

Manual de uso y de mantenimiento



Parrilla a gas propano líquido

Sears Modelo No. 415.16943010



- Reglas de seguridad
- Piezas
- Uso y mantenimiento
- Armado

**Esta parrilla sólo se puede
usar en exteriores**

	ADVERTENCIA	
<ul style="list-style-type: none">• Lea y siga todas las medidas de seguridad, la Asamblea, y las instrucciones de uso y cuidado en este Guía de montaje y antes de cocinar con esta parrilla.• Si no sigue todas las instrucciones de este Guía de uso y cuidado puede dar lugar a incendio o explosión, que podría dar lugar a la propiedad dañada, lesiones corporales o la muerte.		

Centro de Información sobre Parrillas

¿Necesita repuestos? ¿Preguntas sobre el armado? ¿Problemas de funcionamiento? Antes de devolver la parrilla a la tienda, llame al **1-800-241-7548**

Herramientas necesarias para el montaje:

Llave ajustable (no incluido)
Destornillador (no incluido)
7 / 16" Combinación llave (no incluido)

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Vea nuestro extenso surtido de productos de la vida al aire libre en línea en www.sears.com y www.kmart.com

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.



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.

Centro de Información sobre Parrillas

¿Necesita repuestos?

¿Preguntas sobre el armado?

¿Problemas de funcionamiento?

Antes de devolver la parrilla a la tienda, llame al **1-800-241-7548**

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 _____

**A quien realice la instalación o arme esta parrilla:
Deje estas instrucciones en poder del cliente.**

Al consumidor: Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.



ADVERTENCIA



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



ADVERTENCIA



Algunas partes pueden llegar a contener los bordes afilados, especialmente como se ha señalado en estas instrucciones. Use guantes protectores si es necesario.



ADVERTENCIA



PROPOSICION 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen sustancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene sustancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que las causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este

Medidas de seguridad para la instalación

- 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.

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.

ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad	2
Centro de información para parrillas	2
Información de inscripción de la garantía	2
Símbolos de seguridad	2
Medidas de seguridad para la instalación.	2
Garantía para la parrilla Kenmore	3
Uso y mantenimiento	4-10
Lista de piezas	11
Vista esquemática de las piezas	12
Armado	13-22
Resolución de problemas	23-25

Contratos de protección contra los gastos de reparaciones

Felicitaciones por una sabia adquisición. Su nuevo producto Kenmore® ha sido diseñado y fabricado para ofrecerle muchos años de funcionamiento fiable. Pero, como ocurre con todo producto, es posible que sea necesario repararlo de vez en cuando. Ésa es la razón por la que el contar con un contrato de protección contra los gastos de reparaciones puede ahorrarle dinero y molestias.

Adquiera ahora un contrato de protección contra los gastos de reparaciones y protéjase contra los inconvenientes y los gastos inesperados.

Su contrato de protección contra los gastos de reparaciones incluye:

- ✓ **Servicio experto** que ofrecen nuestros 10,000 especialistas en reparaciones
- ✓ **Servicio ilimitado sin cargo** por piezas ni por mano de obra para todas las reparaciones amparadas por el contrato
- ✓ **Cambio del producto**, por un valor de hasta \$1500, si no se puede reparar su producto amparado por el contrato
- ✓ **Descuento de un 10%** del precio regular del servicio de mantenimiento y de las piezas utilizadas en el servicio de mantenimiento que no estén amparadas por el contrato; además, un descuento de un 10% del precio regular de los controles de mantenimiento preventivo
- ✓ **Asistencia inmediata por teléfono:** Lo llamamos Solución instantánea, es la asistencia telefónica por parte de un técnico de Sears. Imagínesse que somos un "manual de propietario parlante."

Una vez que haya adquirido los servicios que le ofrece el contrato, le bastará una llamada telefónica para concertar una cita para las reparaciones. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o puede concertar una cita en línea.

El contrato de protección contra los gastos de reparaciones es una adquisición sin riesgos. Si, por alguna razón, lo cancela durante el período de garantía, le reembolsaremos todo su dinero. O, después que venza la garantía, le reembolsaremos una cantidad calculada a prorrata. ¡Compre su contrato de protección contra los gastos de reparaciones hoy mismo!

Se aplican algunas limitaciones y exclusiones.

Pida mayor información y precios llamando al 1-800-827-6655.

Servicio de instalación de Sears

Para la instalación profesional por Sears de electrodomésticos, dispositivos para abrir puertas de cocheras, calentadores de agua, y otros artefactos para el hogar, en EE. UU., llame al 1-800-4-MY-HOME®.

GARANTIA LIMITADA

GARANTÍA COMPLETA DE UN AÑO PARA LA PARRILLA KENMORE

Si esta parrilla falla debido a defectos de material o de mano de obra dentro del plazo de un año desde la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME?ón gratuita (o el cambio si la reparación resulta imposible de realizar).

Garantía limitada de diez años para los quemadores

Garantía de diez años, desde la fecha de compra, para el cambio, sin cargo, de todo quemador que se perfora debido al óxido. Luego del primer año de la fecha de compra, usted debe pagar el costo de la mano de obra por la instalación.

El amparo de las garantías excluye las pilas del encendedor y la pérdida de la pintura, la decoloración o la oxidación de la superficie de las piezas no reutilizables de la parrilla que se puedan gastar debido al uso normal, dentro del período de la garantía, o debido a condiciones que resulten del uso normal, accidentes o mantenimiento inadecuado.

El amparo de todas las garantías quedará nulo y sin valor si la parrilla se usa alguna vez para fines comerciales o de alquiler.

Esta garantía es válida únicamente si la parrilla se usa en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos específicos, y es posible que tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro.

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



ADVERTENCIA



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede resultar en lesiones menores o moderadas..

PREPARADO PARA SU CONVERSIÓN

Esta parrilla se convierte fácilmente de parrilla a propano líquido (P.L.) a parrilla a gas natural (G.N.).

Para comprar el juego de piezas de conversión a gas natural (Art. No. 41 5.4584609), llame al **1-800-4-MY-HOME** o visite el portal en www.sears.com.



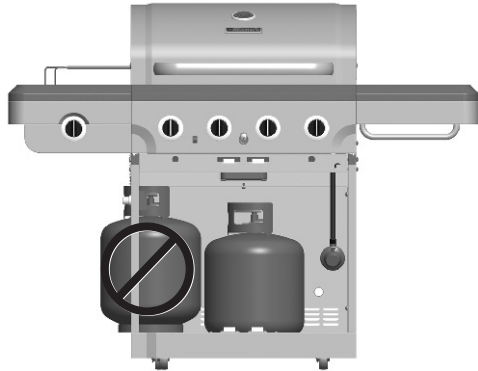
Dual Fuel™ es marca registradas de W. C. Bradley Company y son marcas usadas con permiso por Sears Holding Corporation. Derechos reservados



PELIGRO



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

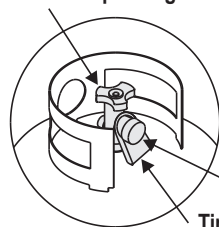


- Nunca cargue el tanque a más del 80% de su capacidad.
- Si no sigue exactamente las instrucciones señaladas en estos dos puntos, se puede producir un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.

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. Levante el alambre del tanque para sacarlo del protector del mecanismo de conexión, luego levante el tanque para sacarlo de la placa de apoyo. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la tira que vienen con la válvula. **Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.**

Válvula del tanque de gas



Tapa de seguridad

Tira de sujeción

- Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como: cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones. Nunca deje un tanque de gas dentro de un vehículo, donde el sol lo pueda recalentar.
- 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).
- Los tanques de gas propano deben ser fabricados y codificados según las especificaciones para tanques de gas propano del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT), o en Canadá, según las normas CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas del Ministerio de Transportes de Canadá (CT). 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.



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

El gas propano (GLP)

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

Carga de los tanques de gas propano

- Recorra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.
- El vendedor de gas debe **purgar el tanque nuevo** antes de cargarlo.
- El vendedor no debe cargar **NUNCA** el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de 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.

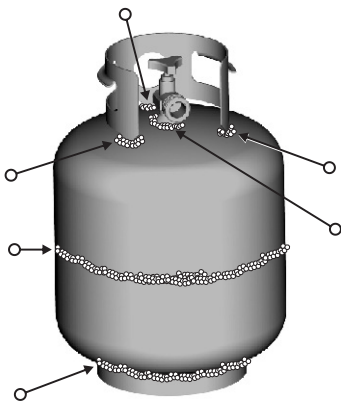
Cambio del tanque de gas

- 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 el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa para el polvo sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa para el polvo que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

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.

▲ **No use productos de limpieza del hogar.** Pueden dañarse los componentes del sistema de suministro de gas (válvula/manguera/regulador).



⚠

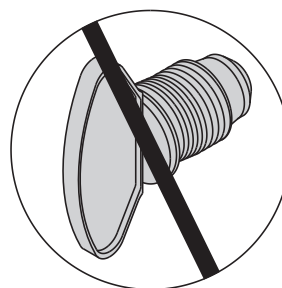
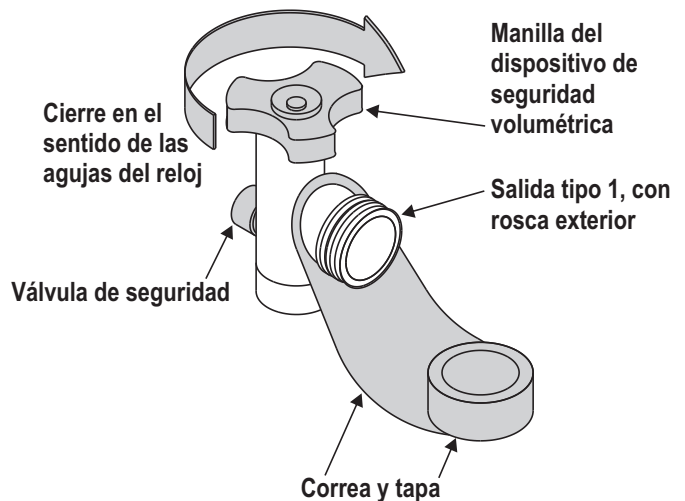
ADVERTENCIA

⚠

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!

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

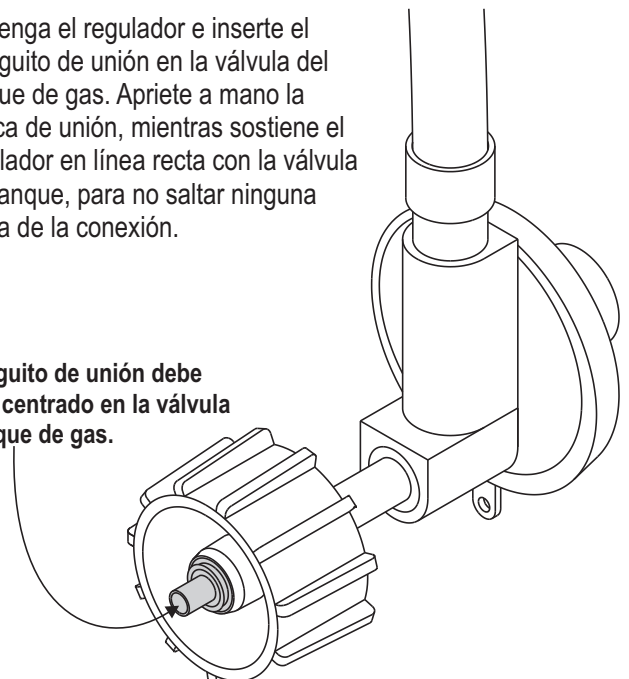
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensablado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.
4. Retire la tapa protectora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

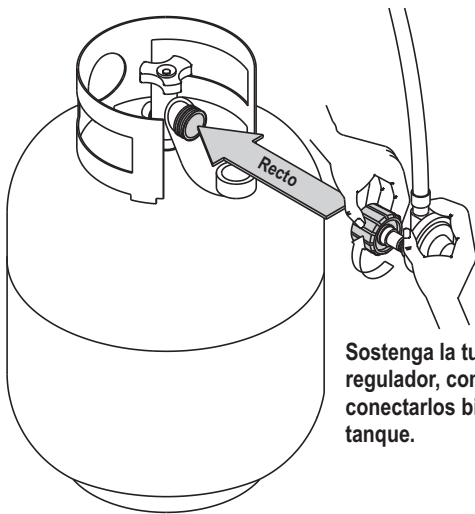


No introduzca un tapón para el transporte POL (pieza plástica con roscas externas) en el orificio de salida de la válvula del tanque Tipo 1. Anulará la función de la válvula de seguridad.

