parrilla no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula del cilindro de gas LP.
- ▲ Nunca mueva la parrilla cuando esté en funcionamiento o aún caliente.
- ▲ Use utensilios de barbacoa de mango largo y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ La carga máxima para el quemador lateral y el estante lateral es de 10 lb.
- ▲ La bandeja de goteo debe insertarse en la parrilla y vaciarse después de cada uso. No retire la bandeja de goteo hasta que la parrilla se haya enfriado completamente.
- ▲ Limpie la parrilla a menudo, preferiblemente después de cada comida al aire libre. Si se utiliza un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.
- ▲ Si observa goteo u otro material caliente que gotea de la parrilla, determine la causa, corríjala, luego limpie e inspeccione la válvula. Mantenga las aberturas de ventilación en el recinto del cilindro (carro de la parrilla) libres de residuos.
- ▲ No almacene objetos o materiales dentro de la caja del carrito de la parrilla que pueda bloquear el flujo de aire de combustión hacia la parte inferior del panel de control o del recipiente de la caja de fuego.
- ▲ El regulador puede hacer un zumbido o silbido durante el funcionamiento. Esto no afectará la seguridad o el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, consulte la sección "Solución de problemas".
- ▲ Si el regulador se congela, apague la parrilla y la válvula del cilindro de LP inmediatamente. Esto indica un problema con el cilindro y no debe utilizarse en ningún producto. Vuelva al proveedor!

# PRECAUCIÓN

- No es posible apagar incendios por goteo cerrando la tapa. Las parrillas están bien ventiladas por razones de seguridad.
- No use agua en un fuego de goteo. Lesiones personales pueden resultar. Si se produce un incendio por goteo, apague las perillas y el cilindro de gas LP.
- No deje la parrilla desatendida mientras precalienta o quema los residuos de alimentos en HI. Si la parrilla no se ha limpiado regularmente, puede ocurrir un incendio por goteo que puede dañar el producto.

## Instrucciones de encendido de encendido electrónico

- ▲ No se incline sobre la parrilla al encenderla.
  - 1. Abra la tapa durante la iluminación.
  - 2. Encienda la válvula de gas en el tanque.
  - 3. Presione y gire cualquier perilla de control del quemador principal a HI y manténgala presionada. Escuchará un sonido de clic de los electrodos de todos los quemadores.
  - 4. Si el encendido NO ocurre en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición OFF, 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 a 4 con la perilla del quemador lateral.
  - 7. Para encender el quemador Rotisserie, siga los pasos 2 a 4 con la perilla del quemador Rotisserie.
- Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones de **Match Lighting**.





## ADVERTENCIA



Apague los controles y la fuente de gas o el tanque cuando no esté en uso.



## PRECAUCIÓN

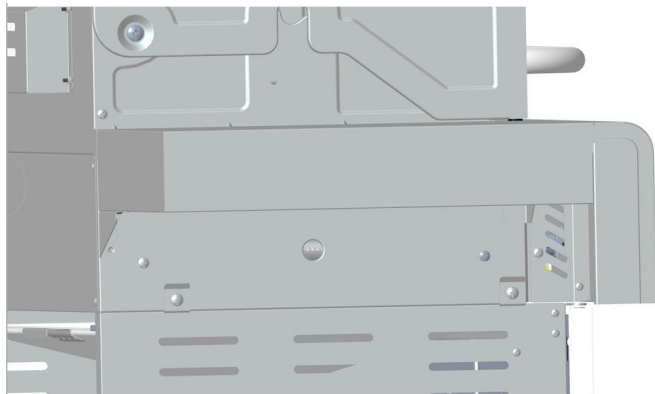


Si la ignición NO ocurre en 5 segundos, apague los controles del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de iluminación. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

### Instrucciones de iluminación del partido

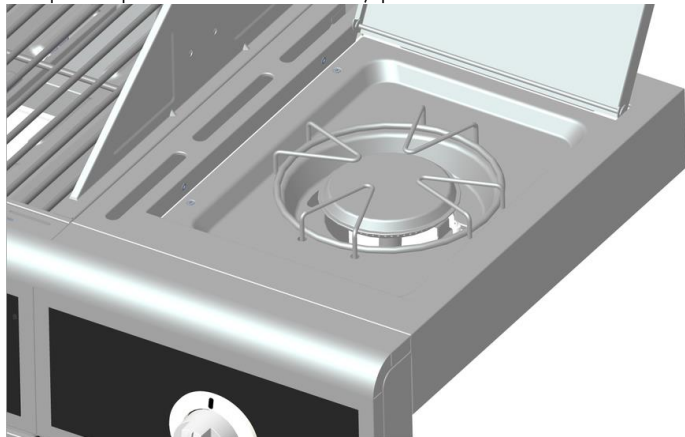
▲ No se incline sobre la parrilla al encenderla.

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Coloque el fósforo en el soporte del fósforo (colgado en la puerta izquierda)  
Encienda la cerilla e inserte el sujetador a través del orificio de iluminación en el lado de la cámara de combustión.
3. Gire la perilla del quemador a la posición HI. Asegúrese de que el quemador se encienda y permanezca encendido.
4. Para encender los otros quemadores repita el paso 3.
5. Una vez que los quemadores estén encendidos, ajuste las perillas al ajuste de llama deseado. Para apagar un quemador individual, gire la perilla a OFF.



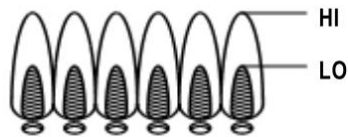
### Iluminación del fósforo del quemador lateral

1. Abra la tapa del quemador lateral. Encienda el gas en el cilindro LP.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la posición HI. Asegúrese de que el quemador se encienda y permanezca encendido.



### Control de llama del quemador

• Retire las parrillas de cocción y los apagadores de llama. Encienda los quemadores, gire las perillas de ALTO a BAJO. Debería ver una llama más pequeña en posición BAJA que visto en HI. Siempre revise la llama antes de cada uso. Si solo se ve una llama baja, consulte "Caída repentina o llama baja" en la sección Solución de problemas.



### Apagando la parrilla

• Gire todas las perillas a la posición OFF. Apague el cilindro de gas LP. Cuando haya terminado de asar a la parrilla, levante la tapa de la parrilla mientras permite que la parrilla se enfríe completamente. Si la tapa de la parrilla se cierra durante el enfriamiento de la parrilla, se puede producir condensación en las superficies interiores de la parrilla y posiblemente se oxiden.

### Comprobador de encendido

• Apague el gas en el cilindro LP. Mantenga presionado el botón de encendido electrónico. El "clic" debe escucharse y encenderse cada vez entre la caja colectora o el quemador y el electrodo. Consulte "Solución de problemas" si no hay clic o chispa.

### Chequeo de las válvulas

• Importante: Asegúrese de que el gas esté apagado en el cilindro de LP antes de revisar las válvulas.

Las perillas se bloquean en la posición OFF. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y suelte, las perillas deben saltar hacia atrás. Si las perillas no retroceden, reemplace el conjunto de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la posición BAJA y luego vuelva a la posición APAGADA. Las válvulas deben girar suavemente.

### Control de la manguera

• Antes de cada uso, verifique si las mangueras están cortadas o desgastadas. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use solo la válvula / manguera / regulador como se especifica en la lista de piezas de esta Guía de uso y cuidado.

### Condimento de rejilla de hierro fundido (si corresponde)

Primer uso: antes del primer uso, sazone las parrillas de hierro de la siguiente manera: Enjuague las parrillas de hierro fundido con agua caliente. No use jabón. Seque las rejillas a fondo con una toalla de tela. Cubra las rejillas con aceite vegetal o aceite en aerosol antiadherente. Coloque las rejillas en la parrilla. Encienda la parrilla y aumente lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. Caliente las rejillas durante una hora. Apague la parrilla y permita

Rejillas para enfriar completamente antes de usar para cocinar.

Limpieza - No use jabón cuando limpie las parrillas. Limpie las rejillas con un cepillo duro y agua caliente. Seque las rejillas a fondo con una toalla de tela.

Volver a sazonar: vuelva a sazonar las rejillas cuando aparezcan manchas de óxido en la superficie de la parrilla. Cuando vuelva a sazonar las rejillas, puede usar jabón con agua caliente para limpiar las rejillas. Después de limpiar, seque bien las rejillas con

una toalla de tela. Cubra las rejillas con aceite vegetal o aceite en aerosol antiadherente. Coloque las rejillas en la parrilla. Encienda la parrilla y aumente lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. Caliente las rejillas durante una hora. Apague la parrilla y deje que las rejillas se enfríen completamente antes de volver a usarlas.

### Limpieza general de parrillas

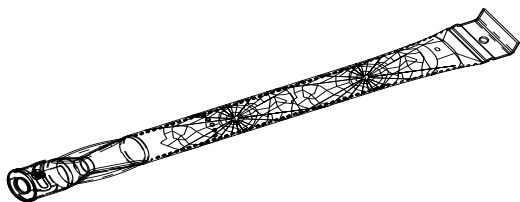
- No confunda la acumulación marrón o negra de grasa y humo con pintura. Los interiores de las parrillas a gas no se pintan en la fábrica (y nunca se deben pintar). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador para parrillas con un cepillo para fregar en el interior de la tapa y el fondo de la parrilla. Enjuague y deje secar al aire completamente. **No aplique un asador cáustico / limpiador de horno en superficies pintadas.**
- **Superficies de porcelana:** Debido a la composición de vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con una solución de bicarbonato de sodio / agua o un limpiador especialmente formulado. Use polvo abrasivo no abrasivo para las manchas difíciles.
- **Superficies pintadas:** Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave no abrasivo.

- **Superficies de acero inoxidable:** Para mantener la alta calidad de su parrilla, aspecto, lave con detergente suave y agua tibia jabonosa y seque con un paño suave después de cada uso. Los depósitos de grasa horneados pueden requerir el uso de una almohadilla de limpieza de plástico abrasivo. Use solo en la dirección del acabado cepillado para evitar daños. No utilice una almohadilla abrasiva en áreas con gráficos.
- **Superficies de cocción:** Si se utiliza un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.
- **Bandeja de goteo y taza:** Limpie regularmente los residuos de grasa de la bandeja de goteo y la copa de goteo. Cuando la parrilla se haya enfriado completamente después de usarla, retire la taza de la bandeja y deslice la bandeja para sacarla de la parrilla. Limpie las gotas de grasa de las superficies de la taza y la bandeja lavándolas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia con jabón. Seque con un paño suave y no abrasivo. Deslice la bandeja de nuevo en la parrilla y vuelva a colocar la taza en la bandeja antes de volver a utilizar la parrilla.

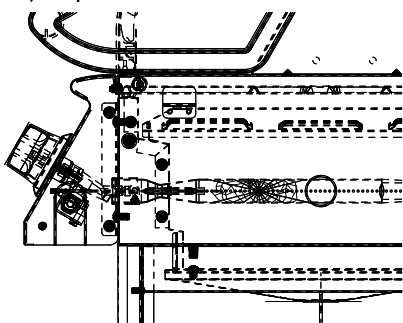


## ALERTA ARAÑA!

**IMPORTANTE:** Asegúrese siempre de que los tubos del quemador venturi estén limpios. Un tubo de quemador venturi tiene un área estrecha en la que las arañas tienden a construir nidos.



Si nota que su parrilla se está volviendo difícil de encender o que la llama no es tan fuerte como debería, tómese el tiempo para revisar y limpiar los venturi



Se sabe que las arañas o pequeños insectos crean problemas de "flashback". Las arañas tejen telas, construyen nidos y ponen huevos en el (los) tubo (s) venturi de la parrilla que obstruyen el flujo de gas al quemador. El gas de reserva puede encenderse 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 flashbacks y garantizar un buen rendimiento, el conjunto del quemador y el venturi se deben retirar de la parrilla y limpiar antes de usarlos cuando la parrilla haya estado inactiva durante un período prolongado.

### Almacenando su parrilla

- Limpiar las rejillas de cocción.
- Almacenar en lugar seco.
- Cuando el cilindro de gas LP esté conectado a la parrilla, almacénelo al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si se almacena al aire libre. Elija entre una variedad de cubiertas para parrillas ofrecidas por el fabricante una vez que estén disponibles.
- Almacene la parrilla en el interior SOLAMENTE si el cilindro de LP está apagado y desconectado, sáquelo de la parrilla y guárdelo en el exterior.
- Cuando retire la parrilla del almacenamiento, siga las instrucciones de "Limpieza del conjunto del quemador" antes de comenzar la parrilla.

### Limpieza del conjunto del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y / o reemplazar partes del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas en las perillas de control y el cilindro de gas LP.
2. Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire el pasador de la parte posterior de los quemadores. Ver Fig. A página siguiente.
4. Levante cuidadosamente cada quemador y aléjelo de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres formas de limpiar los tubos del quemador. Utiliza el más fácil para ti.

