

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

# Kenmore®

## Liquid Propane Gas Grill

### Parrilla a gas de propane liquido

Model/Modelo: 146.20962910  
Item / Artículo: 640-09932122-6

P/N 407F0063Z  
Sears Brands Management Corporation  
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.  
[www.kenmore.com](http://www.kenmore.com)  
[www.sears.com](http://www.sears.com)  
[www.kmart.com](http://www.kmart.com)



DANGER

If you smell gas:

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

WARNING

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

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

**Product Record**  
 IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_  
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 . . .	.. 3-4
Use and Care . . .	... 5-11
Parts List . . .	... 12
Parts Diagram . . .	.. 13
Before Assembly . . .	... 14-16
Assembly . . .	. 17-34
Troubleshooting . . .	. 35-37

WARNING

This product can expose you to carbon monoxide, which is a combustion byproduct 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)

---

## KENMORE LIMITED WARRANTY

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

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

FOR 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.

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.

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

## USE AND CARE



# DANGER



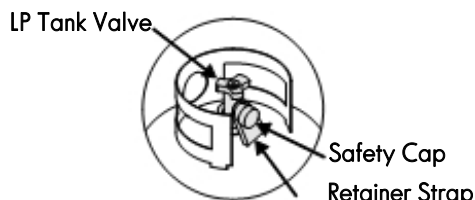
- **NEVER** store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.



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

### LP Tank Removal, Transport And Storage

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



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

### LP Cylinder

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



OPD Hand Wheel



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

### LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

### LP Cylinder Filling

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

## LP Tank Exchange

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

## LP Tank Leak Test

### For your safety

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

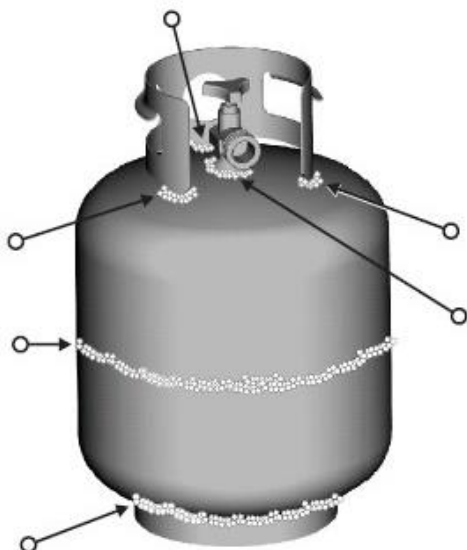


# WARNING



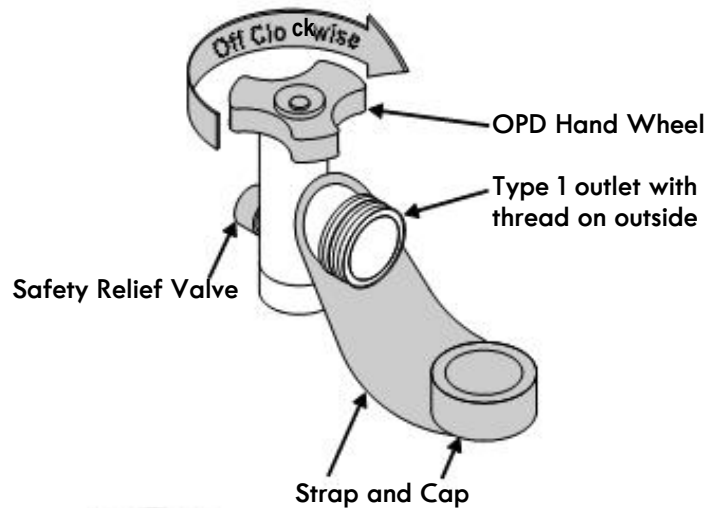
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

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



## Connecting Regulator To The LP Tank

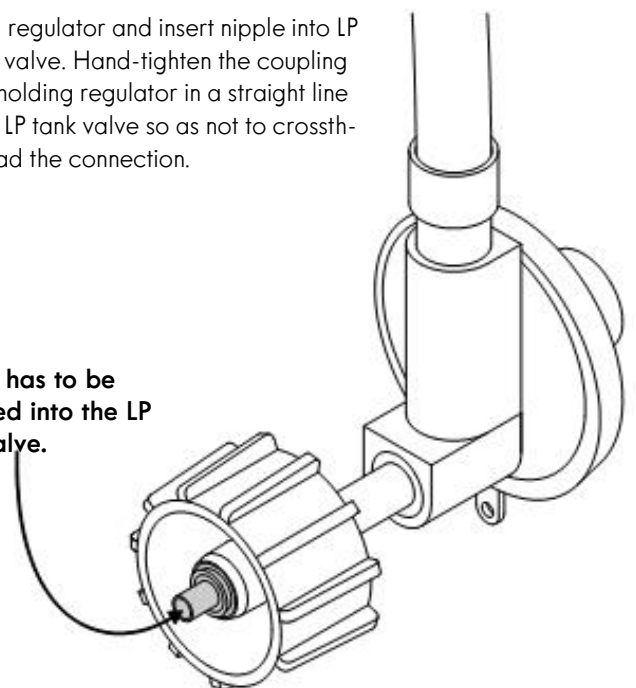
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

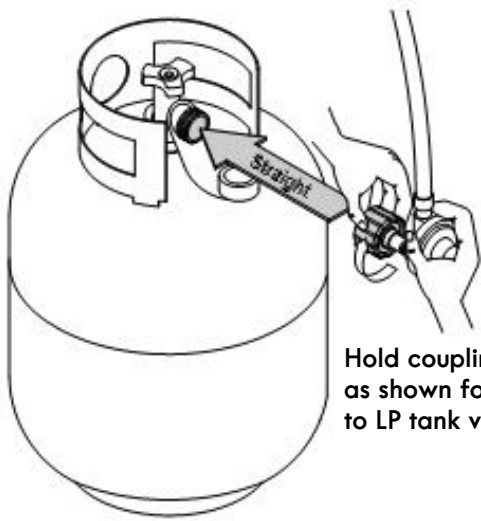


**Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.**

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

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





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

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

**NOTE:**

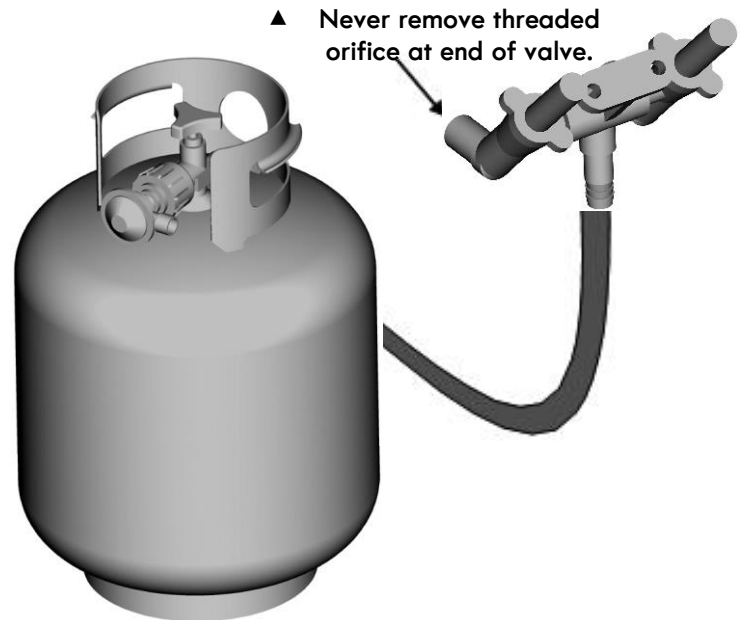
If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator! Call 1-844-553-6667 for an identical replacement part.

	<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>		

**Leak Testing Valves, Hose and Regulator**

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



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



## WARNING



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

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill.
- 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.

### Main Burner Igniter Lighting



- ▲ Do not lean over grill while lighting.
  1. Open lid during lighting.
  2. Turn on valve from source or tank.
  3. To ignite, turn Ignition Burner knob to  HI.
  4. Push and hold electronic ignition button.
  5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
  6. To ignite other main burners after ignition burner is lit, turn a control knob that is adjacent to a lit burner to  Hi. Ignite far left burner last.
  7. To ignite the Side Burner, follow steps 3-5 using the Side Burner knob.

If igniter does not work, follow **Match Lighting** instructions.



 **WARNING** 

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

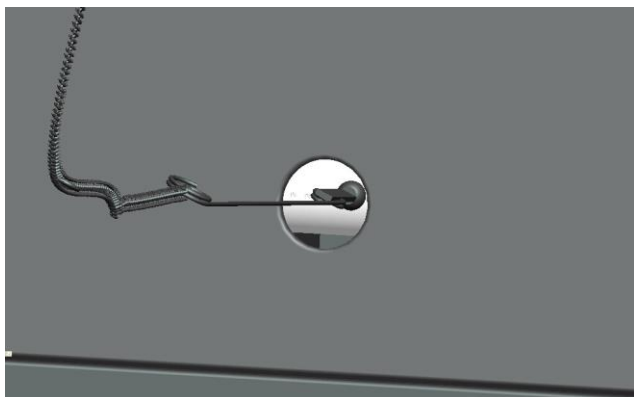
 **CAUTION** 

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 ignite with risk of injury.

### Match Lighting

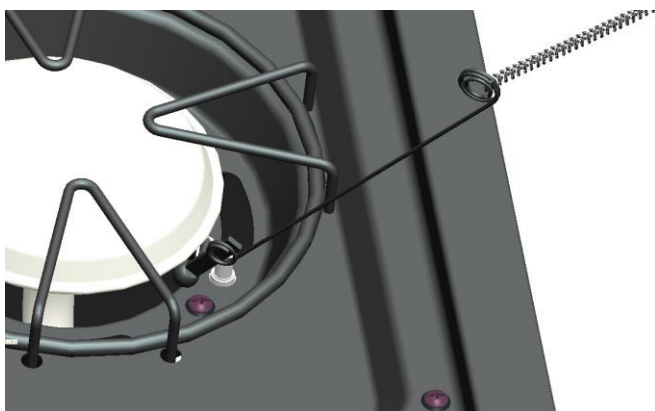
▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging on inside of Left Leg Frame panel). Light match, and insert match holder through lighting hole on left side of firebox. Align lit match with first burner on left.
3. Turn knob of first burner on left to HI position. Be sure burner lights and remains lit. Withdraw match holder from firebox and extinguish match if still lit.
4. To light other burners, turn each knob in succession to HI.
5. Once burners are lit, adjust knobs to desired flame setting.



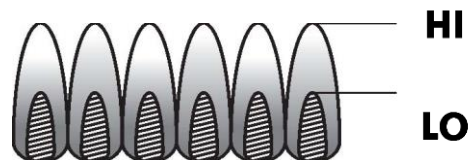
### Sideburner Match Lighting

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



### Burner Flame Check

- Remove cooking grates and heat diffusers. Light burners, turn knobs from HI to LO. You should see a smaller flame in LO position than seen on HI. Perform burner flame check on sideburner, too. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden flame drop or low flame" in the Troubleshooting Section.



### Turning Grill Off

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

### Igniter Check

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

### Valve Check

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

### Hose Check

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

### Cast Iron Grate Seasoning (if applicable)

**First Use** – Before first use, season cast iron grates as follows: Rinse cast iron grates with hot water. Do not use soap. Dry 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

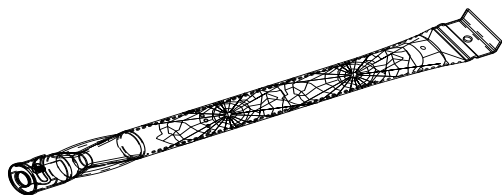
- Do not mistake brown or black accumulation of drip and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to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

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

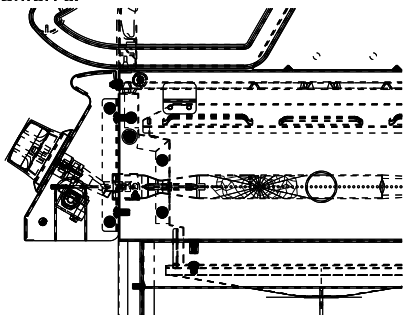
## CAUTION

### SPIDER ALERT!

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



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



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

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

### 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.

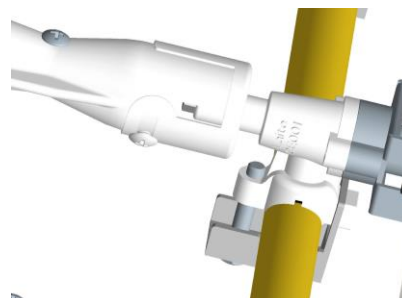
- (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.



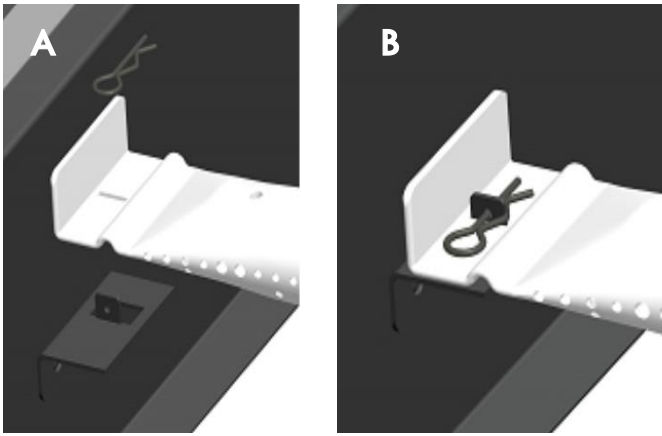
- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

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.

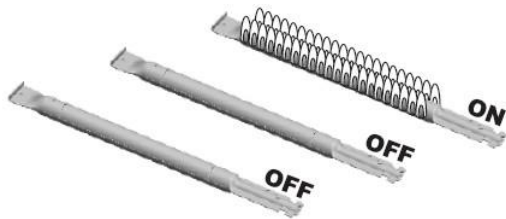


8. Carefully replace burners.
9. Attach burners to brackets with cotter pin. See Fig. B next page.
10. Replace heat diffusers and cooking grates.



### Indirect Cooking

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

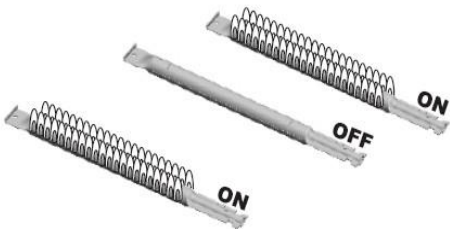


### 1 Burner Cooking

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

### Indirect Cooking Instructions

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



### 2 Burner Cooking

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

### Food Safety

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

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

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

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

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

### How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

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

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

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

\* United States Department of Agriculture

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

## PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
A1	Side Burner Lid	1	407F0100Z	B17	Drip Cup	1	40800026
A2	Side Burner Grid	1	40800119	B18	Middle Panel, Left and Right Cart	2	41600049Z
A3	Side Burner Base	1	40800063	B19	Bottom Panel, Left and Right Cart	2	407F0038Z
A4	Side Burner	1	40800121	B20	Door Magnet, Side Cabinet	2	61200128Z
A5	Igniter Wire, Side Burner	1	40800120	B21	Bottom Rail Bracket	4	407F0081Z
A7	Right Side Shelf	1	407B0007Z	B22	Left Side Door	1	407F10054
A8	Fascia, Right Side Shelf	1	407F10009	B23	Left Door	1	407F10086
A9	Electronic Ignition Module	1	407F10012	B24	Right Door	1	407F10095
A10	Control Panel	1	407F10080	B25	Right Side Door	1	407F10049
A11	Bezel, Control Knob	5	407F10036	B26	Door Handle	4	407F10076
A12	Control Knob	5	407F10206	C1	Fascia, Left Side Shelf	1	407F10076
A13	Gas Valve, Main Burner	4	40900205	C2	Back Panel, Left and Right Cart	2	407F10004
A14	Gas Valve, Side Burner	1	40900209	C3	Middle Cart Top Back Rail	1	407B0036Z
A15	Manifold, Main Burner	1	40800037	C4	Door Rail	1	41600054Z
A16	Side Burner Hose	1	40900210	C5	No.2 Middle Cart Bottom Back Rail	1	40700085Z
A17	Cotter Pin	8	110050	C6	No.1 Middle Cart Bottom Front Rail	1	407F0071Z
A18	Regulator	1	40800115	C7	Back Panel	1	407F0068Z
B1	Lid	1	407F10004	C8	Door Magnet Box	1	407B0037Z
B2	Temperature Gauge	1	40900201	C9	Middle Cart Bottom Panel	1	407F0099Z
B3	Logo	1	407F10106	C10	Gas Tank Holder	1	40800130
B4	Rotate Rod, Lid	2	50300207	C11	No.1 Leg Frame	1	407F0009Z
B5	Silicone Rubber Bumper	2	40700103	C12	No.2 Leg Frame	1	407F0025Z
B6	Bezel, Lid Handle	2	407F10013	C13	No.3 Leg Frame	1	407F0021Z
B7	Lid Handle	1	407F10012	C14	No.4 Leg Frame	1	407F0030Z
B8	Warming Rack	1	40900203	C15	No.2 Left Cart Bottom Back Rail	1	407F0018Z
B9	Cooking Grate	2	40900204	C16	No.1 Left Cart Bottom Front Rail	1	407F0015Z
B10	Heat Diffuser	4	40800023	C17	Left Cart Top Front Rail	1	407F0044Z
B11	Flame Carry Over Tube	3	40800022	C18	Right Cart Top Front Rail	1	407F0040Z
B12	Main Burner	4	40700125	C19	Tank Baffle	1	407F0075Z
B13	Firebox	1	40700021	C20	Top Back Rail, Left and Right Cart	2	41600053Z
B14	Igniter Wire, Main Burner	1	40900207	C21	No.3 Right Cart Bottom Front Rail	1	407F0034Z
B15	Drip Tray	1	407F0074	C22	No.4 Right Cart Bottom Back Rail	1	41600042
B16	Drip Cup Clip	1	40800131	C23	Caster With Brake	2	407F10100
				C24	Caster	2	407F10101

Not Pictured

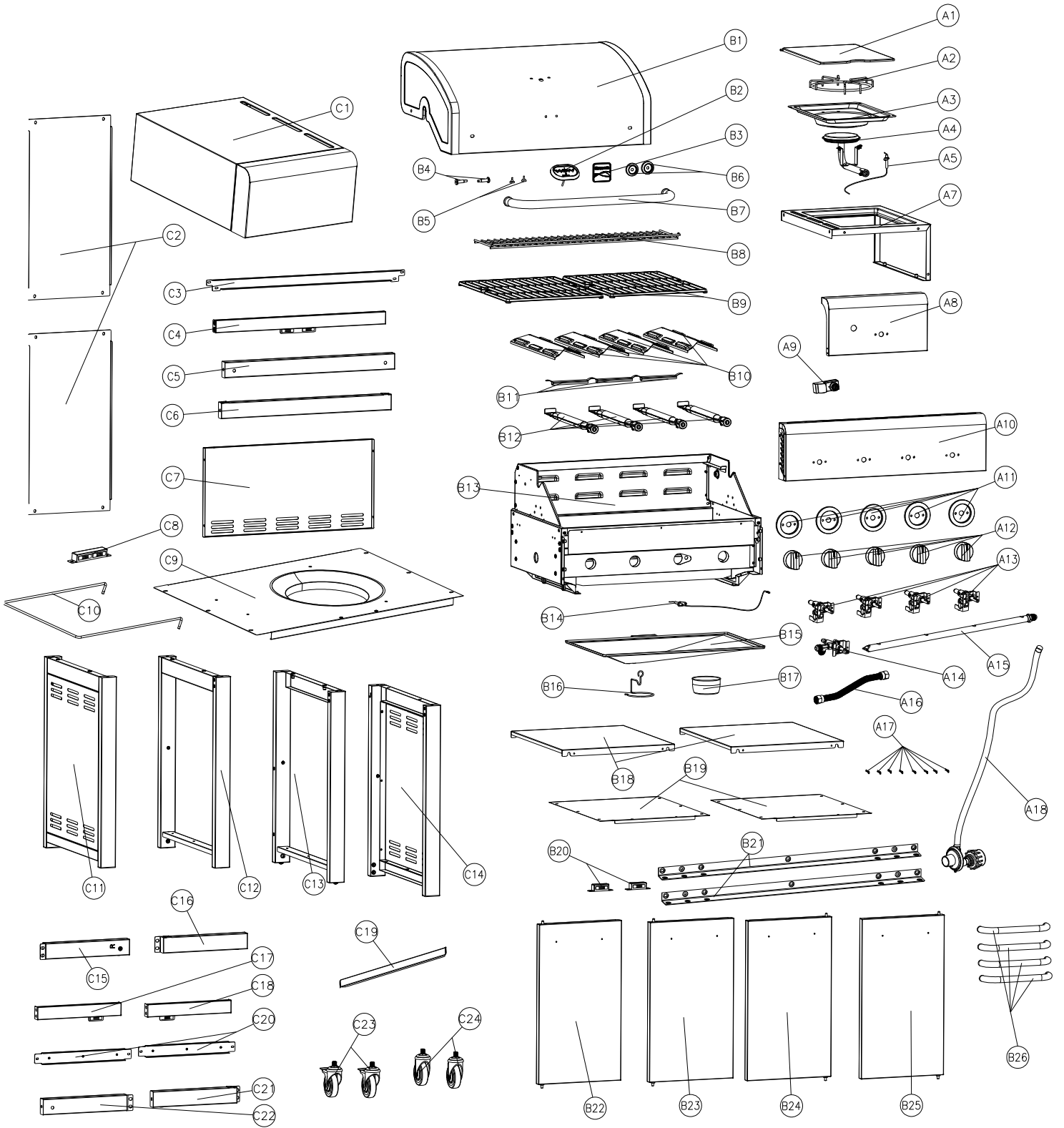
Hardware Pack	1	407F0062Z
Manual	1	407F0063Z

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

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

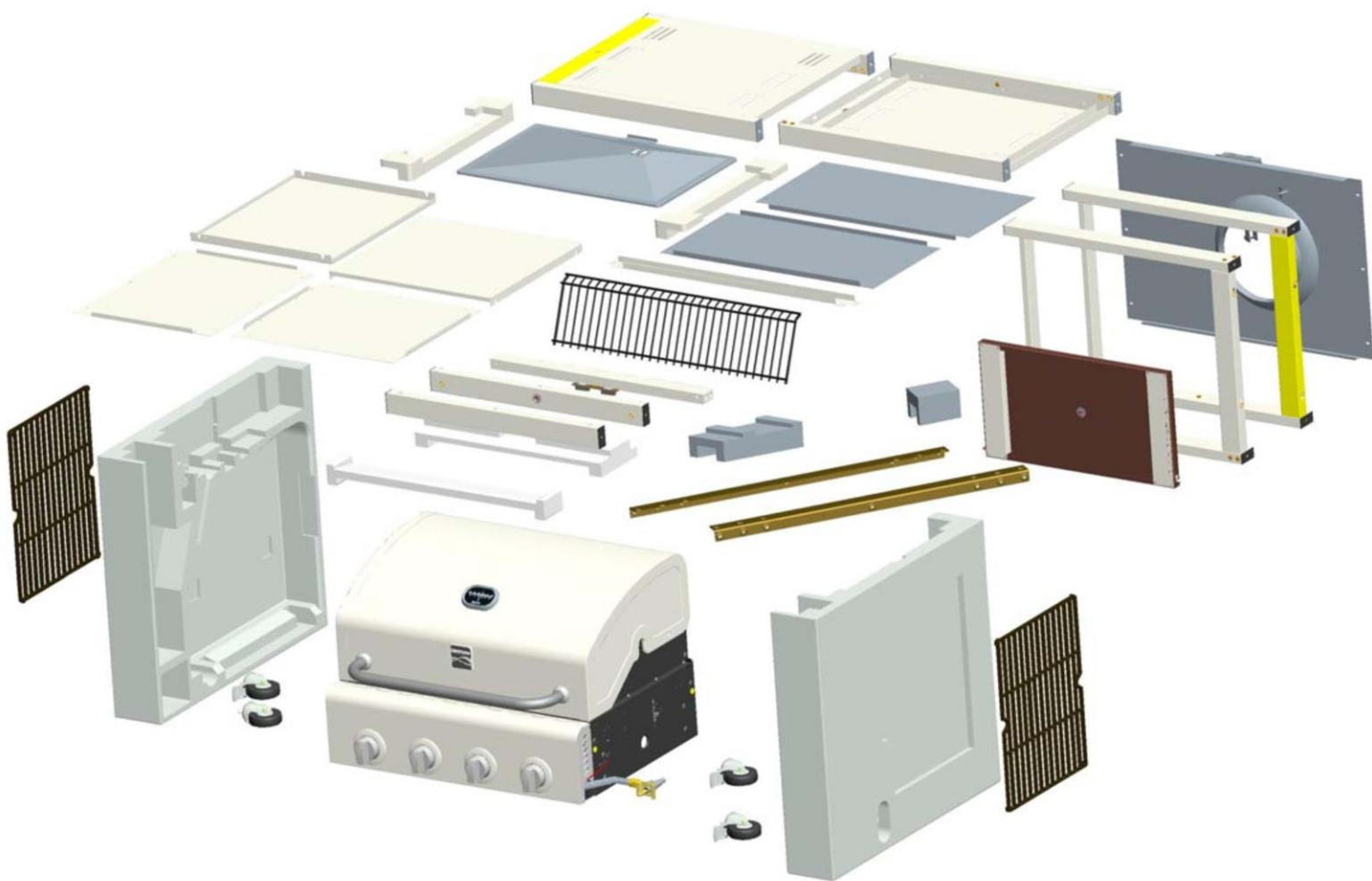
**NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill model. However, the method of assembly remains the same.**

# PARTS DIAGRAM



## BEFORE ASSEMBLY

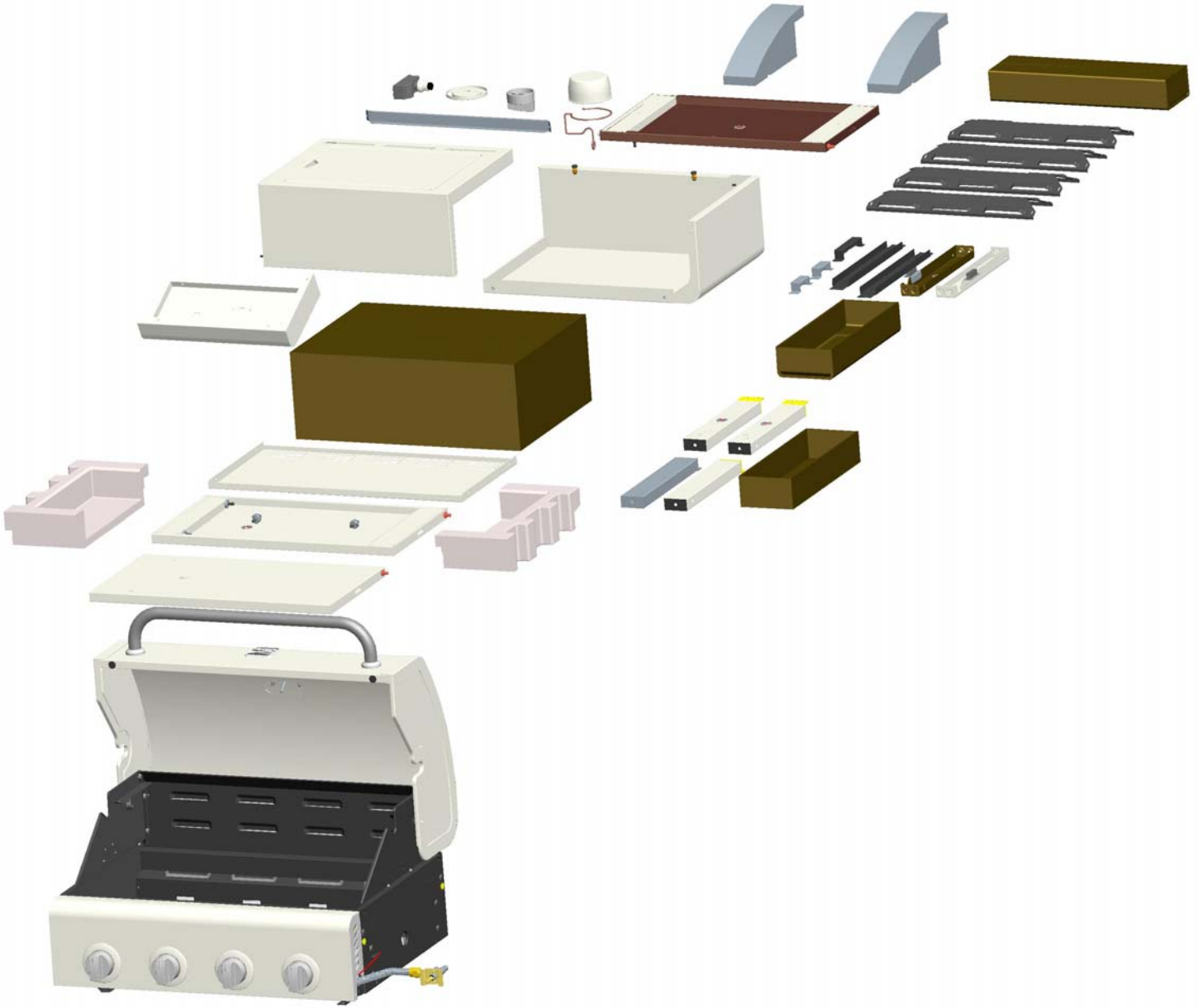
**NOTICE:** Once you have unpacked the grill according to the STOP SHEET instructions, check all grill parts against the pictures on this and the following two pages. If any parts are missing or damaged, call 1-888-287-0735.