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

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





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

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

NOTA:

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

Llame al **1-800-4-MY-HOME** para solicitar una pieza de repuesto idéntica.

PELIGRO

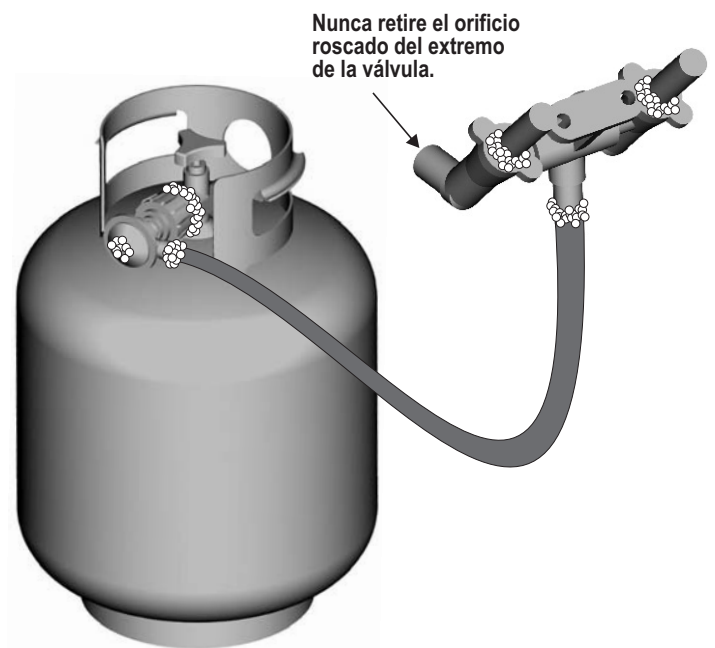
- No introduzca ninguna herramienta u objetos extraños en la válvula de salida o válvula de seguridad. Usted puede dañar la válvula y provocar una fuga. La fuga de propano puede causar una explosión, incendio, grave lesiones personales o muerte ..
- Si se detecta una fuga en cualquier momento, llame STOP y el fuego departamento.
- Si no puede detener una fuga de gas, cerrar inmediatamente tanque LP válvula de gas LP y llame a su proveedor o el departamento de bomberos!

ADVERTENCIA

- Nunca intente conectar este a la parrilla autónomo de gas LP un sistema de remolque o caravana autocaravana.
- No utilice la parrilla hasta que la prueba de fugas.

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 de gas, girando el dispositivo de seguridad volumétrica 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. **Antes de continuar, corrija el problema.** Llame a Sears al **1-800-4-MY-HOME**®, para pedir las piezas de repuesto.
- Aplique solución jabonosa a las áreas con burbujas de la ilustración que aparece a continuación.

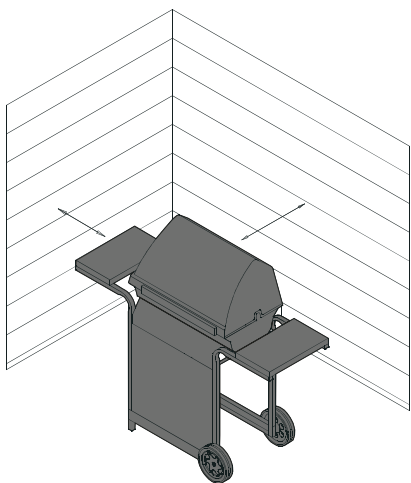


- Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas. Llame a Sears al **1-800-4-MY-HOME**® para pedir las piezas de repuesto.
- Después de hacer una prueba 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 orificios 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 piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos 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 armado.**
- **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.
- ▲ 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 el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- ▲ La bandeja para la grasa debe estar colocada en la parrilla, y se debe vaciar cada vez después de usar la parrilla. No retire la bandeja 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 sobre 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.
- ▲ Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
- ▲ No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de *Resolución de problemas*.
- ▲ Si el regulador se empaña, 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 ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!

ADVERTENCIA

- **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.**

Cómo usar el encendedor

- ▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**
 1. Abra la tapa durante el encendido.
 2. Abra la válvula de gas del tanque.
 3. Oprima y gire la perilla de control del quemador a la graduación de llama **ALTA**, e inmediatamente oprima y mantenga oprimido el botón de **ENCENDIDO ELECTRÓNICO**.
 4. Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
 5. Repita los pasos anteriores para encender cada uno de los quemadores.



ADVERTENCIA



CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.



ADVERTENCIA

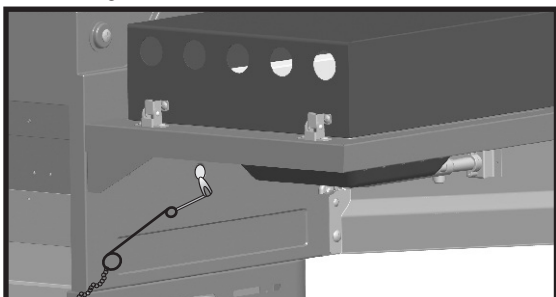


Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar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

Encendido con fósforos

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. **Abra la tapa.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Lugar partido en partido titular (colgando de panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la derecha o izquierda de la parrilla.
3. Presione y gire la perilla del quemador del extremo derecho o del extremo izquierdo a la posición de llama ⚡ **ALTA**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
4. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación **ALTA**.



Encendido con el encendedor del quemador lateral

▲ **No se incline sobre la parrilla cuando la esté encendiendo.**

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación de llama ⚡ **ALTA**, oprima y mantenga oprimido el botón del ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.
3. Si el quemador no se enciende, gire la perilla a la posición de **APAGADO**, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

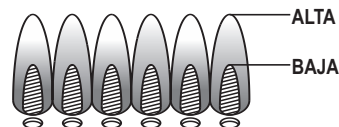
Encendido con fósforos del quemador lateral

1. **Abra la tapa del quemador lateral.** Abra el paso de gas desde el tanque.
2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
3. Gire la perilla del quemador lateral a la graduación ⚡ **ALTA**. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.



Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación **ALTA** a la graduación **BAJA**. Deberá ver una llama más reducida en la graduación **BAJA** que en la graduación **ALTA**. Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caida repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



Cómo apagar la parrilla

- Gire todas las perillas de control a la posición de **APAGADO**. 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.

Control del encendedor

- **Cierre el paso de gas desde el tanque.** Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. 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**. 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. Utilice solamente la válvula/la manguera/el regulador idénticos de la pieza de recambio según lo especificado en la lista de piezas de este uso y guía del cuidado.

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 vienen pintadas de fábrica (**y nunca se deben pintar**). 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 productos de limpieza cáusticos para parrillas / productos de limpieza de hornos a las superficies pintadas.**
- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño.
 - ▲ No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgrasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para las piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.
- **Superficies porcelanizadas:** 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. Séquelas 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.



ADVERTENCIA

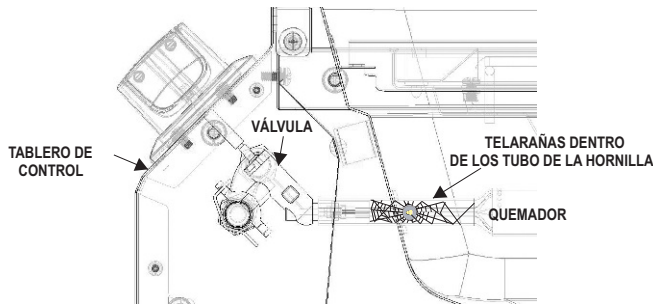


¡ALERTA CONTRA LAS

ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO
DE LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES



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 tubo de la hornilla



En algunas zonas del país, las arañas y los insectos pequeños han producido "fogonazos". Las arañas tejen sus telas, hacen sus nidos y ponen sus huevos en los tubo de la hornilla de las parrillas, que obstruyen el paso del gas al quemador. El gas que se acumula dentro de los tubo de la hornilla, 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 de la hornilla 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 los reguladores de llama.

3. Quitar los tubos de prórroga y quemadores.
 4. Separar electrodo de lesión del plexo braquial.
- NOTA:** La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.
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.

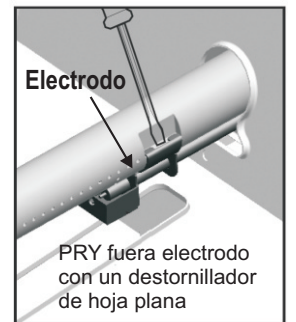
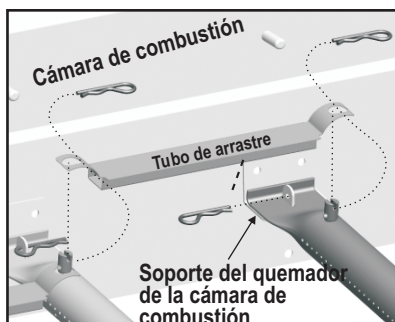
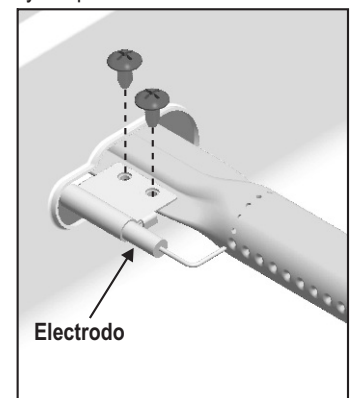
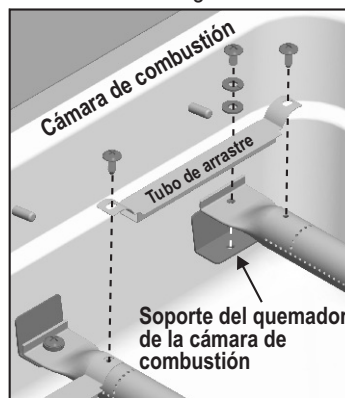
6. Cepille con un cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
7. Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.
8. Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido al desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.

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

Conexión correcta del quemador y la válvula



9. Fije el electrodo en el quemador.
10. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
11. Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.
12. Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores. Cambie los reguladores de llama y las parrillas de cocción.



Seguridad con los alimentos

La seguridad con los alimentos es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Siga estos cuatro pasos básicos para proteger a los alimentos contra las bacterias nocivas:

Limpieza: Lávese las manos, lave los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente, antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separación: Mantenga las carnes y las piezas de aves crudas separadas de los alimentos listos para comer, para evitar la contaminación cruzada. Use bandejas y utensilios limpios para servir los alimentos preparados.

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.

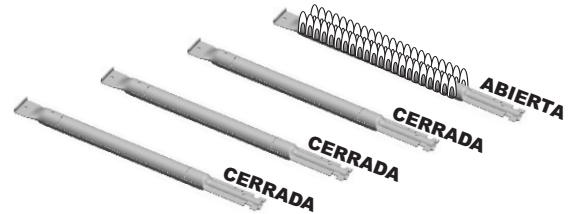
ADVERTENCIA: Para asegurarse que la comida se pueda comer sin peligro, debe cocinarse a las temperaturas internas mínimas señaladas en la tabla siguiente:

USDA* Temperaturas internas mínimas de cocción	
Pescado	145°F
Cerdo	160°F
Platos a base de huevos	160°F
Filetes y asados de carne de vaca, de ternera o de cordero	145°F
Carne molida de vaca, de ternera o de cordero	160°F
Ave entera (pavo, pollo, pato, etc.)	165°F
Carne molida o presas de pollo (pechuga de pollo, etc.)	165°F

*Departamento de Agricultura de Estados Unidos

Cocción indirecta

Las aves y los cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Coloque los alimentos sobre el(los) quemador(es) apagados; el calor de los quemadores encendidos circula lentamente por el interior de la parrilla y cuece la carne de ave y de otros tipos sin hacer contacto directo con las llamas. Este método disminuye considerablemente los fogonazos 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.