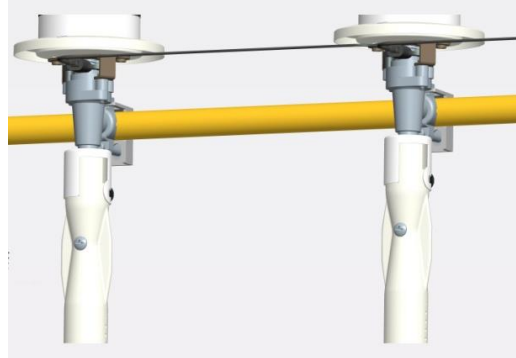
(A) Doble un alambre rígido (un perchero ligero funciona bien) en un gancho pequeño. Pase el gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.



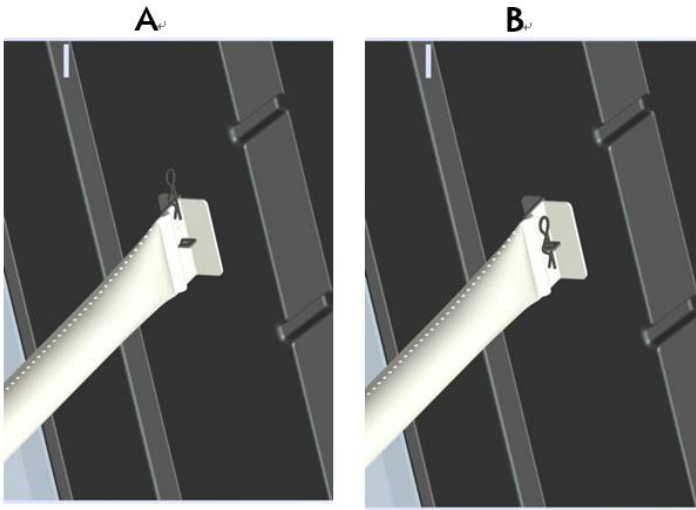
(B) Use un cepillo de botella estrecho con un mango flexible (no use un cepillo de alambre de bronce), pase el cepillo por cada tubo del quemador varias veces.

(C) Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar el aire en el tubo del quemador y fuera de los puertos del quemador. Revise cada puerto para asegurarse de que salga aire por cada orificio.

5. Cepille con alambre el cepillo en toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de alimentos y la suciedad.
  6. Limpie los puertos bloqueados con un cable rígido como un clip de papel abierto.
  7. Verifique que el quemador no esté dañado, debido al desgaste normal y la corrosión; algunos orificios pueden agrandarse. Si encuentra grietas u orificios grandes, reemplace el quemador.
- MUY IMPORTANTE:** Los tubos del quemador deben volver a conectar las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a continuación.

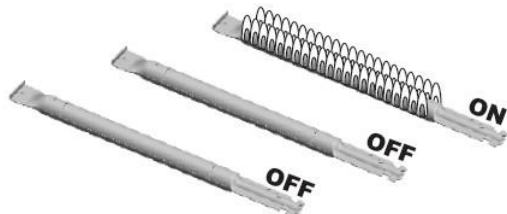


8. Reemplace con cuidado los quemadores.
9. Fije los quemadores a los soportes con el pasador de chaveta. Vea la Fig. B en la página siguiente.
10. Reemplace los difusores de calor y las parrillas de cocción.



### Cocina indirecta

Las aves de corral y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Coloque la comida sobre el (los) quemador (es) apagado (s); el calor de los quemadores encendidos circula suavemente por la parrilla, cocinando carne o pollo sin el contacto directo de una llama. Este método reduce en gran medida los brotes cuando se cocinan cortes grasos adicionales porque no hay una llama directa para encender las grasas y los jugos que gotean durante la cocción.

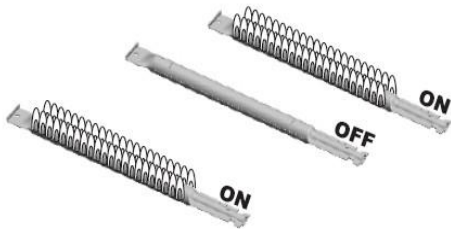


### 1 cocina de quemador

Cocinar a fuego directo o indirecto. Mejor para comidas más pequeñas o alimentos. Consume menos combustible.

### Instrucciones de cocción indirecta

- Cocine siempre con la tapa cerrada.
- Una vez que los quemadores estén encendidos, apague un quemador individual girando la perilla a la posición de apagado (OFF).
- Debido a las condiciones climáticas, los tiempos de cocción pueden variar. Durante condiciones de frío y viento, es posible que deba aumentarse el ajuste de temperatura para asegurar un calor de cocción suficiente.
- Coloque los alimentos sobre el (los) quemador (es) apagado (s).



### 2 quemadores de cocina

Gran cocción indirecta a fuego lento. Produce calentamiento lento y uniforme. Ideal para asar y hornear lentamente.

### Seguridad alimenticia

La seguridad alimentaria es una parte muy importante de disfrutar de la experiencia de cocinar al aire libre. Para mantener los alimentos a salvo de bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos:

**Limpie:** lave las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carne y pollo crudos.

**Separado:** separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Use un plato y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocidos.

**Cocinar:** Cocine la carne y las aves completamente para matar las bacterias. Use un termómetro para asegurar la temperatura interna adecuada de los alimentos.

**Enfriar:** Refrigere los alimentos preparados y las sobras a la brevedad. **Para obtener más información, llame al: Línea directa de carnes y aves del USDA al 1-800-535-4555 (En Washington, DC (202) 720-3333, 10:00 am 4:00 pm EST).**

### Cómo saber si la carne está asada a la parrilla

- Las carnes y aves cocinadas en una parrilla a menudo se doran muy rápido en el exterior. Use un termómetro para carne para asegurarse de que los alimentos hayan alcanzado una temperatura interna segura y córtelos para verificar si hay signos visuales de cocción.
- Las aves de corral enteras deben alcanzar los 180 ° F; senos, 170 ° F. Los jugos deben correr claros y la carne no debe ser rosa.
- Las hamburguesas hechas de cualquier carne molida o pollo deben alcanzar los 160 ° F, y deben ser marrones en el medio sin jugos rosados. Los filetes de carne de res, ternera y cordero, asados y chuletas se pueden cocinar a 145 ° F. Todos los cortes de cerdo deben alcanzar los 160 ° F.
- NUNCA ase parcialmente la carne o el pollo y termine de cocinar más tarde. Cocine los alimentos completamente para destruir las bacterias dañinas.
- Cuando recaliente alimentos para llevar o carnes totalmente cocidas como perros calientes, ase a la parrilla a 165 ° F o hasta que estén al vapor.

**ADVERTENCIA:** Para garantizar que sea seguro comerlos, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas que se indican en la tabla a continuación.

USDA * Temperaturas internas mínimas seguras recomendadas	
Carne De Res, Ternera, Cordero Y Cerdo - Cortes Enteros **	145° F
Pez	145° F
Carne De Res, Ternera, Cordero Y Cerdo - Molido	160° F
Platos de huevo	160° F
Pavo, pollo y pato - Entero, piezas y molido	165° F

\* Departamento de agricultura de los Estados Unidos

\*\* Deje reposar la carne tres minutos antes de cortarla o consumirla..

# LISTA DE PARTES

Número	Descripción	Cantidad	Número de pieza	Número	Descripción	Cantidad	Número de pieza
A01	Tapa del quemador lateral	1	41500041	B18	Cadena de varilla de iluminación	1	60200118
A02	Pasador	2	110025	B19	Ojal de agujero	1	40400005
A03	Varilla giratoria, tapa del quemador lateral	1	41500205	B20	Nudo de nylon	1	60200129
A04	Base del quemador lateral	1	40500056A	C01	Bandeja de goteo derecha soporte	1	40500069
A05	Alambre de Encendido, Quemador Lateral	1	40500215A	C02	Soporte del tanque	1	40500213
A06	Soporte de quemador lateral	1	41500032	C03	Manijas de puerta	2	40500082
A07	Estante lateral derecho	1	40500048	C04	Bandeja de goteo izquierda soporte	1	40500068
A08	Rejilla de quemador lateral	1	60600218	C05	Tanque deflector	2	40500092
A09	Quemador lateral	1	60600219	C06	Panel lateral izquierdo	1	60200076
A10	Panel lateral derecho de la fascia	1	60200056	C07	Echador estándar	1	40900214
A11	Soporte de puerta	1	60200112	C08	Lanzador giratorio	1	40900213
A12	Bisel, perilla de control (quemador Rotisserie)	1	50403001	C09	Lanzador con freno	2	40900212
A13	Botón de control (quemador Rotisserie)	1	61300093	C10	Estante inferior	1	60200070
A14	Perilla de control	7	40900206	C11	Barra de ángulo de soporte de carro	2	40500074
A15	Bisel, perilla de control	7	40500038	C12	Panel posterior	1	60200100
B01	Panel de control	1	60200019	C13	Imán	4	40200094
B02	Montaje del termopar	1	50600214	C14	Caja de imán de puerta	1	50600076
B03	Manguera de quemador trasero	1	50600028	D01	Miembro	1	60200035
B04	Válvula de gas, quemador lateral	1	40500216A	D02	Estante del lado izquierdo	1	40500042A
B05	Colector de quemador lateral	1	40200045	D03	Facia Estante Lateral Izquierdo	1	60200056
B06	Interruptor de seguridad y válvula de asador	1	60600128	D04	Clip de la taza de grasa	1	40800131
B07	Manguera de quemador lateral	1	40900216	D05	Taza de grasa	1	40800026
B08	Válvula de gas, quemador principal	6	41100102	D06	Estante lateral de nuevo soporte A	1	40500045
B09	Manguera de la válvula del quemador trasero	1	50600234	D07	Estante lateral hacia atrás Soporte B	1	40500051
B10	Colector, quemador principal	1	60200023	D08	Soporte de puerta izquierda	1	40500072
B11	Caja de decoración de pulso	2	30800246	D09	Soporte de puerta derecha	1	40500073
B12	Regulador	1	50600233	D10	Parachoques de goma de silicona	2	50300205
B13	Ojal de agujero	4	40900225	D11	Parachoques de goma de silicona	2	40700103
B14	Módulo de encendido electrónico	2	60200125	D12	Tuerca hexagonal	2	170051
B15	Puerta derecha	1	60200091	D13	Varilla giratoria, tapa	2	40500202
B16	Puerta izquierda	1	60200080	D14	Indicador de temperatura	1	40500201
B17	Panel lateral derecho	1	40500065	D15	Bisel, manija de la tapa	2	30800011

**NOTAS: Algunas partes de la parrilla que se muestran en los pasos de ensamblaje pueden diferir ligeramente en apariencia de las de su parrilla particular. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.**

# LISTA DE PARTES

Número	Descripción	Cantidad	Número de pieza
D16	Asa de la tapa	1	61200011
D17	Logo	1	407F10106
D18	Calentador	1	60200120
D19	Panel Trasero, Quemador Rotisserie	1	60200121
D20	Cubierta de termopar	1	50600028
D21	Alambre de encendido doble, quemador de asador	1	50600224
D22	Quemador de asador	1	50600080
D23	Parrilla de cocina	3	60200033
E01	Panel trasero de la caja de fuego	1	60200031
E02	Caja de fuego	1	60200003
E03	Chaveta	10	110380
E04	Quemador principal	6	60200126
E05	Quemador Principal Electrodo L720	1	40500207
E06	Quemador Principal Electrodo L880	1	40500208
E07	Quemador Principal Electrodo L560	2	40500206
E08	Quemador Principal Electrodo L400	2	40500205
E09	Bandeja de grasa	1	60200042
E10	Difusor de calor	6	60200122
E11	Línea de Control de Pulso	1	60200123