# BEFORE ASSEMBLY



**BEFORE ASSEMBLY**



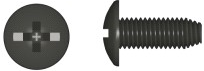



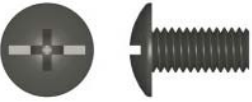


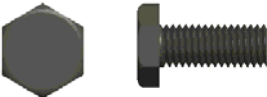



# ASSEMBLY

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

## Tools Required:

- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- The following hardware is provided in blister pack for convenient use.

M4X10 screw Qty: 63 pcs 	AA Battery Qty: 1 pc 
M5X12 screw Qty: 2 pcs 	M5 flat washer Qty: 2 pcs 
M6X15 screw Qty: 8 pcs 	M6 compression washer Qty: 8 pcs 
M5X12 Hex Screw Qty: 4 pcs 	M6X15 Hex Screw Qty: 34 pcs 
Wrench Qty: 1 pc 	

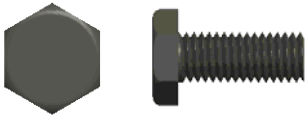
# 1

## Bottom Rails to Leg Frames

### IMPORTANT

- Assemble grill cart on an even, flat surface. Use a level to confirm that surface is even and flat.
- For ease of cart assembly Leg Frames and Bottom Rails are numbered.
- Unless instructed otherwise, securely tighten all screws in each assembly step before proceeding to the next step.

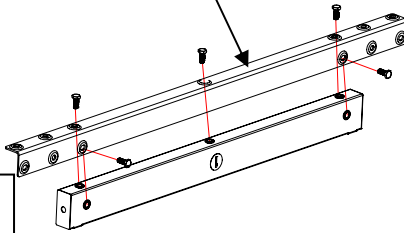
- Use (5) M6X15 Hex Screws to attach one Bottom Rail Bracket to No. 1 Middle Cart Bottom Front Rail. Repeat for No. 2 Middle Cart Bottom Front Rail. See A.
- Use (4) M6X15 Hex Screws to attach No. 1 Middle Cart Bottom Front Rail to No. 3 Right Leg Middle Frame and No. 2 Left Leg Middle Frame. Repeat for No. 2 Middle Cart Bottom Back Rail. Do not yet fully tighten screws. See B.
- Use (4) M6X15 Hex Screws to attach No. 1 Left Cart Bottom Front Rail to No. 1 Left Leg Frame and No. 2 Left Leg Middle Frame. Repeat for No. 2 Left Cart Bottom Back Rail. Do not yet fully tighten screws. See C.



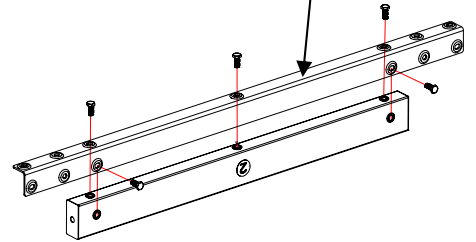
M6X15 Hex Screw  
Qty: 26 pcs

Bottom Rail Bracket

A



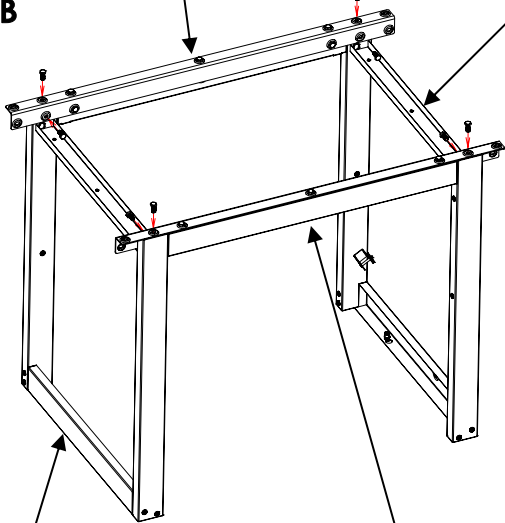
Bottom Rail Bracket



No.1 Middle Cart Bottom Front Rail

No.3 Right Leg Middle Frame

B



No.2 Left Leg Middle Frame

No.2 Middle Cart Bottom Back Rail

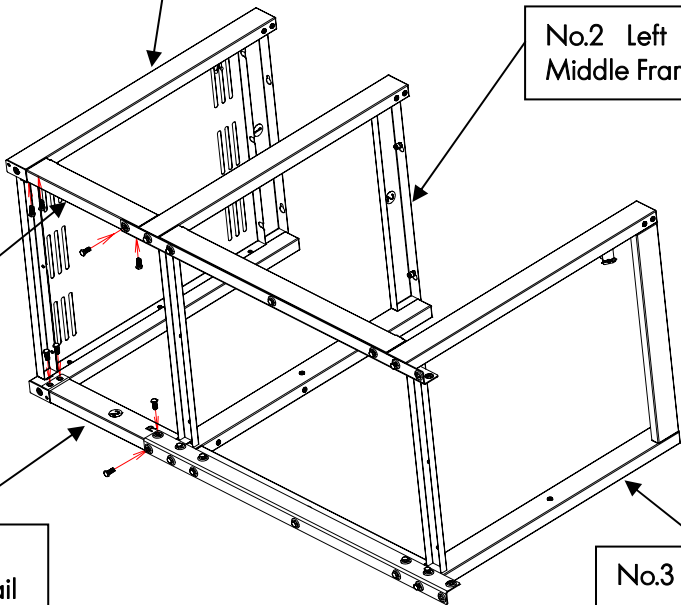
No. 1 Left Leg Frame

No.2 Left Leg Middle Frame

C

No. 1 Left Cart Bottom Front Rail

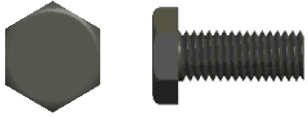
No. 2 Left Cart Bottom Back Rail



No.3 Leg Frame

# 1

- Use (4) M6X15 Hex Screws to attach No. 3 Right Cart Bottom Front Rail to No. 4 Right Leg Frame and No.3 Right Leg Middle Frame. Repeat for No. 4 Right Cart Bottom Back Rail. Do not yet fully tighten screws. See D.
  - Use the Wrench to fully tighten all the screws. See E.
- Note: Make sure all sections of cart are square and level before fully tightening all screws.



M6X15 Hex Screw  
Qty: 8 pcs

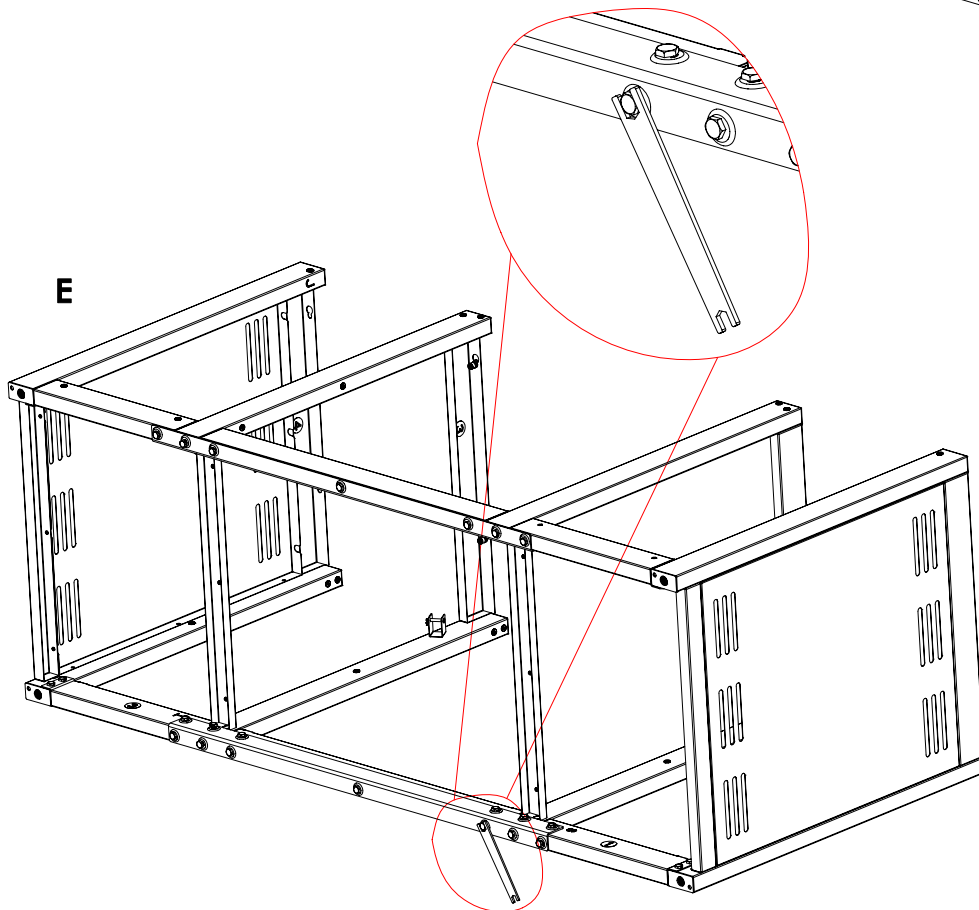
No. 4 Right Cart  
Bottom Back Rail

No. 3 Right Cart  
Bottom Front Rail

No.4 Right Leg Frame

No.3 Right Leg Middle Frame

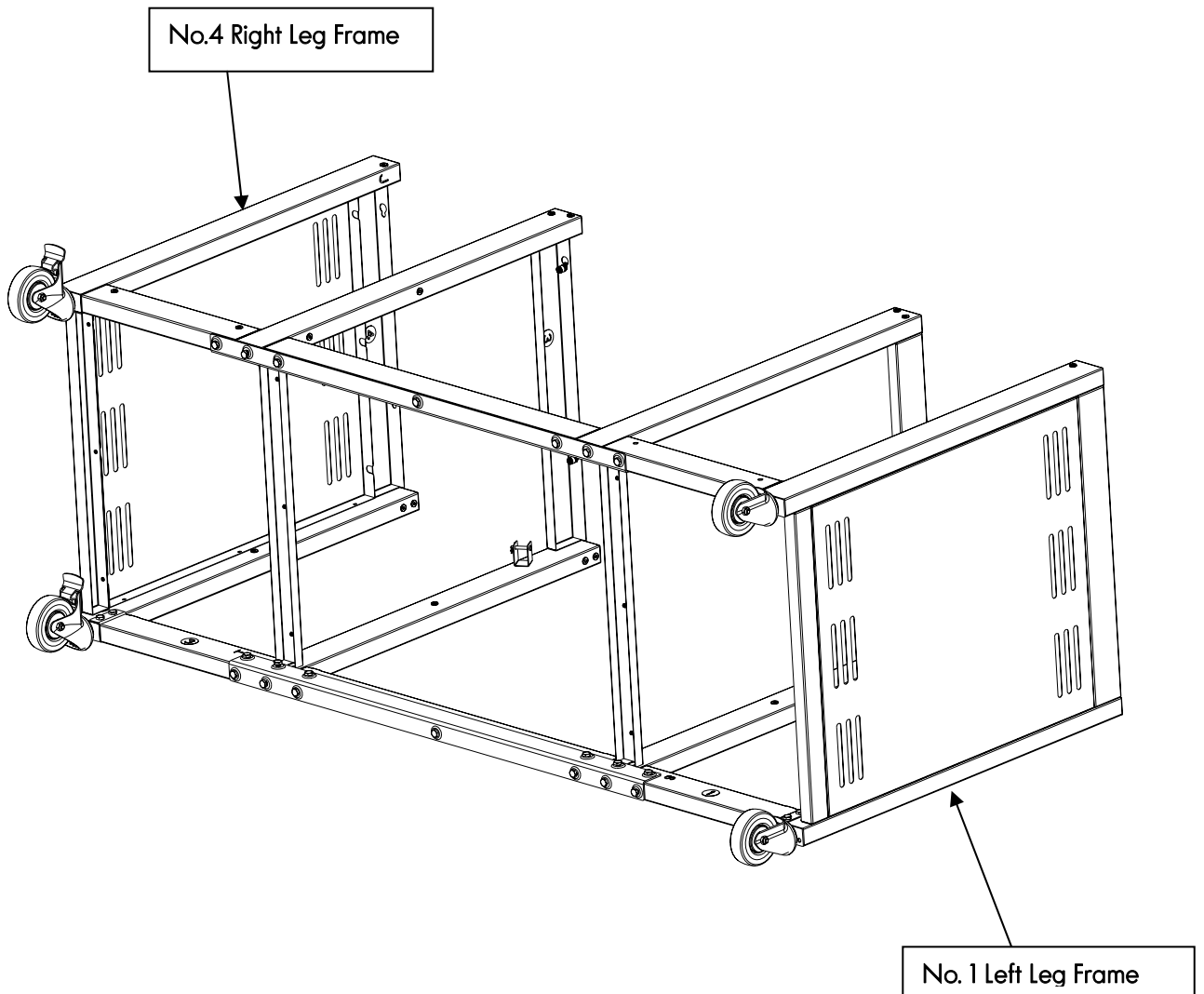
D



# 2

## Casters to Cart

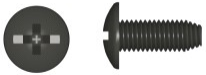
- Screw the casters into the No. 1 and No. 4 Leg Frames. Screw the casters with brakes into the No. 4 Leg Frame.



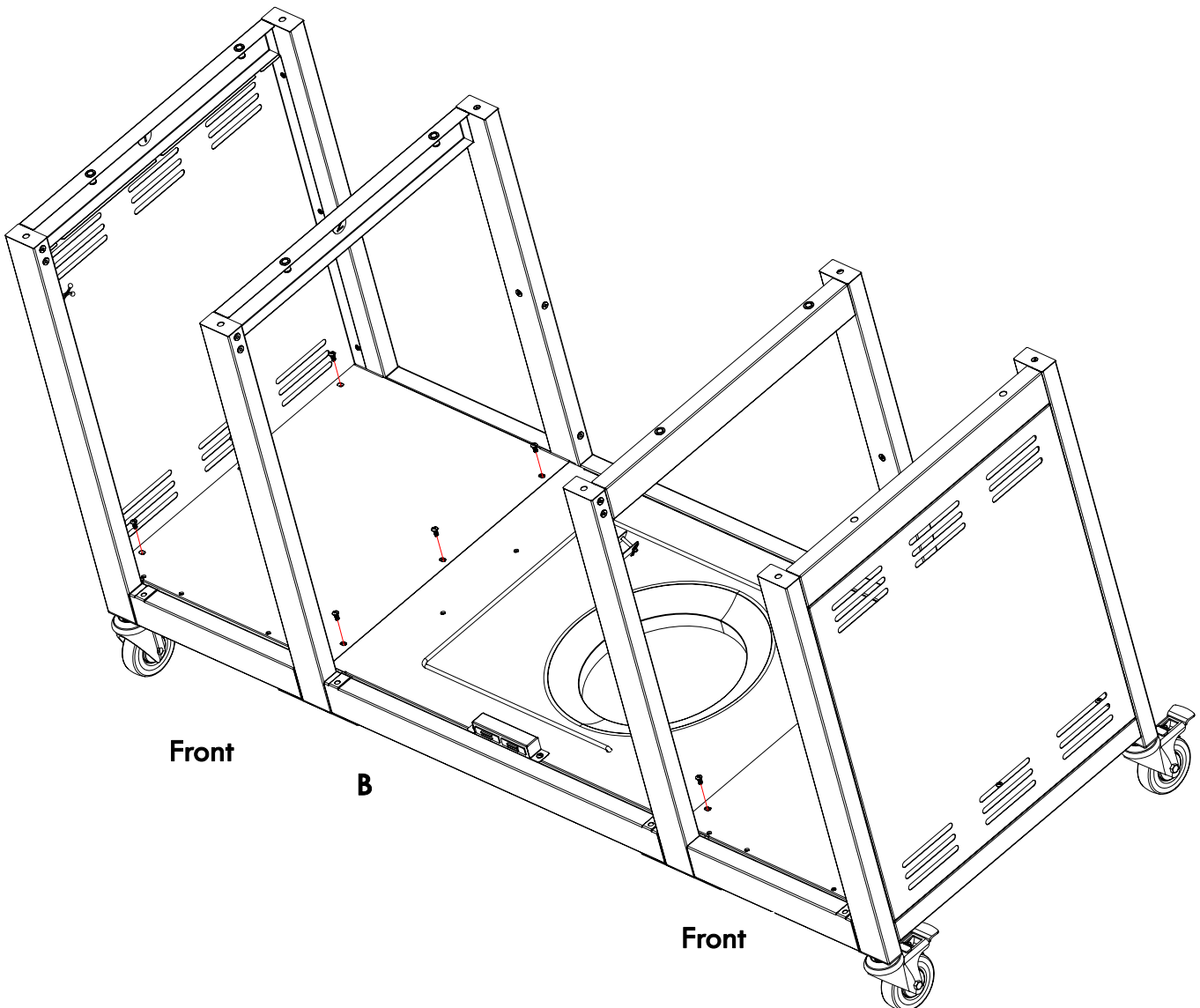
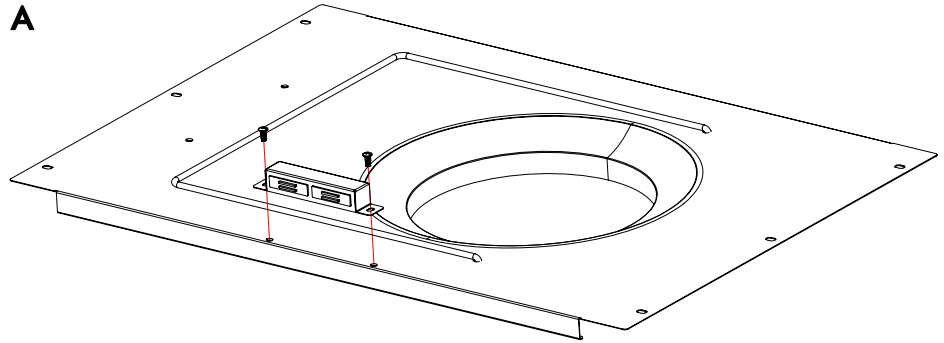
# 3

## Bottom Panels

- Turn the cart frame right side up to rest on the casters. Lock the casters with brakes to stabilize the cart for further assembly.
- Use **(2) M4x10 screws** to attach Door Magnet Box to the Middle Cart Bottom Panel. See A.
- Lay the Middle Cart Bottom Panel onto the No. 2 and No. 3 Leg Frames.
- Lay the Left Cart Bottom Panel onto the No. 1 and No. 2 Leg Frames. Lay the Right Cart Bottom Panel onto the No. 4 and No. 3 Leg Frames. The right edge of the Left panel and the left edge of the Right panel will overlay the left and right edges of the Middle Cart panel respectively.
- Use **(12) M4x10 screws** to attach panel edges securely to the Leg Frames as shown in B.



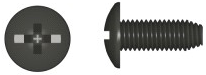
M4X10 screw  
Qty: 14 pcs



# 4

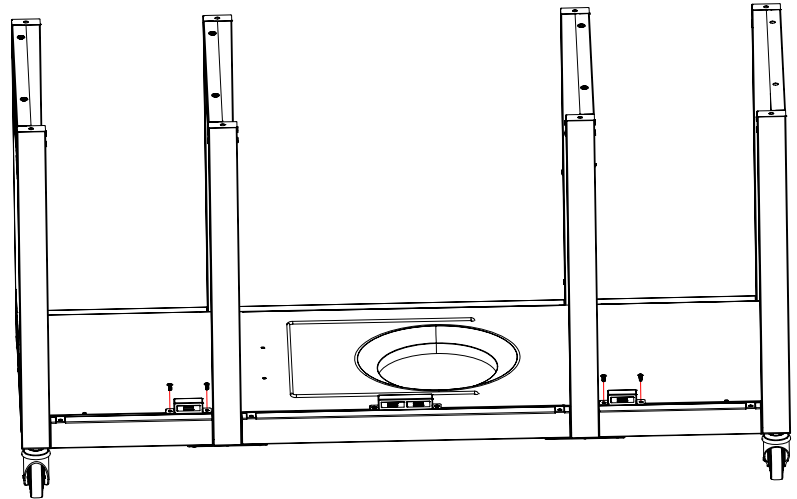
## Side Door Magnets, Top Rails to Leg Frames

- Use **(4) M4x10 screws** each to attach the Left and Right Door Magnets to the Right and Left Cart Bottom Panels as shown in A.
- Use **(4) M4x10 screws** to attach the No. 2 Right Cart Top Front Rail to the No. 4 and No. 3 Leg Frames. See B. Repeat for Right Cart Top Back Rail with using **(2) M4x10 screws**. See C.
- Use **(4) M4x10 screws** to attach the No. 1 Left Cart Top Front Rail to the No. 1 and No. 2 Leg Frames. See B. Repeat for Left Cart Top Back Rail with using **(2) M4x10 screws**. See C.

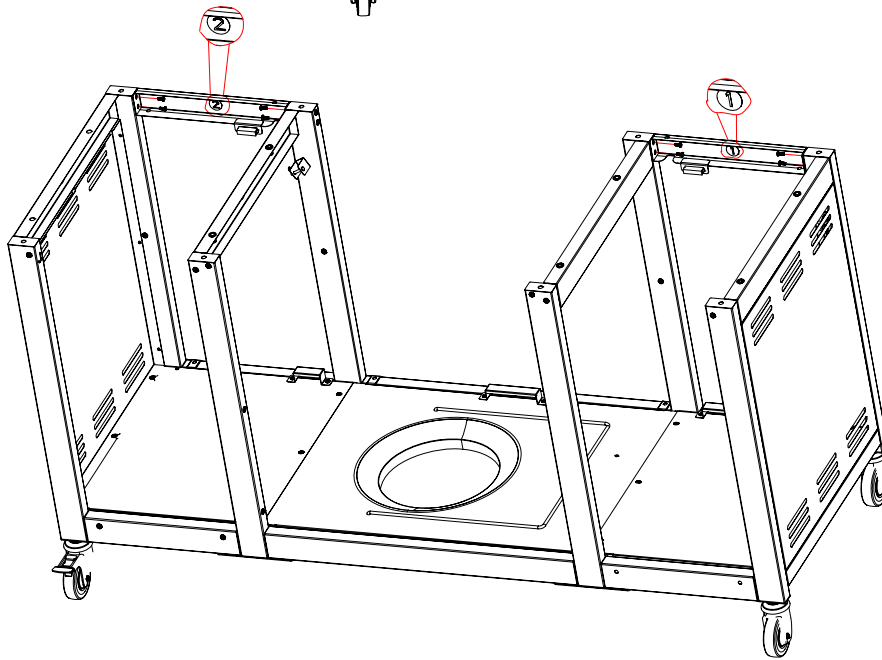


M4X10 screw  
Qty: 16 pcs

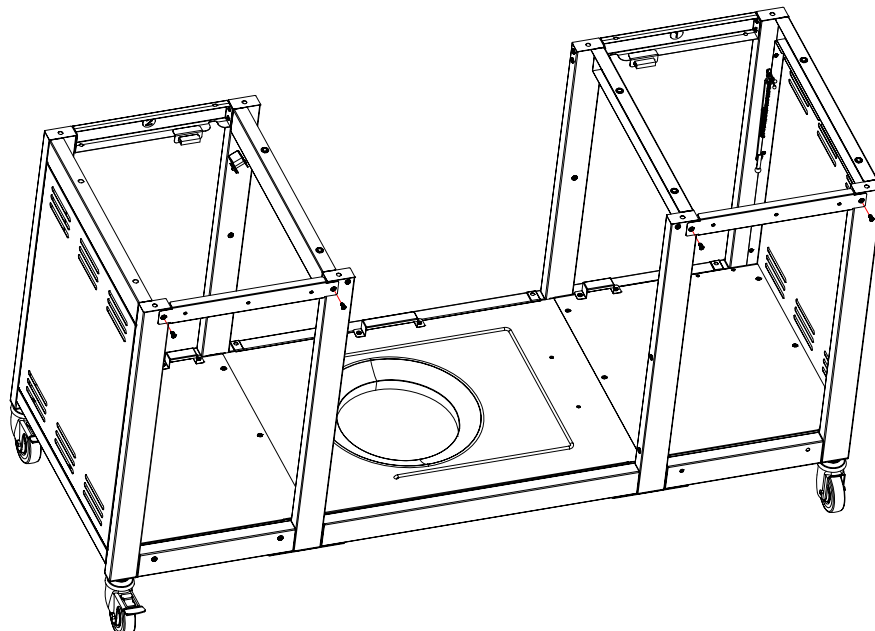
**A**



**B**



**C**

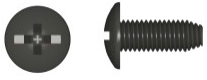


# 5

## Door Rail, Left and Right Cart Middle Panels

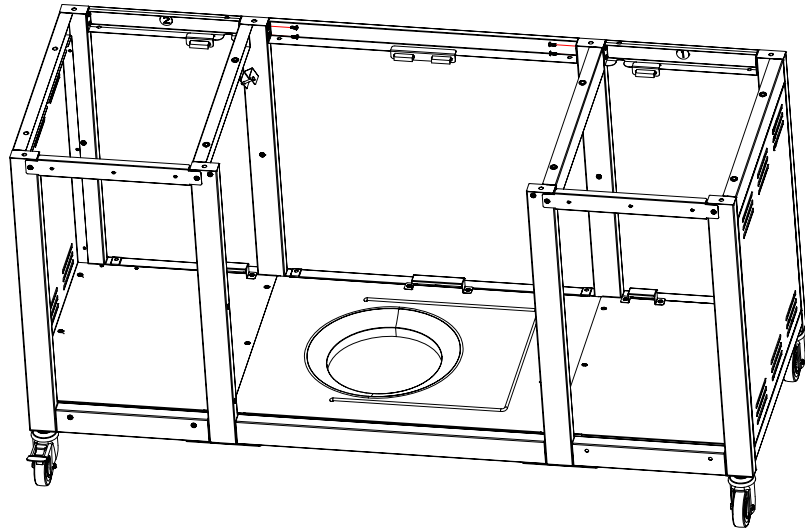
- Use (4) M4x10 screws to attach the Door Rail to the top of the No. 2 Leg Frame and No. 3 Leg Frame. See A.
- Insert (4) M4x10 screws into the No. 4 Leg Frame and No. 3 Leg Frame. Repeat for No. 1 Leg Frame and No. 2 Leg Frame. See B. Do not fully tighten screws down, but leave a small gap between the screw head and frame surface for middle panel attachment.
- Mount the middle panels onto the (8) M4x10 screws. See C.

**NOTE: DO NOT** fully tighten down the screws. The panels will fit securely without further screw tightening. Fully tightening the screws may cause the panels to become tilted or possibly fall down.