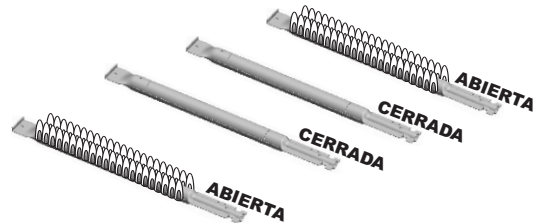
Cocción con 1 quemador

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.
- Coloque los alimentos sobre el(los) quemador(es) apagados.



Cocción con 2 quemadores

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

LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción	No. de art.
1	2	RUEDITA CON SEGURO	G401-0061-W1
2	2	RUEDITA FIJA	G606-0027-W1
3	1	REPISA INFERIOR	G518-1200-W1
4	2	UNIDAD DE IMÁN DE LA PUERTA	G501-0016-W1
5	1	PANEL DEL LADO IZQUIERDO	G528-1100-W1
6	1	PANEL DEL LADO DERECHO	G518-1100-W1
7	1	PANEL INFERIOR TRASERO	G518-0087-W1
8	1	OJAL PARA MANGUERA, PEQUEÑOS	G505-0039-W1
9	1	CÁMARA DE COMBUSTIÓN	G528-7300-W1
10	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, GUARDIA DE MANGUERA	G518-0015-W1
11	1	PORTAFÓSFOROS Y CADENA	G501-0068-W1
12	4	QUEMADOR PRINCIPAL	G515-2200-W1
13	4	ELECTRODO, QUEMADOR PRINCIPAL, C. CABLE Y CAJA DE RECOLECCIÓN	G515-0014-W1
14	3	TUBO DE ARRASTRE PARA LAS LLAMAS	G515-0015-W1
15	1	MÓDULO DE INTERRUPTOR DE ENCENDIDO	G518-0026-W1A
16	1	MANGUERA, VÁLVULA, REGULADOR	G518-5000-W1
17	1	TABLERO DE CONTROL SUPERIOR	G518-0018-W1
18	1	TABLERO DE CONTROL INFERIOR	G528-0006-W1
19	1	TABLERO DE CONTROL PARTE POSTERIOR(PROTECTOR CONTRA)	G518-0020-W1
20	2	CLAVIJA, PUERTA	G411-0054-W1
21	4	MARCO, PERILLA DE CONTROL	G614-0064-W1
22	5	PERILLA DE CONTROL	G518-0025-W1
23	1	TAPA SUPERIOR	G528-0200-W1
24	1	ASA DE LA TAPA SUPERIOR	G518-0006-W1
25	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, LADO IZQUIERDO, TAPA SUPERIOR	G518-0002-W1
26	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, LADO DERECHO, TAPA SUPERIOR	G518-0003-W1
27	1	REVESTIMIENTO INTERIOR, TAPA SUPERIOR	G528-0001-W1
28	2	TOPE RECTANGULAR DE CAUCHO PARA LA TAPA	G508-0063-W1
29	2	TOPE REDONDO DE CAUCHO PARA LA TAPA	G303-0038-W1
30	1	PLACA DEL LOGOTIPO, KENMORE	G528-0002-W1
31	1	MARCO PARA EL MEDIDOR DE TEMPERATURA	G503-0002-W1
32	1	MEDIDOR DE TEMPERATURA	G518-0075-W1
33	1	HERRAJES, UNIDAD DE LA TAPA	G433-0002-W1
34	1	ESTRIBO DELANTERO	G518-7000-W1
35	1	REPISA LATERAL DERECHA	G518-1300-W1
36	1	FALDA, REPISA LATERAL DERECHA	G518-1600-W1
37	1	BARRA PARA TOALLAS	G518-0032-W1

Clave	Cant.	Descripción	No. de art.
38	1	REPISA LATERAL IZQUIERDA	G518-0800-W1
39	1	MÁSCARA (FALDA) SUPERIOR, REPISA DEL LADO IZQUIERDO	G518-1700-W1
40	1	BANDEJA PARA LA GRASA, QUEMADOR LATERAL	G617-0035-W1
41	2	TOPE REDONDO DE CAUCHO PARA LA TAPA DEL QUEMADOR LATERAL	G501-0066-W1
42	1	TAPA, QUEMADOR LATERAL	G518-0036-W1
43	1	MÁSCARA INFERIOR C. ART, REPISA LATERAL IZQUIERDA	G528-0007-W1
44	1	PANEL SUPERIOR TRASERO, CARRITO	G518-0028-W1
45	1	MARCO PARA LA PERILLA DE CONTROL DEL QUEMADOR LATERAL	G528-0022-W1
46	1	QUEMADOR LATERAL	G518-0700-W1
47	1	ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL	G433-0047-W1
48	1	CABLE DEL ELECTRODO, QUEMADOR LATERAL	G401-0038-W1
49	1	REJILLA DEL QUEMADOR LATERAL	G501-0077-W1
50	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR PARA EL TANQUE	G518-0600-W1
51	1	MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	G515-0030-W2
52	1	TAPA, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	G515-0030-W1
53	1	PROTECTOR CONTRA EL CALOR, MÓDULO DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO	G513-0040-W1
54	1	PUERTA DEL LADO IZQUIERDO, SIN ASA	G528-4100-W1
55	2	ASA DE PUERTA	G518-0039-W1
56	1	PUERTA DEL LADO DERECHO, SIN ASA	G518-3200-W1
57	1	CESTA PARA CONDIMENTOS	G401-0057-W1
58	4	TERMODISIPADOR	G518-0010-W1
59	3	PARRILLA DE COCCIÓN, PRINCIPAL	G518-0009-W1
60	1	REJILLA PARA CALENTAR ALIMENTOS	G518-0008-W1
61	1	TORNILLO PARA EL TANQUE	G505-0047-W1
62	1	BANDEJA PARA LA GRASA	G515-4500-W1

No se ilustra

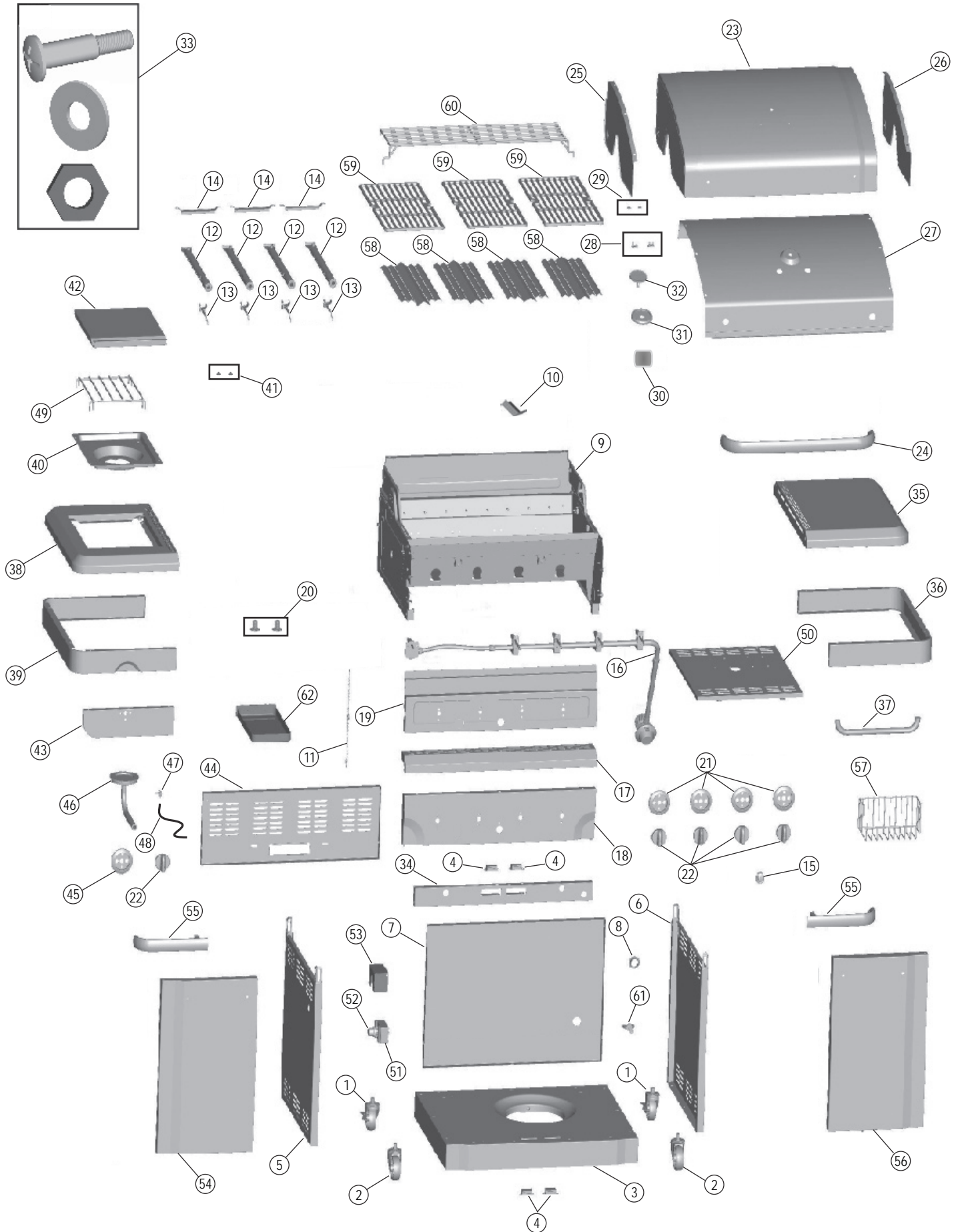
...	1	LLAVE INGLESA	G413-0032-W1
...	1	PAQUETE DE HERRAJES	G528-B001-W1
...	1	MANUAL DE ARMADO, INGLÉS	G528-020801-W1
...	1	MANUAL DE ARMADO, CASTELLANO	G528-020802-W1

Si al desempacar la parrilla, detecta que faltan herrajes o hay piezas dañadas, llame al 1-800-241-7548 para obtener piezas de repuesto.

Para pedir piezas de repuesto cuando la parrilla ya se haya usado, llame al 1-800-4-MY-HOME®.