No fotografiado

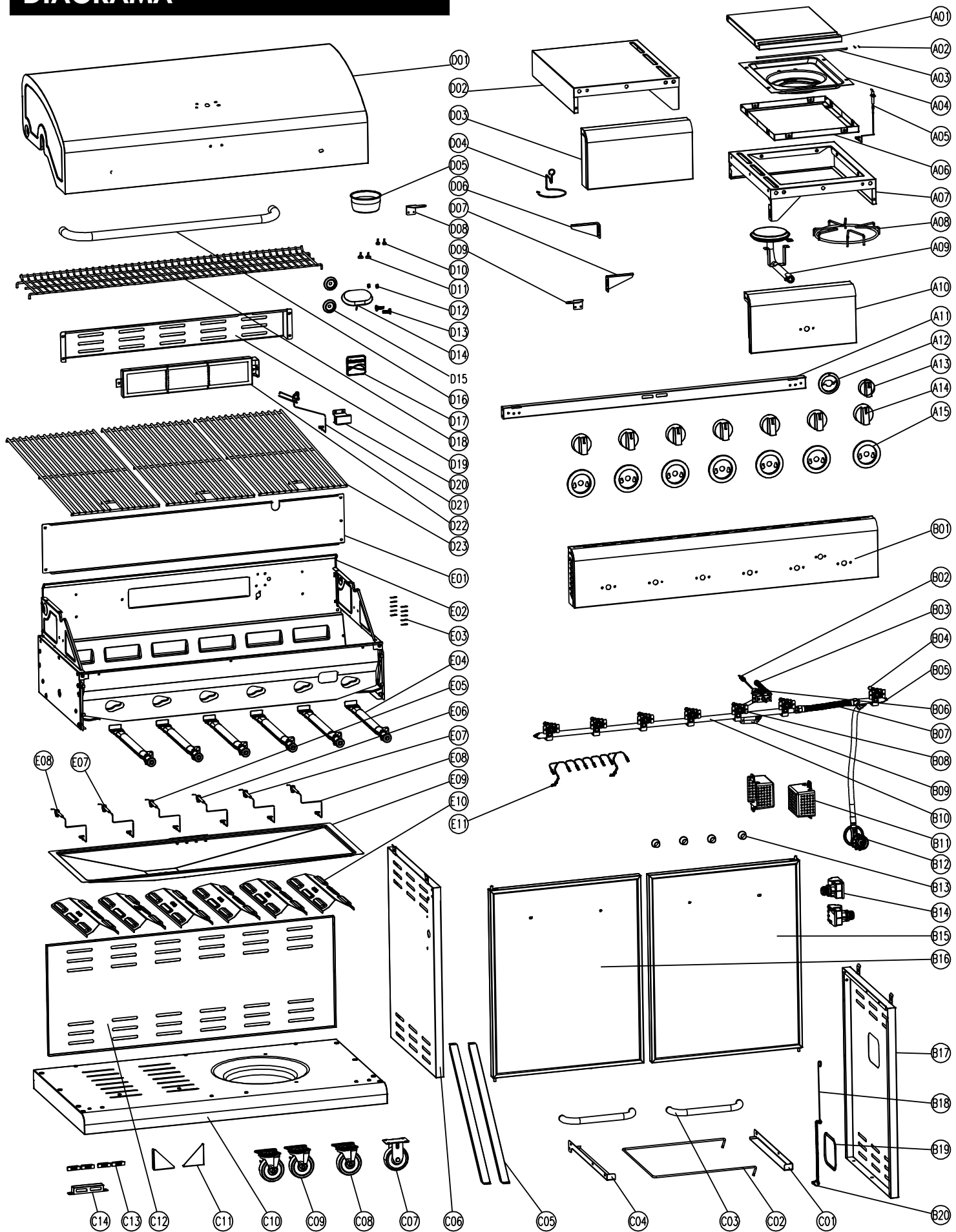
Paquete de hardware	1	60200104
Manual	1	60200103

Si le faltan componentes o tiene piezas dañadas después de desempacar la parrilla, llame al 1-888-287-0735 para reemplazarla.

Para pedir piezas de repuesto después de usar la parrilla, llame al 1-844-553-6667.

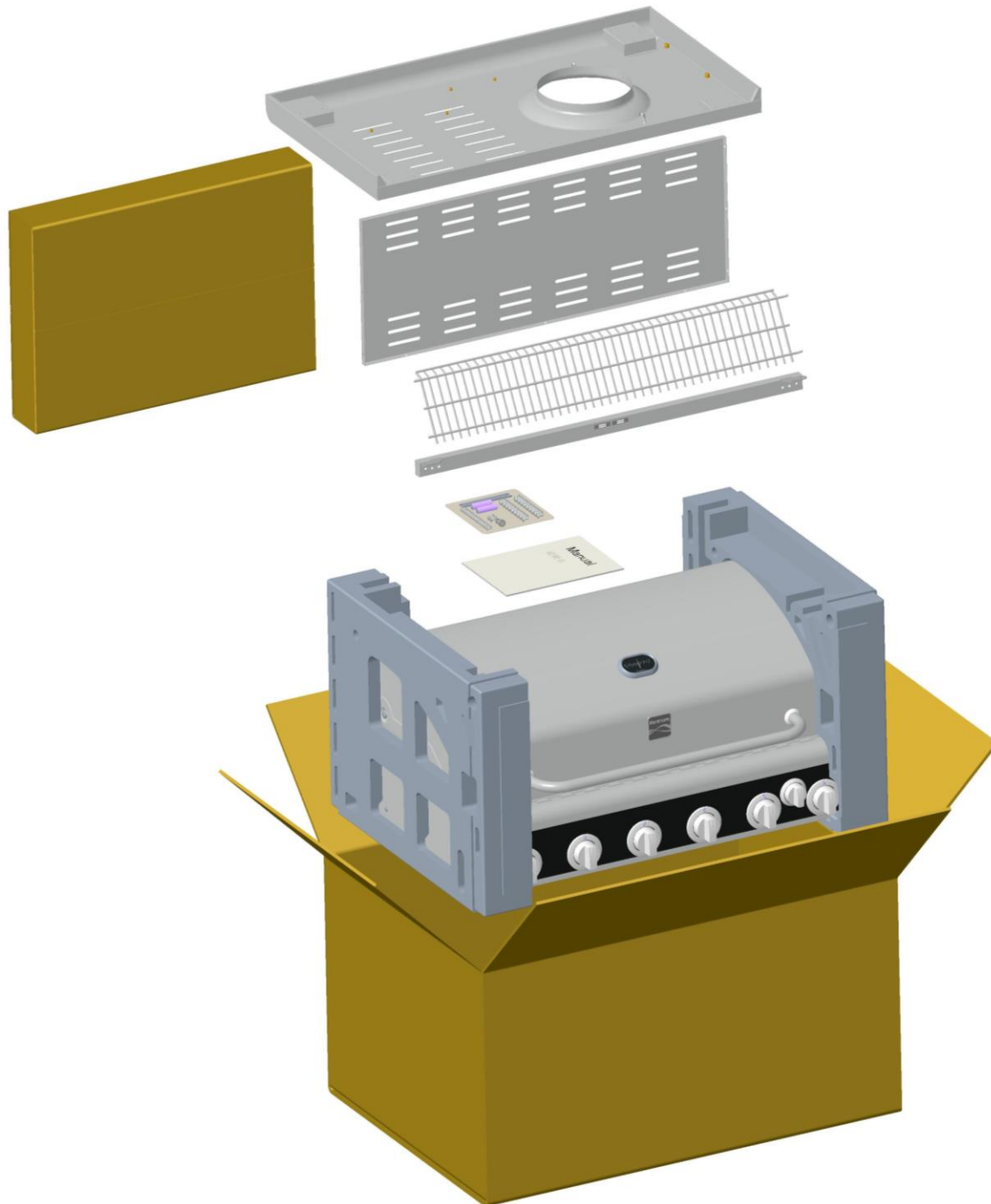
**NOTAS: Algunas partes de la parrilla que se muestran en los pasos de ensamblaje pueden diferir ligeramente en apariencia de las de su parrilla particular. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.**

# DIAGRAMA

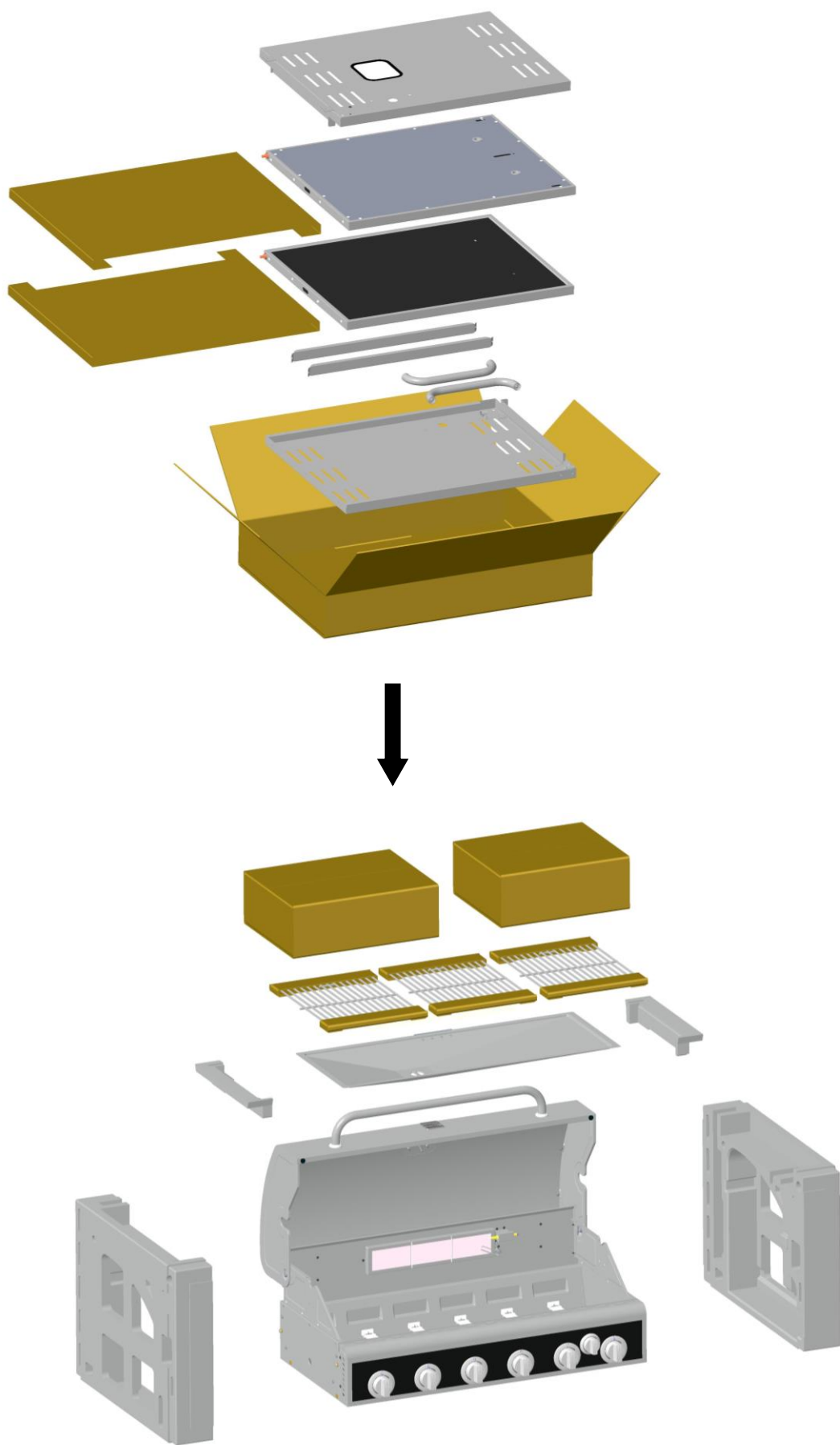


## ANTES DE MONTAJE

**AVISO:** Una vez que haya desempaquetado la parrilla de acuerdo con las instrucciones de **DETENER LA HOJA**, verifique todas las partes de la parrilla en las imágenes de esta y las siguientes dos páginas. Si falta alguna pieza o está dañada, llame al 1-888-287-0735.

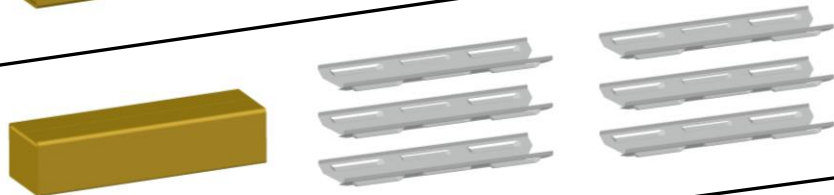
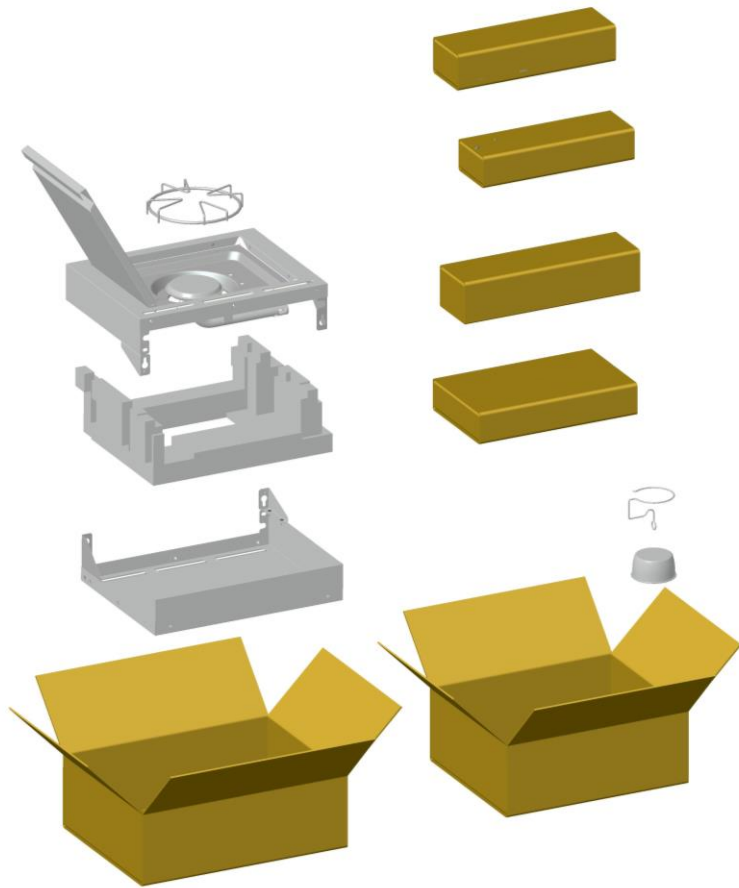


# ANTES DE MONTAJE





# ANTES DE MONTAJE



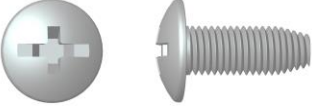






168

## MONTAJE

LEA CUIDADOSAMENTE Y REALICE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS.