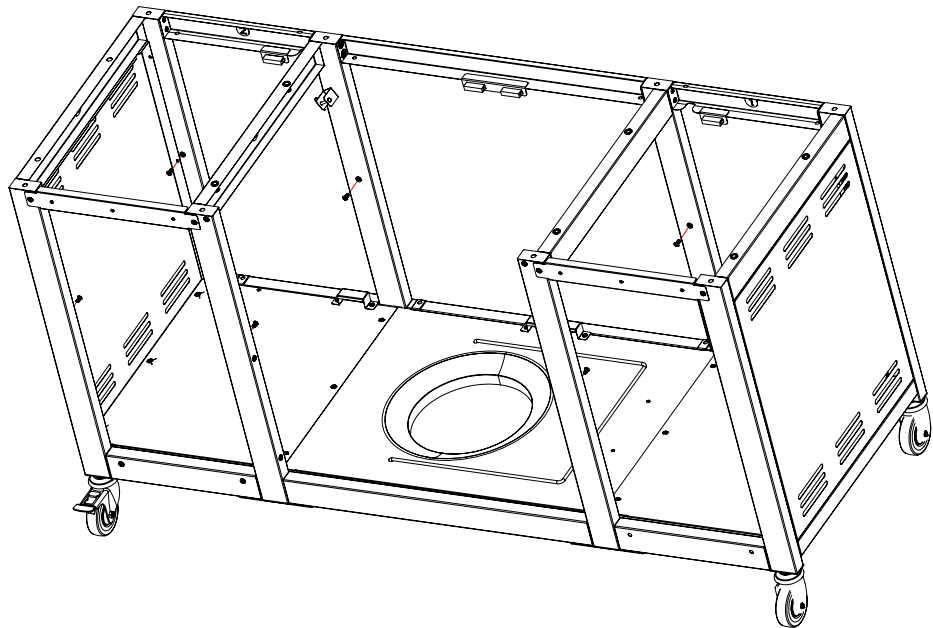


M4X10 screw Qty: 12pc

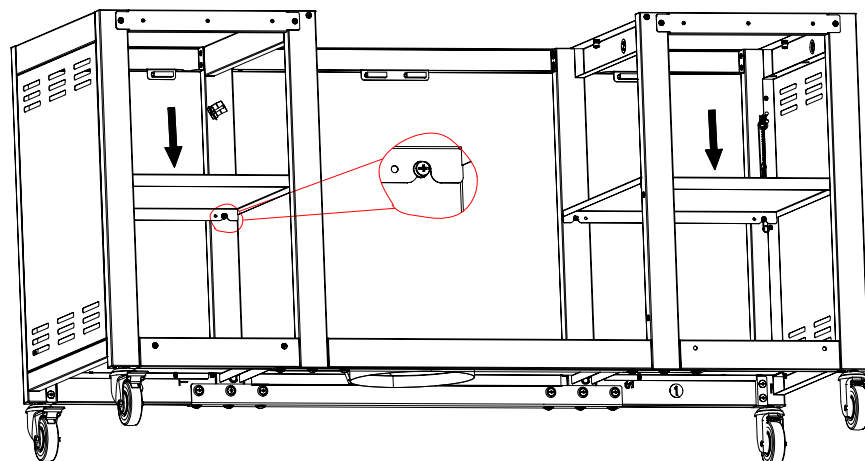
**A**



**B**



**C**



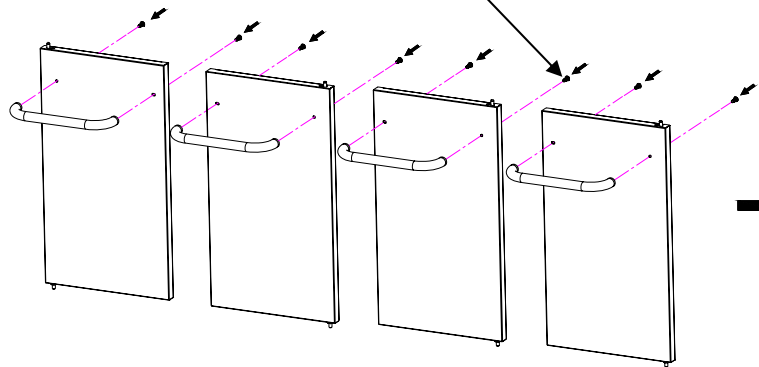
# 6

## Cart Doors

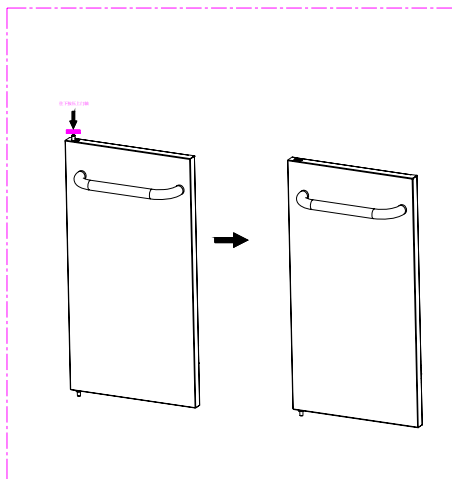
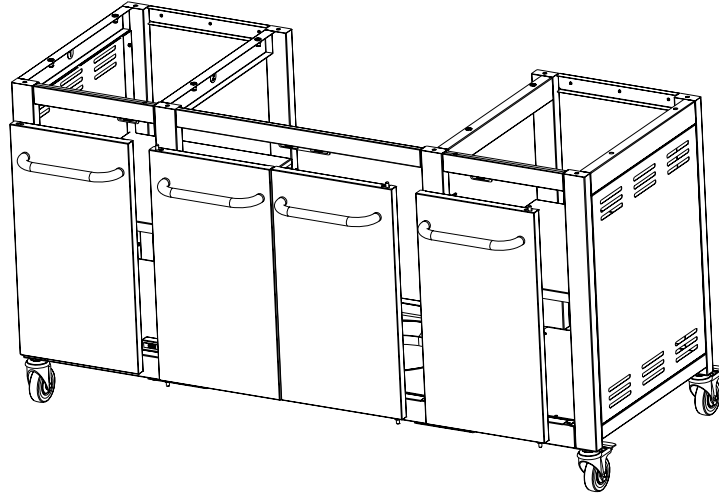
- Remove the (2) M5x15 screws pre-assembled to each door handle and use them to attach a door handle to each door. See A.
- Insert the door bottom pin into the hole in the cart bottom front rail. Push down the door top pin, align it with the hole in the cart top front rail, and release pin so that it inserts in hole. See B.
- Repeat this action for each cart door.

**NOTE:** The doors are numbered to match the numbers on the rails. See C.

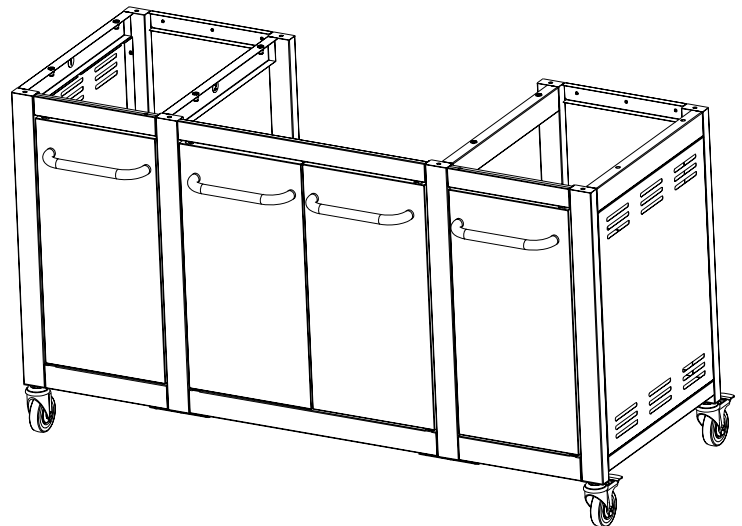
M5x15 screws pre-assembled



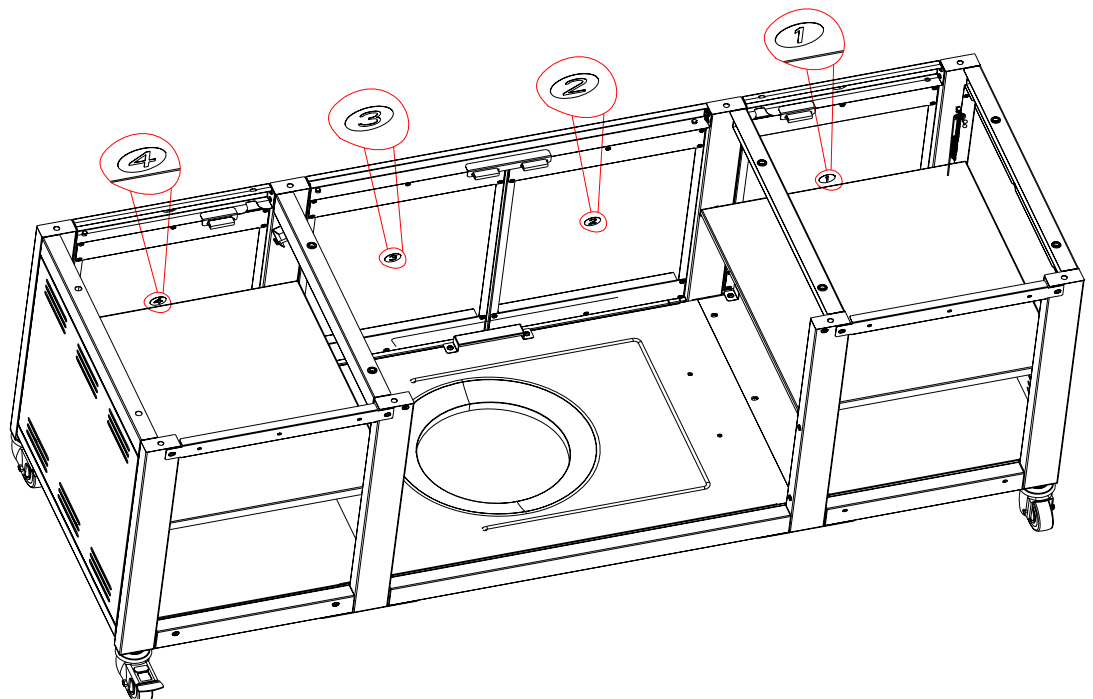
A



B



C





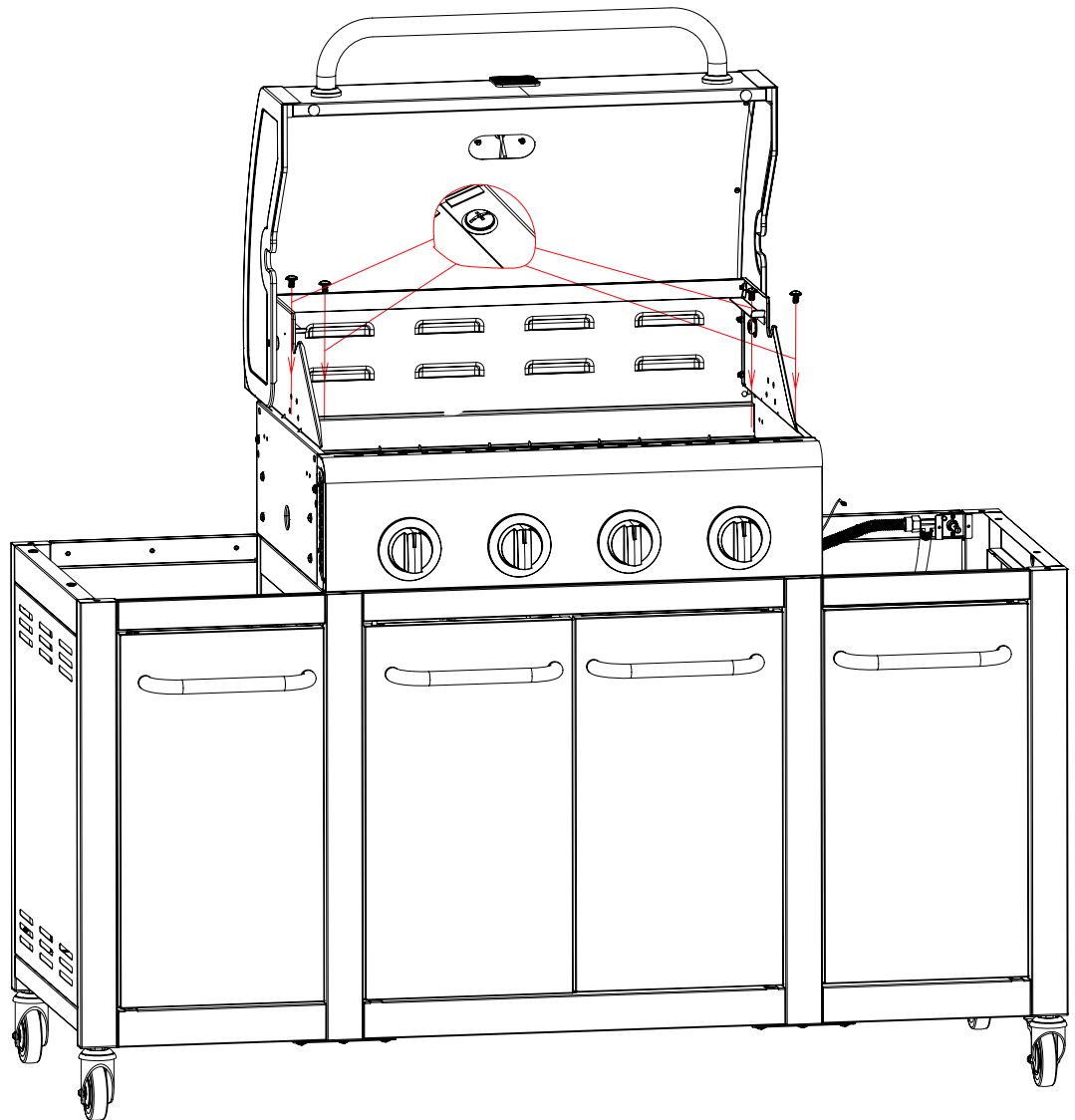
# 7

## Grill head to cart

- This step requires two people to lift and position grill head onto middle cart.
- Remove the tie wraps securing the regulator hose to the underside of the grill head. Pull the hose and igniter wires out to the side of the grill head.
- Carefully lower the grill head onto the middle cart. Push the descending hose and regulator through the middle leg opening so that it hangs into the right cart. Open lid and attach head to middle cart with **(4) M6x15 screws** and **(4) M6 compression washers**.



M6X15 screw Qty: 4 pcs M6 compression washer Qty: 4 pcs

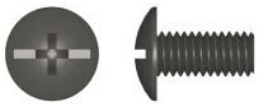


# 8

## Left side shelf

Attach left side shelf to fascia with (2) M5X12 Hex Screws and (1) M4x10 screw as shown. Do not fully tighten the screws at this time. SEE A

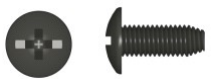
- Place left side shelf assembly on the top of left cabinet as figure shown. SEE B
- Attach left side shelf to firebox from inside to outside of firebox with (2) M6x15 screws and (2) M6 compression washers. See C.
- Use the wrench to fully tighten (2) M5X12 Hex Screws in step A. See D.
- Fully tighten (1) M4x10 screw in step A. See E.



M6X15 screw Qty: 2 pcs



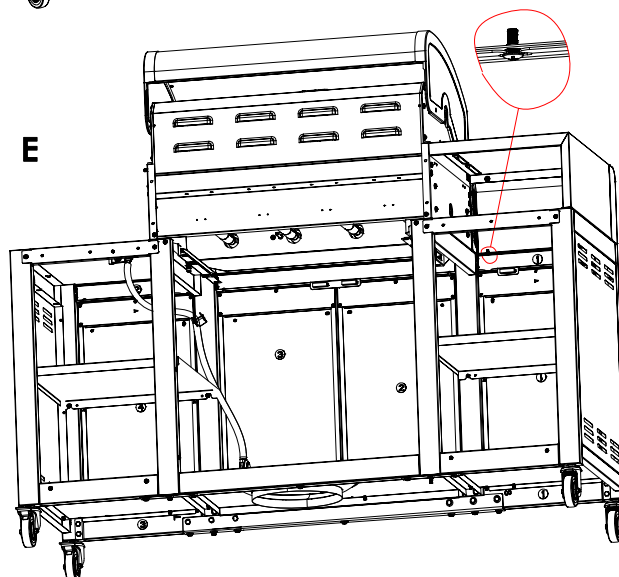
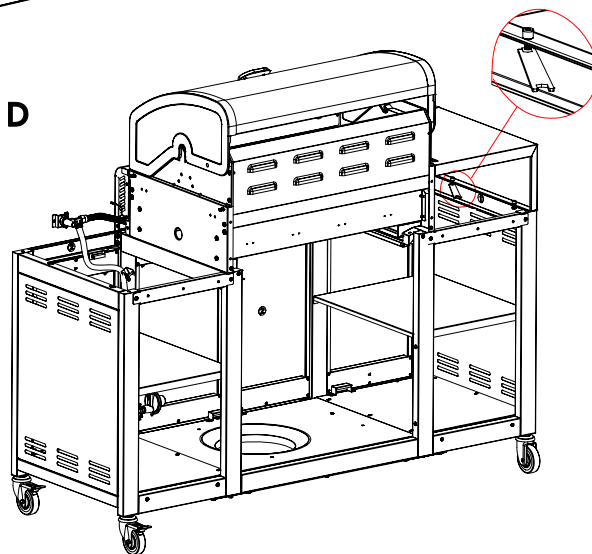
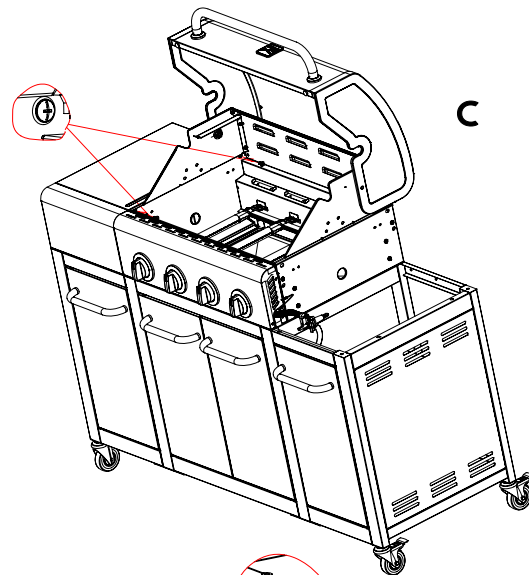
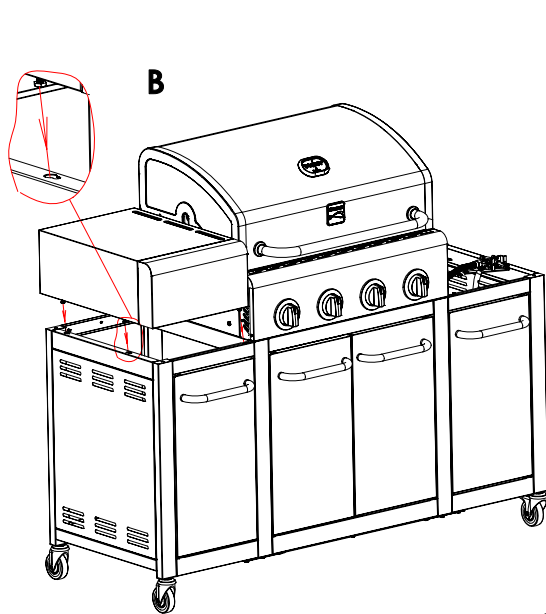
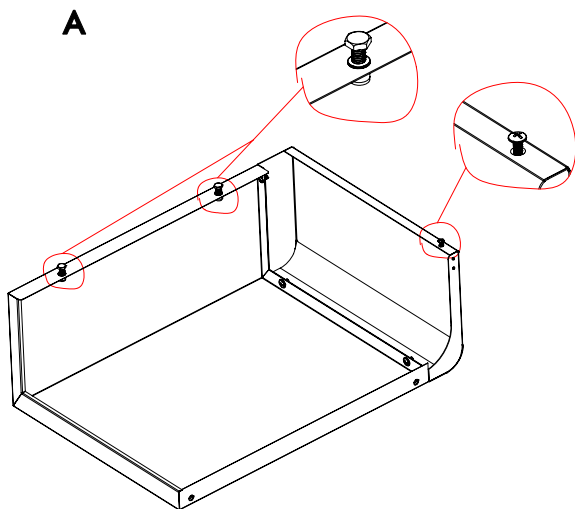
M5X12 Hex Screw  
Qty: 2 pcs



M4X10 screw Qty: 1 pcs



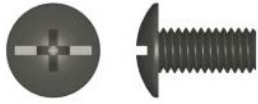
M6 compression washer  
Qty: 2 pcs



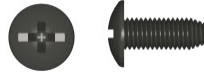
# 9

## Right side shelf

- Attach right side shelf to fascia with (2) M5x12 screws and (2) M5 flat washers. Attach side shelf wall to fascia (2) M4x10 screw. See A.
- Attach right side shelf to fascia with (2) M5X12 Hex Screws and (1) M4x10 screw as shown. Do not fully tighten the screws at this time. See B.
- Place Right side shelf assembly on the top of right cabinet as figure shown. See C.
- Attached right side shelf to firebox from inside to outside of firebox with (2) M6x15 screws and (2) M6 compression washers. See D.
- Use Wrench to fully tighten the (2) M5X12 Hex Screws in Step B. See E.
- Fully tighten the (1) M4x10 screw in Step B. See F.



M6X15 screw Qty: 2 pcs



M4X10 screw Qty: 2 pcs



M5X12 screw Qty: 2 pcs



M5 flat washer Qty: 2 pcs

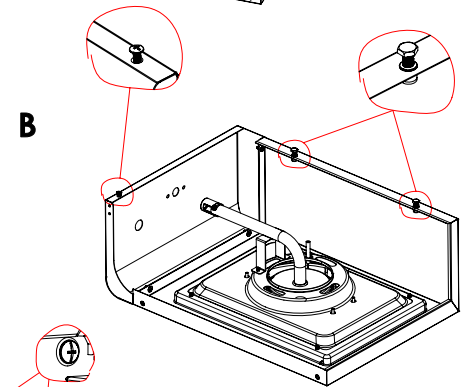
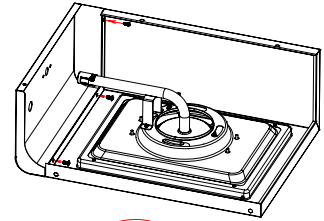


M5X12 Hex Screw  
Qty: 2 pcs

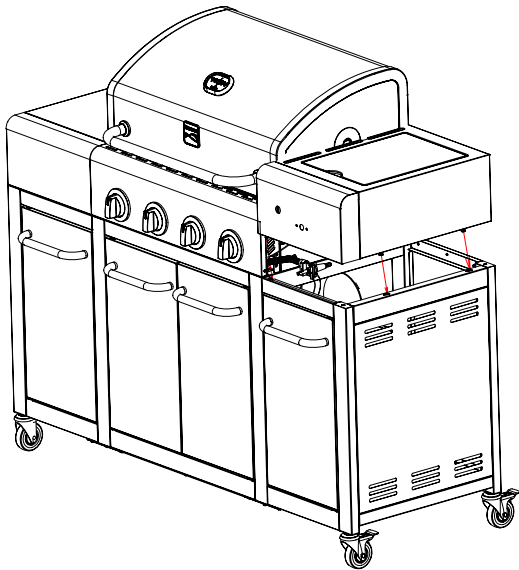


M6 compression washer  
Qty: 2 pcs

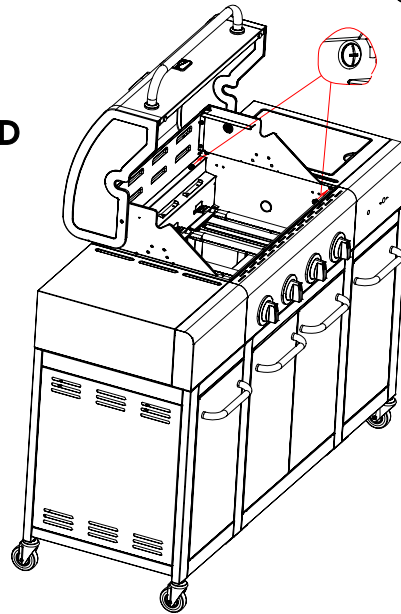
A



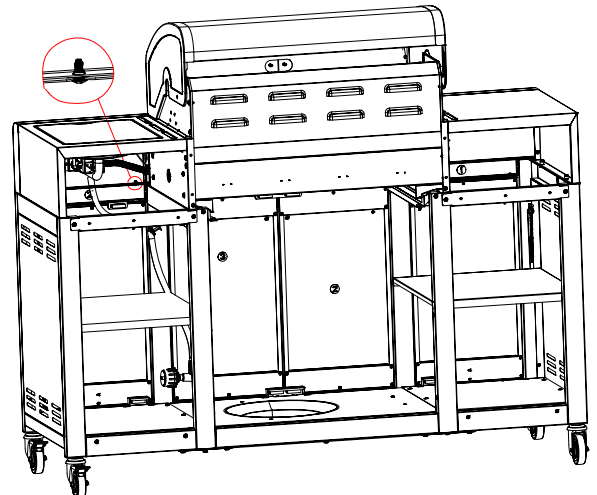
C



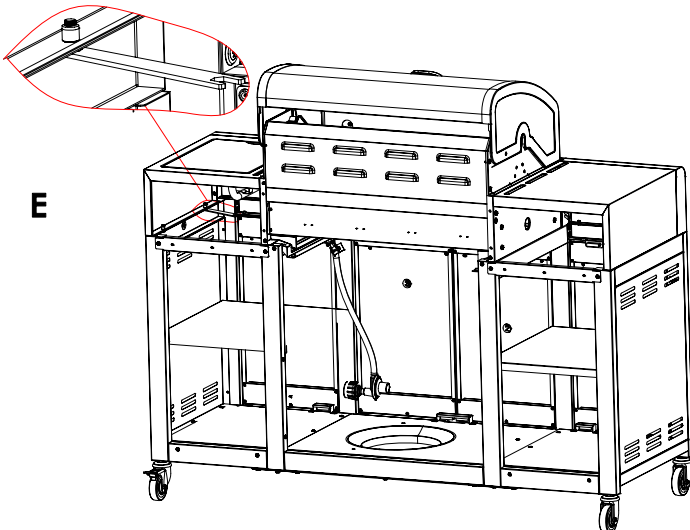
D



F



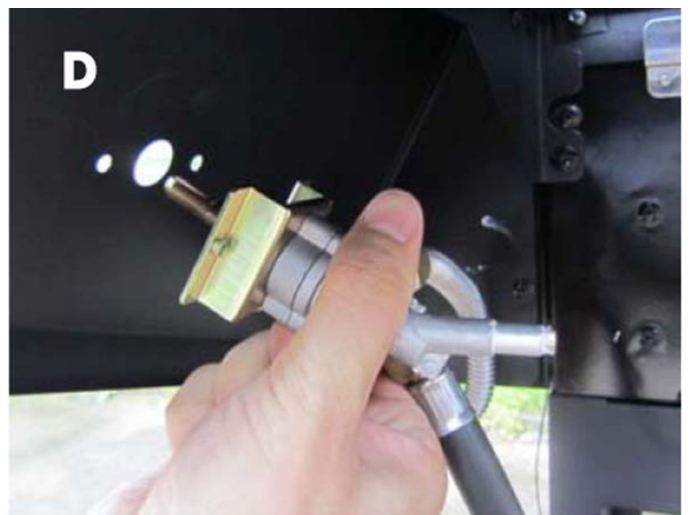
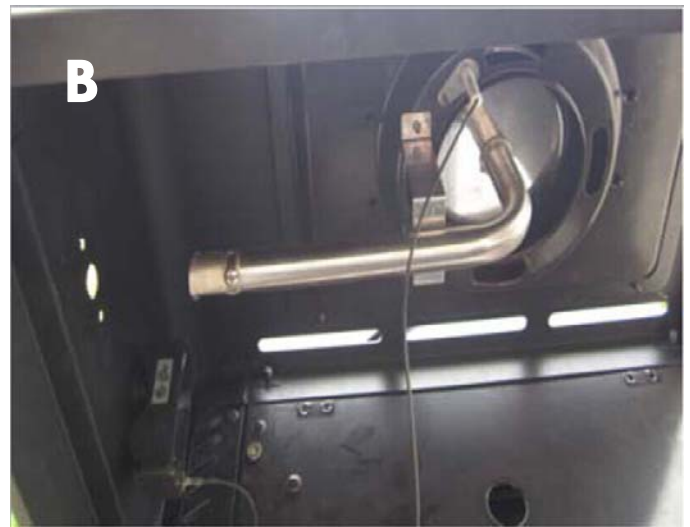
E



# 10

## Sideburner

- Remove the sideburner grate. Loosen the burner in the sideburner shelf (B). To loosen, unscrew and remove two front screws holding sideburner in place. (A). Note: Do not loosen electrode screw.
- Remove the 2 pre-installed screws from the valve face and set them aside. (C)
- Insert valve face stem through hole in fascia. (D) Attach bezel to fascia and valve face with previously removed 2 screws. Attach bezel with black mark facing up (E).
- Place sideburner tube over the valve, making sure that valve is inside sideburner tube. (F)
- Push control knob onto sideburner valve face stem. (G)
- Reattach sideburner to sideburner shelf with the 2 previously removed screws. Replace sideburner grate. (H)
- Connect both igniter wires to the igniter module on the underside of the sideburner shelf fascia. (I)
- Unscrew igniter cap from control panel. Insert (1) AAA battery (provided in blister pack into battery slot with positive end (+) facing outward. Screw igniter cap back onto panel. (J)



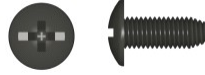


# 11

## Middle Cart Back Panel, Tank Baffle, Drip Tray , Drip Cup

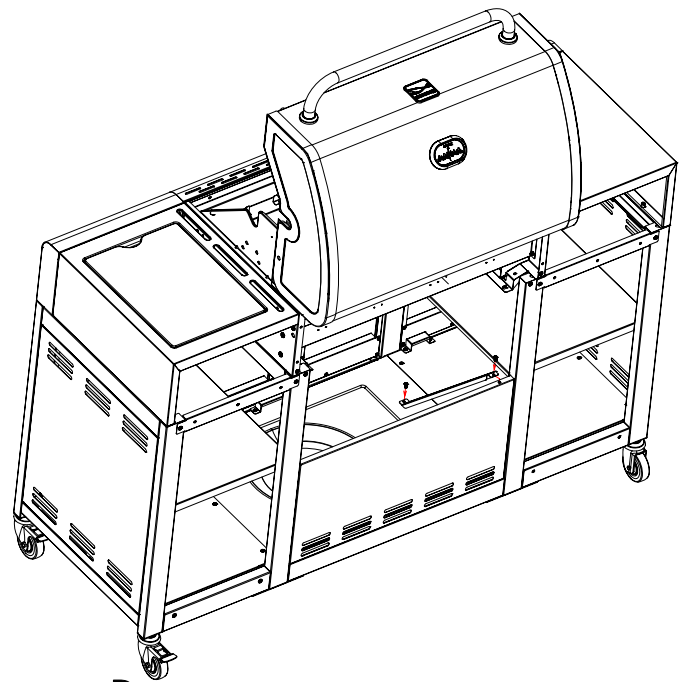
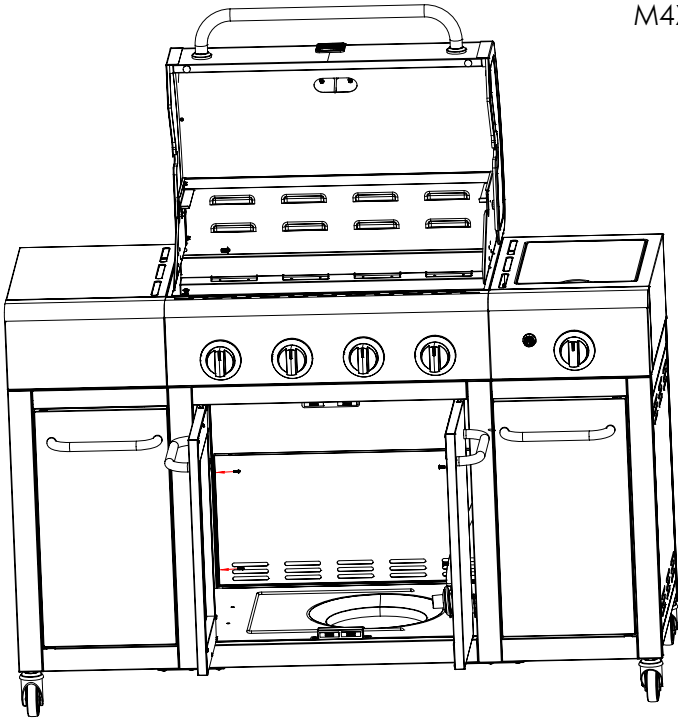
- Use **(4) M4x10 screws** to attach Middle Cart Back Panel to the No. 2 and No. 3 Leg Frames. See A.
- Use **(2) M4x10 screws** to attach Tank Baffle to Middle Cart Bottom and Back Panels. See B.
- Insert Drip Tray into bottom of firebox from back of Middle Cart. See C.
- Fit drip cup into drip cup clip. Hang drip clip from bottom of drip tray. See D.