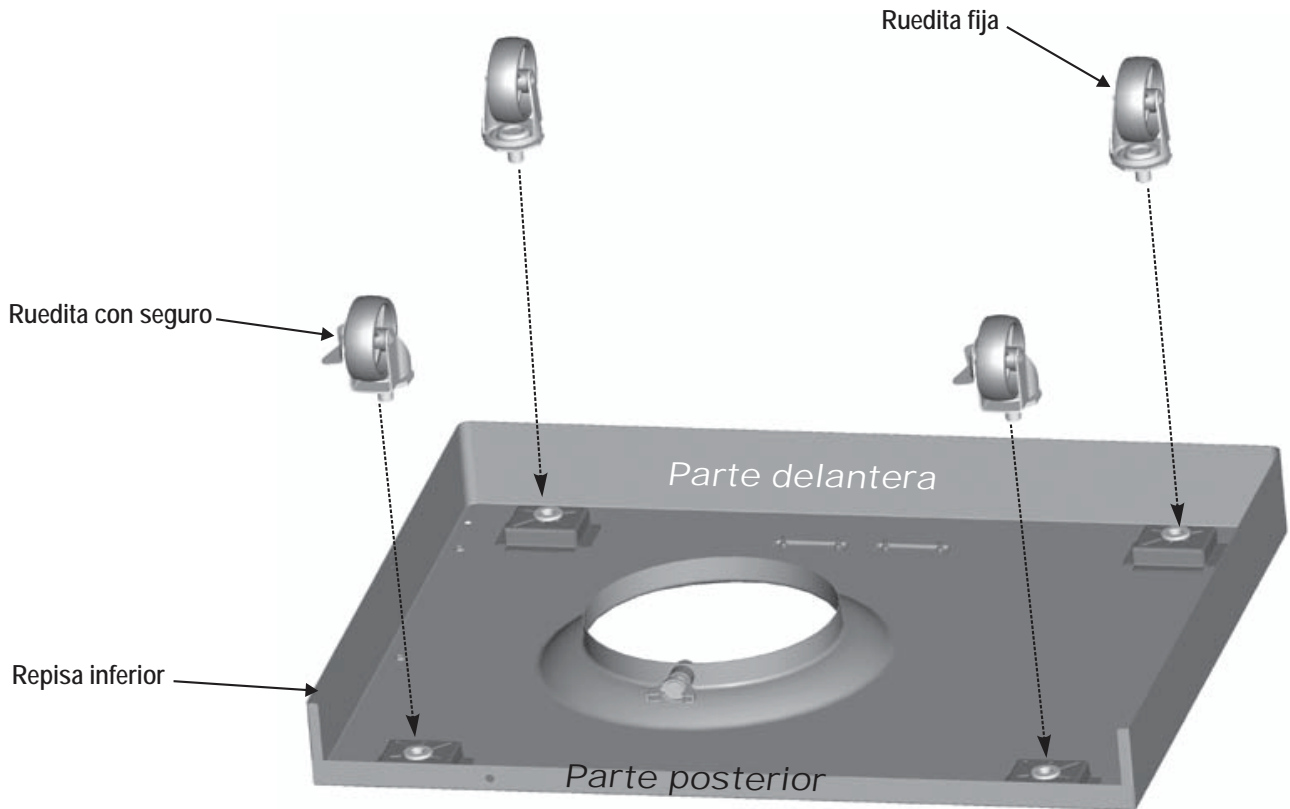
NOTA: Algunas de las piezas de la parrilla, ilustradas en los pasos de armado, pueden ser ligeramen te diferentes a las de su modelo de parrilla. Sin embargo, el método de armado es el mismo.

VISTA ESQUEMÁTICA DE PIEZAS



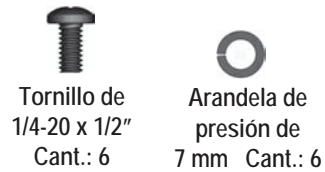
ARMADO

- 1 Con la llave que se suministra, instale las dos rueditas con seguro en la parte posterior de la repisa inferior y las dos rueditas fijas en la parte delantera.

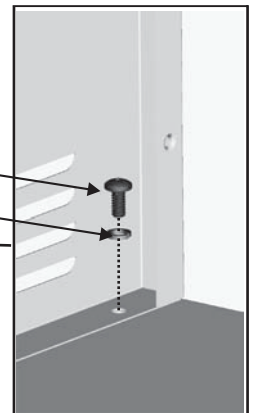


- 2 Instale los paneles laterales en la repisa inferior con tres tornillos de 1/4-20 x 1/2" y arandelas de presión de 7 mm en cada panel.

IMPORTANTE: El panel con el orificio debe ir sobre el lado izquierdo de la repisa inferior.

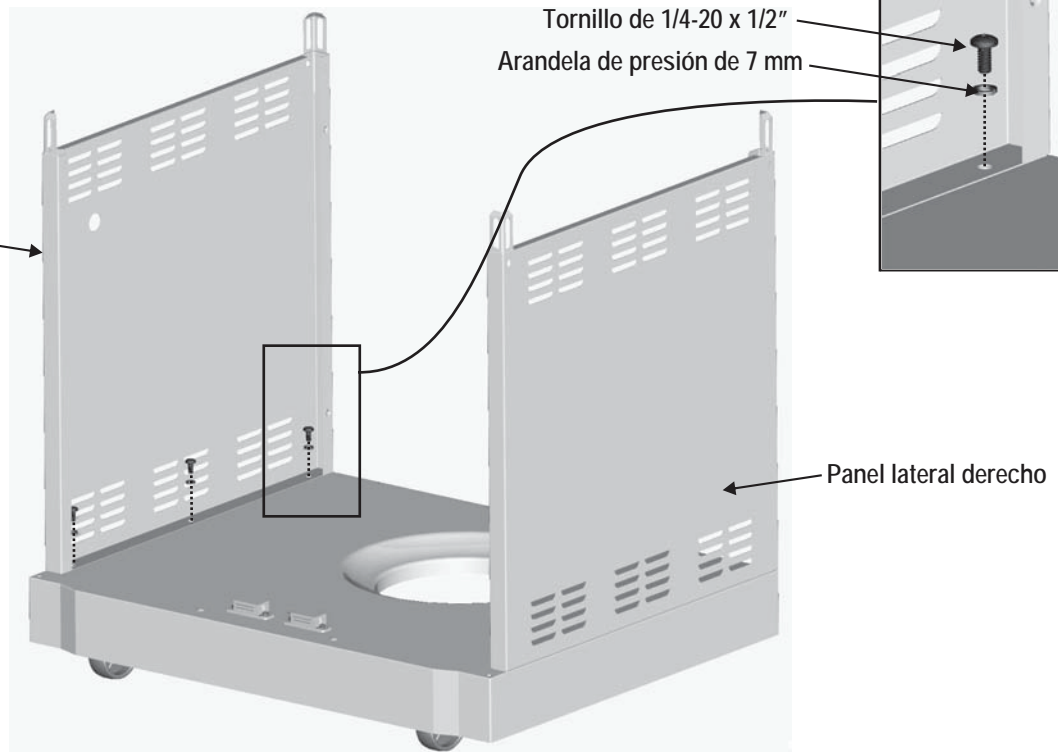


Tornillo de 1/4-20 x 1/2"
Arandela de presión de 7 mm



Panel del lado izquierdo (con orificio)

Recuerde que debe empujar los paneles laterales todo lo que pueda hacia la parte posterior de la repisa inferior, antes de apretar completamente los tornillos.

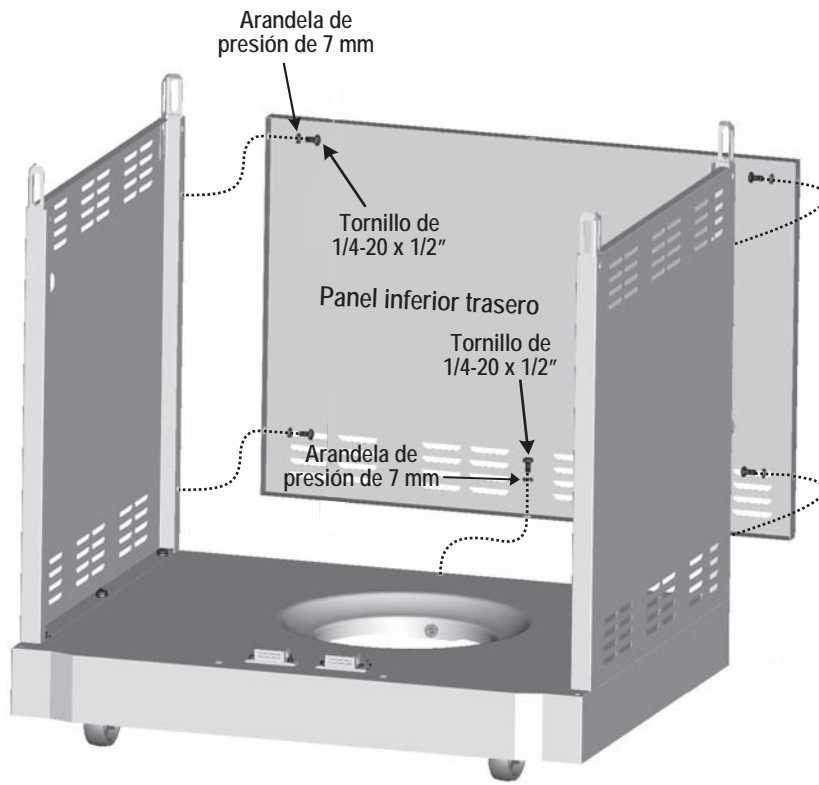


3

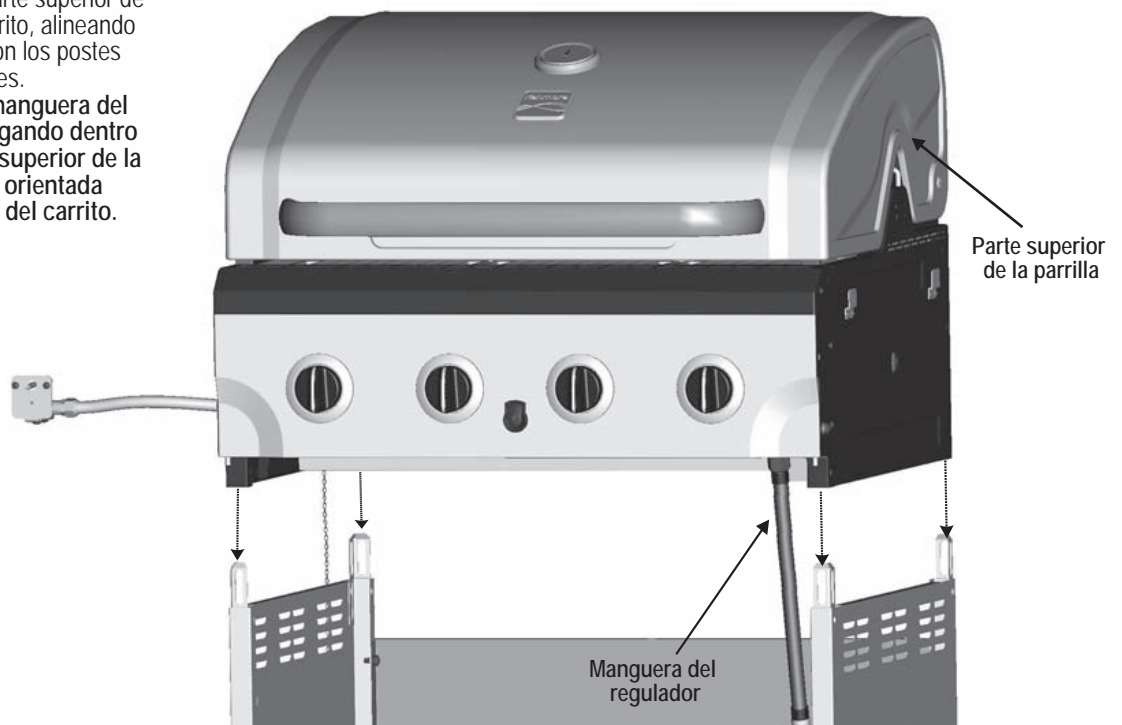
Coloque el panel inferior trasero entre los paneles laterales, en la parte posterior de la repisa inferior. Fije el panel inferior trasero a los paneles laterales con dos tornillos de 1/4-20 x 1/2" y arandelas de presión de 7 mm en cada lado. Fije el panel inferior trasero a la repisa inferior con un tornillo de 1/4-20 x 1/2" y arandela de presión de 7 mm.