### Herramientas necesarias:

- Llave ajustable (no provista)
- Destornillador (no incluido)
- Llave combinada de 7/16 "(no incluida)
- El siguiente hardware se proporciona en un paquete de blister para un uso conveniente.

<p>Tornillo M4x10 Cantidad: 31pcs</p> 	<p>Arandela plana M6 Cantidad: 6pcs</p> 
<p>Arandela plana M5 Cantidad: 4pcs</p> 	<p>Tornillo hexagonal M5 x10 Cantidad: 4pcs</p> 
<p>Batería Cantidad: 2pcs</p> 	<p>Tornillo M6 x13 Cantidad: 36pcs</p> 
<p>Llave inglesa Cantidad: 1pc</p> 	

# 1

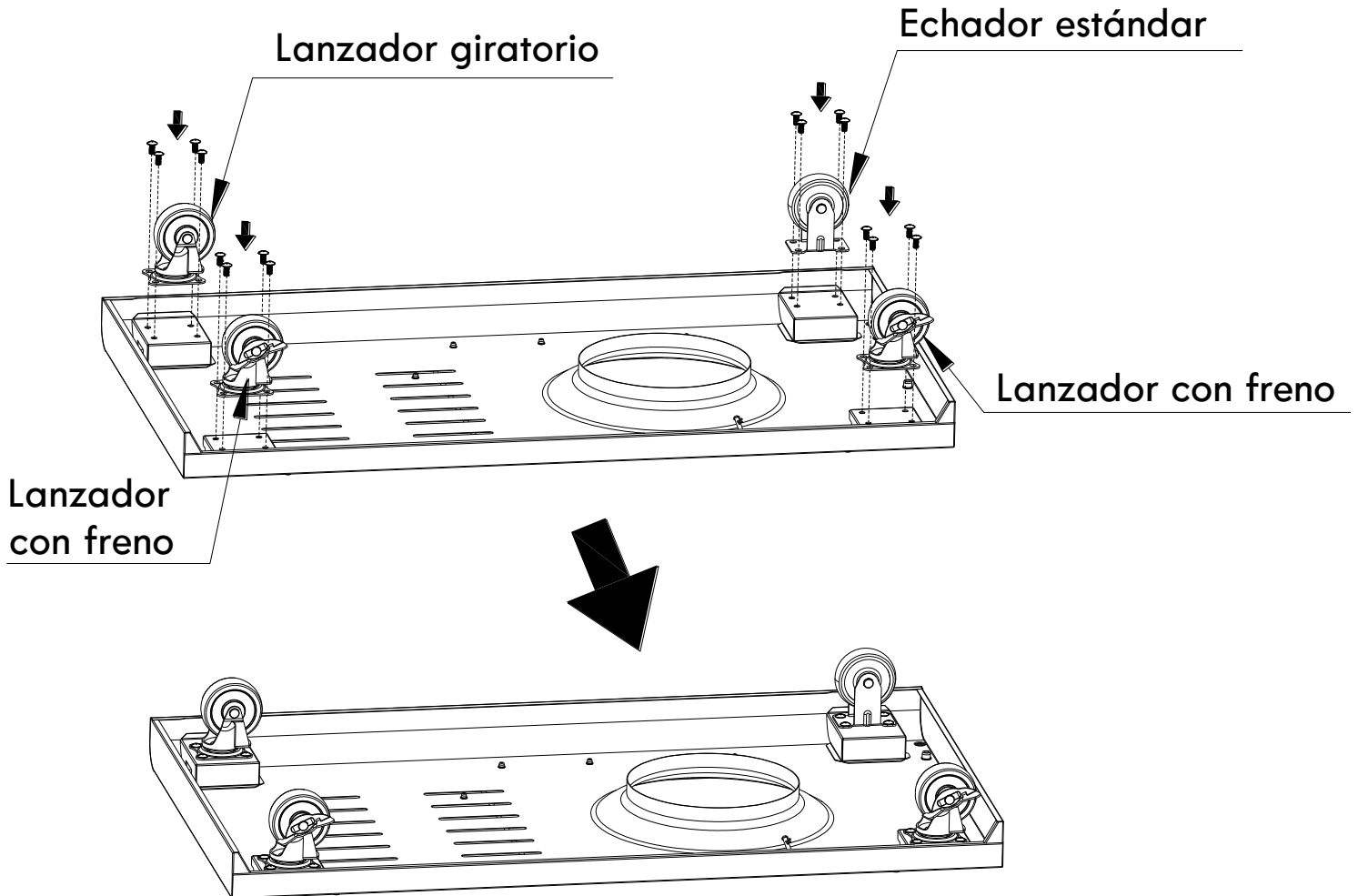
## Estante inferior

- Gire el estante inferior hacia abajo para instalar las ruedas.  
(Para evitar que se raye la superficie del estante, colóquelo sobre un pedazo de cartón.)
- Instale las ruedas con (16) M6 \* 13 tornillos.

**Nota:** Instale las ruedas de freno en la parte posterior del estante inferior como se muestra a continuación.



Tornillo M6 x13  
Cantidad: 16pcs



## 2 Carro

□ Para colocar los paneles laterales, alinee los orificios del panel lateral con los orificios de inserción de los tornillos en cada lado del estante inferior.

□ Instale pero no apriete completamente los paneles laterales izquierdo y derecho al estante inferior con (6) tornillos M6x13. (A) Deje un pequeño espacio debajo de las cabezas de los tornillos para facilitar la colocación de paneles, soportes y barras en los siguientes pasos en esta página.

**Nota:** Instale el panel lateral derecho (con agujero cuadrado) en el lado del estante inferior más cercano al agujero del tanque.

□ Acople el panel posterior al estante inferior y los dos paneles laterales con (9) tornillos M4x10. (B)

□ Acople el deflector del tanque al panel posterior y al estante inferior con (4) tornillos M4x10. (B)

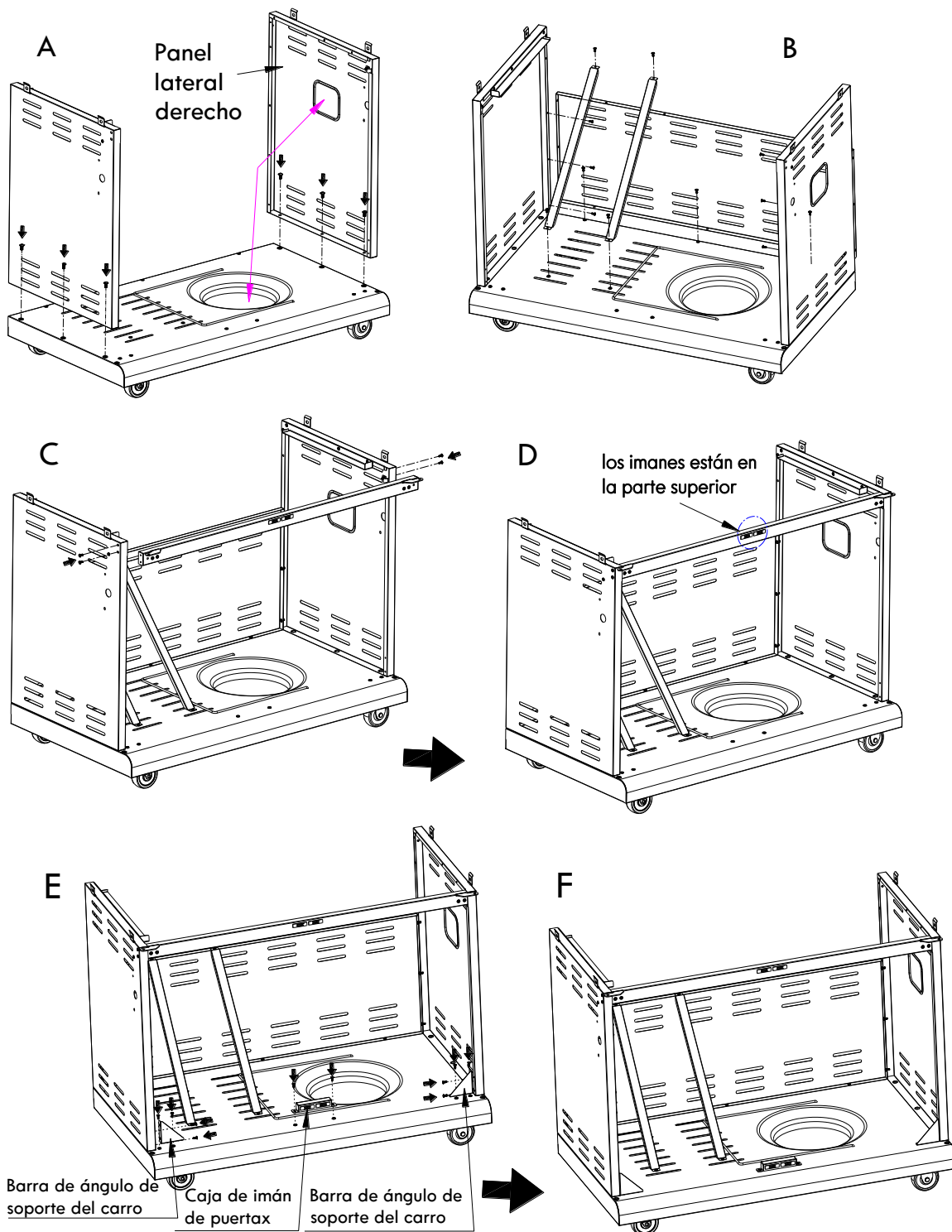
□ Alinee los orificios del soporte de la puerta con los orificios de los paneles laterales. Fije el soporte de la puerta a los paneles laterales con (4) tornillos M4x10. (C) (D)

**Nota:** Coloque el soporte como se muestra para que los imanes queden en la parte superior.

□ Coloque la caja del imán de la puerta con (2) tornillos M4x10 en el estante inferior. (E)

□ Alinee los orificios en las barras de ángulo de soporte del carro con los orificios en el estante inferior y los paneles laterales. Fije las barras de ángulo de soporte del carro con (8) tornillos M4x10. (E) (F)

Ahora apriete completamente los 6 tornillos que sujetan los paneles laterales al estante inferior.



# 3

## Cabeza de parrilla al carrito

**PRECAUCIÓN:** Para evitar posibles lesiones, se requieren dos personas para levantar y colocar el cabezal de la parrilla en el carrito.

□ Paso 1: Retire las ataduras del regulador. Asegúrese de que el regulador permanezca fuera del carro al instalar.

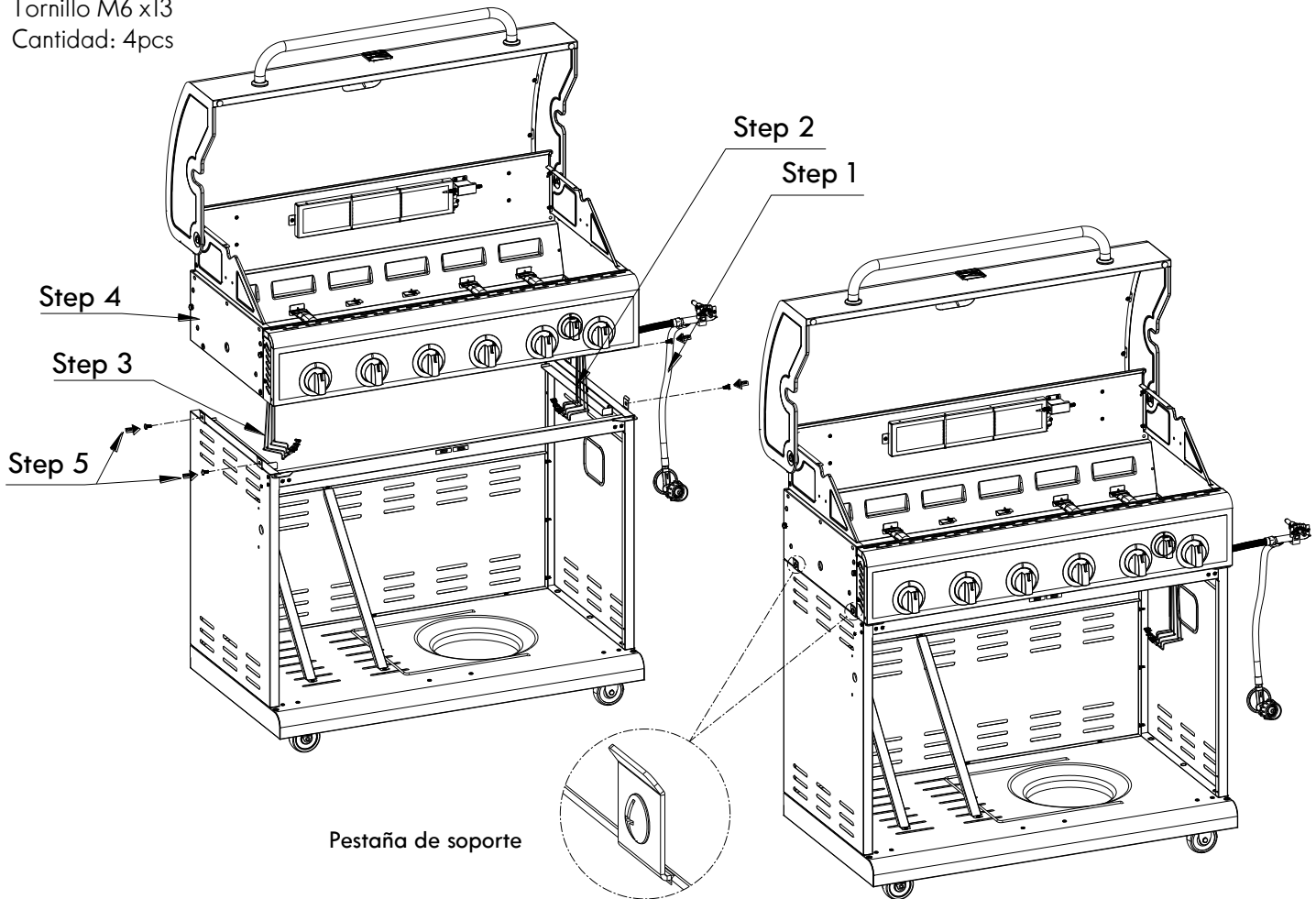
**PRECAUCIÓN: ¡No coloque el regulador dentro del carrito!**

□ Paso 2 y 3 y 4: Retire las ataduras de los cables. Coloque el cabezal de la parrilla en el carro de modo que las lengüetas de soporte que sobresalen de la parte superior de las barras del carro estén en el exterior del cabezal. Mantenga los cables dentro del carro.