A



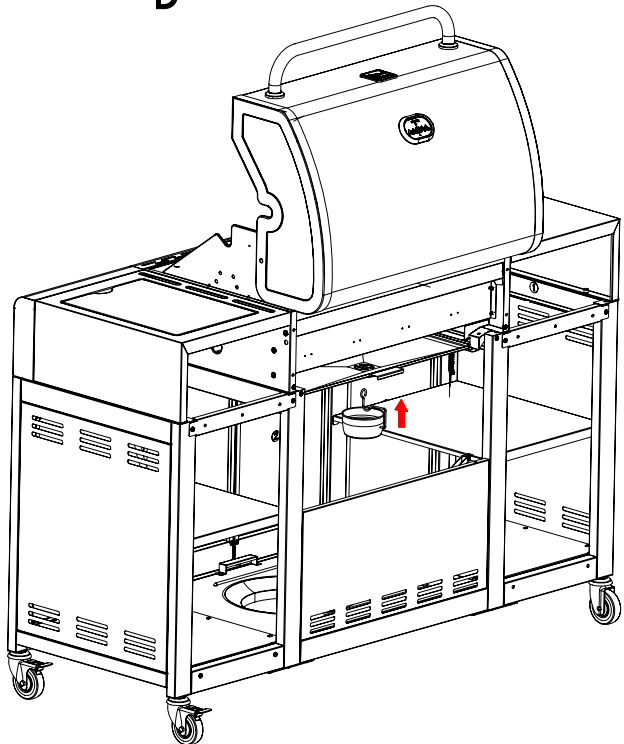
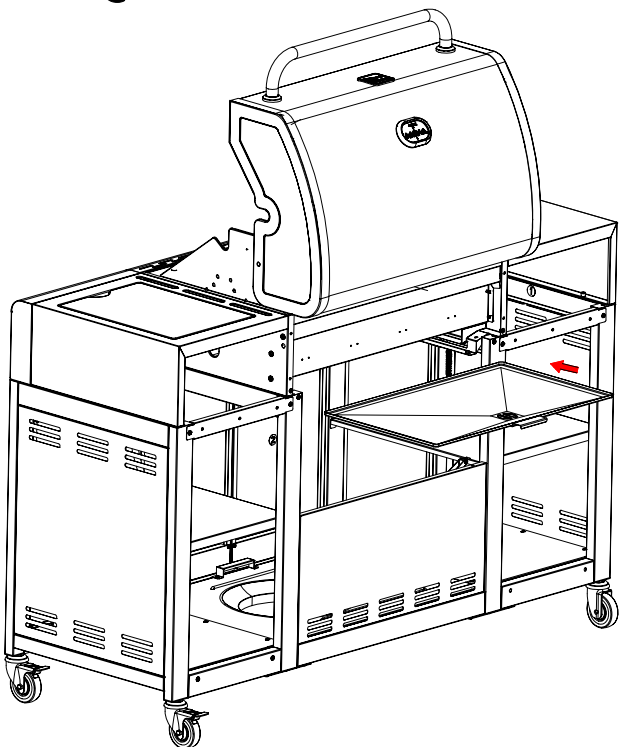
B

M4X10 screw Qty: 6pcs



C

D

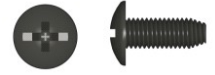
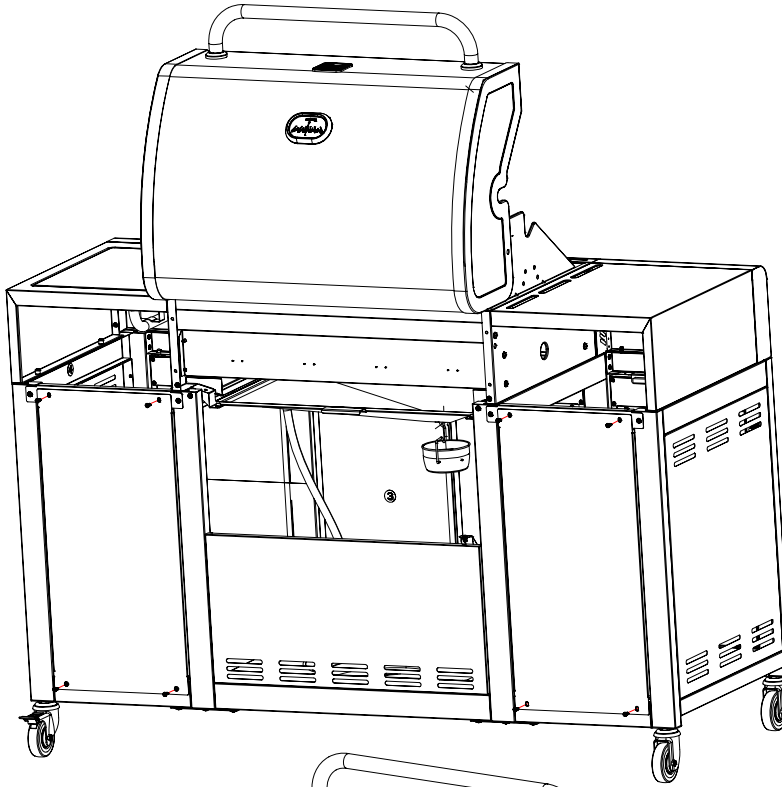


# 12

## Cart Back Panels, Middle Cart Back Rail

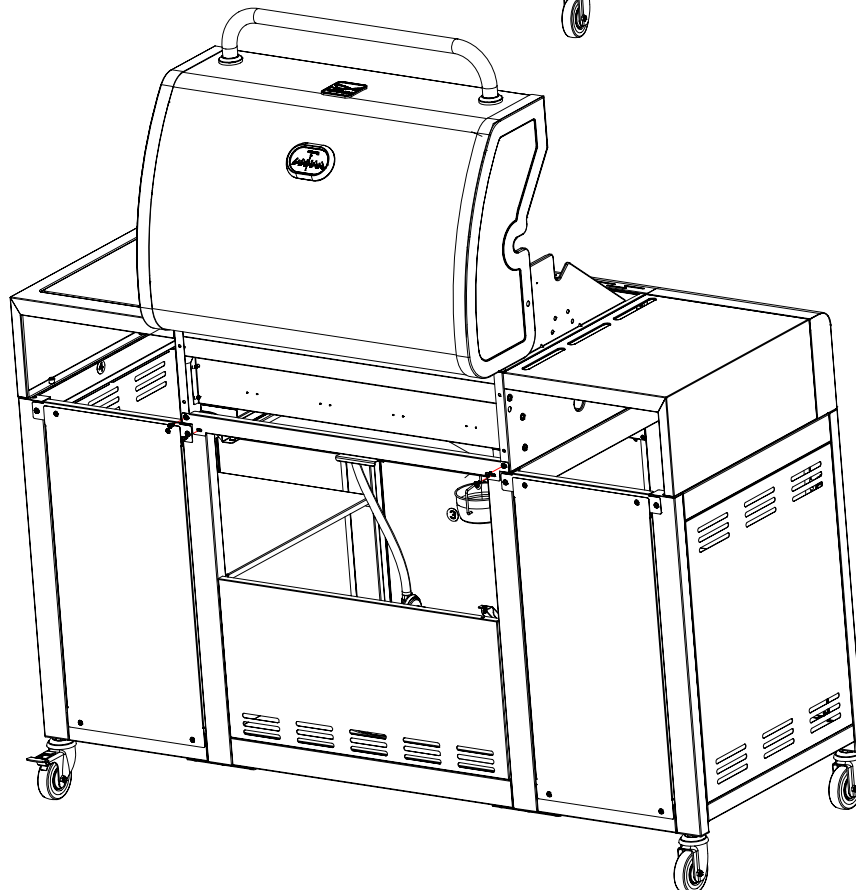
- Use (4) M4x10 screws to attach Right Cart Back Panel to Right Cart. Repeat for Left Cart Back Panel to Left Cart. See A.
- Use (4) M4x10 screws to attach Middle Cart Top Back Rail to Middle Cart. See B.

A



M4X10 screw Qty: 12pcs

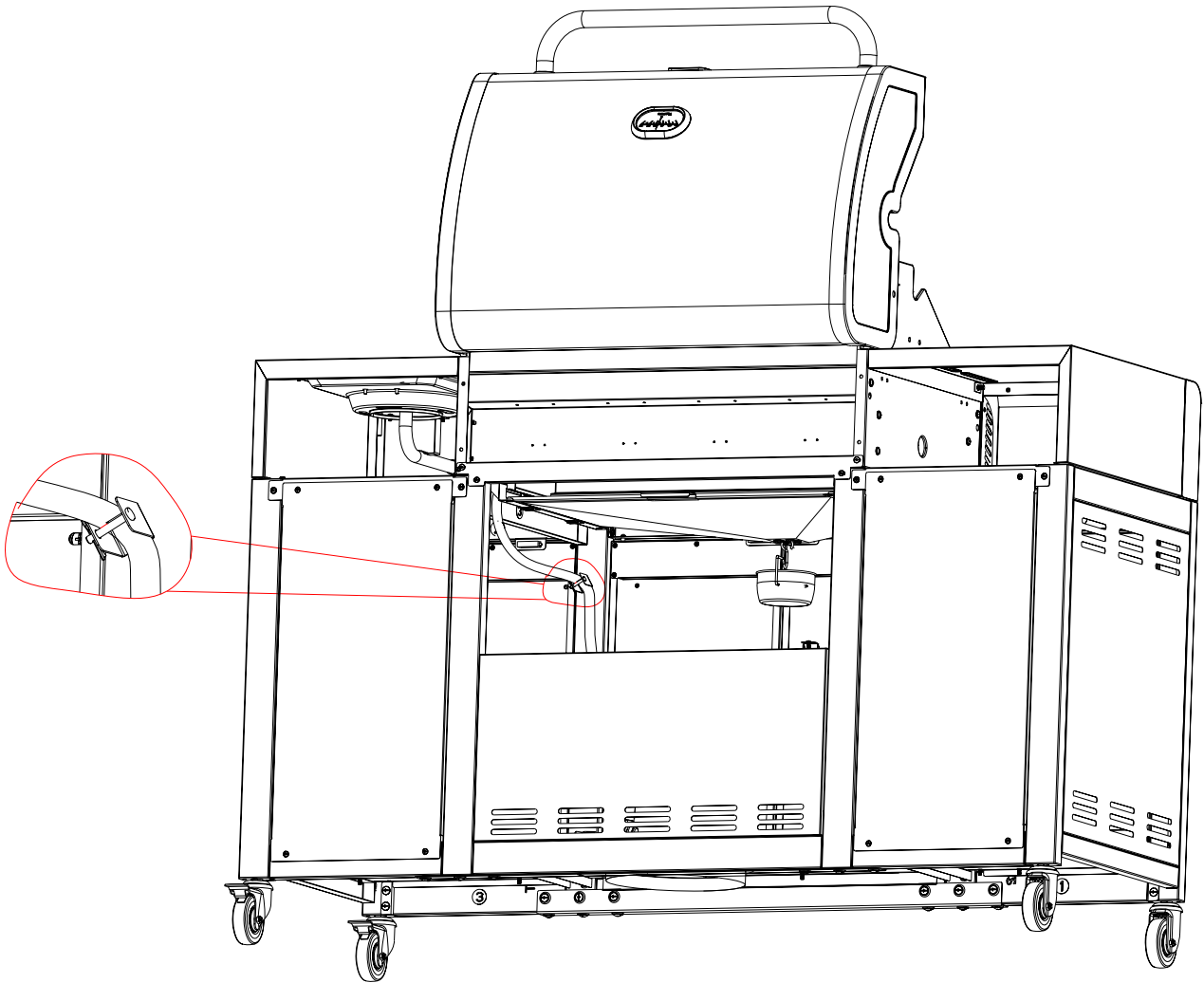
B



# 13

## Regulator hose bracket

- Remove cotter key from pin in hose bracket on No. 3 Leg Frame and remove pin. Fit the regulator hose into the hose bracket. Secure hose in bracket with bracket pin and cotter key.

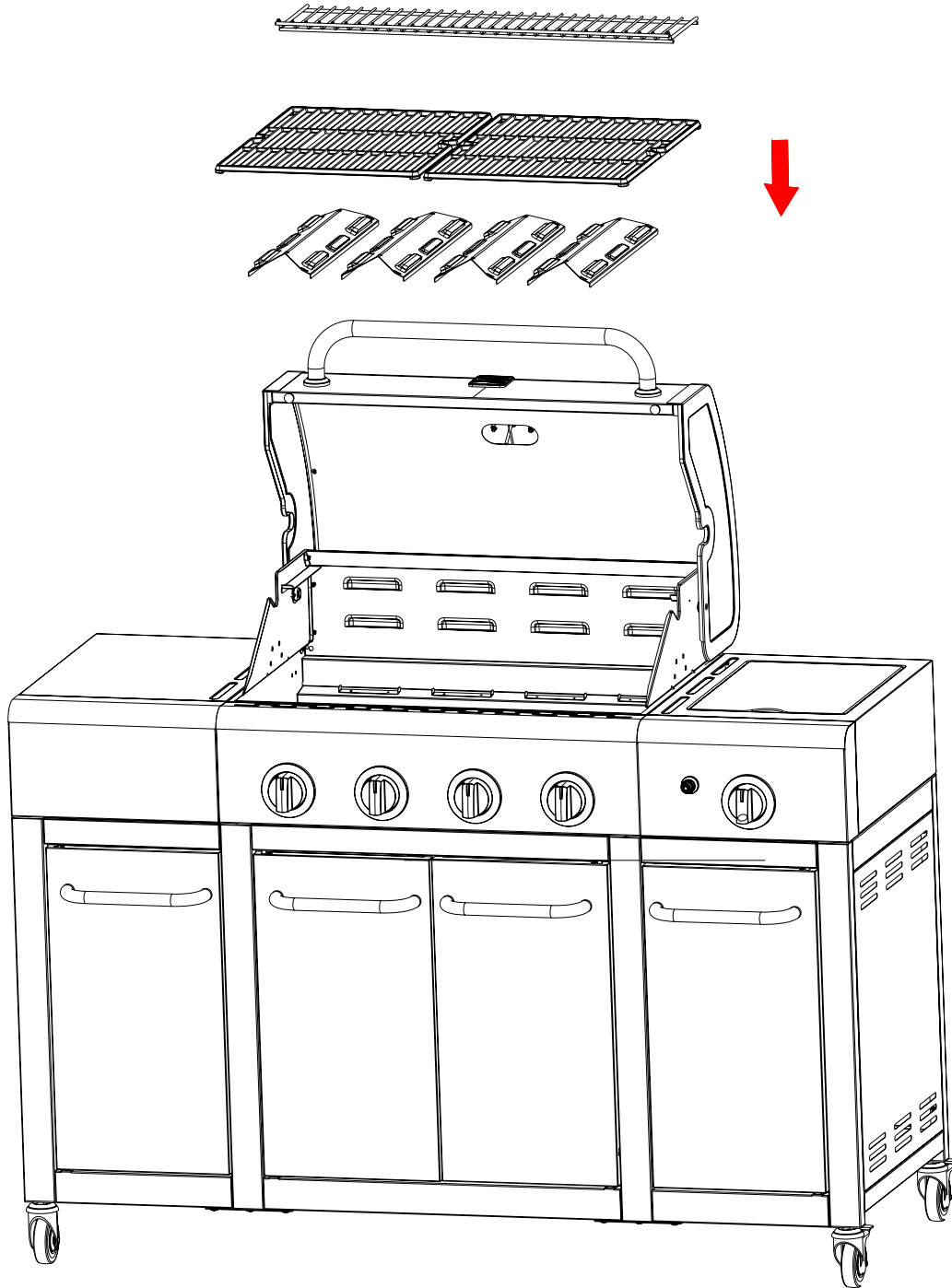




# 14

## Heat Diffusers, Cooking Grates and Warming Rack

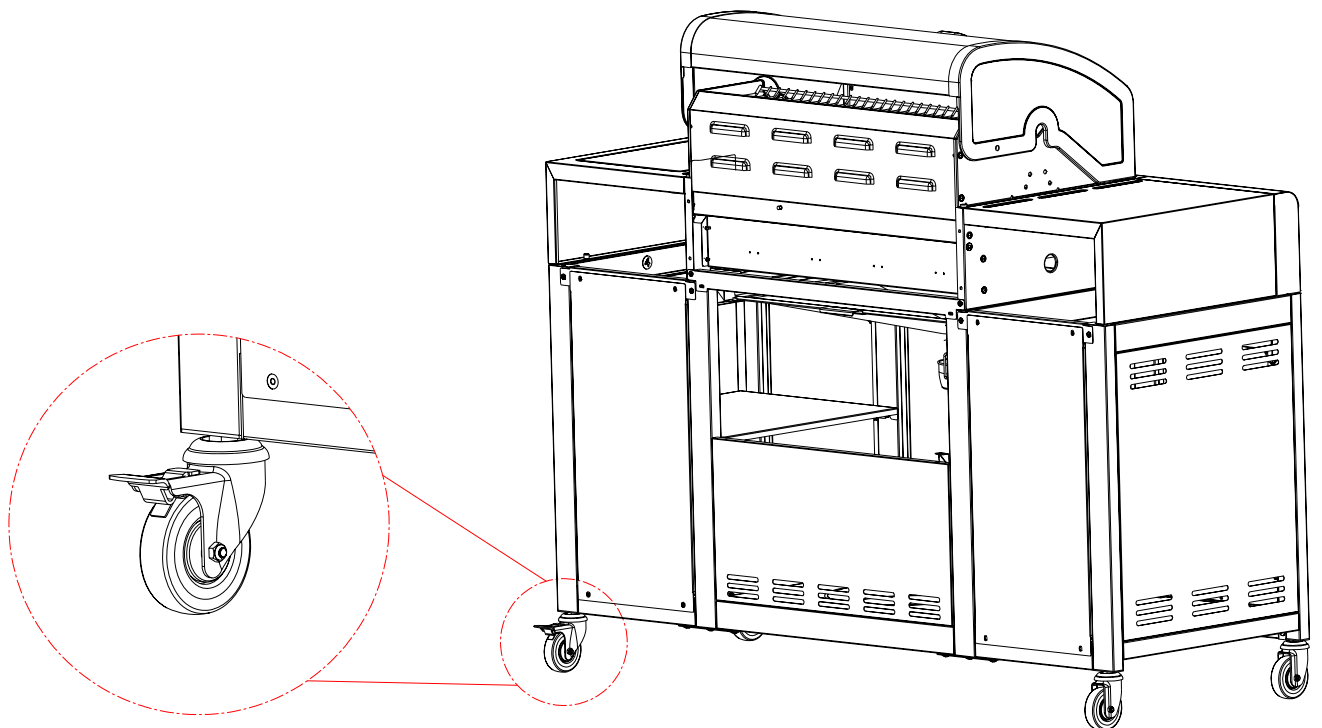
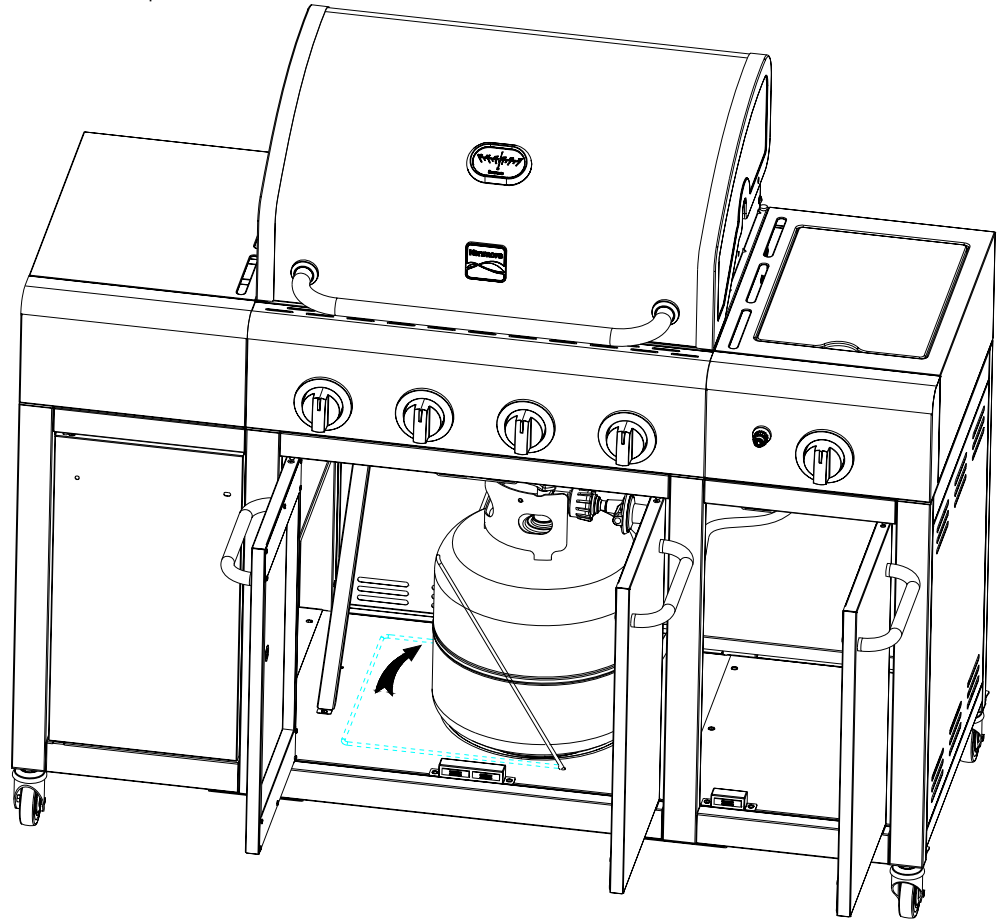
- Place heat diffusers over burners. Diffusers will fit in firebox in either direction. Fit tabs in firebox front through slots in diffuser tips. Fit diffuser tips between tabs in firebox rear.
- Place cooking grates onto grate rests at front and rear of firebox.
- Insert warming rack into brackets at top of firebox with upcurved edge to front as shown.



# 15

## LP tank

- LP tank is sold separately. Use only with an OPD (Overfill Protection Device) equipped LP tank. Fill and leak check before attaching to grill and regulator.
- Place LP tank into hole in bottom shelf with tank collar opening facing to the right as shown. Raise tank holder to hold LP tank securely in place.
- When the grill is in the desired location, lock the caster brakes; this will help the grill stay in place for safe operation.



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

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

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

## Troubleshooting (continued)

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

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

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

 **ADVERTENCIA** 

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

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

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

**Inscripción del producto**

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de inscripción.

Número de modelo	_____
Número de serie	_____
	El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.
Fecha de compra	_____

 **CAUTION** 

Sólo para uso particular. No lo use para fines comerciales.

**Medidas de seguridad para la instalación**

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

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

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

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

**Símbolos de seguridad**

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

 **PELIGRO** 

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

 **ADVERTENCIA** 


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

 **CAUTION** 


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

## TABLE OF CONTENTS

Por su propia seguridad . . .	. . .38
Centro de servicio para parrillas. . .	. . .38
Información de inscripción de la garantía . . .	. . .38
Símbolos de seguridad . . .	. . .38
Medidas de seguridad para la instalación . . .	. . .38
Garantía para la parrilla Kenmore . . .	. . .39-40
Uso y mantenimiento . . .	. . .41-47
Lista de piezas . . .	. . .48
Vista esquemática de las piezas . . .	. . .49
Armado . . .	. . .50-52
Antes De La Asamblea . . .	. . .53-70
Resolución de problemas . . .	. . .71-73



### ADVERTENCIA



Este producto puede exponerte al monóxido de carbono, que es un subproducto de la combustión conocido por el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información ve a [www. P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

---

**KENMORE GARANTÍA LIMITADA**

CON COMPROBANTE DE VENTA, la siguiente cobertura de la garantía se aplica cuando el aparato está correctamente instalado, operado y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

Durante un año desde la fecha de venta de este aparato está garantizado contra defectos de materiales o mano de obra. Un aparato defectuoso recibirá la reparación o sustitución gratuita a opción del vendedor.

Durante diez años a partir de la fecha de venta, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide o quemaduras a través será sustituido de forma gratuita. Si el óxido por fuego u ocurre dentro del primer año, un nuevo quemador se instalará de forma gratuita. Si el óxido por fuego u ocurre después del primer año, un nuevo quemador será suministrado pero no instalado sin costo alguno. Usted es responsable por el costo de la mano de obra de instalación del quemador después del primer año a partir de la fecha de venta.

Para detalles de la cobertura de garantía para obtener la reparación o sustitución gratuita, visite la página web: [www.kenmore.com/warranty](http://www.kenmore.com/warranty)

Toda la cobertura de garantía excluye baterías del encendedor y la pérdida de pintura parte de la parrilla, decoloración u oxidación superficial, que son o bien piezas fungibles que se desgastan por el uso normal dentro del periodo de garantía, o que son condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado .

Toda la cobertura de garantía se aplica es nula si el aparato se utiliza para otros fines que no sean los hogares privados

**Esta garantía cubre únicamente defectos de material y mano de obra, y no pagará por:**

1. Los artículos no reutilizables que pueden gastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía, incluyendo pero no limitado a las baterías, de tornillo en las bombillas de base y recubrimientos superficiales o acabados.
2. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este aparato, o para instruir al usuario en la instalación correcta aplicación, operación y mantenimiento.
3. servicio técnico para corregir la instalación del aparato no se realiza por Sears autorizado agentes de servicio, o para reparar problemas con los fusibles de la casa, interruptores, cableado de la casa, y los sistemas de plomería o de suministro de gas resultantes de dicha instalación.
4. Daños o fallas de este aparato como consecuencia de la instalación no se realiza por Sears autorizados agentes de servicio, incluyendo la instalación, que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o de plomería.
5. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración u oxidación superficial, si no se opera y mantiene correctamente de acuerdo con las instrucciones provistas.
6. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración u oxidación superficial, como resultado de accidentes, alteraciones, abuso, mal uso o un uso diferente de los fines previstos.
7. Daños o fallas de este aparato, incluyendo la decoloración o la superficie de la roya, causada por el uso de detergentes, productos de limpieza, productos químicos o utensilios diferentes de los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
8. Daños o fallas de este aparato como consecuencia de catástrofes naturales o de otro tipo, tales como inundación, incendio o tormenta.
9. Daños o fallas de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas a este aparato.
10. El servicio a un aparato si la placa de modelo y de serie se encuentra, alterados o no puede ser fácilmente determinado que tienen el logotipo de la certificación correspondiente.