Tornillo de 1/4-20 x 1/2"
Cant.: 5


Arandela de presión de 7 mm
Cant.: 5

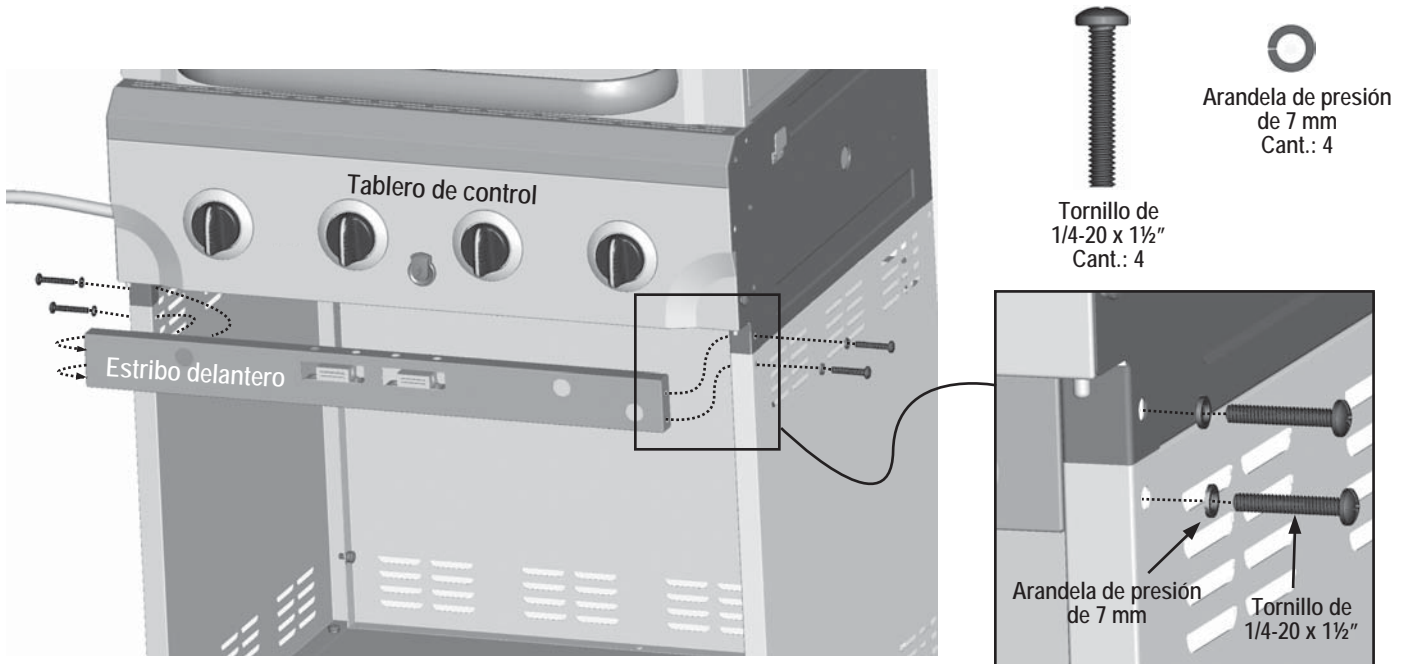
**4**

Para este paso se necesita que dos personas levanten la parte superior de la parrilla y la coloquen sobre el carrito. Baje cuidadosamente la parte superior de la parrilla sobre el carrito, alineando las ranuras de ésta con los postes de los paneles laterales. Compruebe que la manguera del regulador quede colgando dentro del carrito. La parte superior de la parrilla debe quedar orientada hacia el lado abierto del carrito.







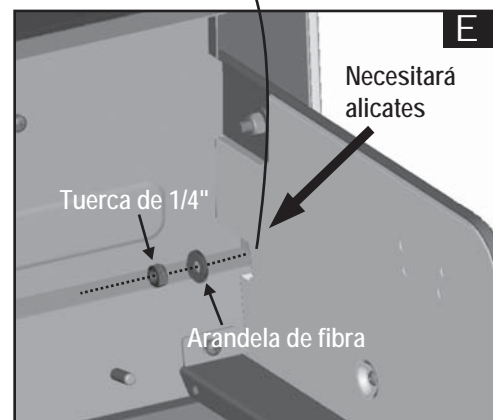
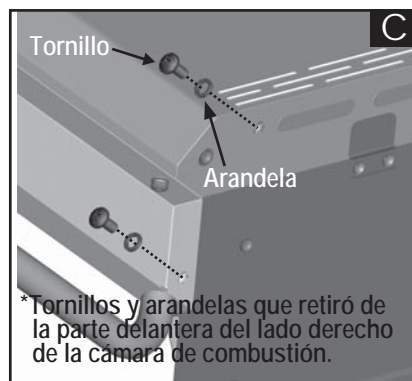
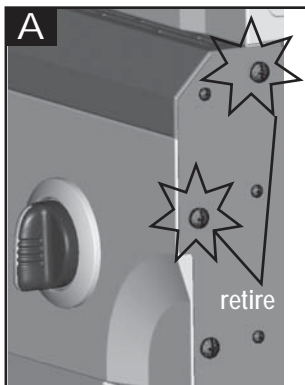
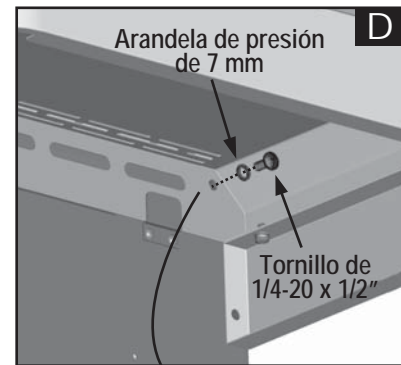
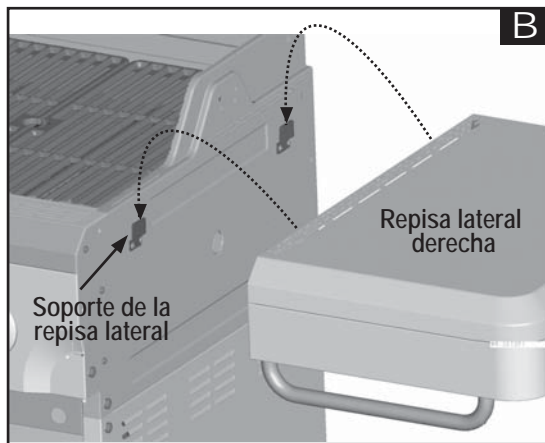
5

Introduzca el estribo delantero debajo del tablero de control y entre los paneles laterales del carrito. Fíjelo con dos tornillos de 1/4-20 x 1 1/2" y arandelas de presión de 7 mm en cada lado.

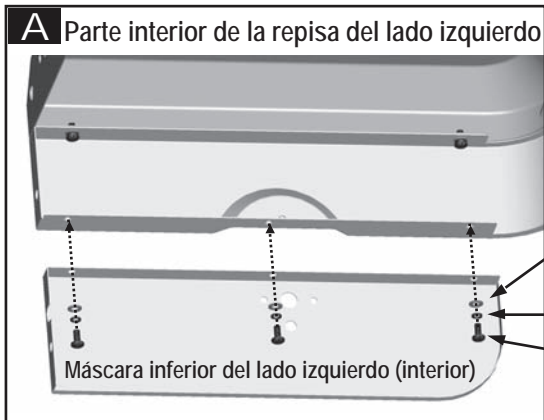
**6**








Retire los dos tornillos y arandelas que están instalados en la parte delantera del lado derecho de la cámara de combustión, como se ilustra en A. Introduzca el reborde de la repisa del lado derecho en los soportes para la repisa, ubicados en el lado de la cámara de combustión, como se ilustra en B. Instale la parte delantera de la repisa lateral con los dos tornillos y arandelas que retiró del lado derecho de la cámara de combustión, como se ilustra en C. Fije la parte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20 x 1/2", arandela de presión de 7 mm, arandela de fibra y tuerca de 1/4", como se ilustra en D y E.

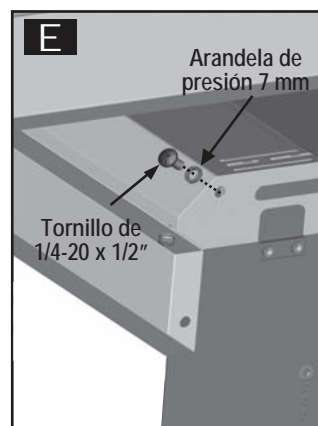
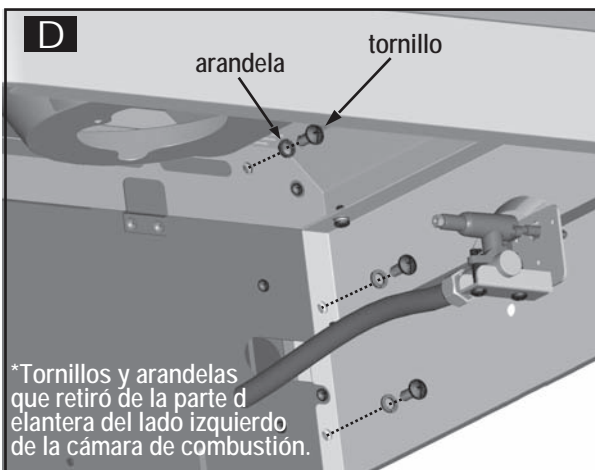
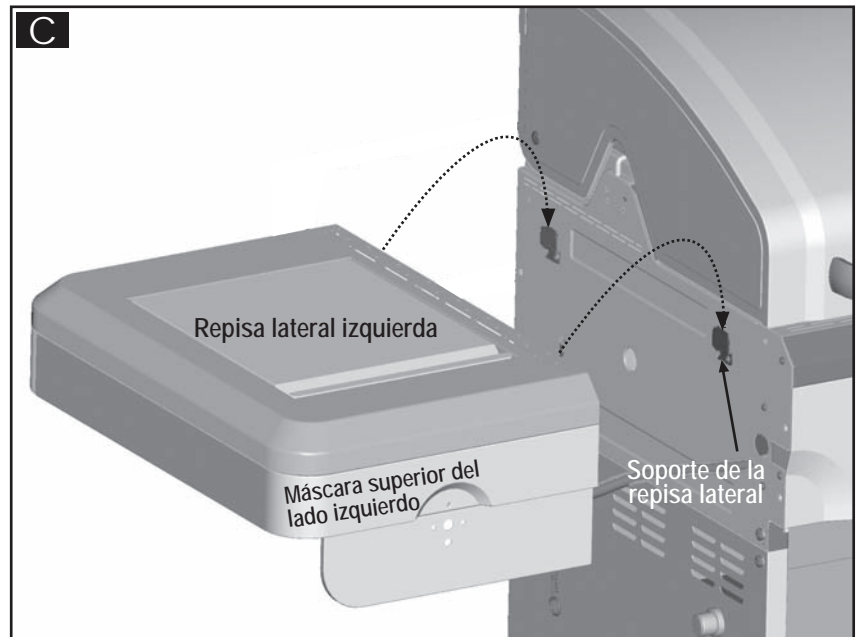
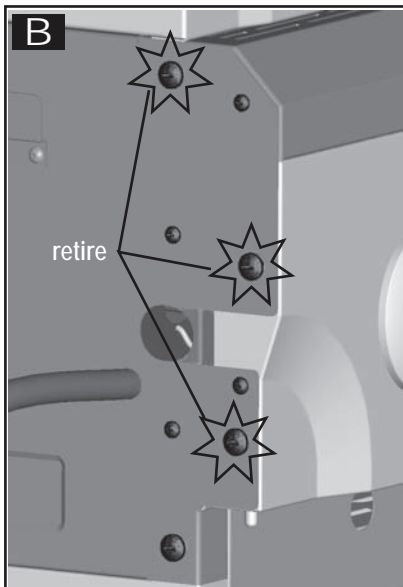
-  Tornillo de 1/4-20 x 1/2" Cant.: 1
-  Arandela de presión de 7 mm Cant.: 1
-  Arandela de fibra Cant.: 1
-  Tuerca de 1/4" Cant.: 1



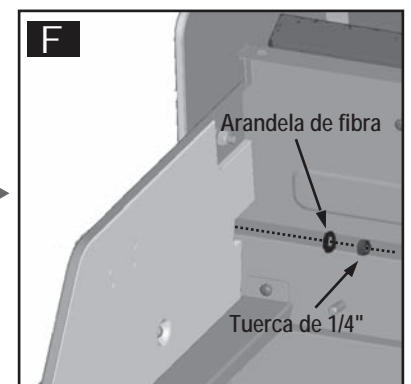
- 7** Instale la máscara inferior del lado izquierdo en la máscara superior del lado izquierdo con tres tornillos No. 10 de 3/8", arandelas de presión de 5 mm y arandelas planas de 5 mm, como se ilustra en A.
 Retire los tres tornillos y arandelas que estaban instaladas en la parte delantera del lado izquierdo de la cámara de combustión, como se ilustra en B.
 Introduzca la brida de la repisa del lado izquierdo en los soportes para la repisa lateral, ubicados en el lado de la cámara de combustión, como se ilustra en C.
 Fije la parte delantera de la repisa lateral con los tres tornillos y arandelas que retiró de la parte delantera de lado de la cámara de combustión, como se ilustra en D.
 Fije la parte posterior de la repisa con un tornillo de 1/4-20 x 1/2", arandela de presión de 7 mm, arandela de fibra y tuerca de 1/4", como se ilustra en E y F.