□ Paso 5: Asegure la Cabeza a la parte superior del Carro apretando (2) los tornillos M6 \* 13 a través de las Pestañas de Soporte en cada lado del Carro y en la Cabeza.



Tornillo M6 x13  
Cantidad: 4pcs



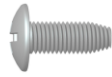
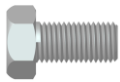
# 4

## Estante del lado izquierdo

- Fije el panel frontal al estante lateral izquierdo con (2) pernos hexagonales M5x10, (2) arandelas planas M5 y (1) tornillo M4X10 (A)
- Instale (2) tornillos M6x13 en el lado izquierdo de la caja de fuego, pero no los apriete completamente. (B)
- Cuelgue el estante lateral izquierdo en dos tornillos M6x13 instalados en el lado izquierdo de la cámara de combustión. (B)
- Acople el estante a la cámara de combustión de la siguiente manera:
  - Desde adentro hacia afuera de la cámara de combustión con (3) tornillos M6x13 y (3) arandelas planas M6. (C)
  - Desde afuera hacia adentro de la cámara de combustión con (1) tornillo M4x10. (D)

**IMPORTANTE:** Asegúrese de que la placa lateral del estante lateral esté alineada con el panel de control antes de apretar los tornillos.

- Apriete completamente los tornillos en el lado izquierdo de la cámara de combustión para completar la conexión del estante del lado izquierdo. (D)



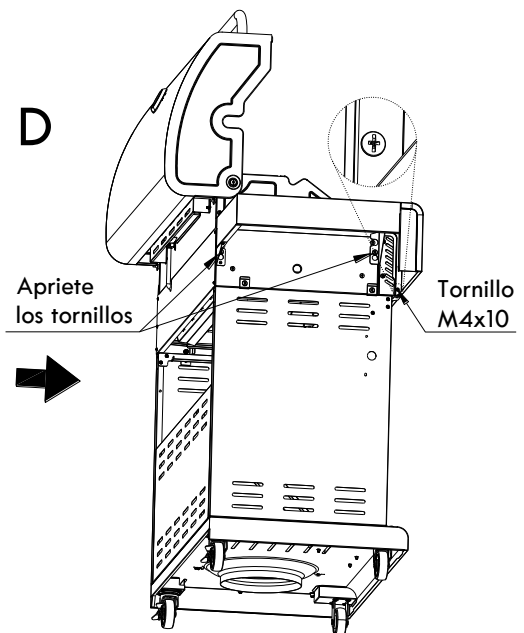
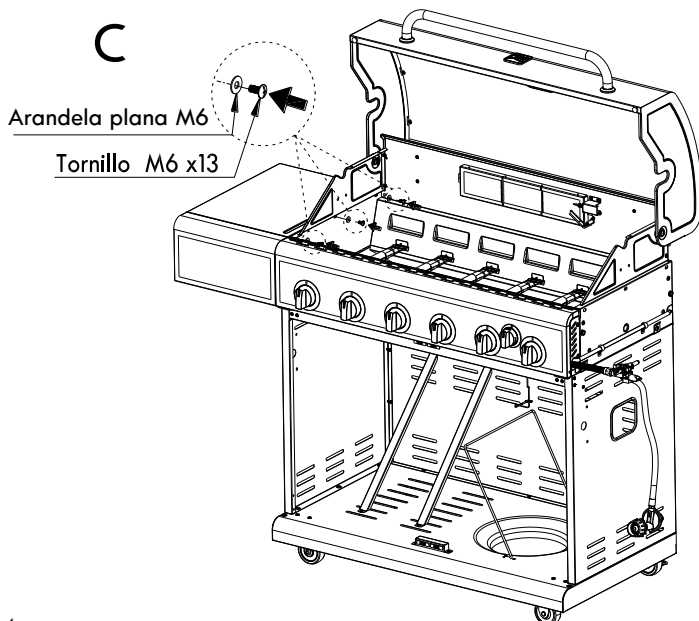
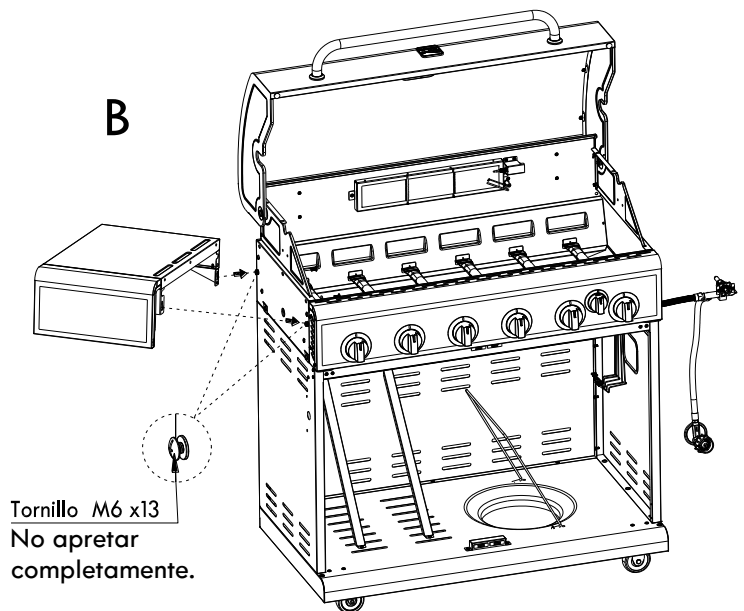
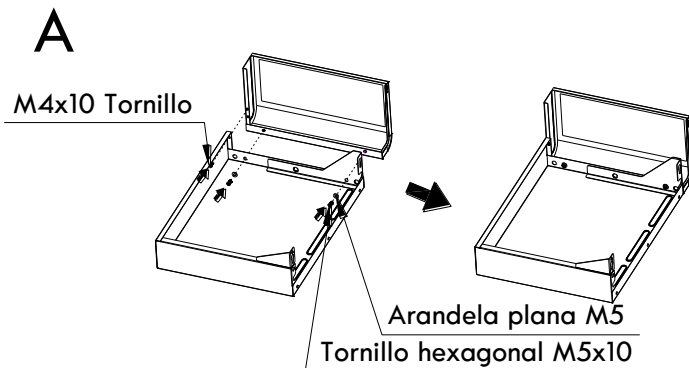
Tornillo hexagonal M5x10  
Cantidad: 2 pcs

Arandela plana M5  
Cantidad: 2 pcs

Tornillo M4x10  
Cantidad: 2 pcs

Tornillo M6 x13  
Cantidad: 5 pcs

Arandela plana M6  
Cantidad: 3 pcs



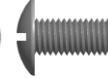
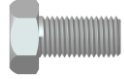
# 5

## Estante lateral derecho

- Fije el panel frontal al estante lateral derecho con (2) pernos hexagonales M5x10, (2) arandelas planas M5 y (1) tornillo M4x10. (A)
- Instale (2) tornillos M6x13 en el lado derecho de la caja de fuego, pero no los apriete completamente. (B)
- Cuelgue el estante lateral derecho en dos tornillos M6x13 instalados en el lado derecho de la cámara de combustión. (B)
- Acople el estante a la caja de fuego de la siguiente manera:
  - De adentro hacia afuera de la cámara de combustión con (3) tornillos M6x13 y (3) arandelas planas M6. (C)
  - Desde afuera hacia adentro de la cámara de combustión con (1) tornillo M4x10. (D)

**IMPORTANTE: Asegúrese de que la placa lateral del estante lateral esté alineada con el panel de control antes de apretar los tornillos.**

- Apriete completamente los tornillos en el lado derecho de la cámara de combustión para completar la conexión del estante del lado derecho. (D)



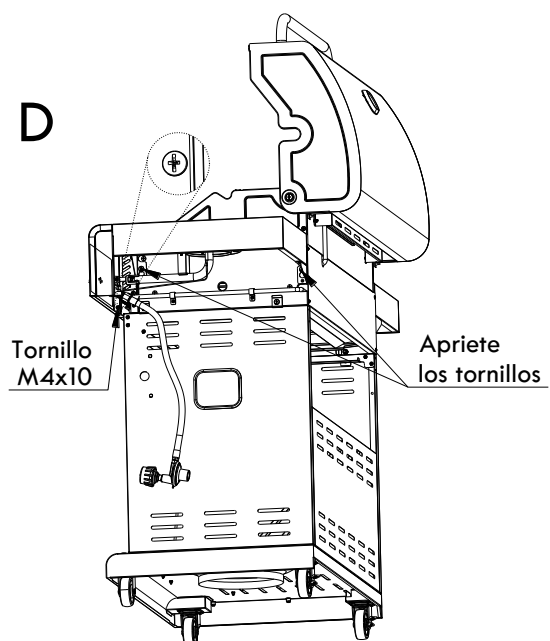
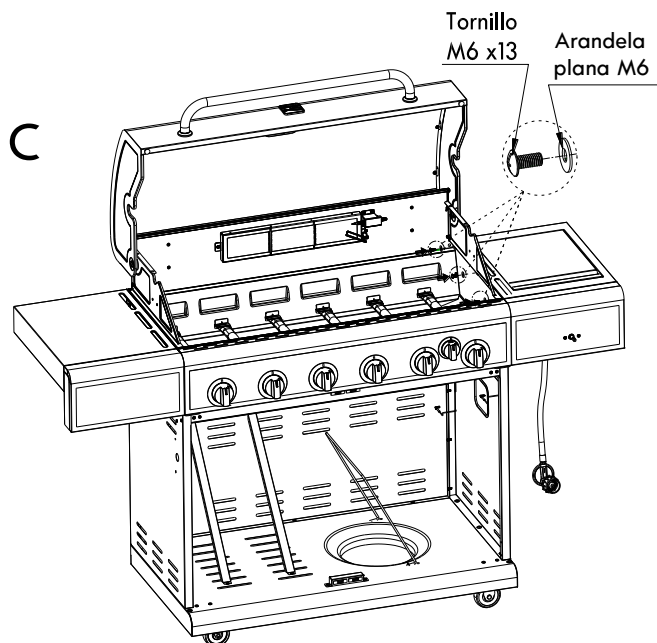
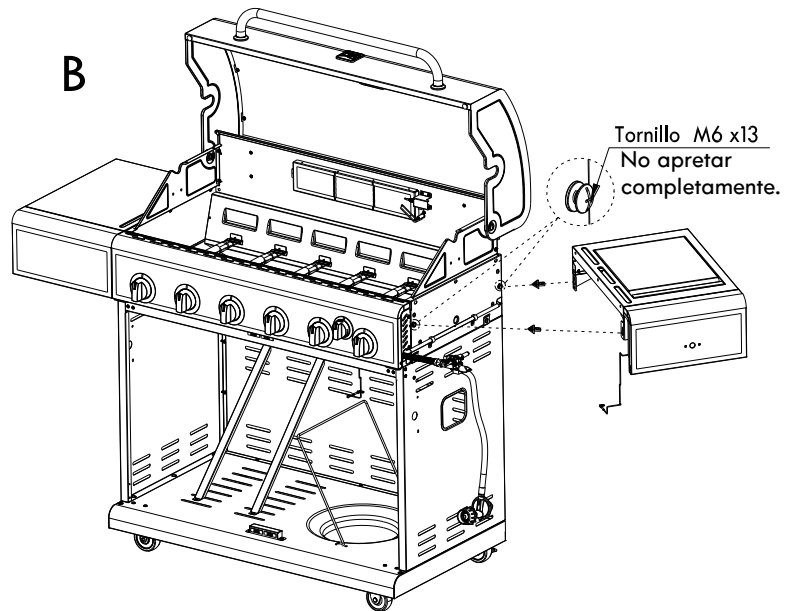
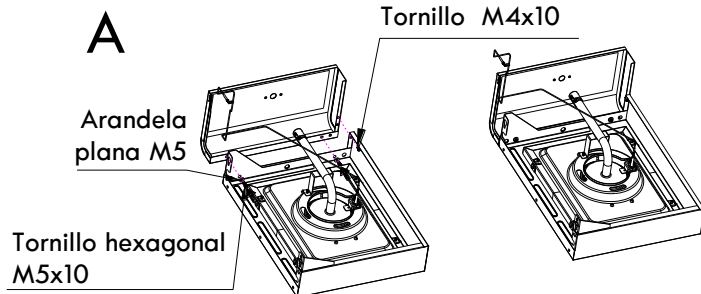
Tornillo hexagonal M5x10  
Cantidad: 2 pcs

Arandela plana M5  
Cantidad: 2 pcs

Tornillo M4x10  
Cantidad: 2 pcs

Tornillo M6 x13  
Cantidad: 5 pcs

Arandela plana M6  
Cantidad: 3 pcs



# 6

## Quegador lateral

□ Afloje el quemador lateral en el estante lateral. (B). Para aflojar, desatornille y quite los dos tornillos frontales y las arandelas que sostienen el quemador lateral en su lugar. (A). Nota: No afloje el tornillo del electrodo.