**Exclusión de garantías implícitas; la limitación de los recursos**

Único y exclusivo recurso del cliente bajo esta garantía limitada será la reparación del producto o el reemplazo de lo dispuesto en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o aptitud para un propósito en particular, están limitadas a un año en el aparato y cinco años, sobre los quemadores, o el período más corto permitido por la ley. El vendedor no será responsable de los daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o la limitación de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este electrodoméstico se utiliza en los Estados Unidos.

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

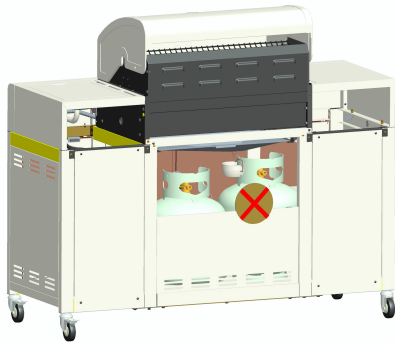
**Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179**



## USO Y MANTENIMIENTO



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



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

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

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

Válvula del tanque de gas

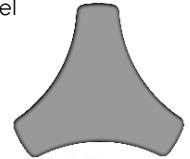


Tapa de seguridad  
Tira de sujeción

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

### Tanque de gas propano

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



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica de forma triangular. **Use únicamente tanques equipados con válvulas de este tipo.**



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

### El gas propano (GLP)

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

### Carga de los tanques de gas propano

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

## Cambio del tanque de gas

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

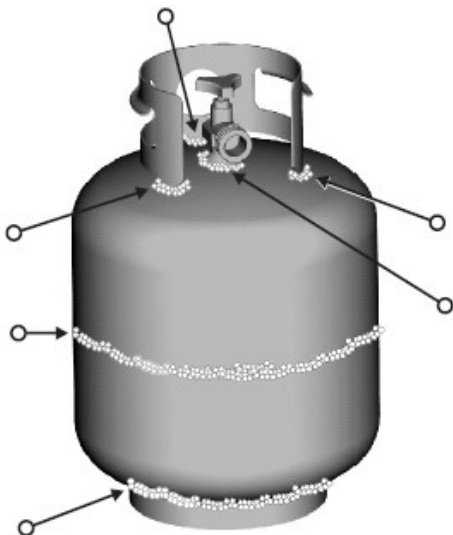
## Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano Por su propia seguridad

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

### ADVERTENCIA

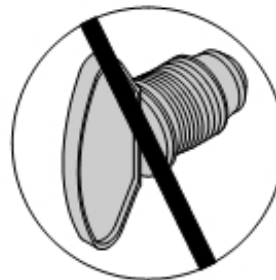
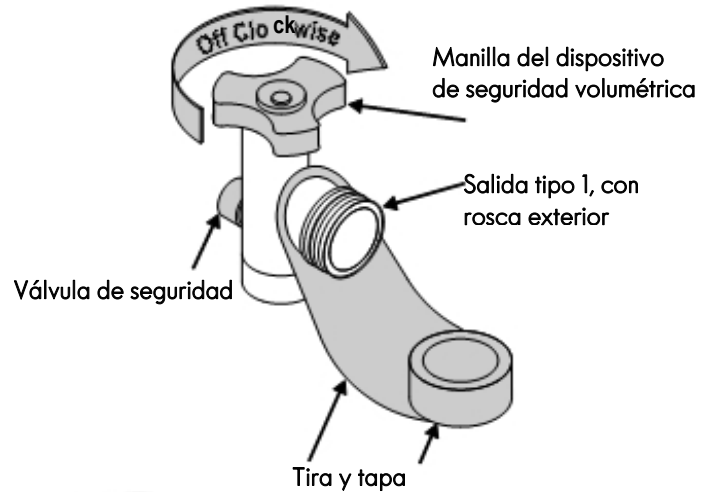
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

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



## Como conectar el regulador al tanque de gas propano

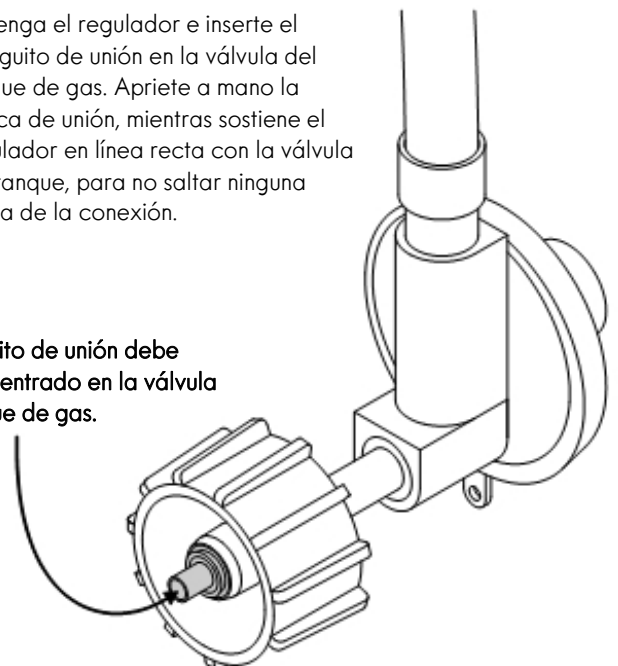
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo.**
4. Retire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

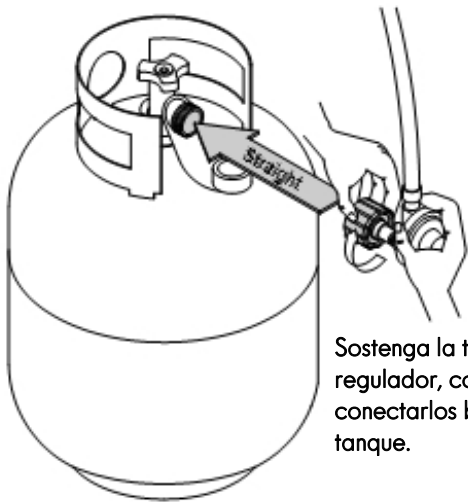


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con rosca en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

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

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





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

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

#### NOTA:

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



## PELIGRO



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



## ADVERTENCIA

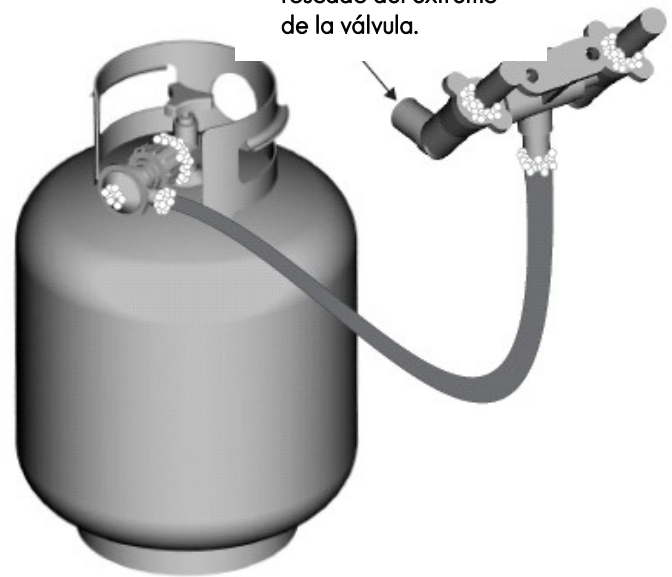


- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en embarcaciones.
- El aparato a gas para uso al aire libre no ha sido diseñado para ser instalado en vehículos de recreo.
- Nunca trate de conectar esta parrilla al sistema de gas propano independiente de un remolque de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

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

- Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de **APAGADO**.
- Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
- Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un *sonido de ráfaga*, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar 1-844-553-6667.**
- Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.

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



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

# ⚠️ ADVERTENCIA ⚠️

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

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



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

## Consejos de seguridad

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

# ⚠️ CAUTION ⚠️

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

## Como usar el encendedor

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Válvula de gas de Encienda el tanque.
3. Gire la perilla del quemador principal Hi.
4. Presione y sostenga el botón de encendido electrónico. Usted escuchará un sonido de chasquido de los electrodos.
5. Si el encendido no se produce en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Para encender otros quemadores principales después de encendido encendido quemador, girar una perilla de control que es adyacente a una hornilla encendida a Hi. Encender quemador izquierdo fin
7. Para encender el quemador lateral, siga los pasos 2-4 usando la perilla del quemador lateral.

## ADVERTENCIA

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

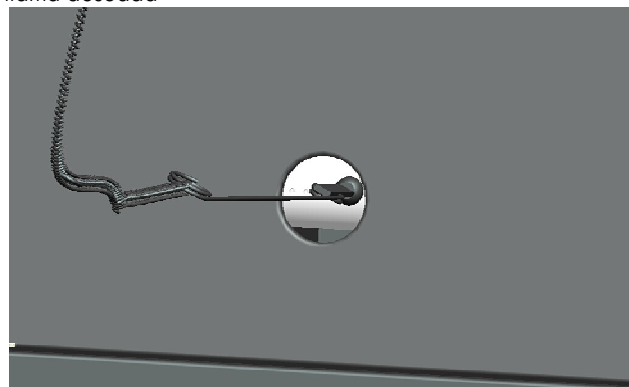
## CAUTION

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

### Iluminación Partido

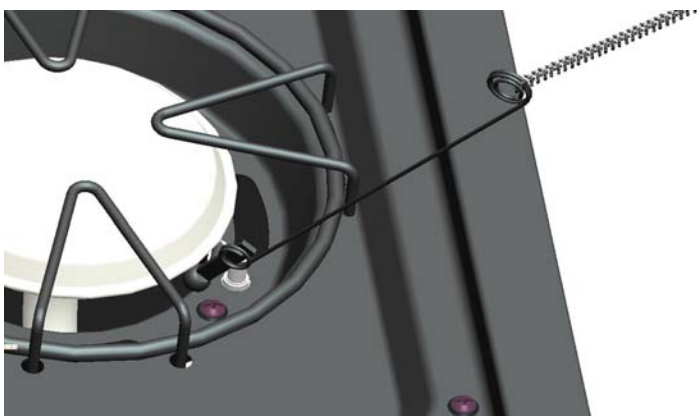
▲ No se incline sobre la parrilla cuando la iluminación.

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Lugar partido en partido titular (colgando en el interior de la pierna izquierda del panel Frame) partido .Light e inserte titular de partido a través del agujero en el lado izquierdo de la caja de fuego Alinear fósforo encendido con el primer quemador de la izquierda.
3. Gire el mando del primer quemador de la izquierda a la posición HI. El qu fuego y extinguir partido si sigue encendido
4. Para encender otras hornillas, gire cada pela sucesión a HI.
5. Una vez qe quemadores en, ajuste las perillas de ajuste de la llama deseada



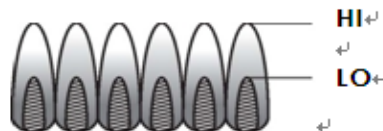
### Quemador lateral Iluminación Partido

1. Abra la tapa del quemador lateral. Encienda el gas en el cilindro LP.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Encienda el quemador lateral perilla para HI. El quemador se encienda y que permanezca encendido



### Llama del quemador Comprobar

• Retire las parrillas de cocción y los difusores de calor. Encienda los quemadores y gire las perillas de la HI a LO. Usted debe ver una llama cida en la LO que ve en HI. Realice compruebe la llama en el quemador lateral, también. Compruebe siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se ve fuego lento consulte "caída de la llama repentina o llama baja" en la sección Solución de problemas.



### Como apagar la parrilla

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

### Control del encendedor

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

### Control de la válvula

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

### Control de la manguera

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

### Cast Iron Grate Condimento (si procede)

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

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

**Re-condimento** - Re-temporada rejas cuando manchas de óxido aparecen en la superficie de la rejilla. Cuando las rejillas de volver a sazonar, jabón puede usarse con agua caliente para limpiar las parrillas. Después de la limpieza, rejas secos a fondo con una toalla de tela. Rejillas Coat con acsol antiadherente para cocinar.

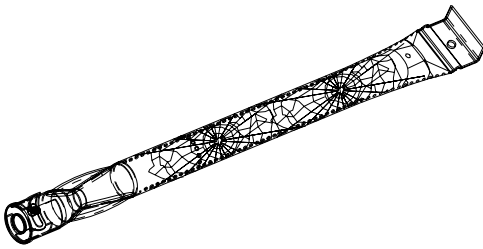
### Limpieza general de la parrilla

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

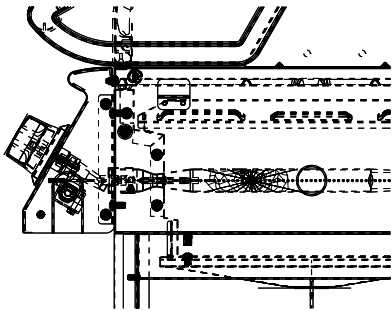
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa y séquelas con un paño.
- **Superficies de porcelana:** Debido a su composición vítrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en una solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.
- **Superficies pintadas:** Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave, no abrasivo.
- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- **Bandeja de grasa y la Copa:** Limpie regularmente haya enfriado completamente después de su uso, retire la copa de la bandeja y rase de las superficies de la taza y de la bandeja de lavado con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un paño suave no abrasivo. Deslice la bandeja en la parrilla y sustituir la copa de nuevo en la bandeja ante parrilla nuevamente.



## ¡ALERTA CONTRA



Si usted nota que le es más difícil encender la parrilla o que la llama es más débil de lo normal, examine y limpie los tubos Venturi.



Las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubos Venturi de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubos Venturi, ubicados en la parte posterior del tablero de control, se puede encender. A esto se le llama "fogonazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

Para evitar los fogonazos y garantizar el buen funcionamiento, retire la unidad del quemador y del tubo Venturi y límpielos antes de usar la parrilla, si no la ha usado durante un tiempo prolongado.

## Cómo guardar su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Guárdela en un lugar seco.
- Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
- **SOLO** guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
- Siga las instrucciones sobre *Cómo limpiar la unidad del quemador* antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.

## Cómo limpiar la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. Retire las parrillas de cocción y Termodisipador.
3. Retire los tornillos y los tubos de arrastre de la parte posterior de los quemadores.
4. Retire los tornillos y las arandelas para desconectar el quemador del soporte de la cámara de combustión.
5. Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Siga la que le sea más fácil.

- (A) Doble un alambre rígido (un gancho de alambre para ropa sirve bien) para formar un gancho pequeño. Pase varias veces el gancho a través del tubo de cada quemador.



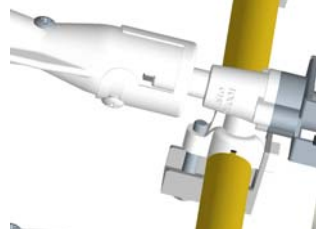
- (B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

- (C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.

7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.

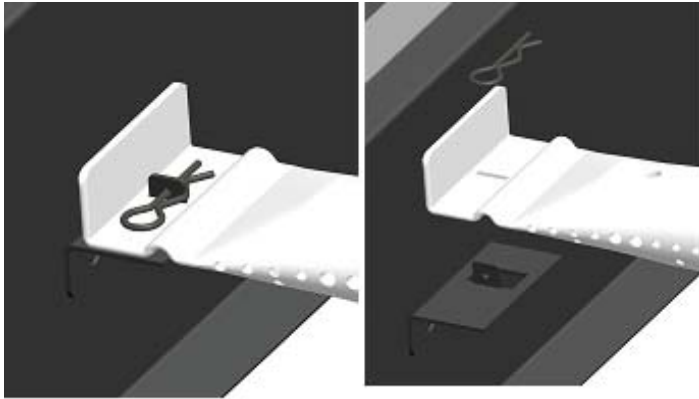
**MUY IMPORTANTE:** Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea las ilustraciones a la derecha.



8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

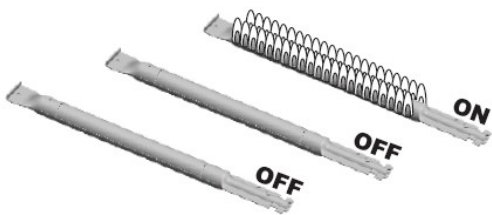
9. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.

Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.



### Cocción indirecta

Las aves y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. El calor de los quemadores elegidos circula suavemente por la parrilla, cocinando la carne y las aves sin contacto directo con la llama. Este método disminuye considerablemente los fognazos al cocer cortes de carne con mucha grasa, debido a que no hay llama directa que incendie la grasa y los jugos durante la cocción. during cooking.

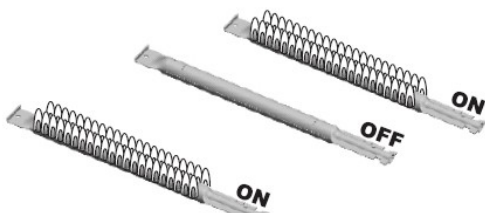


### Cocción con 1 quemador

Cocine con calor directo o indirecto.  
Es lo mejor para porciones pequeñas de comida o alimento.  
Consume menos combustible.

### Instrucciones para la cocción indirecta

- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Debido a las condiciones del clima, el tiempo de cocción puede variar. En tiempo frío y ventoso, es posible que sea necesario elevar la graduación de la temperatura para garantizar una suficiente temperatura de cocción.



### Cocción con 2 quemadores

Excelente cocción con calor indirecto en graduación baja.  
Produce calentamiento lento y uniforme.  
Ideal para asar y hornear lentamente.

**Cocción:** Cocine bien las carnes y las piezas de ave, para matar las bacterias. Use un termómetro para verificar que los alimentos alcancen la temperatura interna adecuada.

**Refrigeración:** Refrigere con prontitud los alimentos preparados y las sobras.

**Para mayor información llame a:** la línea de información sobre carnes y aves del Ministerio de Agricultura de EE UU, 1-800-535-4555. En Washington, D.C. por el (202) 720-3333, entre las 10.00 y las 16.00 horas, hora normal del Este. EST.

### Cómo saber cuándo las carnes están bien cocidas

- El exterior de las carnes y las piezas de ave preparadas a la parrilla a menudo se dora rápidamente. Use un termómetro para carnes, para verificar que los alimentos alcancen una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar visualmente si ya está lista.
- La temperatura de las aves enteras debe alcanzar 180° F; las pechugas, 170° F. El jugo de las mismas debe ser transparente y la carne no debe tener color rosado.
- La temperatura de las hamburguesas hechas con carne molida de res o de ave, debe alcanzar 160° F, y el color de su centro debe ser marrón, sin jugos de color rosado. Los filetes, asados y chuletas de res, de ternera y de cordero se pueden asar a 145° F. La temperatura de todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160° F.
- NUNCA cocine parcialmente las piezas de carne o de aves, para terminar de cocinarlas después. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias nocivas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo, áselos a 165° F, o hasta que humeen.

**ADVERTENCIA:** Para asegurarse que la comida se pueda comer sin peligro, debe cocinarse a las temperaturas internas mínimas señaladas en la tabla siguiente:

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

\* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

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

## LISTA DE PARTES

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
A1	Tapa del quemador lateral	1	407F0100Z	B17	Copa de goteo	1	40800026
A2	Rejilla de quemador lateral	1	40800119	B18	Panel central, carro izquierdo y derecho	2	41600049Z
A3	Base de quemador lateral	1	40800063	B19	Panel inferior, carro izquierdo y derecho	2	407F0038Z
A4	Quegador lateral	1	40800121	B20	Imán de puerta, gabinete lateral	2	61200128Z
A5	Igniter Wire, Side Burner	1	40800120	B21	Soporte de riel inferior	4	407F0081Z
A7	Estante lateral derecho	1	407B0007Z	B22	Puerta lateral izquierda	1	407F10054
A8	Fachada, estante lateral derecho	1	407F10009	B23	Puerta izquierda	1	407F10086
A9	Módulo de encendido electrónico	1	407F10012	B24	Puerta derecha	1	407F10095
A10	Panel de control	1	407F10080	B25	Puerta lateral derecha	1	407F10049
A11	Bisel, perilla de control	5	407F10036	B26	Manija de la puerta	4	407F10076
A12	Perilla de control	5	407F10206	C1	Fascia, estante lateral izquierdo	1	407F10076
A13	Válvula de gas, quemador principal	4	40900205	C2	Panel trasero, carro izquierdo y derecho	2	407F10004
A14	Válvula de gas, quemador lateral	1	40900209	C3	Carrito superior superior trasero	1	407B0036Z
A15	Colector, quemador principal	1	40800037	C4	Riel de puerta	1	41600054Z
A16	Manguera de quemador lateral	1	40900210	C5	No.2 Carril trasero inferior del carrito medio	1	40700085Z
A17	Chaveta	8	110050	C6	Carril delantero inferior N° 1 del carrito medio	1	407F0071Z
A18	Regulador	1	40800115	C7	Panel posterior	1	407F0068Z
B1	Tapa	1	407F10004	C8	Caja magnética de puerta	1	407B0037Z
B2	Indicador de temperatura	1	40900201	C9	Panel inferior del carrito medio	1	407F0099Z
B3	Logo	1	407F10106	C10	Soporte del tanque de gas	1	40800130
B4	Gire la varilla, tapa	2	50300207	C11	No.1 Marco de pierna	1	407F0009Z
B5	Parachosques de goma de silicona	2	40700103	C12	No.2 Marco de pierna	1	407F0025Z
B6	Bisel, mango de la tapa	2	407F10013	C13	No.3 Marco de pierna	1	407F0021Z
B7	Manija de la tapa	1	407F10012	C14	No.4 Marco de pierna	1	407F0030Z
B8	Bastidor calentador	1	40900203	C15	No.2 Carril trasero inferior izquierdo del carrito	1	407F0018Z
B9	Parrilla de cocina	2	40900204	C16	Carrito inferior izquierdo del carro izquierdo n. ° 1	1	407F0015Z
B10	Difusor de calor	4	40800023	C17	Carrito superior izquierdo	1	407F0044Z
B11	Flame Carry Over Tube	3	40800022	C18	Carrito derecho Carril delantero superior	1	407F0040Z
B12	Quegador principal	4	40700125	C19	Bafle de tanque	1	407F0075Z
B13	Firebox	1	40700021	C20	Carril trasero superior, carro izquierdo y derecho	2	41600053Z
B14	Igniter Wire, Main Burner	1	40900207	C21	Carril delantero inferior del carro derecho n. ° 3	1	407F0034Z
B15	Bandeja de goteo	1	407F0074	C22	No.4 Carril trasero derecho Carril trasero	1	41600042
B16	Clip de copa de goteo	1	40800131	C23	Rueda con freno	2	407F10100
				C24	Castor	2	407F10101

Not Pictured

Paquete de hardware	1	407F0062Z
Manual	1	407F0063Z

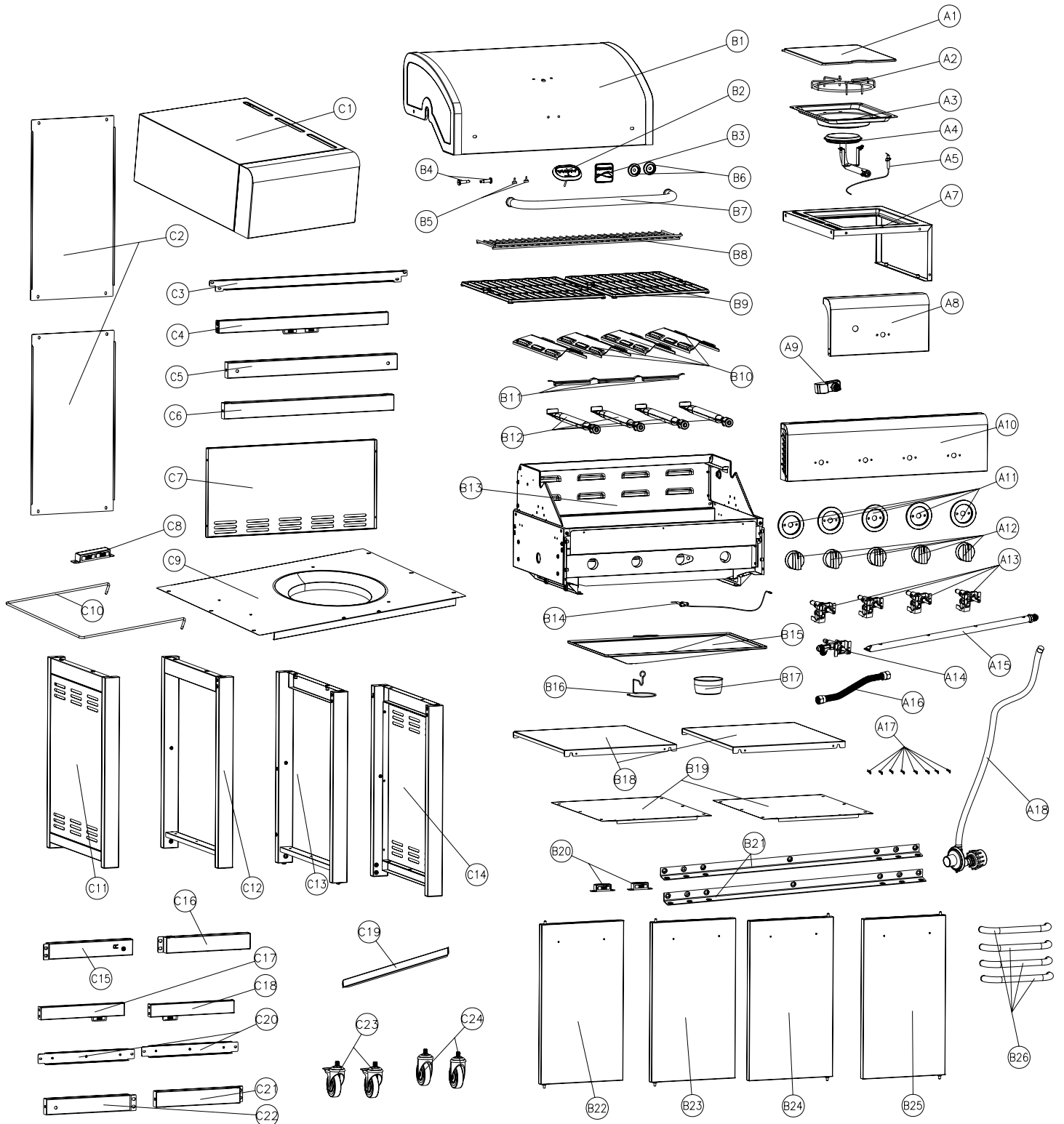
Si le falta el hardware o que han deteriorado las partes después de desempaquetar parrilla, llame al 1-888-287-0735 para su sustitución.

Si falta o está dañada alguna pieza, llame al 1-844-553-6667, para su reposición.

**NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en las etapas de montaje pueden variar ligeramente en apariencia a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.**

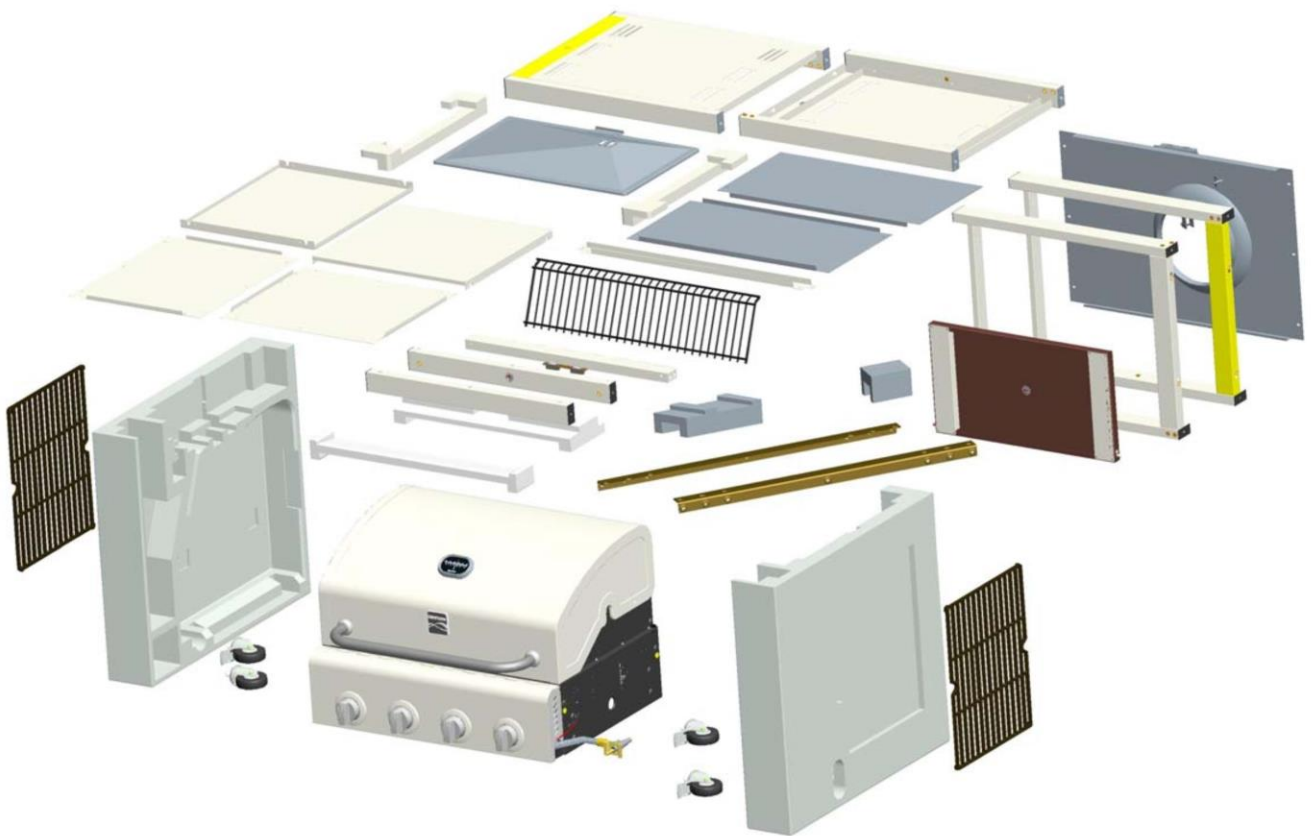


# Diagrama de piezas



## ANTES DEL MONTAJE

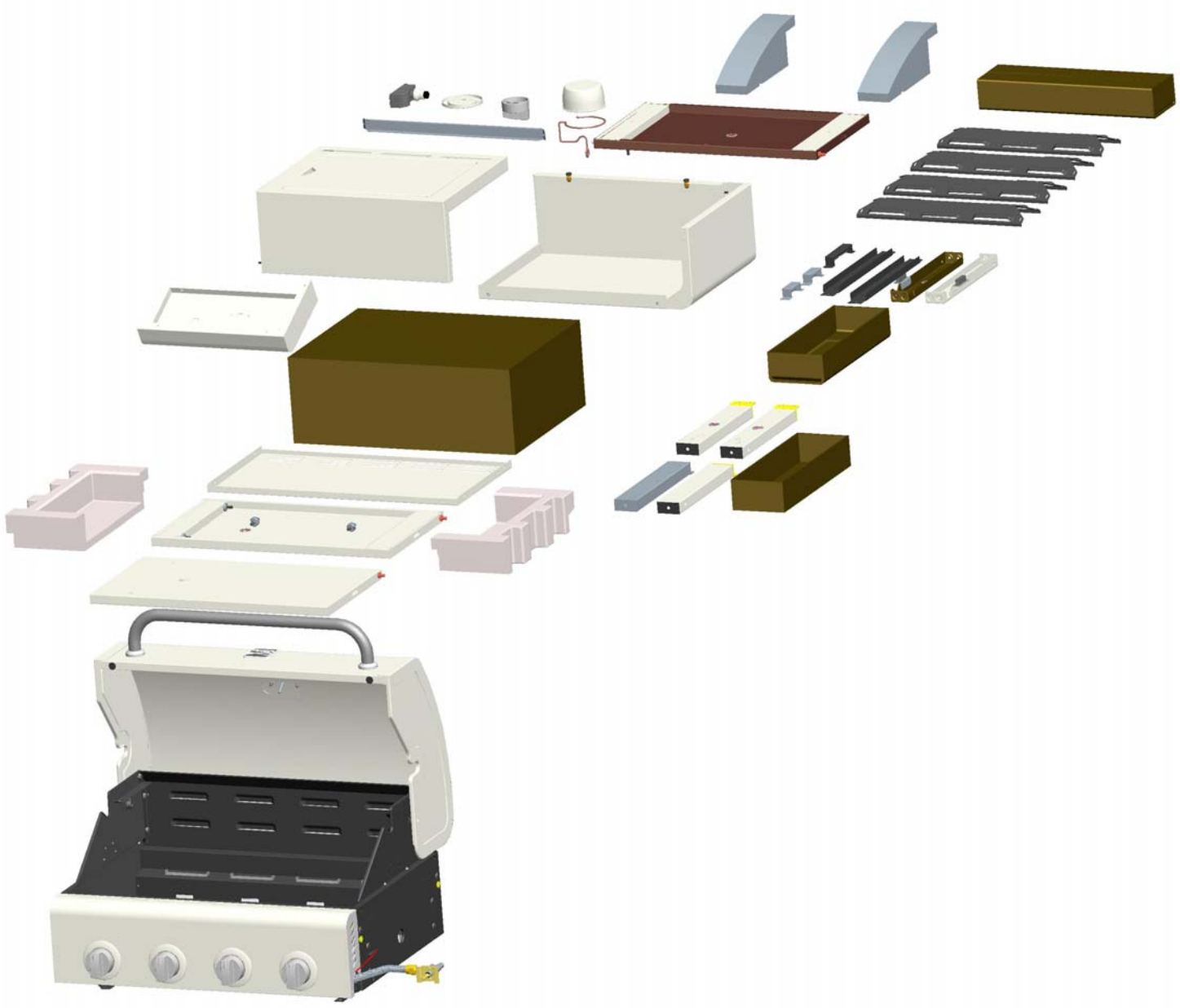
**Aviso:** Una vez desempaquetado la plancha según las instrucciones de dejar la hoja, revise que todo parrilla partes contra los cuadros en esta y las siguientes dos páginas. Si alguna pieza falta o está dañada, llame al 1-888-287-0735.



## ANTES DEL MONTAJE



# ANTES DEL MONTAJE





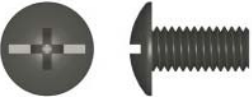


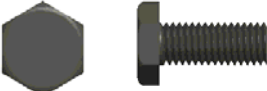



# ASAMBLEA

LEER Y REALIZAR TODAS LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE EN LAS PÁGINAS SIGUIENTES.

## Herramientas necesarias:

- llave ajustable (no suministrada)
- destornillador (no incluido)
- el siguiente se suministra en blister para uso conveniente.

M4X10 tornillo Qty: 63 pcs 	AA batería Qty: 1 pc 
M5X12 tornillo Qty: 2 pcs 	M5 arandela plana Qty: 2 pcs 
M6X15 tornillo Qty: 8 pcs 	M6 arandela de compresión Qty: 8 pcs 
M5X12 tornillo hexagonal Qty: 4 pcs 	M6X15 Tornillo hexagonal Qty: 34 pcs 
llave inglesa Qty: 1 pc 	

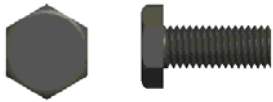
# 1

## Rieles inferiores a la pierna Marcos

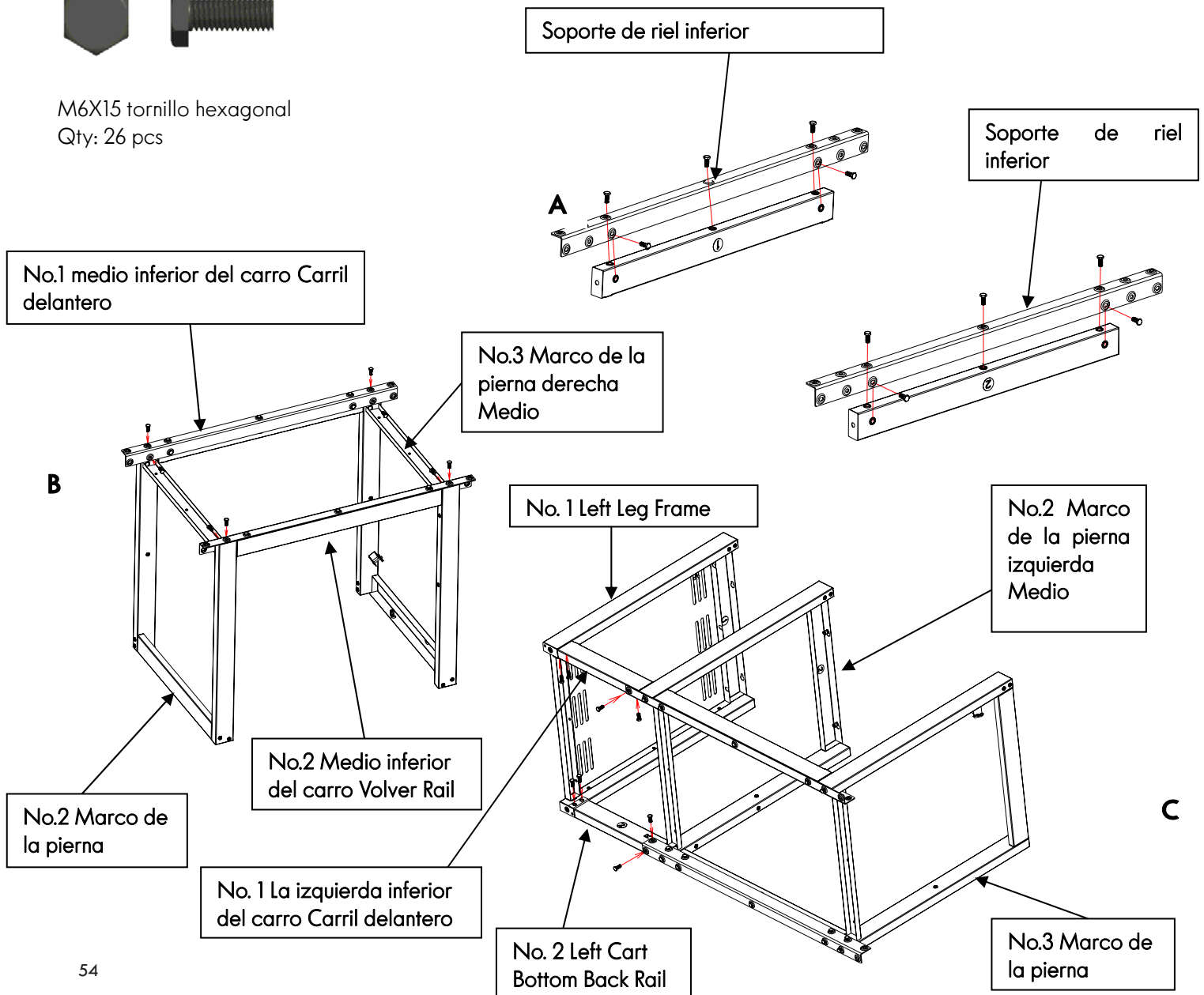
### IMPORTANTE

- Montar carrito de la parrilla sobre una superficie plana y lisa. Utilice un nivel para confirmar que la superficie es uniforme y plana.
- Para facilitar el ensamblaje carrito Pierna Marcos y rieles inferiores están contados.
- A menos que se indique lo contrario, apriete firmemente los tornillos de montaje en cada paso antes de pasar al siguiente paso.

- Uso (5) Tornillos M6x15 hexagonales para fijar un soporte de riel inferior al número 1 de la compra medio inferior delantera del carril. Repita para el No. 2 Cesta medio inferior delantera del carril. Ver A.
- Utilice tornillos (4) M6x15 hexagonales para sujetar No. 1 Cesta medio inferior delantera del carril al número 3 del marco de la pierna derecha Medio y No. 2 cuadro izquierdo de la pierna medio. Repita el procedimiento para la compra No. 2 Oriente inferior del riel trasero. ¿Todavía no apriete completamente los tornillos. Ver B.
- Uso (4) Tornillos M6x15 hexagonales para sujetar No. 1 izquierda inferior del carro delantero del carril al No. 1 del marco de la pierna izquierda y
- No. 2 cuadro izquierdo de la pierna medio. Repita para el No. 2 a la izquierda inferior del carro del riel trasero. ¿Todavía no apriete completamente los tornillos. Ver C.

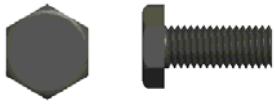


M6X15 tornillo hexagonal  
Qty: 26 pcs



# 1

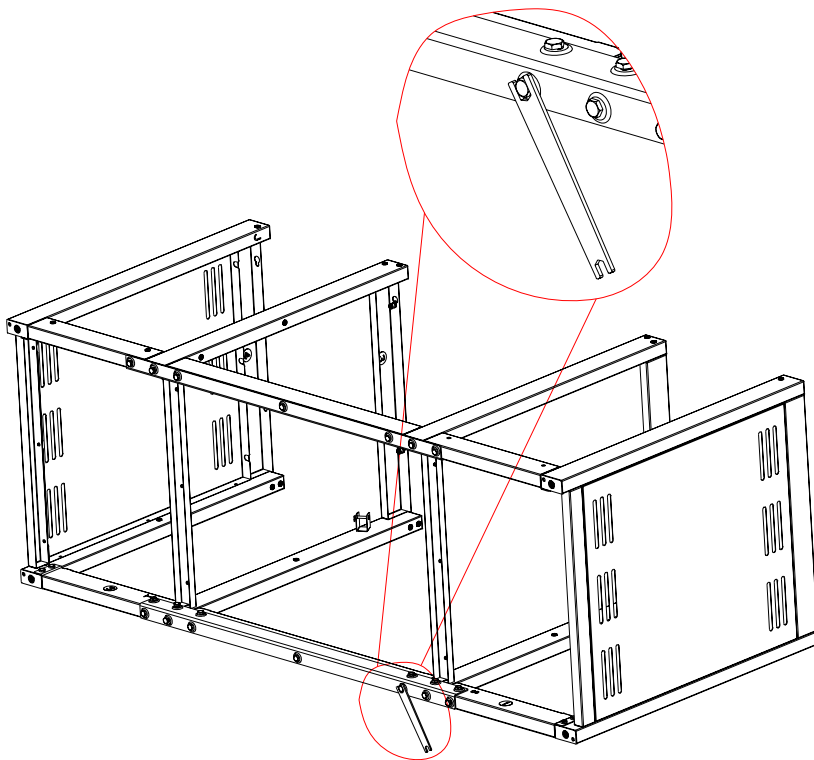
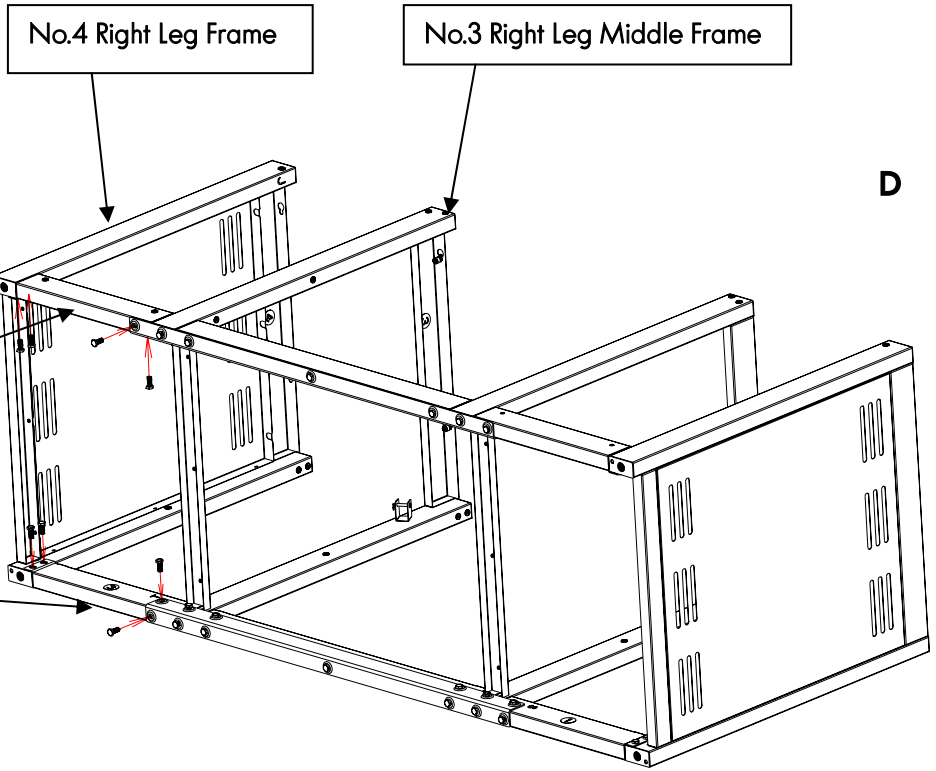
- Utilice tornillos (4) **M6x15 hexagonales** para sujetar No. 3 de la compra Abajo a la derecha frente a la riel No. 4 del marco de la pierna derecha y la pierna derecha del marco No.3 Medio. Repita para el No. 4 Derecho inferior del carro del riel trasero. ¿Todavía a no apriete completamente los tornillos. Ver D
  - Utilice la llave para apretar completamente todos los tornillos. Ver E.
- Nota: Asegúrese de que todas las secciones del gato son cuadrados y nivelada antes de apretar completamente los tornillos.**



M6X15 tornillo hexagonales  
Qty: 8 pcs

No. 4 Right Cart  
Bottom Back Rail

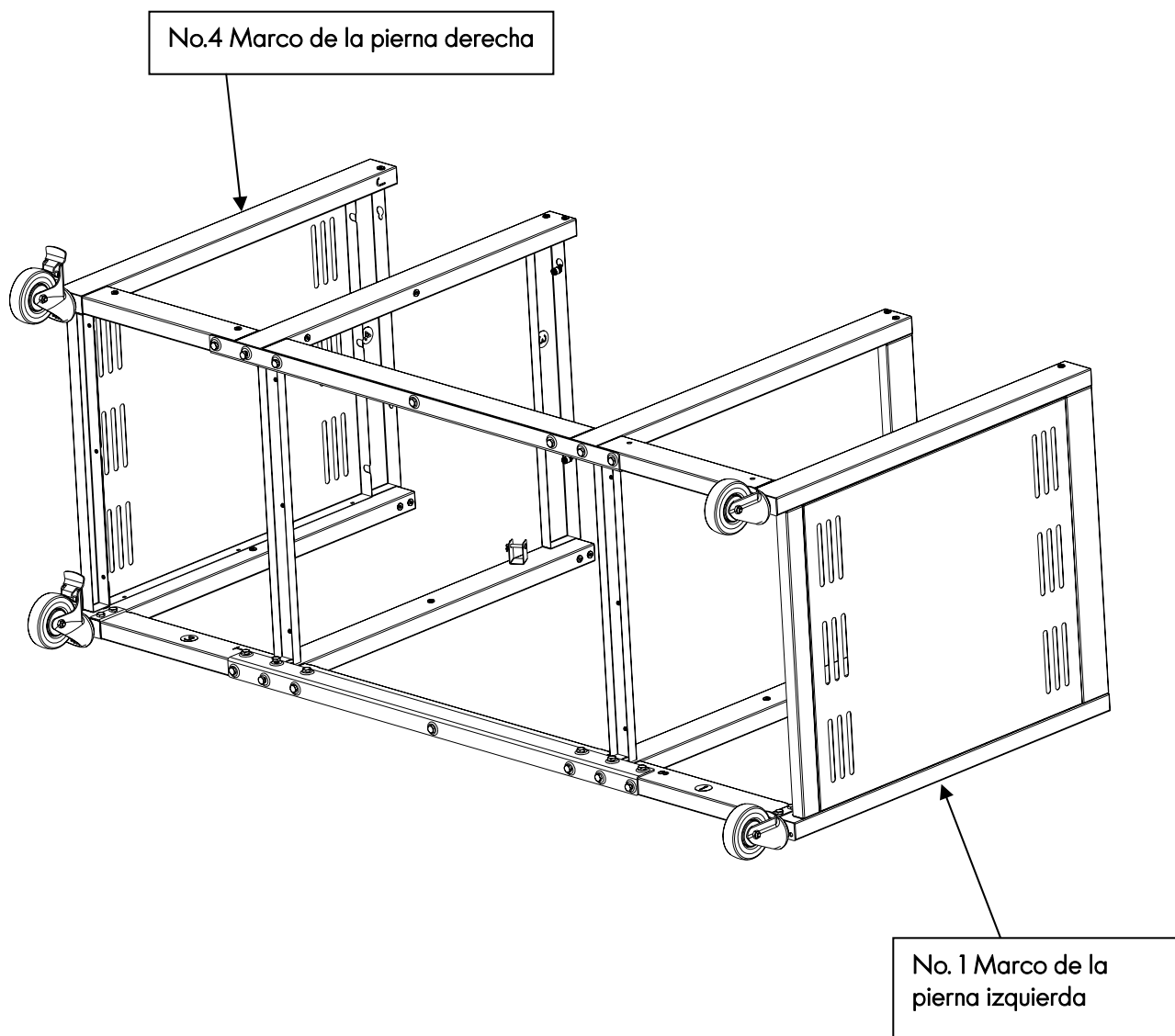
No. 3 Right Cart  
Bottom Front Rail



# 2

## Ruedas a la Cesta

- Tornillo de las ruedas en el No. 1 y No. 4 pierna Marcos. Tornillo de las ruedas con freno en el marco de la pierna No. 4.

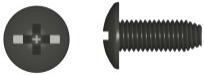




# 3

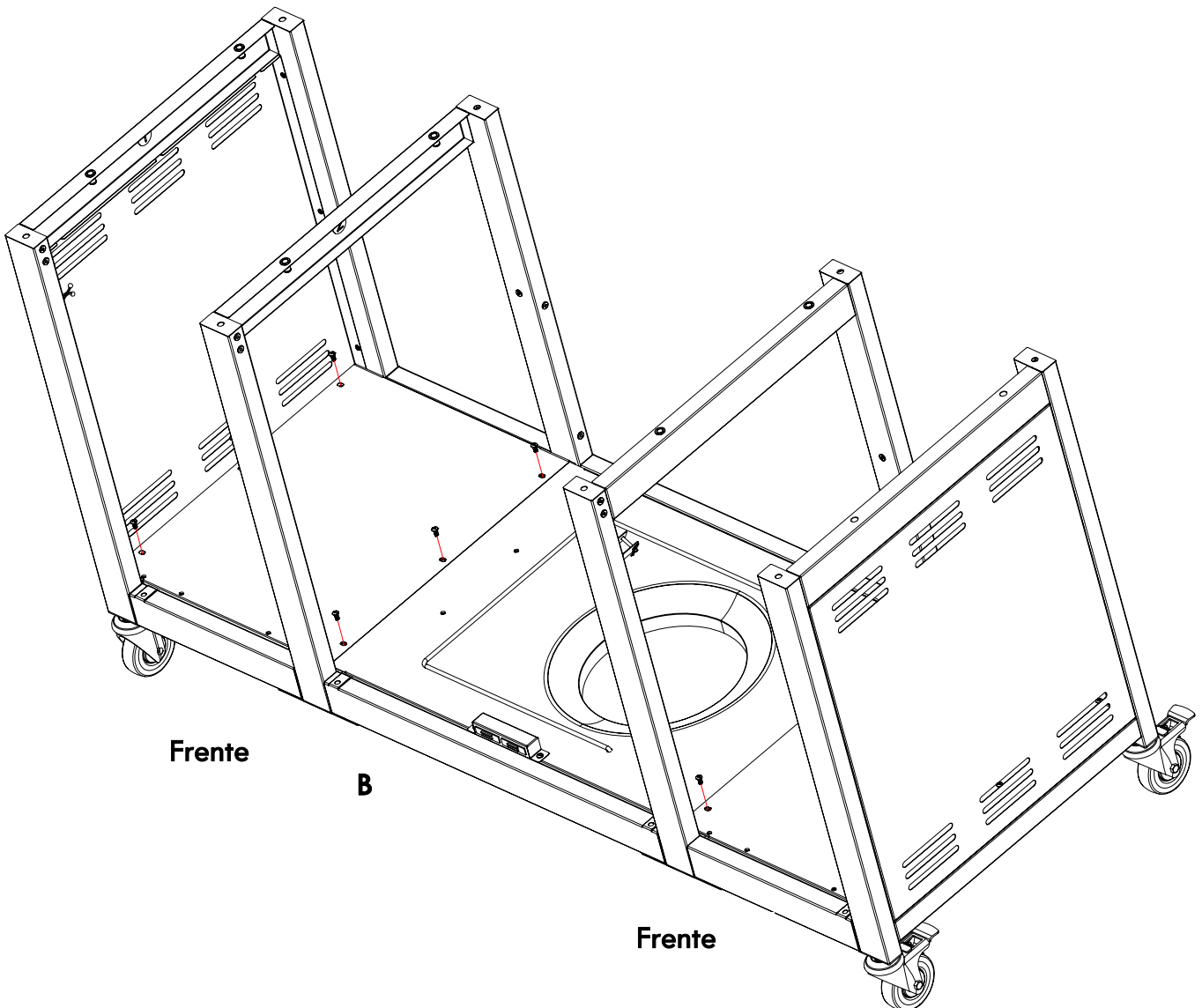
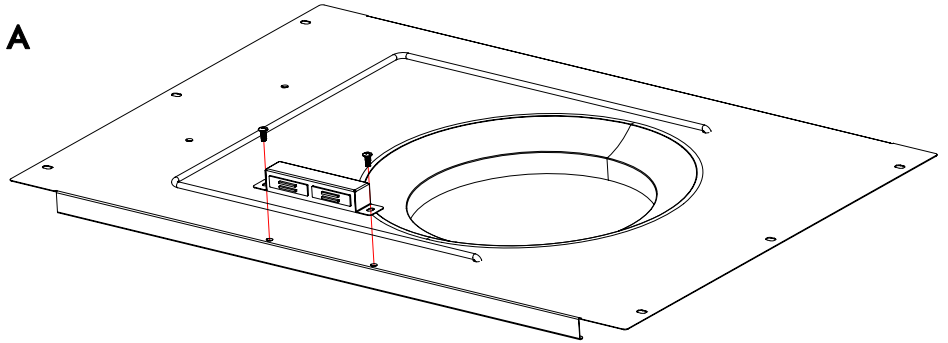
## paneles inferiores

- Encienda el marco de la compra boca arriba a descansar en las ruedas. Bloquee las ruedas con frenos para estabilizar el carro para continuar el montaje.
- Utilice **(2) M4x10 tornillos** para sujetar la puerta imán de la caja a la Cesta medio panel inferior. véase A
- Coloque la Cesta panel medio inferior a la No.2 y No. 3 de la pierna Marcos.
- Coloque la Cesta panel inferior izquierda por la No.1 y No. 2 estructura de las patas. Coloque la Cesta panel inferior derecho en los No.4 y No. 3 Marcos de la pierna. El borde derecho del panel izquierdo y el borde izquierdo del panel derecho se superponer los bordes izquierdo y derecho del panel de la compra media, respectivamente.
- Utilice tornillos **(12) M4x10 para fijar** los bordes del panel de forma segura a la Pata Marcos como se muestra en B.



M4X10 tornillo  
Qty: 12 pcs

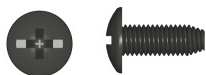
A



# 4

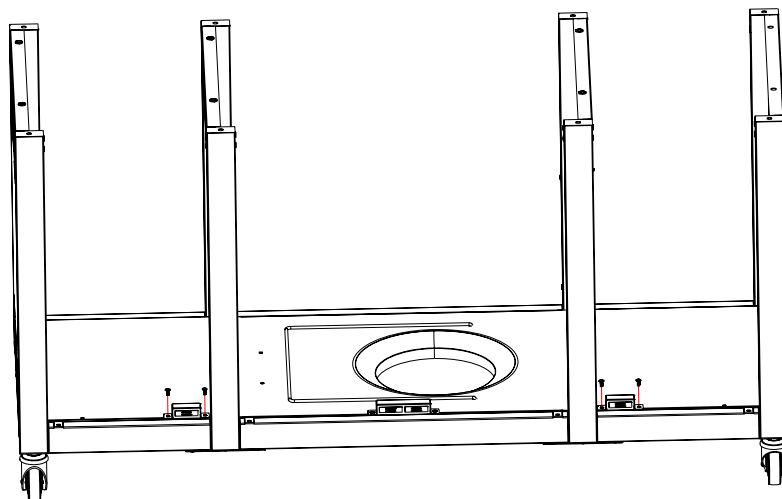
## Puerta lateral imanes, los rieles superiores a la pierna Marcos

- Uso (4) tornillos de M4x10 cada uno para fijar la puerta izquierda y derecha los imanes para los paneles inferiores derecho e izquierdo del carrito, como se muestra en A.
- Utilice (4) tornillos de M4x10 para fijar el número 2 de la compra Derecho Superior Carril delantero de los No. 4 y No. 3 Marcos de la pierna. Véase B. Repita para la compra Derecho Superior Volver Rail con el uso (2) tornillos de M4x10. Ver C.
- Utilice (4) tornillos de M4x10 para fijar el N o. 1 de la compra Izquierdo Superior Frontal carril a la No. 1 y No. 2 estructura de las patas. Véase B. Repita para la compra Izquierda Arriba Volver Rail con el uso (2) tornillos de M4x10. Ver C.