- | | |
|---|---|
|  Tornillo No. 10 de 3/8"
Cant.: 3 |  Tornillo de 1/4-20 x 1/2"
Cant.: 1 |
|  Arandela de presión de 5 mm
Cant.: 3 |  Arandela de presión de 7 mm
Cant.: 1 |
|  Arandela plana de 5 mm
Cant.: 3 |  Arandela de fibra
Cant.: 1 |
| |  Tuerca de 1/4"
Cant.: 1 |

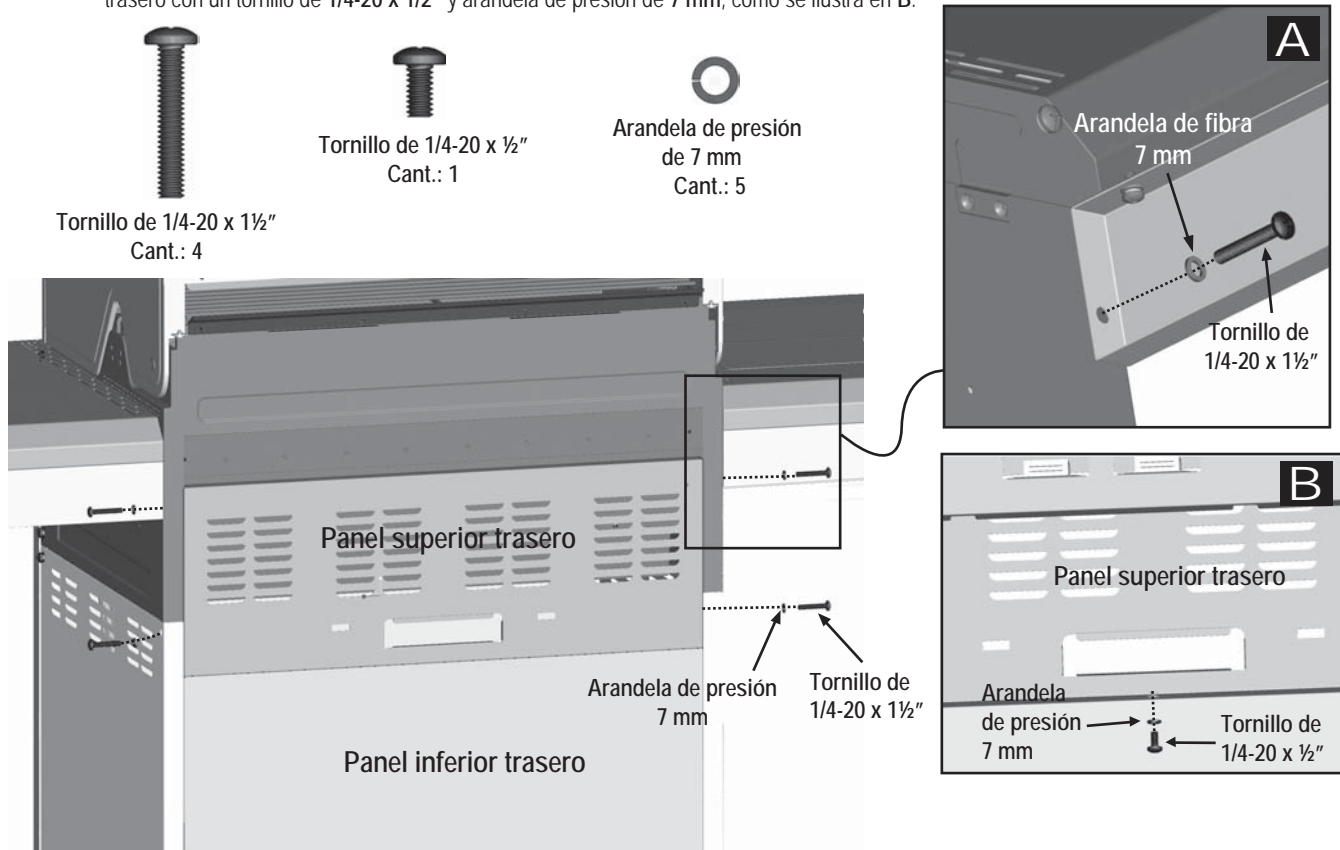


Nota: Para mayor claridad, en la ilustración no aparecen algunas de las piezas

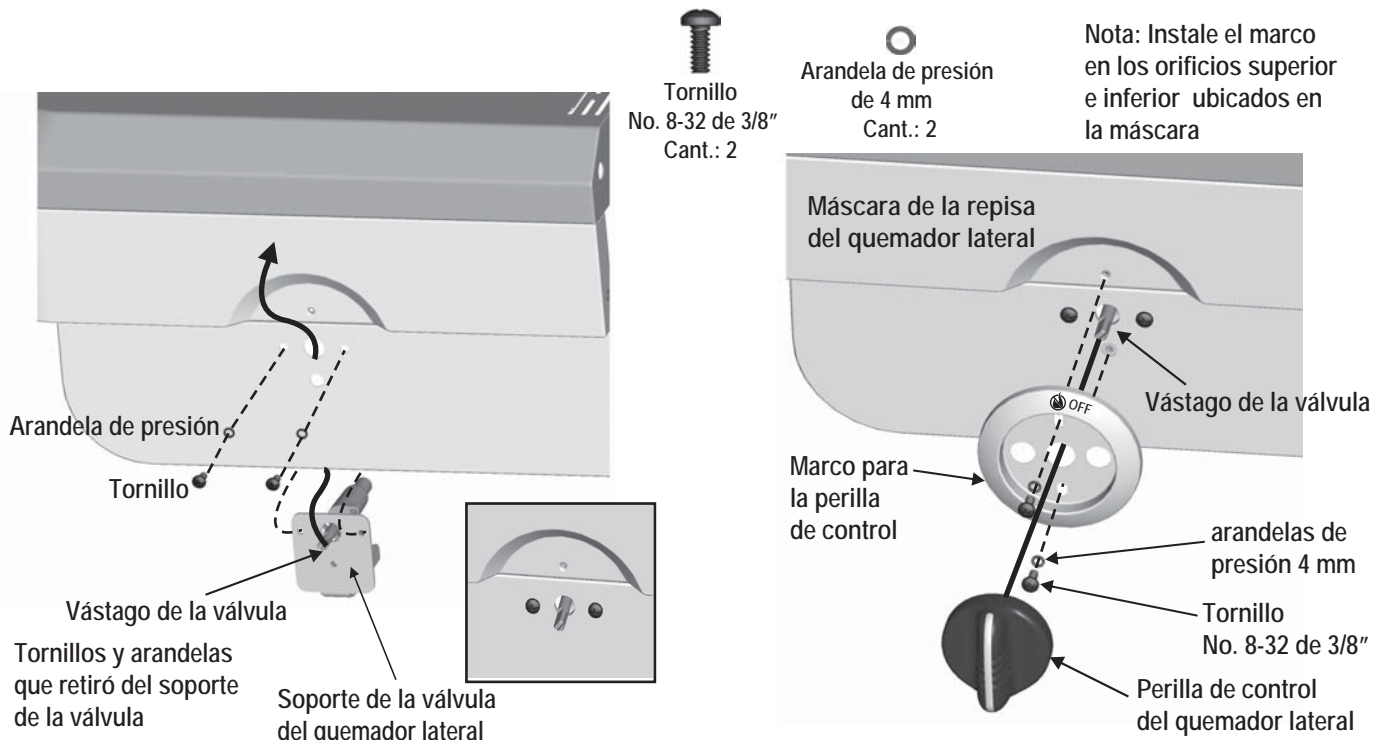


8

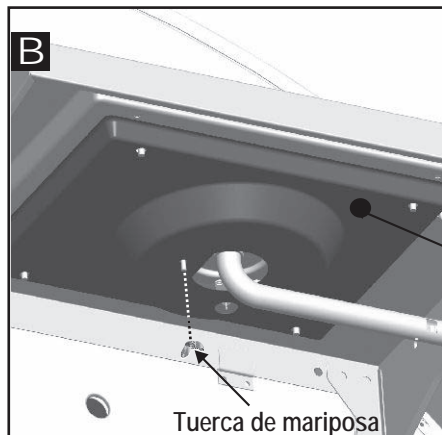
En la parte posterior de la parrilla, coloque el panel superior trasero entre los paneles laterales y por encima del panel inferior trasero. Fije el tablero superior trasero en los orificios inferiores, con un tornillo de 1/4 - 20 x 1 1/2" y arandela de presión de 7 mm en cada lado. En los orificios superiores, con un tornillo de 1/4-20x1 1/2" y arandela de presión de 7 mm en cada lado, como se ilustra en A. En el carrito, fije el panel superior trasero con un tornillo de 1/4-20 x 1/2" y arandela de presión de 7 mm, como se ilustra en B.

**9**

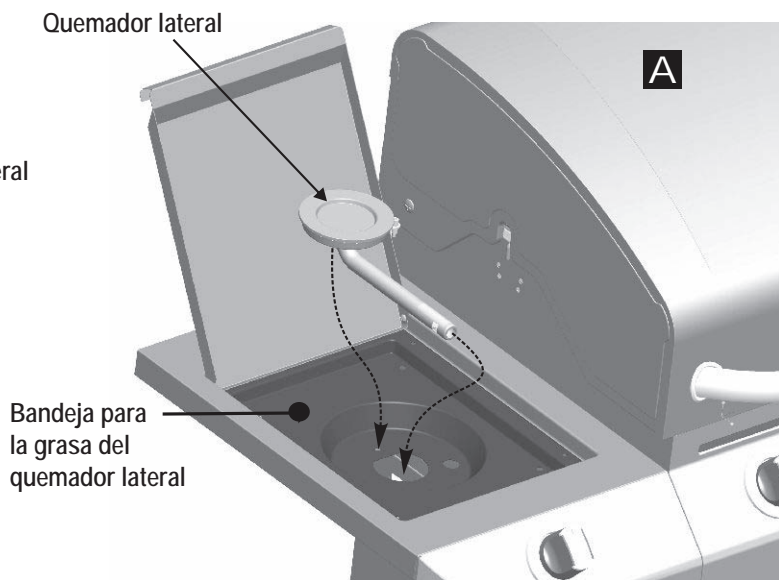
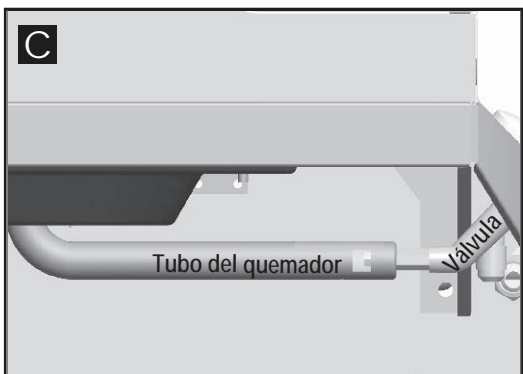
Primero, retire los dos tornillos y arandelas de presión, instalados en fábrica, del soporte de la válvula del quemador lateral. Ubique el soporte de la válvula del quemador lateral debajo de la máscara de la repisa del mismo, de manera tal que el vástago del quemador pase a través del orificio central más grande de la máscara. Alinee los orificios del soporte de la válvula con los orificios del lado izquierdo y derecho ubicados en la máscara. Fijelo con las arandelas de presión y los tornillos que retiró del soporte. Luego, coloque el marco del quemador lateral sobre el vástago de la válvula, en la parte delantera de la máscara. Alinee los orificios pequeños del marco de la perilla con los orificios superior e inferior de la máscara; recuerde que la palabra "OFF" debe quedar en la parte superior. Fijelo con dos tornillos No. 8 de 32 x 3/8" y arandelas de presión de 4 mm. Presione la perilla de control del quemador lateral contra el vástago de la válvula.