□ Coloque el terminal de la línea de control del encendedor en la válvula de gas, quemador lateral. (C) (D)

**Aviso: La línea de control del encendedor se ha atado previamente a la manguera del quemador lateral, que se muestra en C.**

□ Retire los 2 tornillos preinstalados del vástago de la válvula y déjelos a un lado. (E)

□ Inserte el vástago de la válvula a través del orificio en la fascia. (F). Instale los 2 tornillos que retiró anteriormente. Nota: Deje un espacio de 1/8-pulgada debajo de las cabezas de los tornillos para la conexión del bisel. (G).

□ Acople el marco a la fascia y la cara de la válvula con los tornillos instalados. Asegúrese de que la marca negra esté hacia arriba. (H).

□ Coloque el tubo del quemador lateral sobre la válvula, asegurándose de que la válvula esté dentro del tubo del quemador lateral. (I)

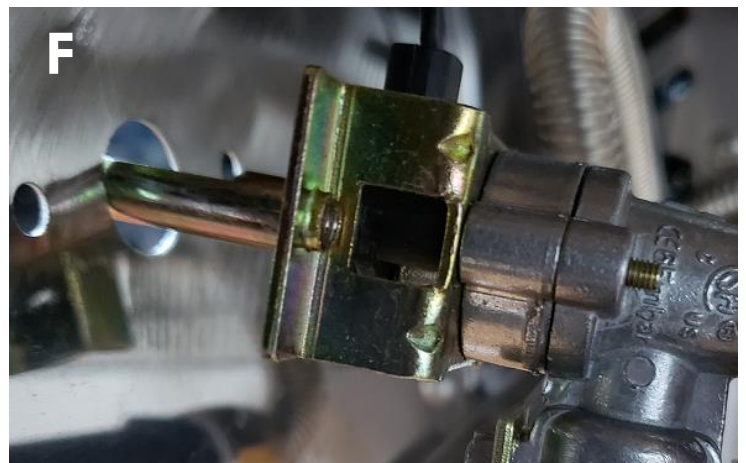
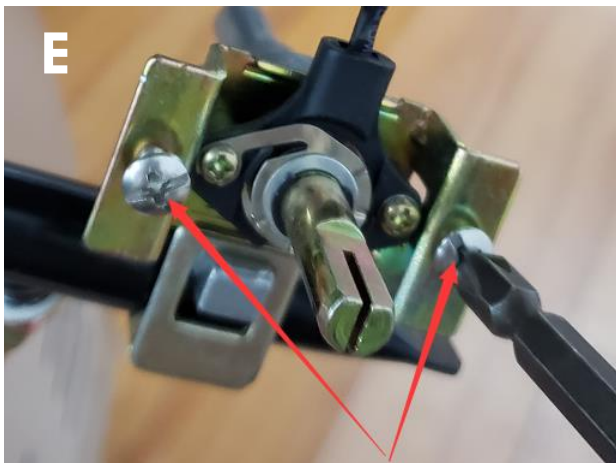
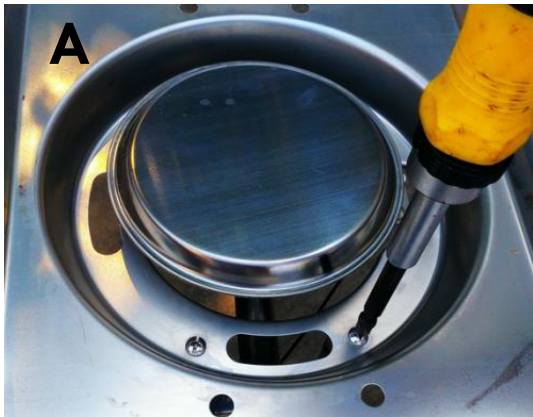
□ Apriete los 2 tornillos para fijar el bisel en su lugar. (J)

□ Empuje la perilla de control en el vástago de la válvula del quemador lateral. (K)

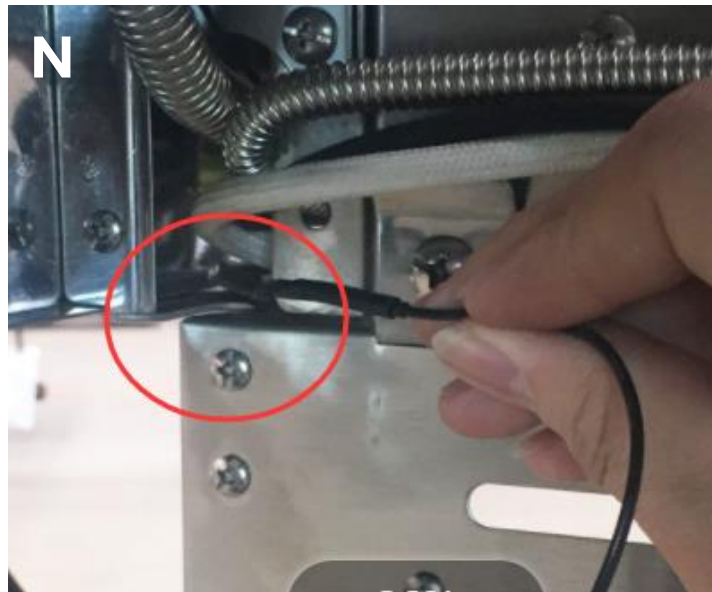
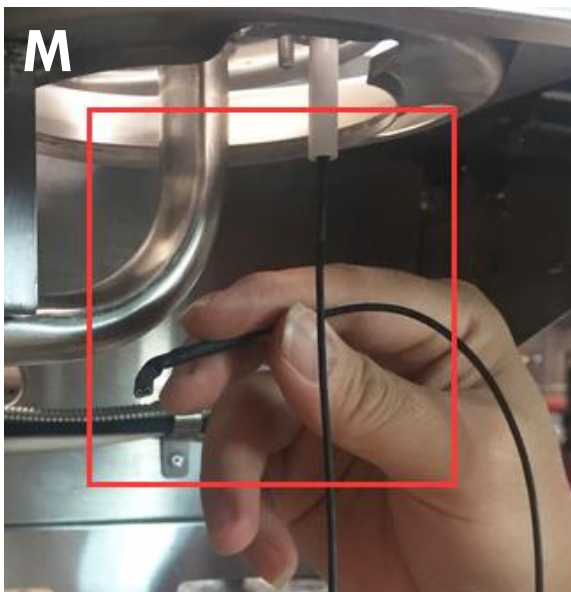
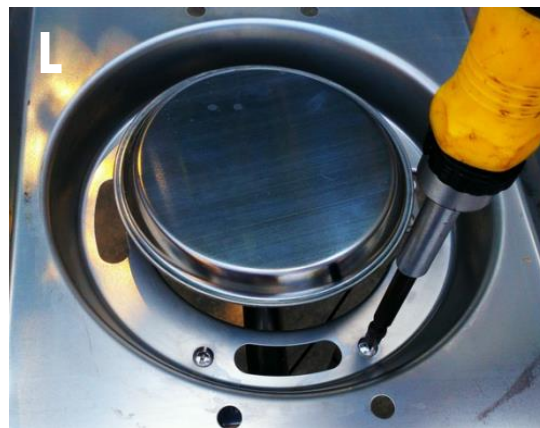
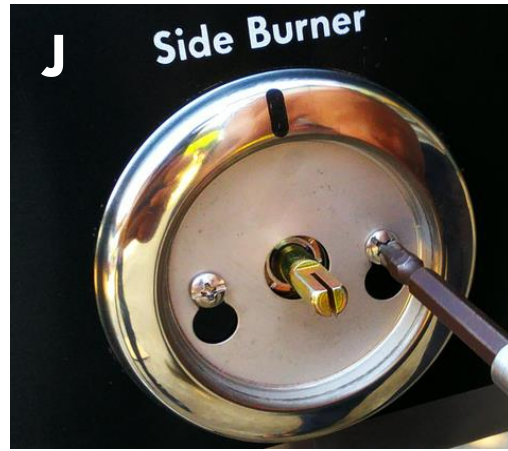
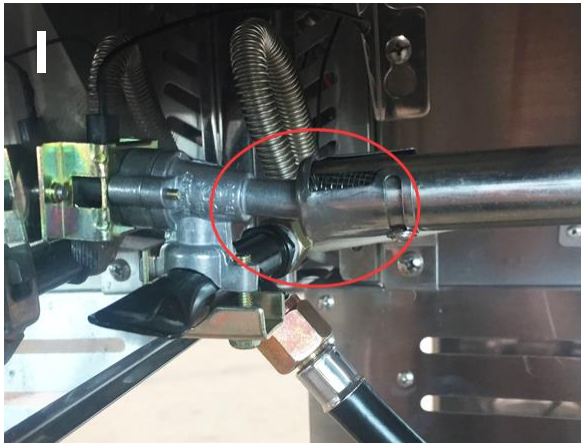
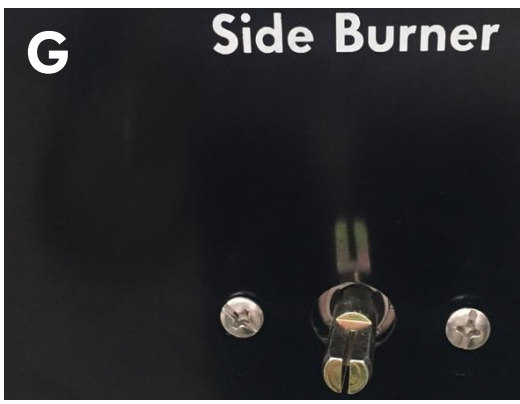
□ Vuelva a colocar el quemador lateral en el estante del quemador lateral con los 2 tornillos que retiró anteriormente. (L)

□ Inserte el cable de encendido del quemador lateral a través de la abertura lateral del panel de control y tire hacia abajo desde el interior. (M) (N)

Aviso: este cable de encendido se conectará a la ranura estrecha del módulo de encendido electrónico en el Paso 8.