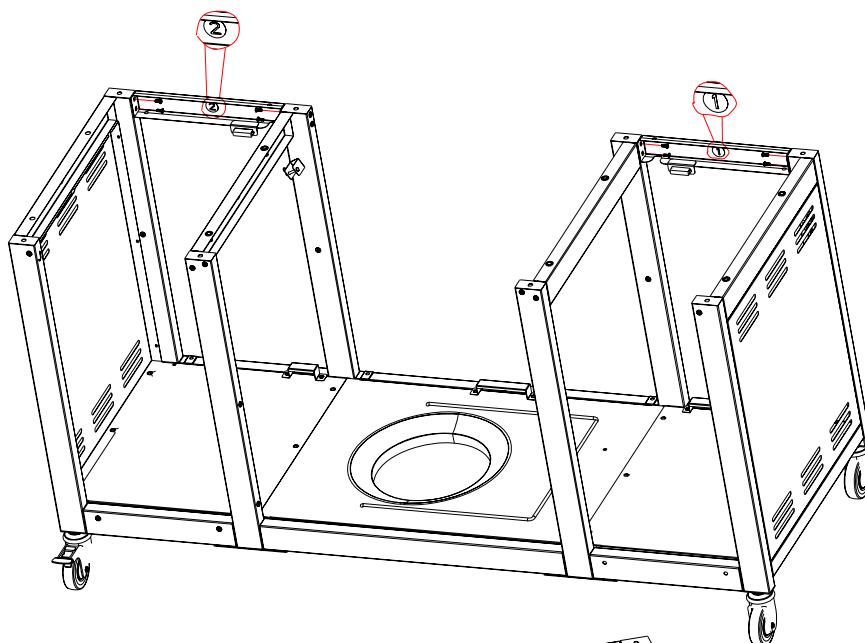


M4X10 tornillo  
Qty: 16 pcs

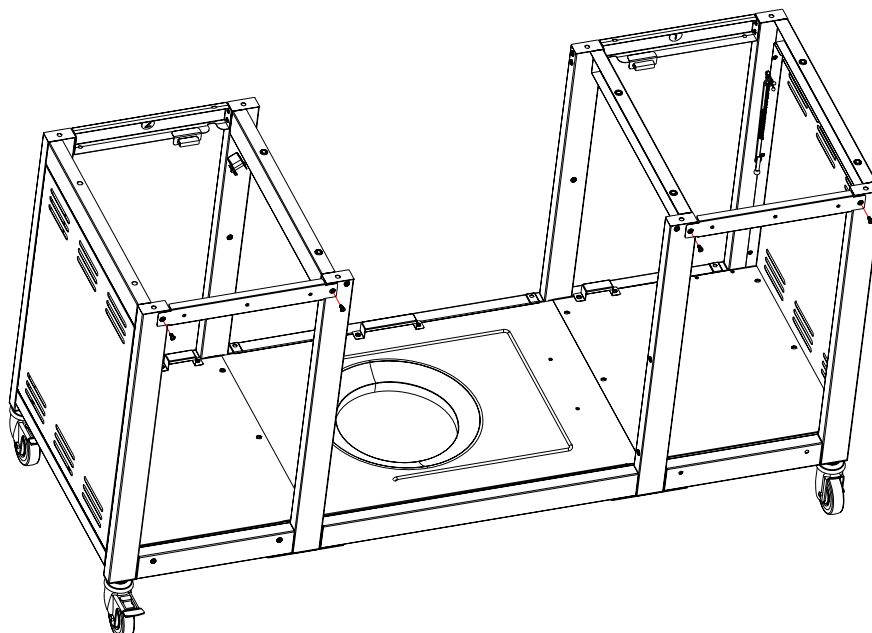
A



B



C

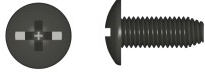


**5**

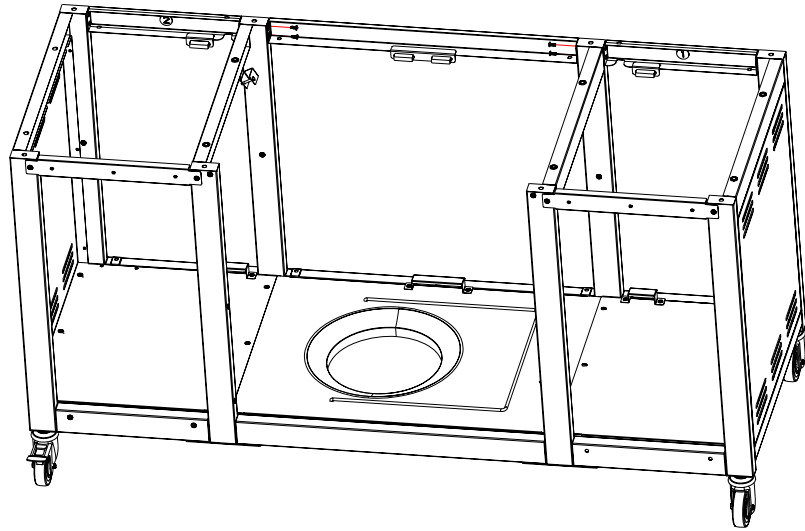
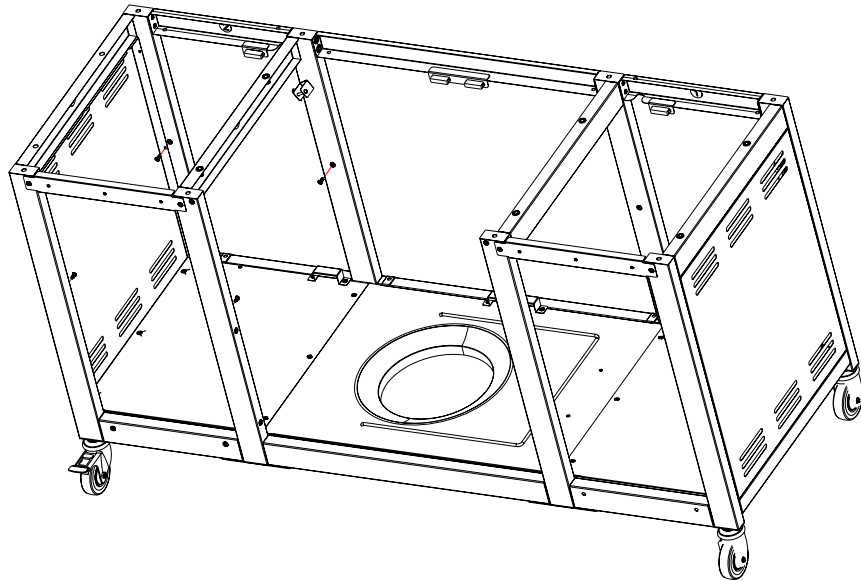
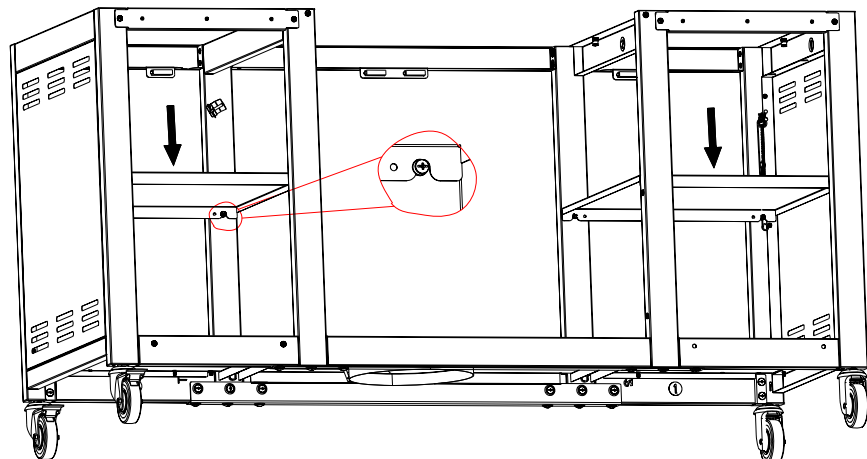
### Puerta Rail, Izquierda y Derecha Cesta Media Paneles

- Utilice (4) tornillos de M4x10 para fijar el riel de la puerta de la parte superior del marco de la pierna No. 2 y No. 3 marco de la pierna. Ver A
- Inserte (4) tornillos de M4x10 en el marco de la pierna No.4 y No. 3 marco de la pierna. Repita para el No. 1 marco de la pierna y No. 2 marco de la pierna.. Ver B. No apriete completamente los tornillos de abajo, pero deje un pequeño espacio entre la cabeza del tornillo y la superficie de marco para la fijación panel central.
- Montar los paneles intermedios en los (8) tornillos M4x10. Ver C.

**NOTA:** No apretar los tornillos. Los paneles se ajustan de manera segura y sin un mayor ajuste de tornillo. apriete los tornillos puede causar que los paneles se convierten inclinada o posiblemente caen



M4X10 tornillo Qty: 16pc

**A****B****C**

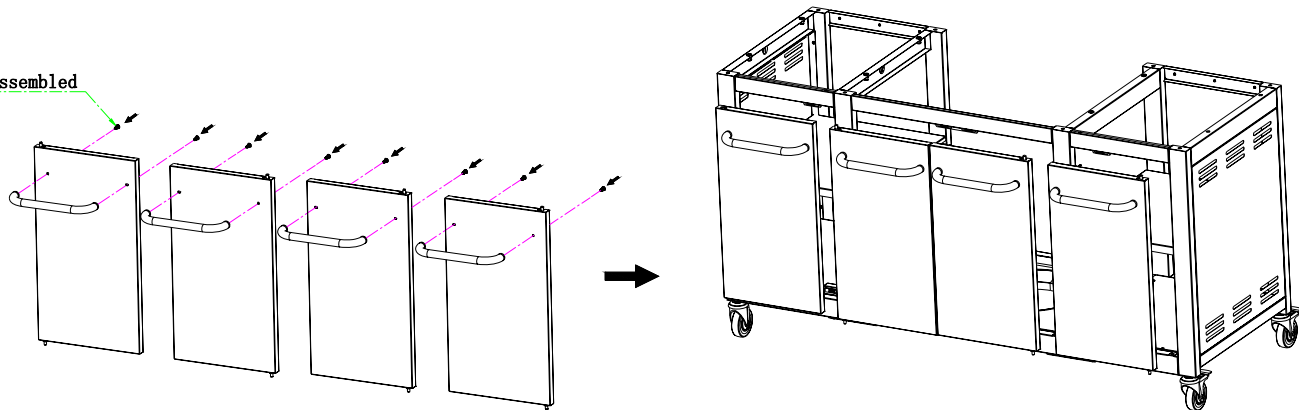
# 6

## Ver Puertas

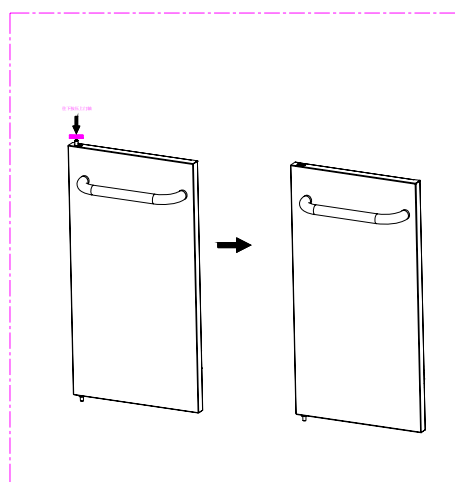
- Retire (2) tornillos M5x15 premontados a cada manija de la puerta de la y los utilizan para adjuntar una manija de la puerta de cada puerta. Ver A.
- Introduzca el pasador inferior de la puerta en el agujero en el carro ferroviario frontal inferior. Empuje hacia abajo el pasador de la puerta superior, alinee con el agujero en el carrito de la parte superior del carril delantera, y libere el pin para que se inserte en el agujero. Ver B.
- Repita esta acción para cada puerta de la compra.

NOTA: Las puertas están numeradas para que coincida con los números en los rieles. Ver C.

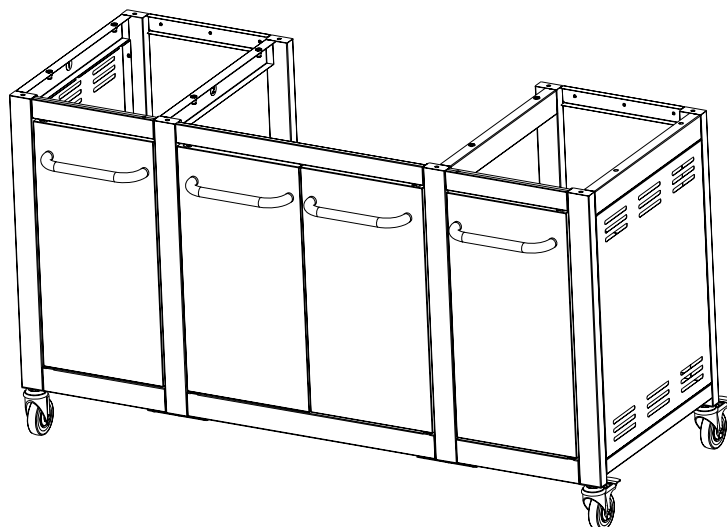
M5x15 screws pre-assembled



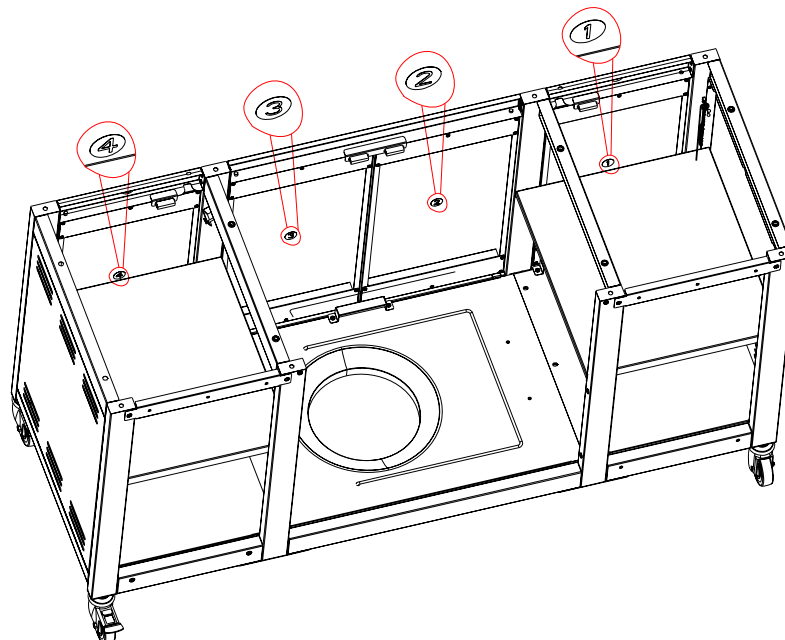
A



B



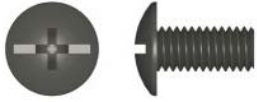
C



# 7

## Cabeza de la parrilla a la cesta

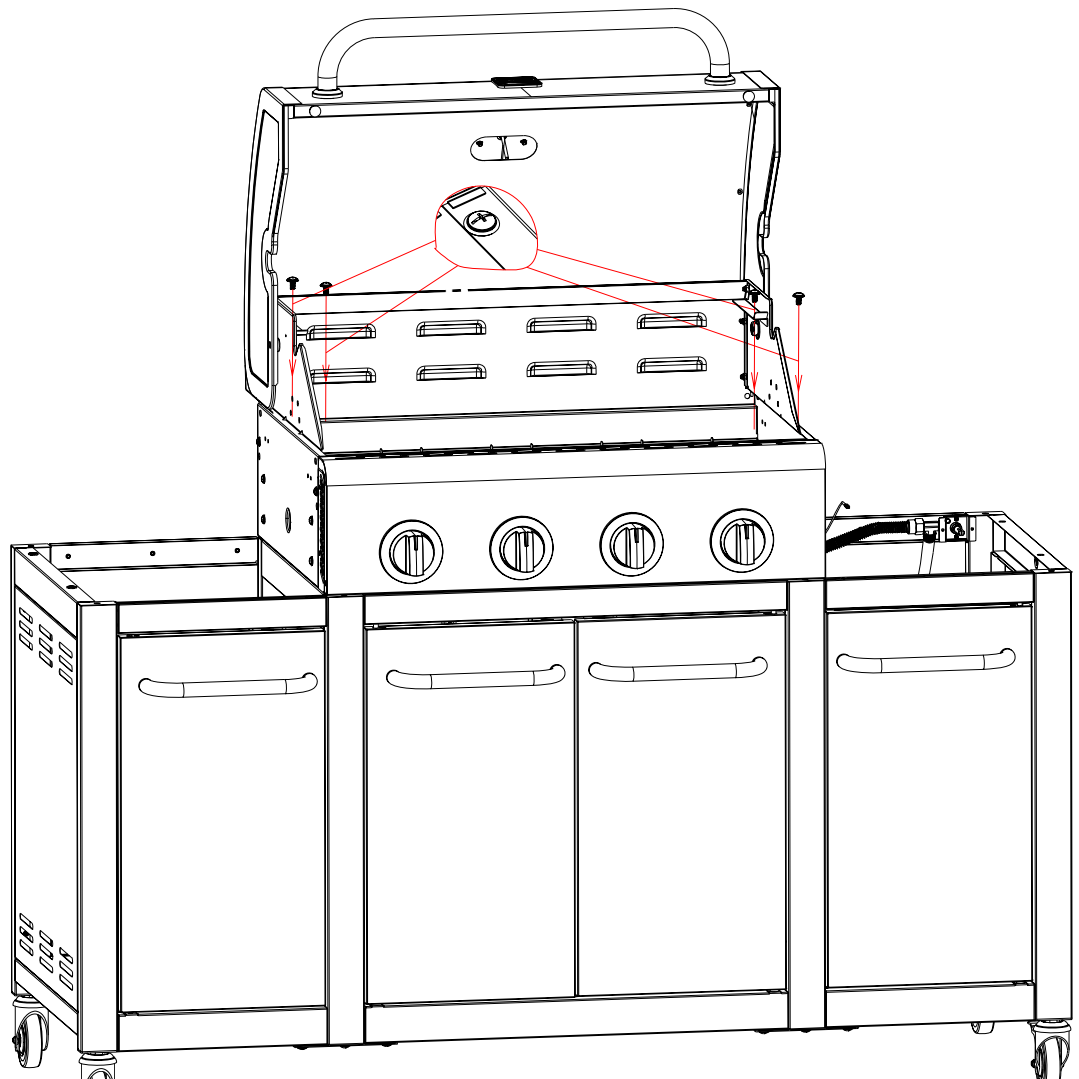
- Este paso requiere de dos personas para levantar la cabeza y la posición de la parrilla sobre el carrito media.
- Retire las abrazaderas que sujetan la manguera del regulador a la parte inferior de la cabeza de la parrilla. Tire de los cables y mangueras de ignición hacia el lado de la cabeza de la parrilla.
- Baje con cuidado la cabeza de la parrilla sobre el carrito media. Empuje el tubo descendente y el regulador a través de la abertura de la pierna medio para que cuelgue en el carro derecho. Abra la tapa y coloque la cabeza a la cesta media con **(4) tornillos M6x15** y **(4) M6 arandela de compresion** arandelas de compresión.



M6X15 tornillo Qty: 4 pcs



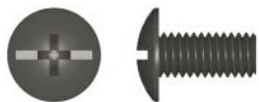
M6. arandelas de compresión Qty: 4pcs



### Estante lateral izquierdo

8

- Fije la repisa lateral izquierdo de la fascia con (2) tornillos hexagonales de M5x12 y (1) tornillos de M4x10 como se muestra. No apriete los tornillos en este momento Ver A.
- Coloque la izquierda ensamble estante lateral en la parte superior del gabinete izquierdo como figura muestra. See B.
- Fije la repisa del lado derecho de la caja de fuego desde el interior hacia el exterior de la cámara de combustión con (2) tornillos M6x15 y M6. (2) arandelas de compresión. Ver C.
- Use la llave para apretar totalmente (2) tornillos de M5x12 Hex en la etapa A. Ver D.
- Apriete a fondo (1) tornillos de M4x10 en la etapa A. Ver E.



M6X15 tornillo Qty: 2 pcs



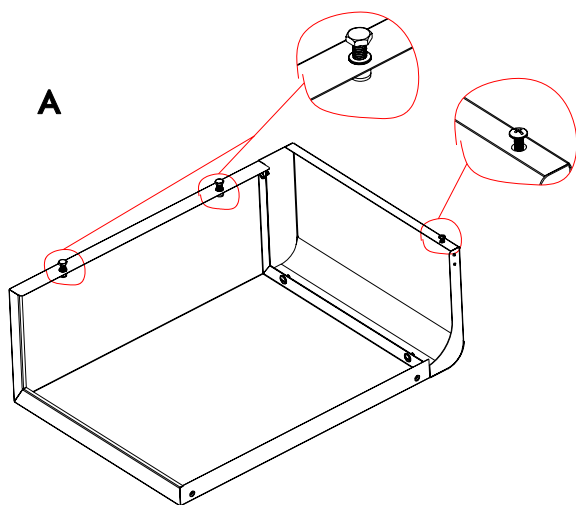
M5X12 tornillo hexagonales  
Qty: 2 pcs



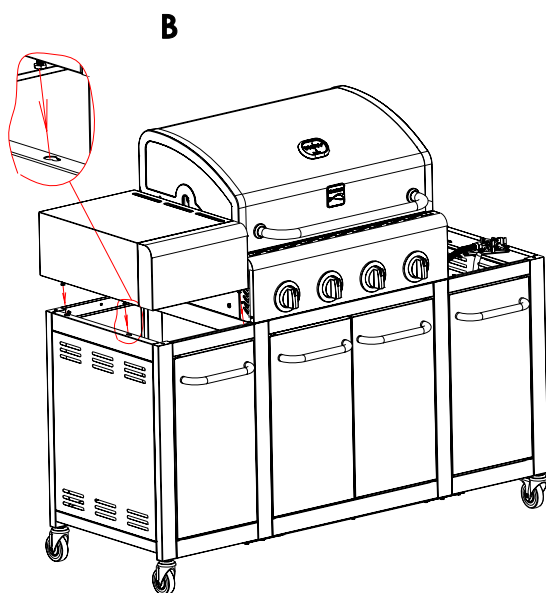
M4X10 tornillo Qty: 1 pcs



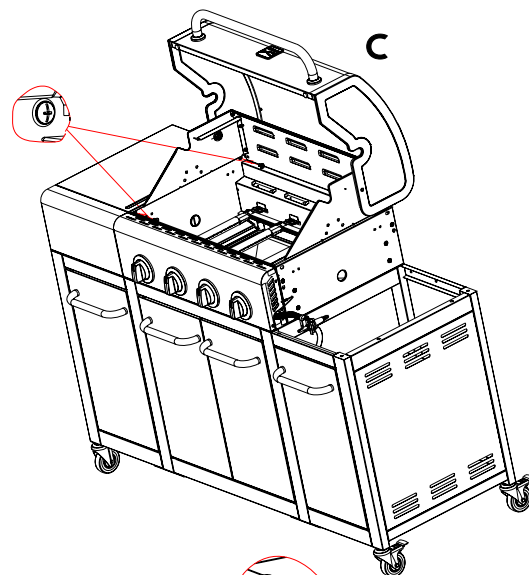
M6 arandelas de compresión  
Qty: 2 pcs



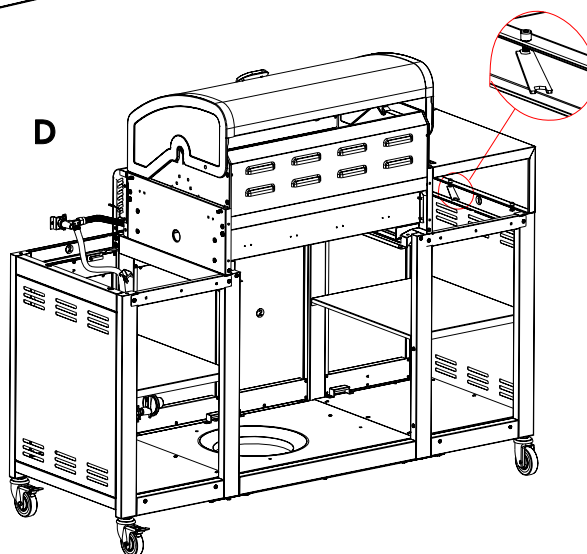
A



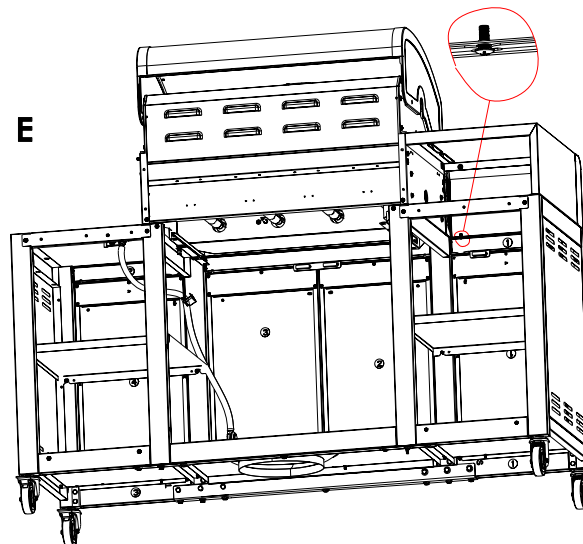
B



C



D

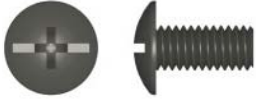


E

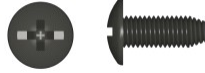
# 9

## Estante lateral derecho

- Fije la repisa del lado derecho de la fascia con (2) tornillos M5x12 y (2) M5x arandelas planas. Adjuntar pared estante lateral de la fascia (2) tornillos M4x10. Ver un.
- Fije la repisa del lado derecho de la fascia con (2) tornillos de M5x12 hexagonales y (1) tornillos de M4x10 como se muestra. No apriete los tornillos en este momento. Ver B.
- Coloque el conjunto repisa del lado derecho en la parte superior del armario derecho, como se muestra la figura. Ver C.
- Fije del lado derecho accesorio a la caja de fuego desde el interior al exterior de Firefox con (2) tornillos de M6x15 y (2) arandelas de compresión M6. Ver D.
- Use una llave para apretar los (2) tornillos M5x12 Hex en la Etapa B.Ver E
- Apretar los (2) tornillos de M4x10 en la Etapa B.Ver F