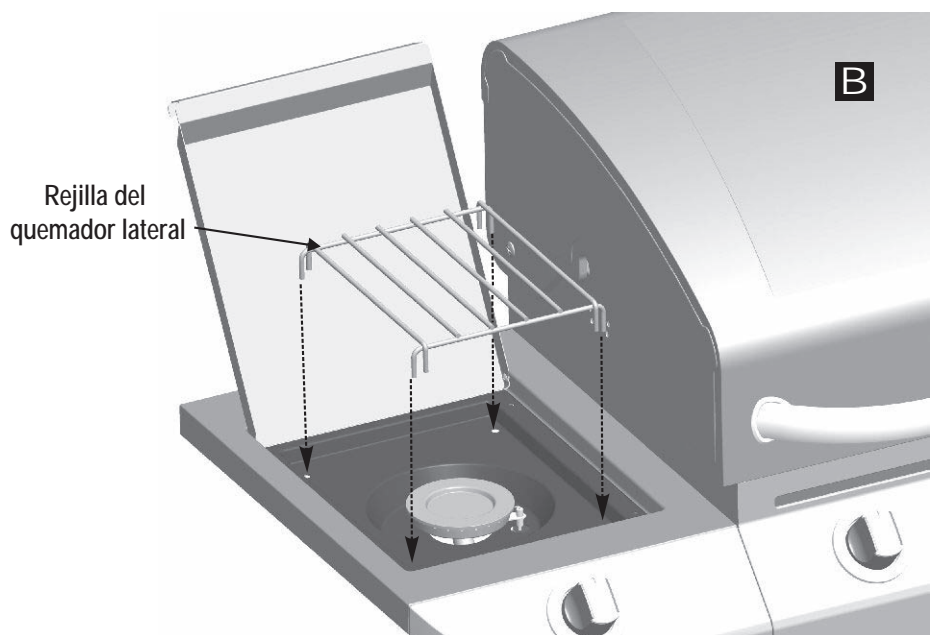
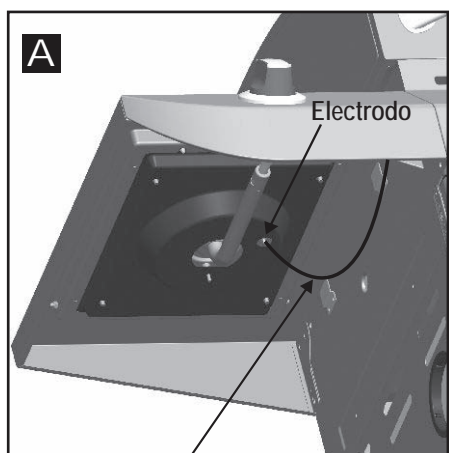
10 Introduzca el quemador lateral en la repisa del lado izquierdo. El vástago de la parte inferior del quemador cabe en el orificio pequeño ubicado en la parte posterior de la bandeja para jugos de la repisa, que se ilustra en **A**. Fije el quemador a la bandeja para la grasa del quemador lateral con una tuerca de mariposa, como se ilustra en **B**. Verifique que el tubo del quemador quede conectado a la válvula del quemador lateral, como se ilustra en **C**.



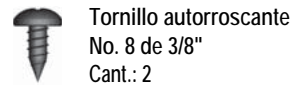
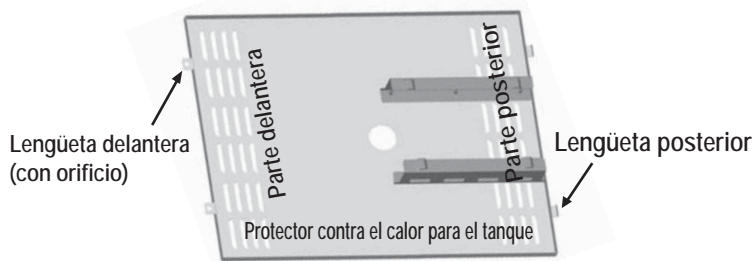

Tuerca de mariposa
Cant.: 1



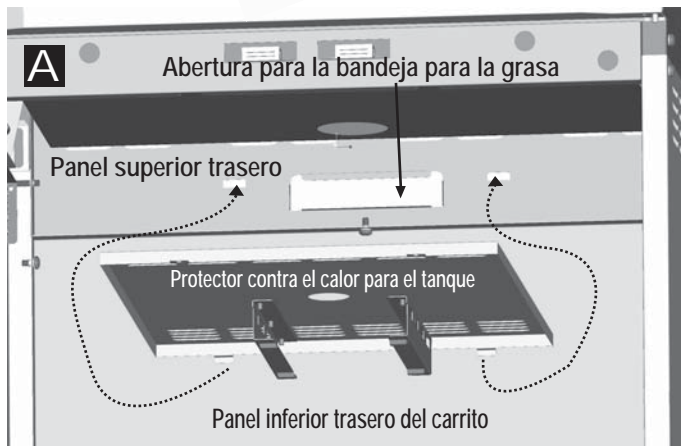
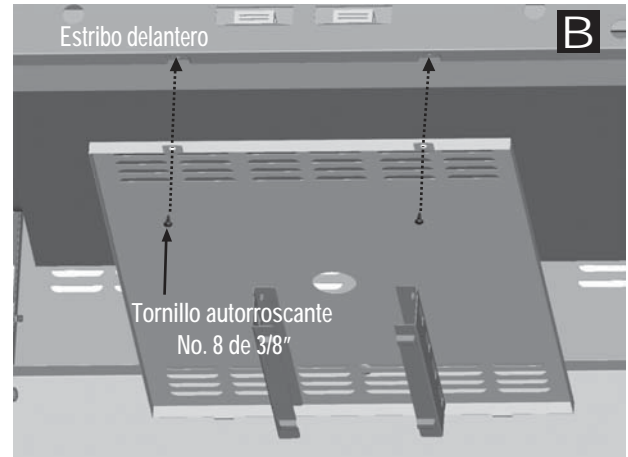
11 Bajo la repisa del quemador lateral, fije el cable del encendedor del quemador lateral en el electrodo, como se ilustra en **A**. Coloque la rejilla del quemador lateral en la repisa, alineando las patas de la rejilla con los orificios ubicados en la repisa, como se ilustra en **B**.



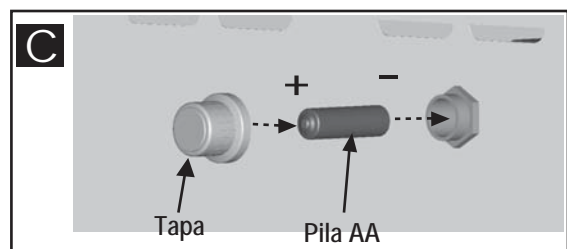
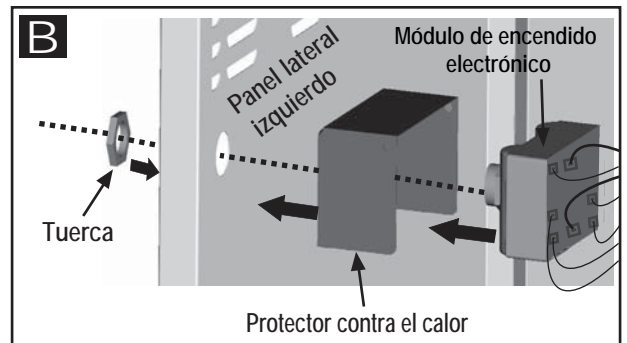
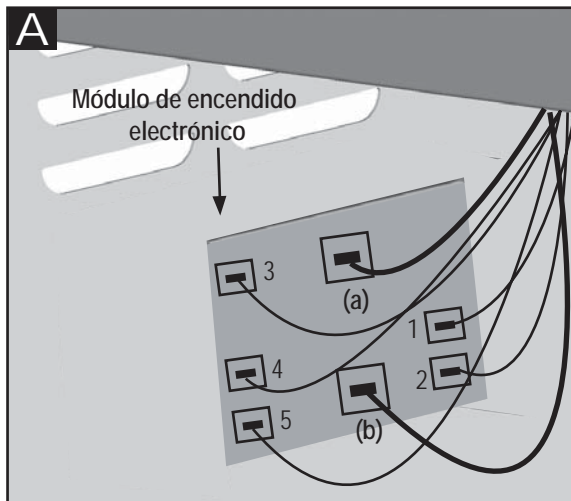
- 12** Dentro del carrito, introduzca las lengüetas del protector posterior en las ranuras ubicadas junto a las aberturas para la bandeja para la grasa, en el panel superior trasero, como se ilustra en A. Fije las lengüetas (con orificios) de la parte delantera del protector contra el calor debajo del estribo delantero con dos tornillos autorroscantes No. 8 de 3/8", como se ilustra en B.



Nota: Para mayor claridad, en la ilustración no aparecen algunas de las piezas.