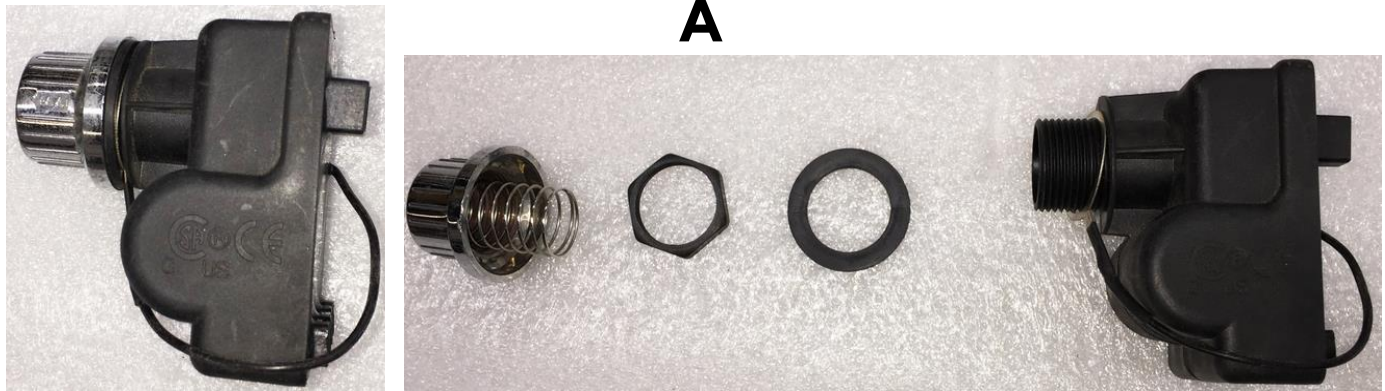




# 7

## Módulo de encendido electrónico

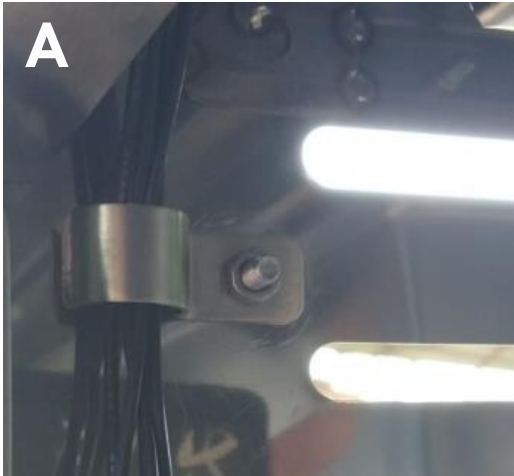
- Desmonte un módulo de encendido electrónico como se muestra. (A)
- Acople el módulo de encendido electrónico a través del orificio de montaje en el panel lateral izquierdo. (B)
- Inserte la junta de goma y luego con la contratuerca de plástico y apriete a mano. (C)
- Inserte (1) la batería AA (suministrada en el paquete de hardware) en la ranura de la batería con el extremo positivo (+) hacia afuera. (D)
- Atornille la tapa del encendedor en el panel. (E)
- Repita los pasos anteriores para colocar el otro módulo de encendido electrónico en el panel lateral derecho.



# 8

## Electrodo del quemador y tapa del encendedor

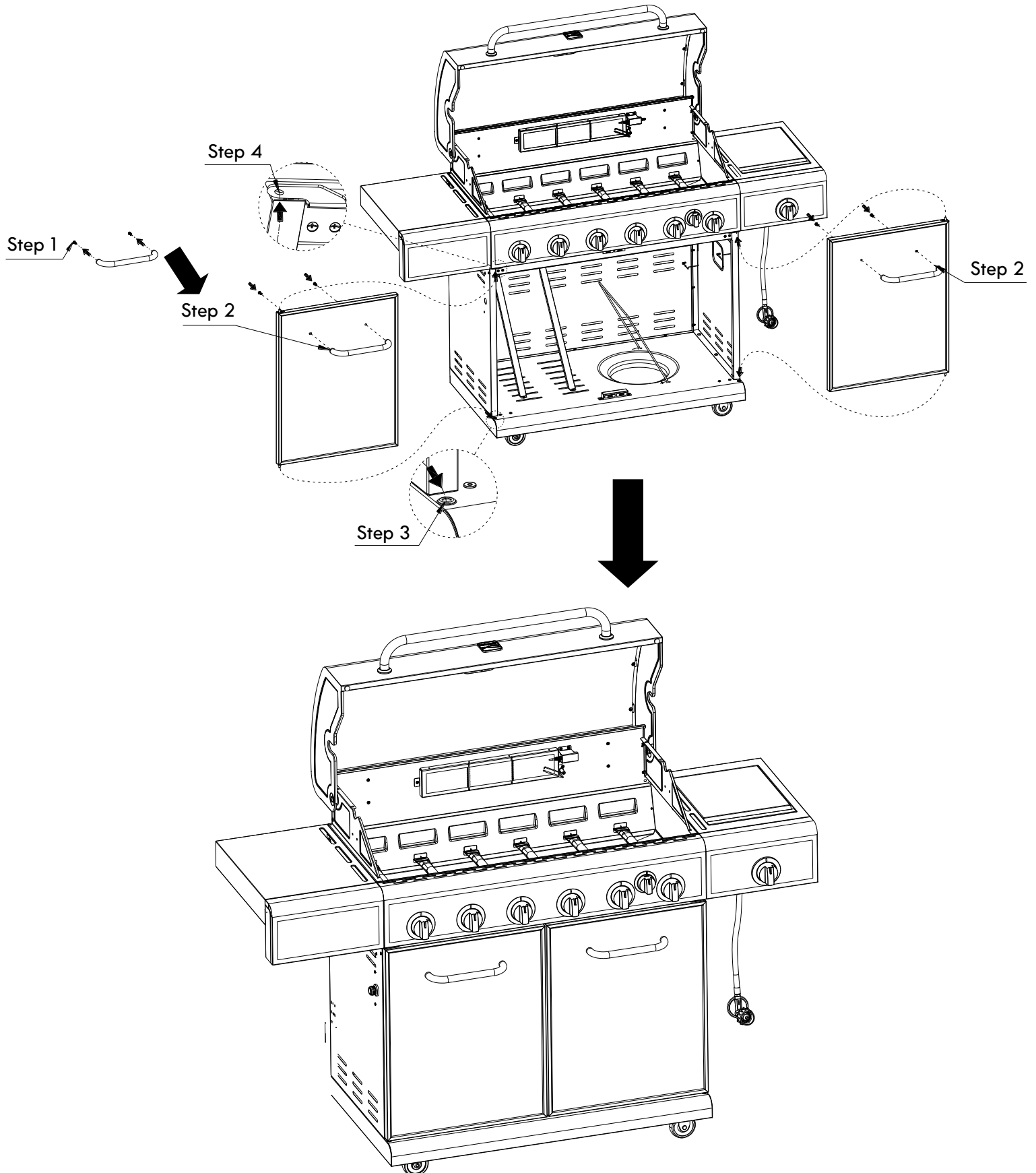
- Coloque los 4 cables del electrodo del quemador (negro delgado) y la línea de control de impulsos a través de la abrazadera del panel lateral preinstalada. (A).
- Nota: Si los cables son difíciles de instalar, afloje el tornillo de la abrazadera, coloque los cables a través de la abrazadera y vuelva a apretar el tornillo.
- Coloque los 4 cables negros delgados en las 4 ranuras estrechas del módulo de encendido electrónico. Coloque la línea de control de pulso en la ranura ancha. (B) **Nota: La dirección debe ser la misma que se muestra. (C).**
- Retire los (2) tornillos M4x10 premontados a la caja de decoración de pulsos. (D)
- Coloque una caja de decoración de pulso en cada panel lateral (izquierdo y derecho) con los tornillos que retiró anteriormente, como se muestra en E
- Coloque los cables en la ranura de cada caja de decoración de impulsos como se muestra. (F) (G)



# 9

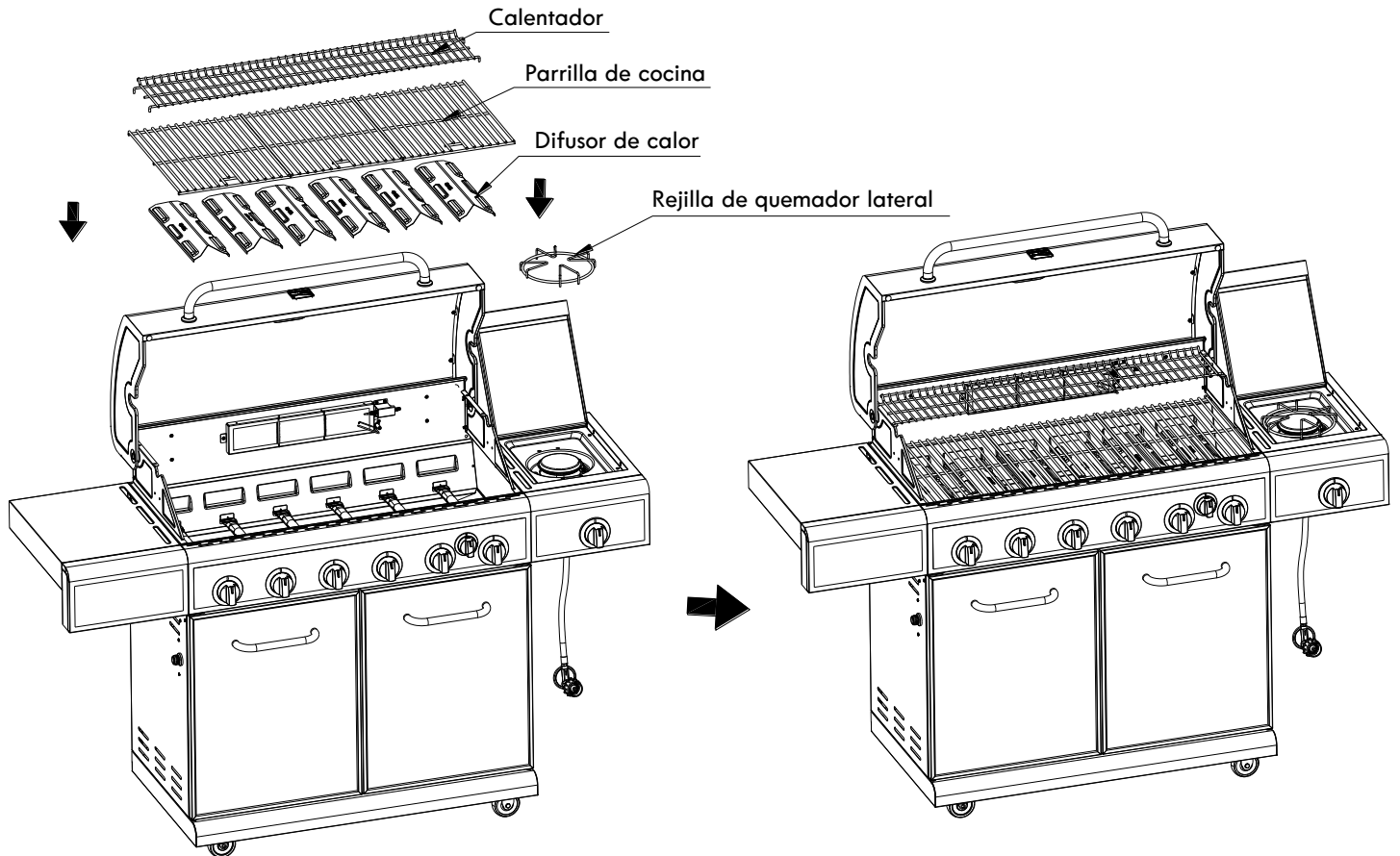
## Puertas delanteras

- Paso 1 y 2: Quite los tornillos premontados a las manijas de la puerta y úselos para fijar las manijas a las puertas.
- Paso 3 y 4: inserte el pasador en la parte inferior de cada puerta en el orificio del panel inferior. Inserte el pasador en la parte superior de cada puerta a través del orificio en la bisagra del soporte de la puerta.



**10****Difusores de calor, parrillas de cocción y rejilla de calentamiento**

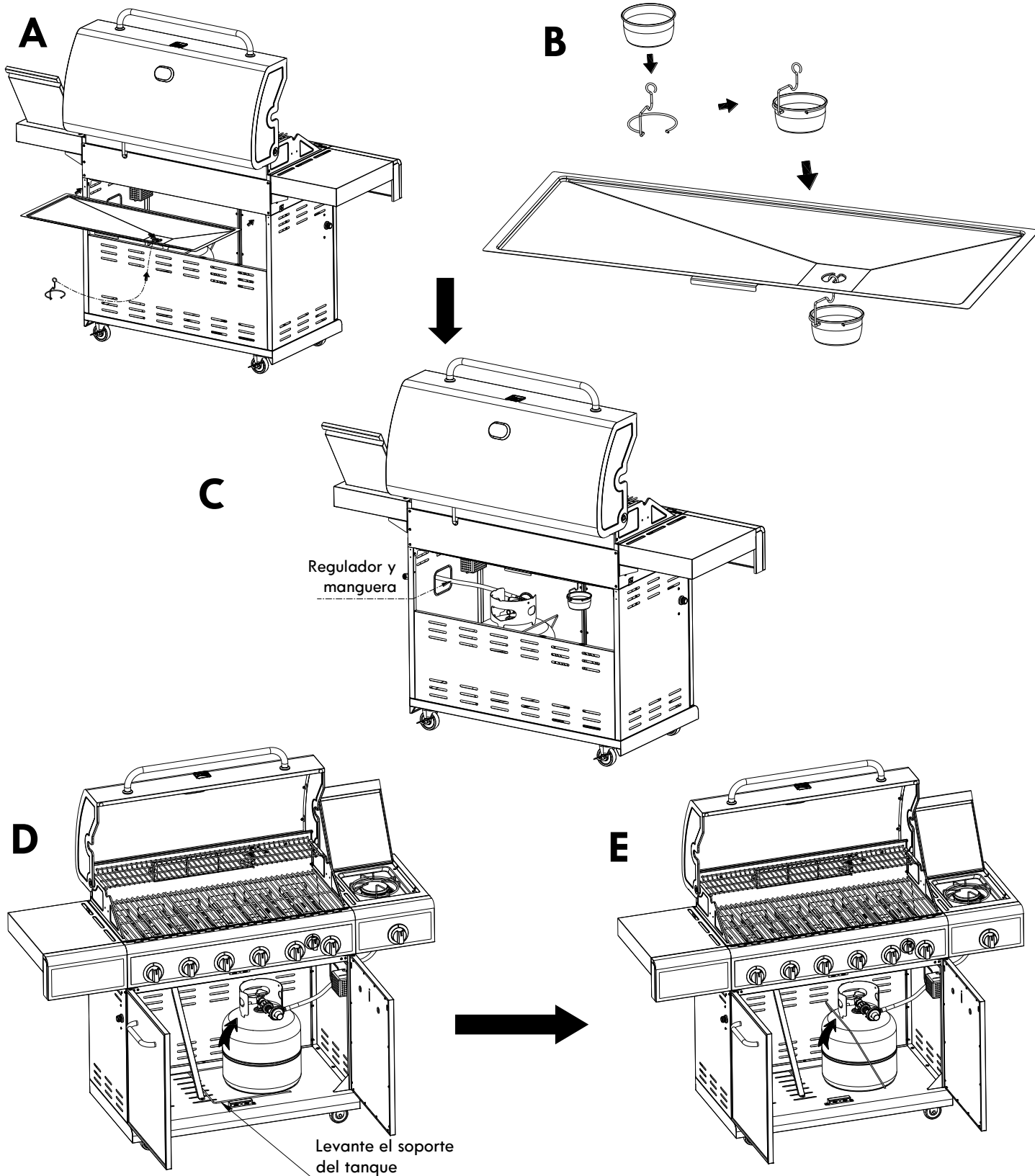
- Coloque difusores de calor sobre los quemadores. Los difusores cabrán en la cámara de combustión en cualquier dirección.
- Coloque las rejillas de cocción en los apoyos de la rejilla en la parte delantera y trasera de la cámara de combustión.
- Inserte la rejilla de calentamiento en los soportes en la parte superior de la cámara de combustión, como se muestra.
- Inserte la rejilla del quemador lateral como se muestra.