M6X15 tornillo Qty: 2 pcs



M4X10 tornillo Qty: 2 pcs



M5X12 tornillo Qty: 2 pcs



M5 arandelas planas Qty: 2 pcs

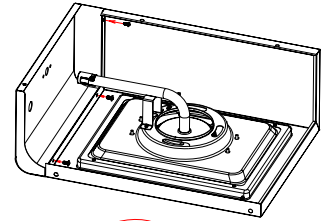


M5X12 tornillo hexagonales Qty: 2 pcs

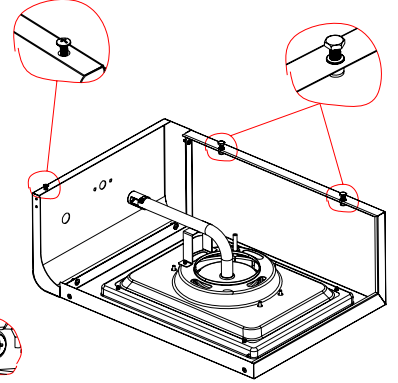


M6 arandelas de compresión Qty: 2 pcs

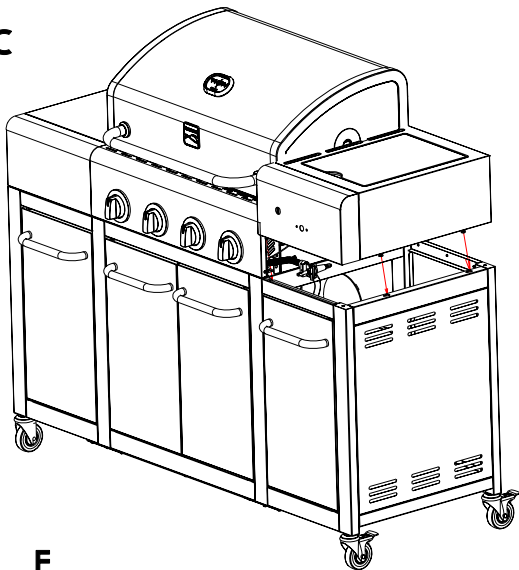
A



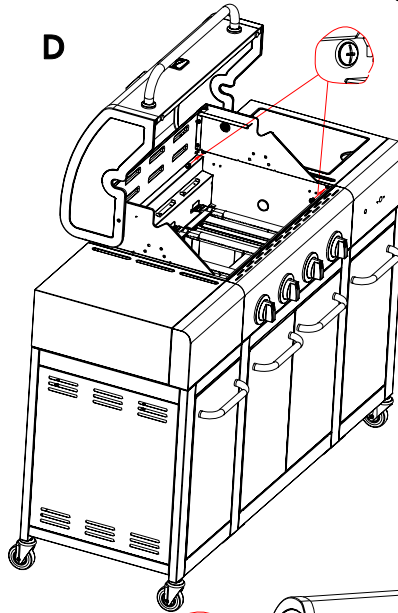
B



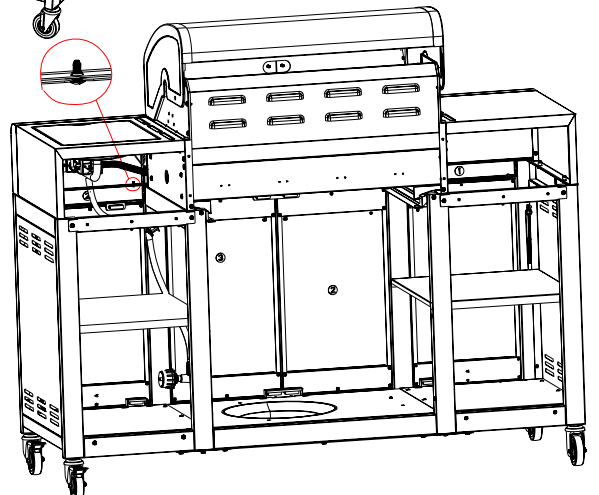
C



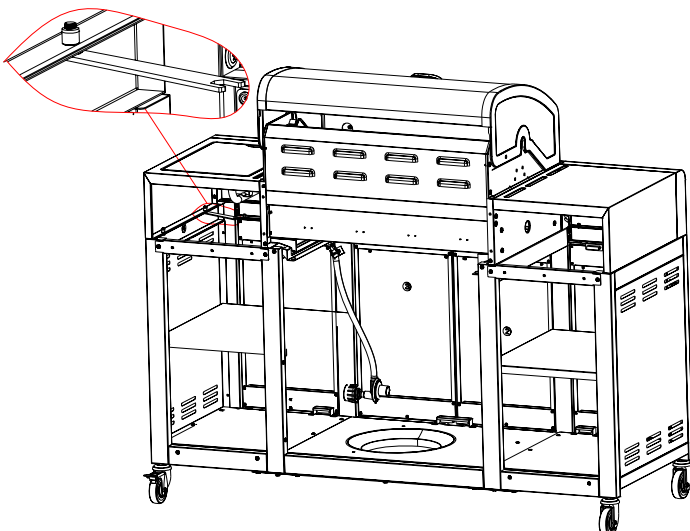
D



F



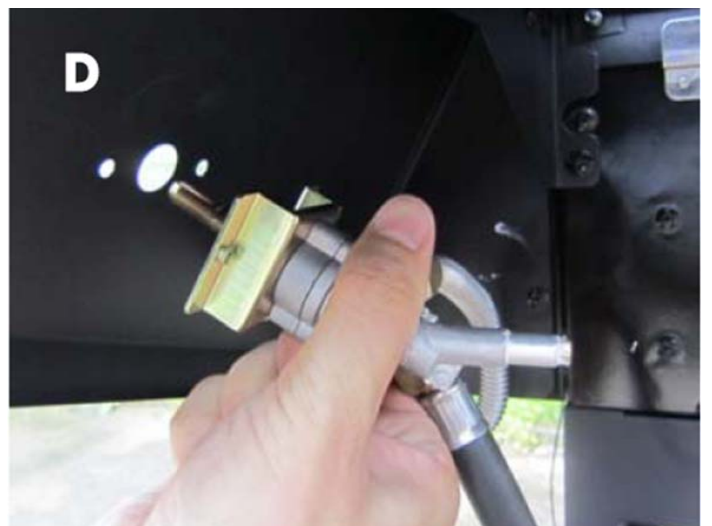
E



# 10

## Sideburner

- D Retire el sideburner rejilla. Afloje el quemador en el sideburner Shelf (B). Para aflojar y desenroscar y quitar dos tornillos sujetando sideburner en lugar. (A). NOTA: No aflojar el tornillo del electrodo.
- D quitar los 2 tornillos de la válvula cara pre - instalado y dejarlas de lado. (C)
- insertar válvula cara a través del agujero en la fascia. D) fijar bisel a fascia y válvula cara previamente quitar 2 tornillos. Adjuntar bisel con negro marca hacia arriba (E).
- D sideburner tubo lugar en la válvula, cerciorandose de que Valve está dentro de sideburner tubo. (F)
- D empuje la perilla de control de válvula en sideburner cara. (G)
- reatar sideburner a sideburner estante con los 2 tornillos previamente eliminado. Reemplazar sideburner rejilla. (H)
- D conectar tanto cables de encendido para el módulo de arranque en la parte inferior de la plataforma sideburner fascia. (I)
- desenroscar la tapa de encendido del panel de control. Insertar (I) batería AAA (suministrado en blister en la ranura de la batería con final positivo (+) hacia el exterior. TAPA TORNILLO encendido





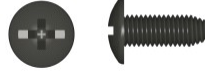


# 11

## Cesta Oriente panel posterior, Tanque baffle, goteo de la Copa, la bandeja de goteo

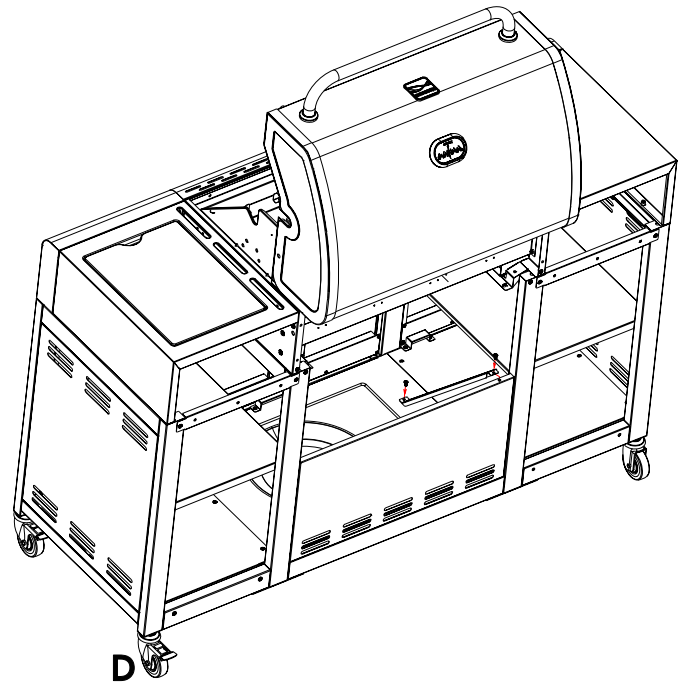
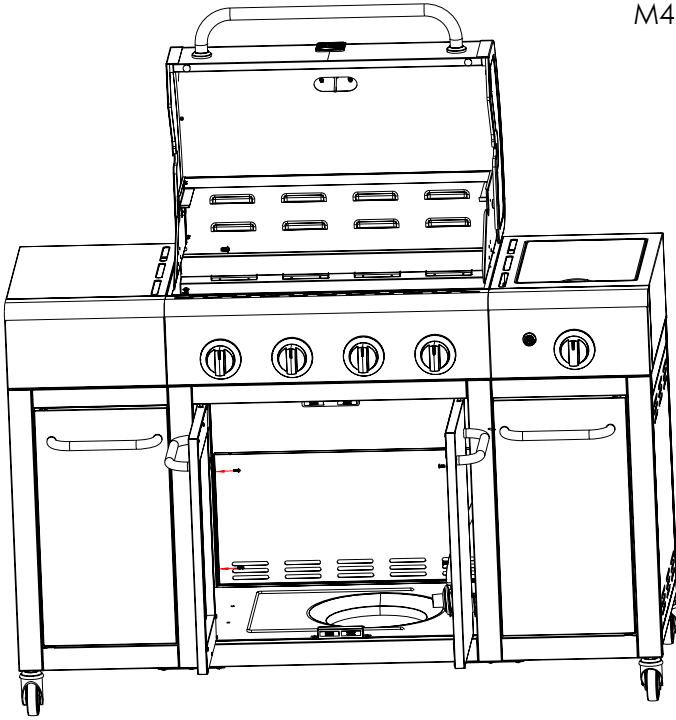
- Utilice tornillos (4) M4x10 para fijar la Cesta medio del panel posterior a derecha Medio y la pierna izquierda Marcos Media. Ver un.
- Utilice tornillos (2) M4x10 para fijar Tanque baffle a la Cesta Inferior Medio y los paneles traseros. Ver B.
- Inserte la bandeja de goteo en el fondo de la caja de fuego desde la parte posterior de la Cesta Oriente. Ver C.
- taza goteo Fit en la taza de goteo clip. Cuelgue clip de goteo de la parte inferior de la bandeja de goteo. Ver D.

A

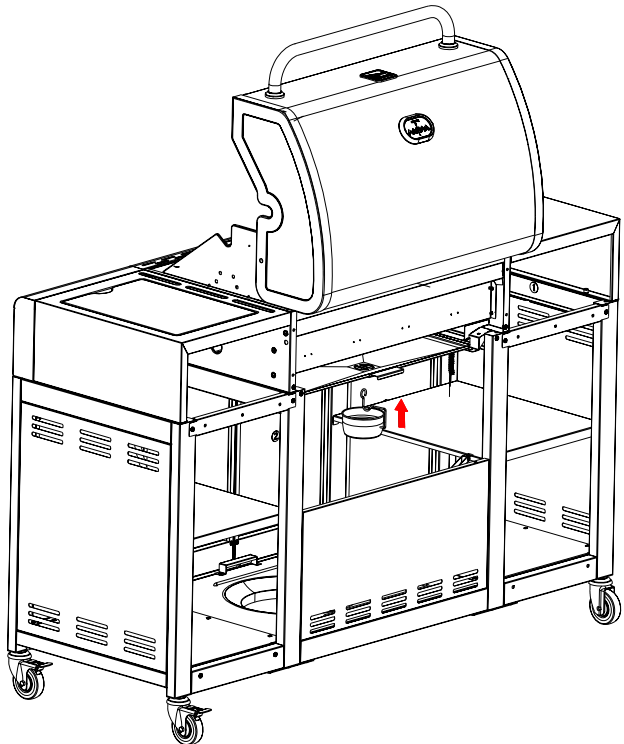
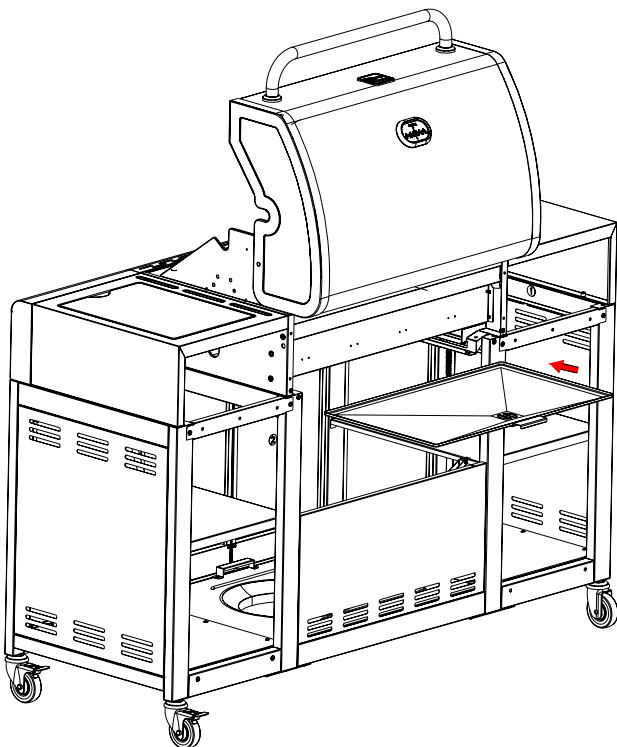


B

M4X10 tornillo Qty: 6pcs



C

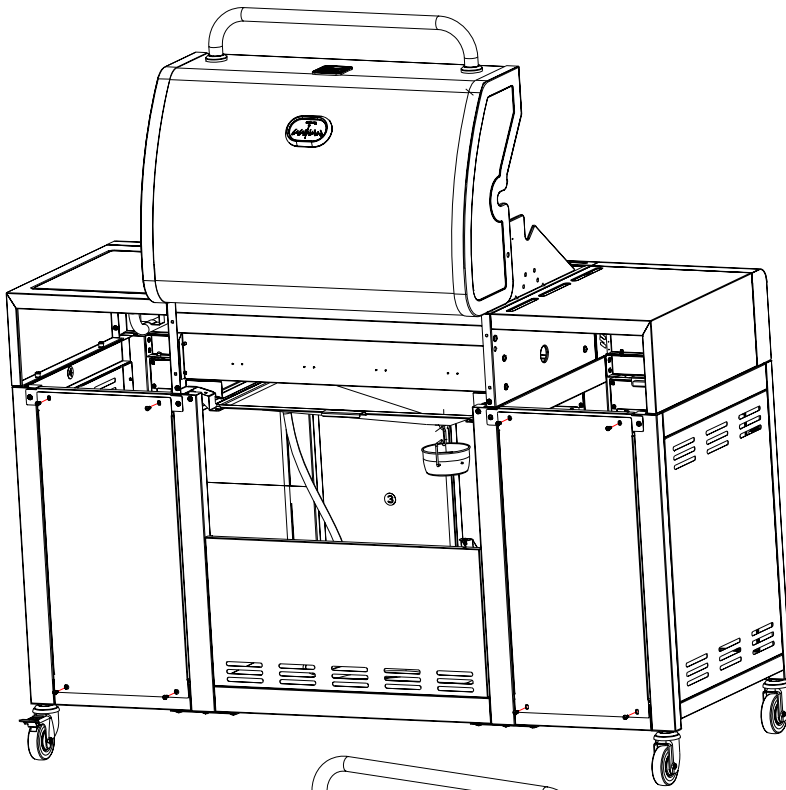


# 12

## Cesta Volver Paneles, Oriente Cesta Volver Rail

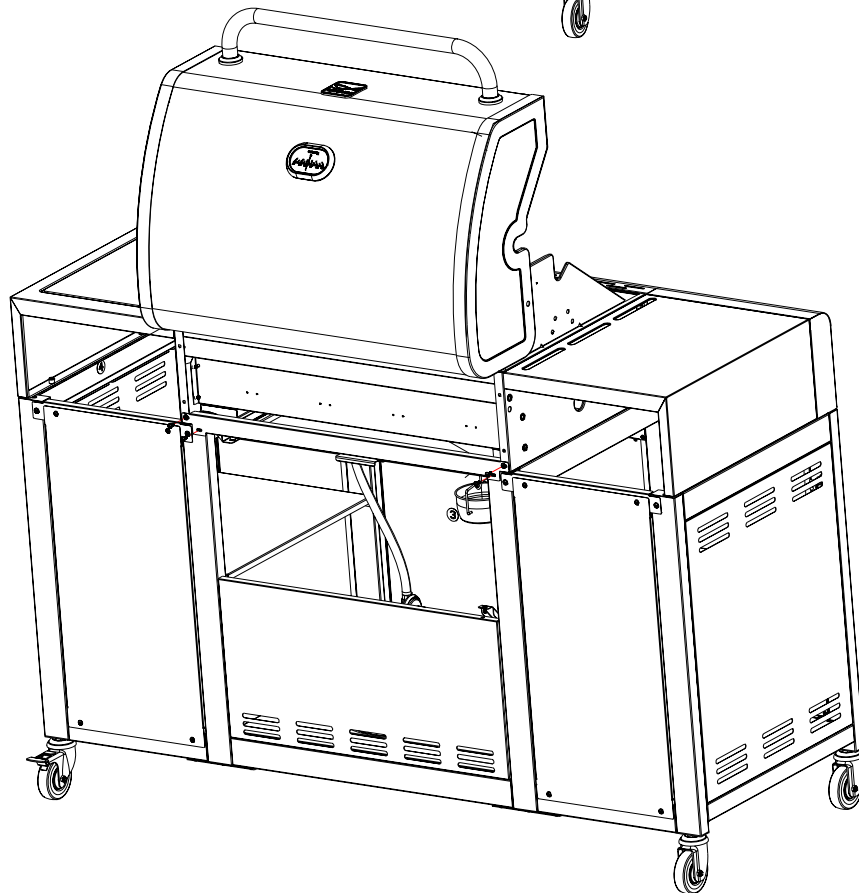
- Utilice tornillos (4) M4x10 para fijar derecho Cesta Volver Panel de Derecho de la compra. Repita el procedimiento para la compra izquierda del panel posterior a la Cesta Izquierda. Ver un.
- Utilice tornillos (4) M4x10 para fijar la Cesta Medio Arriba Volver Rail a la Cesta Oriente. Ver B.

A



M4X10 tornillo Qty: 12pcs

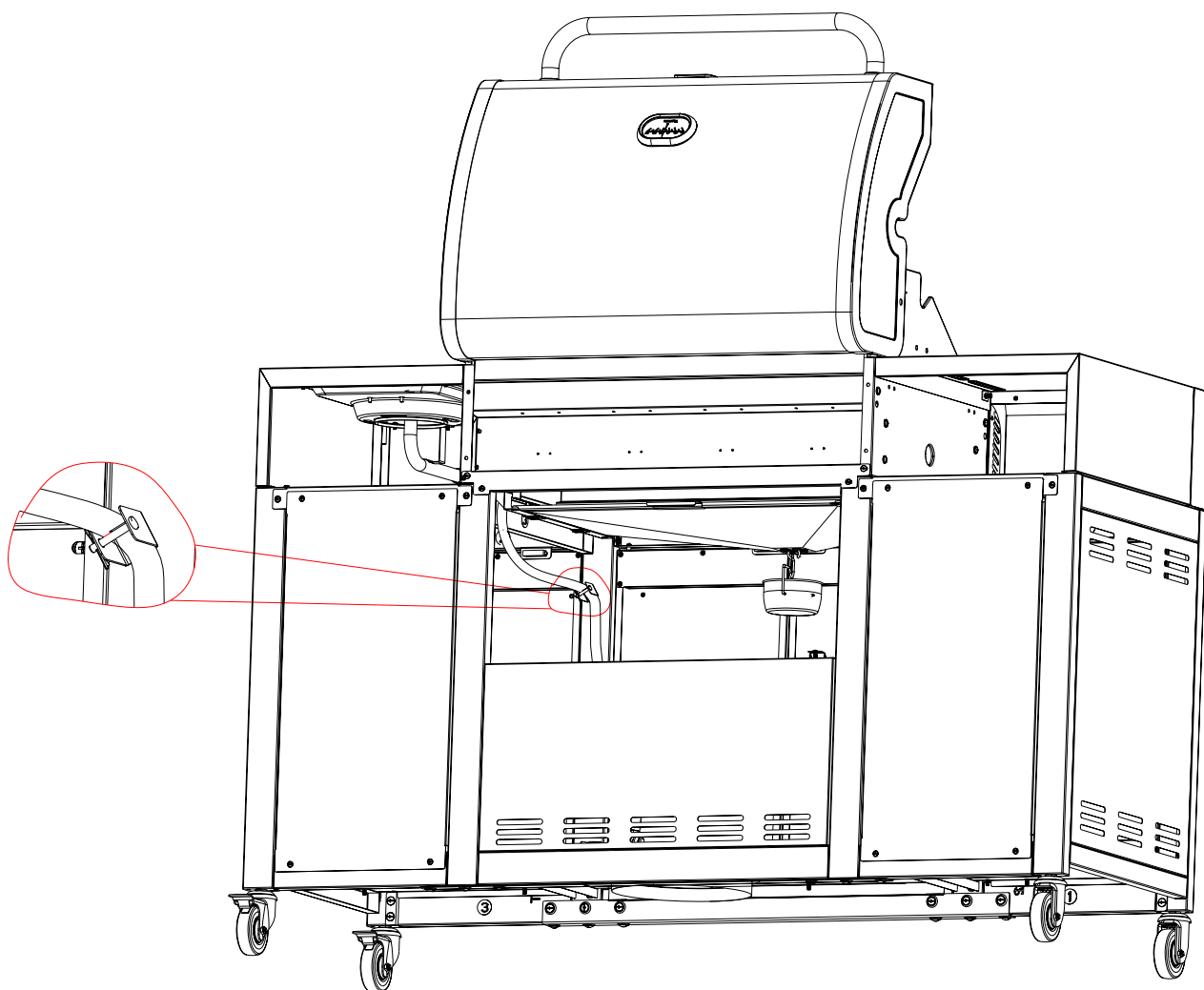
B



# 13

## Soporte de manguera del regulador

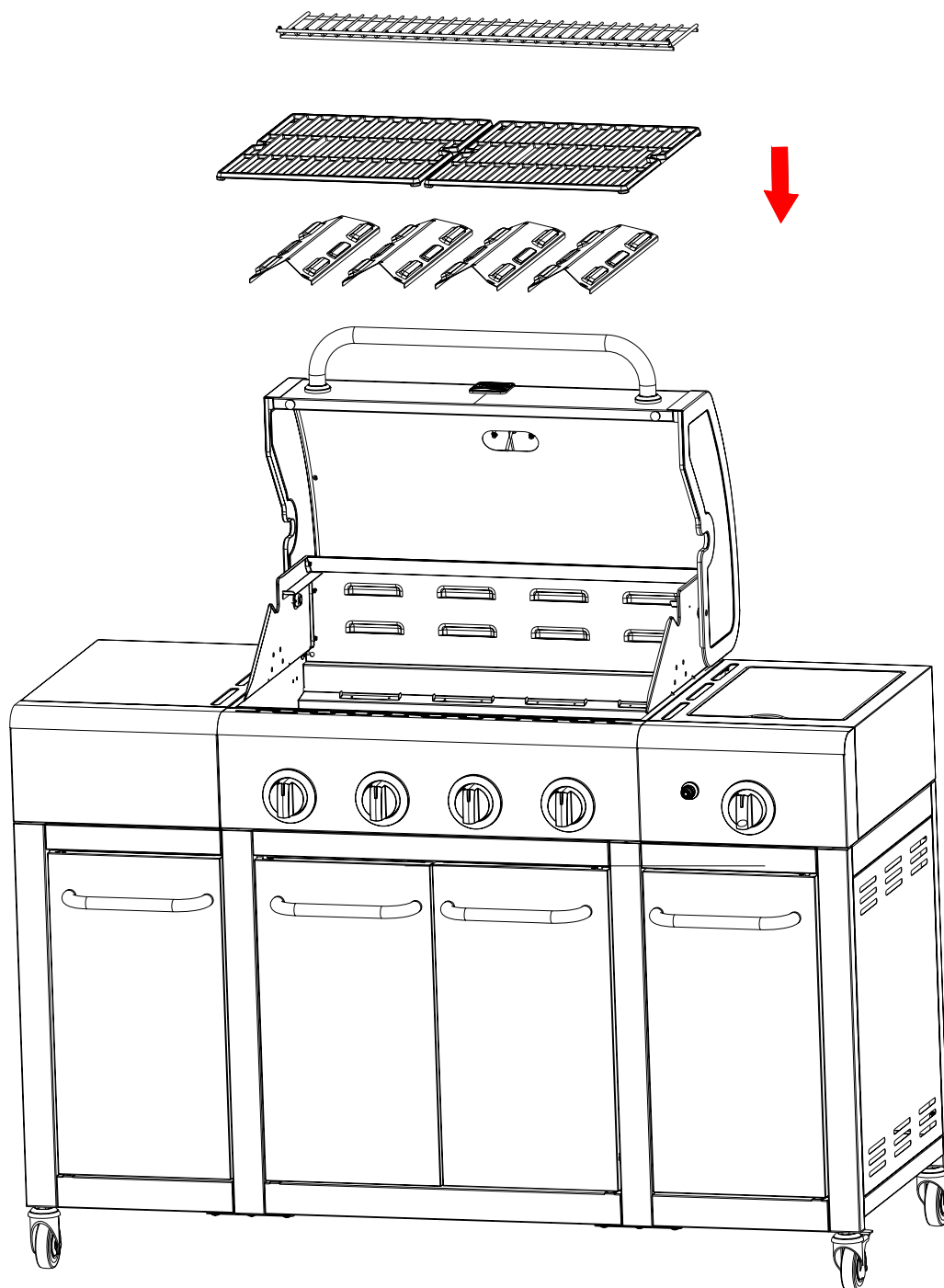
- Retire la llave de la chaveta del perno en el soporte de manguera en medio marco de pierna derecha y quite el pasador. Coloque la manguera del regulador en el soporte de la manguera. Asegure la manguera en el soporte con la llave de pasador y la chaveta del soporte.



# 14

## Difusores de calor, rejillas de cocinar y rejilla para calentar

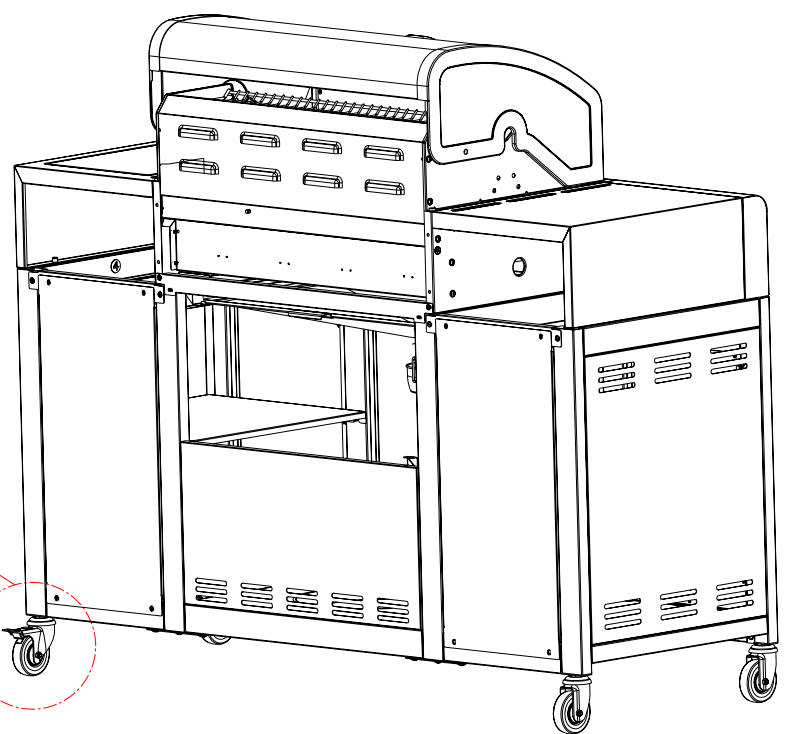
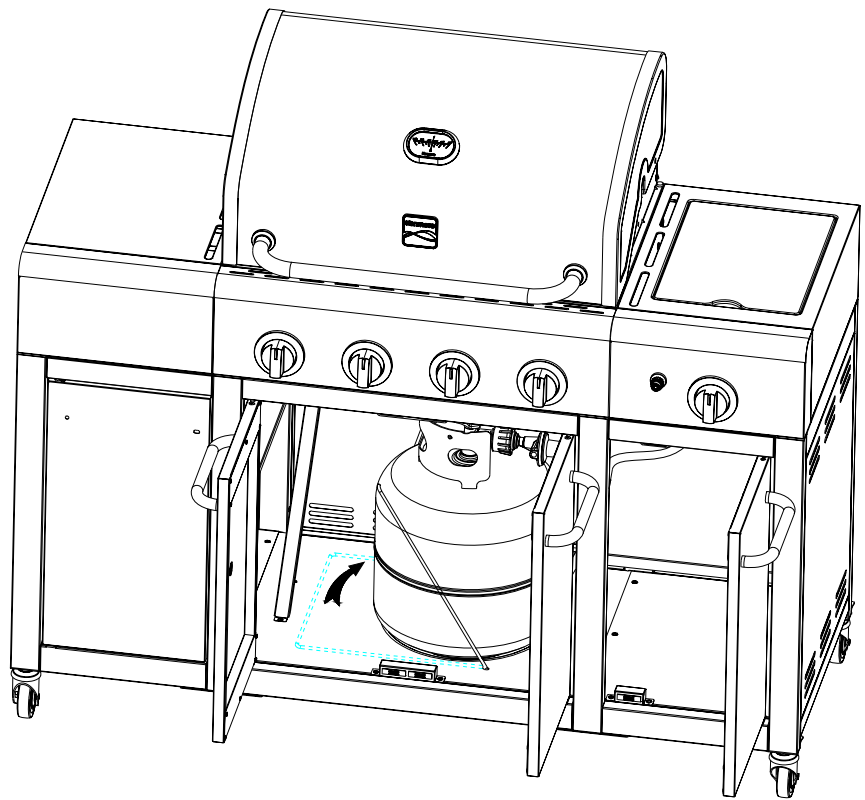
- Difusores de calor de lugar sobre los quemadores. Difusores se ajusta en la cámara de combustión en cualquier dirección. Ajustar lengüetas en frente de la cámara de combustión a través de ranuras de viajes para el difusor. Consejos de ajuste difusor entre pestañas en la parte posterior de la cámara de combustión.
- Lugar de cocina las rejillas sobre restos de la rejilla en la parte delantera y trasera de la cámara de combustión.
- Inserte rejilla calentabollos soportes en la parte superior de la cámara de combustión con el borde de la upcurved delantera como se muestra.



# 15

## Tanque de gas LP

- ❑ Tanque de gas LP se vende por separado. Use solamente con una OPD (dispositivo de protección de sobrellenado) habiéndolo equipado con tanque de gas LP. Llenar y fugas Compruebe antes de fijar a la parrilla y el regulador.
- ❑ Depósito de LP de lugar en el estante inferior con la abertura del cuello del tanque hacia a la derecha como se muestra el orificio. Levante el portatanque para sujetar el tanque de gas LP firmemente en lugar.
- ❑ Cuando la parrilla está en la posición deseada, bloquee los frenos de rueda; Esto ayudará a la parrilla a permanecer en el lugar para una operación segura.



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

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

#### Resolución de problemas

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

## Resolución de problemas (continuación)

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



## Resolución de problemas – Encendido electrónico

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

# Kenmore®

## 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)