# 11

## Bandeja de goteo, copa de goteo y tanque de LPb

- Inserte la Bandeja de grasa en la parte inferior de la cámara de combustión desde la parte posterior de la parrilla. Cuelgue el clip de la taza de grasa de la parte inferior de la bandeja de grasa. (A)
- Coloque la copa de grasa en el clip de la bandeja de grasa. (B)
- Introduzca el regulador y la manguera a través del orificio en el panel lateral derecho. (C)
- El tanque de gas LP se vende por separado. Use solo con un tanque LP equipado con OPD (dispositivo de protección de sobrellenado). Rellene y verifique que no haya fugas antes de conectar a la parrilla y al regulador.
- Coloque el tanque de LP en el orificio en el estante inferior con la abertura del collar del tanque mirando hacia el frente como se muestra. (D)
- Levante el soporte del tanque para mantener el tanque de LP en su lugar. (E)



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

Problema	Causa posible	Prevención / Solución
Fugas de gas en la manguera rota / cortada / quemada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manguera dañada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague el gas en el cilindro LP o en la fuente en los sistemas de gas natural. Si la manguera está rajada o cortada pero no está quemada, simplemente reemplace la válvula / manguera / regulador. Si la manguera está quemada, la causa podría no ser una válvula / manguera / regulador defectuoso. Deje de usar la parrilla hasta que un plomero o técnico de gas haya investigado y corregido el problema.</li> <li>Reemplace el cilindro LP.</li> <li>Apague la válvula del cilindro de gas LP. Devuelva el cilindro de gas al proveedor de gas.</li> </ul>
Fugas de gas del cilindro de gas LP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fallo mecánico por oxidación o mal manejo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague la válvula del cilindro de gas LP. Retire el regulador del cilindro e inspeccione visualmente el sello de goma para detectar daños. Consulte la Prueba de fugas del cilindro LP y el Regulador de conexión al cilindro LP.</li> </ul>
Fugas de gas de la válvula del cilindro LP.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falla de la válvula del cilindro por mal manejo o falla mecánica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apague las perillas de control y la válvula del cilindro LP. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Después de apagar el fuego y la parrilla está fría, retire el quemador e inspeccione en busca de nidos de arañas u óxido. Vea las secciones Alerta de araña y Limpieza del conjunto del quemador de esta Guía de uso y cuidado.</li> <li>Apague las perillas de control y la válvula del cilindro LP. Dejar la tapa abierta para</li> </ul>
Fugas de gas entre el cilindro de gas y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instalación incorrecta, conexión no apretada, falla del sello de goma.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Deja que las llamas se apaguen. Después de enfriar, limpie las partículas de comida y el exceso de goteo del área interior de la cámara de combustión, la bandeja de goteo y otras superficies.</li> </ul>
El fuego viene a través del panel de control.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incendio en la sección del tubo del quemador debido a una obstrucción.</li> </ul>	
Goteo de fuego o llamas excesivas continuas sobre la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demasiada acumulación de goteo en el área del quemador.</li> </ul>	

### Solución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención / Solución
Los quemadores no se encienden con el encendedor. (Ver también Solución de problemas de encendido electrónico)	<p><b>CUESTIONES DE GAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Intentando encender el quemador equivocado.</li> <li>El quemador no está conectado con la válvula de control.</li> <li>Obstrucción en quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consulte las instrucciones en el panel de control y en la sección Uso y cuidado.</li> <li>Asegúrese de que las válvulas estén colocadas dentro de los tubos del quemador.</li> <li>Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos con telarañas u otro material. Consulte la sección de limpieza de Uso y cuidado.</li> </ul>
Continúa en la siguiente página.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No hay flujo de gas.</li> <li>Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento al cilindro LP.</li> <li>Tuerca de acoplamiento y válvula de cilindro LP no completamente conectada.</li> <li>Electrodo agrietado o roto; "Chispas en la grieta.</li> <li>La punta del electrodo no está en la posición correcta.</li> <li>Alambre y / o electrodo cubierto con residuos de cocina.</li> <li>Los cables están sueltos o desconectados.</li> <li>Los cables están cortocircuitados (chispas) entre el encendedor y el electrodo.</li> <li>Batería muerta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegúrese de que el cilindro de gas LP no esté vacío. Si el cilindro LP no está vacío, consulte "Caída repentina en el flujo de gas".</li> <li>Apague las perillas y desconecte la tuerca de acoplamiento del cilindro de gas LP. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo.</li> <li>Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente entre la mitad y tres cuartos Giro adicional hasta parada sólida. Apriete solo con la mano - no usar herramientas.</li> <li>Reemplace los electrodos.</li> </ul> <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La punta del electrodo debe apuntar hacia la abertura del puerto de gas en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajuste si es necesario.</li> </ul> <p>Quemador lateral</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La punta del electrodo debe apuntar hacia la abertura del puerto de gas en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajuste si es necesario.</li> <li>Limpie el alambre y / o el electrodo con alcohol y limpie el hisopo.</li> <li>Reconecte los cables o reemplace el conjunto de electrodo / cable.</li> <li>Reemplace el conjunto de electrodo / cable de encendido.</li> </ul>

Problema	Causa posible	Prevención / Solución
Los quemadores no se encienden con el encendedor. (Ver también Solución de problemas de encendido electrónico)	<b>IGNICIÓN ELECTRÓNICA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sin chispa, sin ruido de encendido.</li> <li>• Sin chispa, algo de ruido de encendido.</li> <li>• Chispas, pero no en electrodo o en pleno fuerza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ver la Sección I del Sistema de Encendido Electrónico.</li> <li>• Ver la Sección II del Sistema de Encendido Electrónico.</li> <li>• Consulte la Sección III del Sistema de encendido electrónico.</li> </ul>
Los quemadores no coincidirán con la luz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior.</li> <li>• El partido no llegará.</li> <li>• Método inadecuado de iluminación de fósforos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use fósforos de tallo largo (fósforo de chimenea).</li> <li>• Consulte la sección "Iluminación de fósforos" de Uso y cuidado.</li> </ul>
Caída repentina de gas flujo o llama baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sin gasolina.</li> <li>• Válvula de exceso de flujo disparada.</li> <li>• Bloqueo de vapor en la conexión de la tuerca de acoplamiento / cilindro LP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe si hay gas en el cilindro LP.</li> <li>• Apague las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, apague las perillas y la válvula del cilindro de gas LP. Desconectar el regulador. Vuelva a conectar el regulador y la prueba de fugas. Encienda la válvula del cilindro LP, espere 30 segundos y luego encienda la parrilla.</li> <li>• Apague las perillas y la válvula del cilindro LP. Desconecte la tuerca de acoplamiento del cilindro. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo.</li> </ul>
Las llamas se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vientos fuertes o racheados.</li> <li>• Bajo en gas LP.</li> <li>• Válvula de exceso de flujo disparada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire la parte delantera de la parrilla para enfrenar el viento o aumente la altura de la llama.</li> <li>• Recarga del cilindro LP.</li> <li>• Consulte "Caída repentina en el flujo de gas" más arriba.</li> </ul>
Estallar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de goteo.</li> <li>• Grasa excesiva en la carne.</li> <li>• Temperatura de cocción excesiva.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie los quemadores y dentro de la parrilla / fogón.</li> <li>• Recorte la grasa de la carne antes de asar.</li> <li>• Ajuste la temperatura (más baja) en consecuencia.</li> </ul>
Fuego de goteo persistente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Goteo atrapado por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire las perillas a OFF. Apague el gas en el cilindro LP. Deje la tapa en posición y deje que el fuego se apague. Después de que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.</li> </ul>
Escena retrospectiva... (fuego en el (los) tubo (s) del quemador)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El quemador y / o los tubos del quemador están bloqueados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire las perillas a OFF. Limpie el quemador y / o los tubos del quemador. Consulte la sección de limpieza del quemador en Uso y cuidado.</li> </ul>
No se puede llenar LP cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Algunos distribuidores tienen boquillas de llenado más viejas con hilos desgastados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "mordida" para enganchar la válvula. Pruebe con un segundo distribuidor de LP.</li> </ul>
Un quemador no se enciende de otro (s) quemador (es).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acumulación de goteo o partículas de comida en el (los) extremo (s) de los tubos de arrastre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie el (los) tubo (s) de arrastre con un cepillo de alambre.</li> </ul>



Problema (Ignición)	Causa posible	Verificar Artículo	Prevención / Solución
<p><b>SECCIÓN I</b> No aparecen chispas en ningún electrodo cuando la perilla de control está en HI: no se puede escuchar ruido del módulo de chispa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La batería no está instalada correctamente.</li> <li>• Batería muerta.</li> <li>• El conjunto del botón no está instalado correctamente.</li> <li>• Módulo de chispa defectuoso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe la orientación de la batería.</li> <li>• ¿Se ha usado la batería anteriormente?</li> <li>• Revise para asegurarse de que las roscas estén correctamente enganchadas. El botón debe desplazarse hacia arriba y hacia abajo sin atascarse.</li> <li>• Si no se generan chispas. Con batería nueva y buenas conexiones de cables, el módulo está defectuoso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instale la batería (asegúrese de que "+" y "-")</li> <li>Los conectores están orientados correctamente, con "+" al final y "-" al final hacia abajo.)</li> <li>• Reemplace la batería con una nueva alcalina de tamaño AA batería.</li> <li>• Destornille el conjunto de la tapa del botón y vuelva a instalarlo, asegurándose de que las roscas estén alineadas y enganchadas por completo.</li> <li>• Reemplace el conjunto del módulo de chispa.</li> </ul>
<p><b>SECCION II</b> No aparecen chispas en ningún electrodo cuando la perilla de control se gira a HI; Se puede escuchar el ruido del módulo de chispa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cable de salida Conexiones no conectadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están las conexiones de salida encendidas y apretadas?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a conectar todas las conexiones de salida en el módulo y los electrodos.</li> </ul>
<p><b>SECCION III</b> Las chispas están presentes pero no en todos los electrodos y / o no están completamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conexiones de cables de salida no conectadas.</li> <li>• Arco eléctrico entre los cables de salida y el marco de la parrilla.</li> <li>• Batería débil.</li> <li>• Los electrodos están mojados.</li> <li>• Electrodo (s) roto (s) o roto (s) Las chispas aparecen donde se agrietan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están las conexiones de salida encendidas y apretadas?</li> <li>• Si es posible, observe la parrilla en lugar oscuro Opere el sistema de encendido y busque el arco entre los cables de salida y el marco de la parrilla.</li> <li>• Todas las chispas presentes pero débiles o a velocidad lenta.</li> <li>• ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y / o en los puertos del quemador?</li> <li>• Inspeccione los electrodos en busca de grietas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire y vuelva a conectar todas las conexiones de salida en el módulo y los electrodos.</li> <li>• Si se observan chispas distintas a las de los quemadores, el aislamiento del cable podría dañarse. Reemplace los cables.</li> <li>• Reemplace la batería con una nueva batería alcalina de tamaño AA.</li> <li>• Use una toalla de papel para eliminar la humedad.</li> <li>• Reemplace los electrodos agrietados o rotos.</li> </ul>

# Kenmore®

## Customer Care Hotline

To schedule in-home repair service  
or order replacement parts

Para pedir servicio de reparación  
a domicilio, y ordenar piezas

# 1-844-553-6667

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