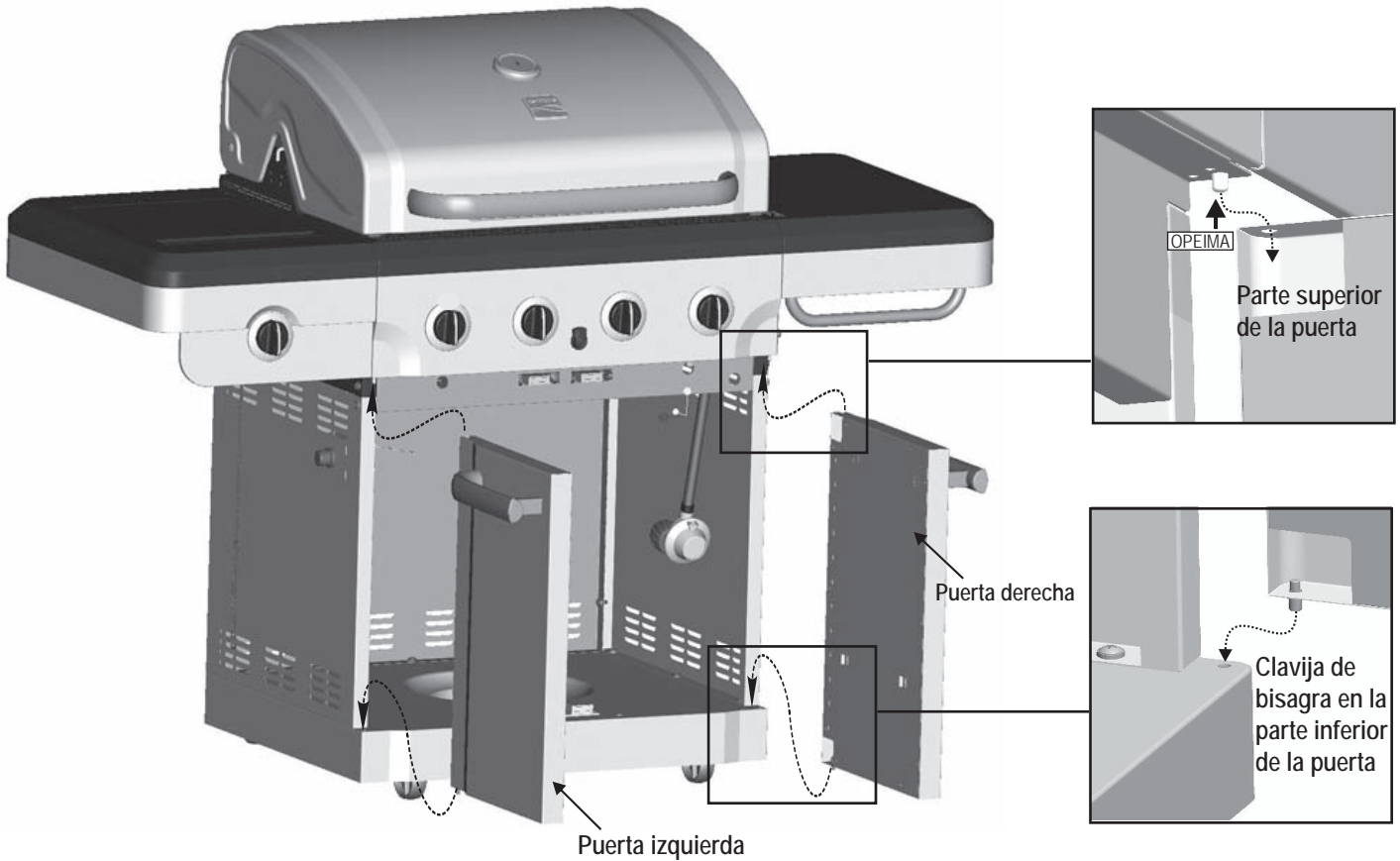


- 13** Conecte cada uno de los cables de los electrodos del quemador principal y del quemador lateral en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. En total, (5) conexiones, como se ilustra en A. Conecte los dos cables [(a) y (b)] del mazo de cables del interruptor en la parte posterior del módulo de encendido electrónico. En total, (2) conexiones, como se ilustra en A. **NOTA: Los terminales del interruptor son más grandes que los terminales del electrodo y deben instalarse únicamente en los lugares señalados como (a) y (b).** Desenrosque la tapa y la tuerca del módulo de encendido electrónico. Con la tuerca, fije el módulo de encendido electrónico y el protector contra el calor en el panel del lado izquierdo del carrito, como se ilustra en B. Coloque una pila AA en el encendedor, con el polo negativo (–) por delante. Luego coloque la tapa, como se ilustra en C.

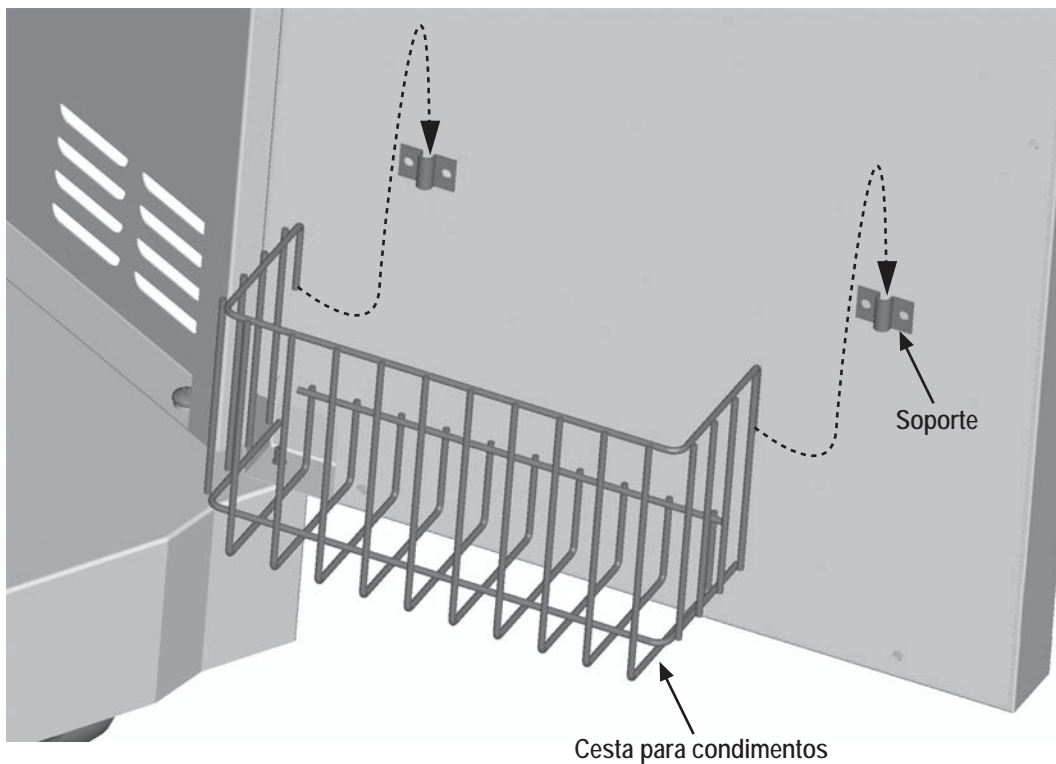


14

Inserte la chaveta de bisagra de la parte inferior de las puertas en el orificio de la repisa inferior. Oprima la chaveta de bisagra superior ubicada en el estribo delantero, alinee el orificio de la bisagra ubicado en la parte superior de la puerta, y suelte la chaveta de bisagra de manera que entre en la puerta.

**15**

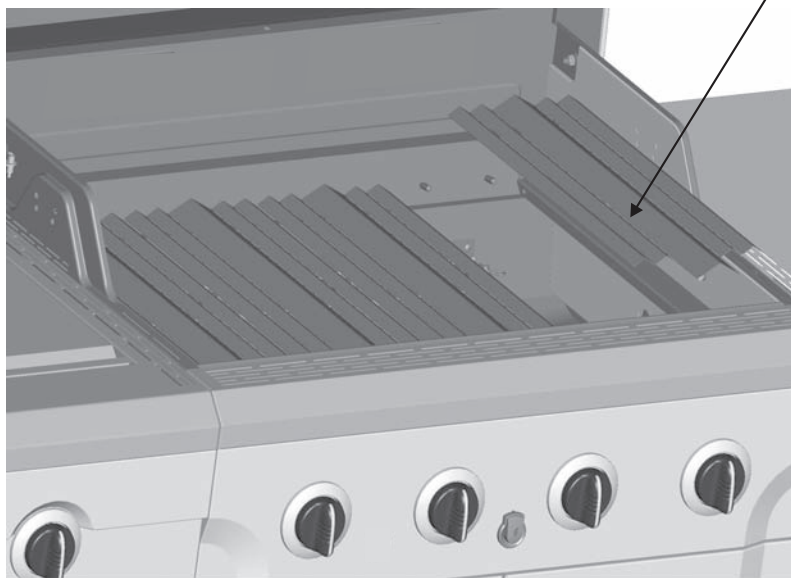
Coloque la cesta para los condimentos en la parte interior de la puerta del lado derecho; recuerde que debe introducir las patas de la cesta en los soportes que fueron instalados en la parte interior de la puerta, como se ilustra abajo.



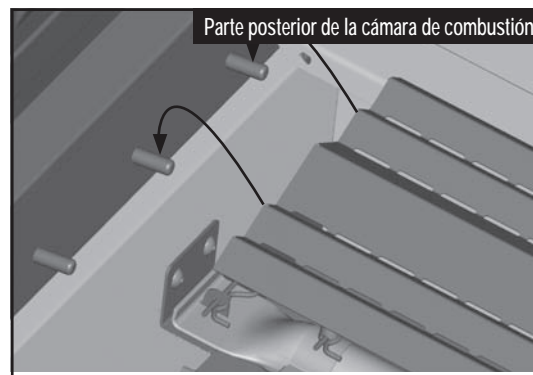
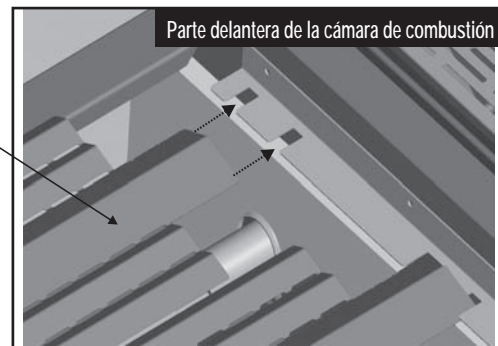
16

Instale los termodisipadores deslizando un extremo de cada uno de estos en las ranuras ubicadas en la parte delantera de la cámara de combustión y apoyando el extremo opuesto en las chavetas de la parte posterior de la misma.

Nota: Para mayor claridad, en la ilustración no aparecen algunas de las piezas



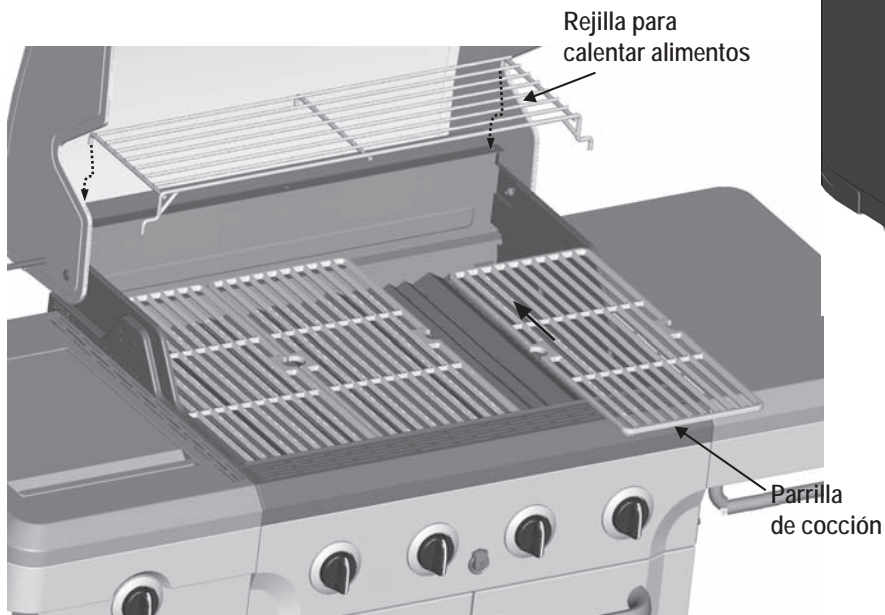
Termodisipador



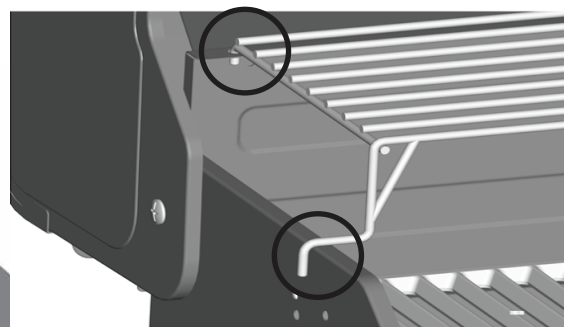
17

Coloque las parrillas de cocción en la cámara de combustión, como se ilustra. Inserte los extremos de los dos alambres de la parte posterior de la rejilla para calentar alimentos, en los orificios ubicados en la parte posterior de la cámara de combustión. Los alambres de la parte delantera de la rejilla para calentar alimentos se apoyan en los lados de la cámara de combustión.

Nota: Para mayor claridad, en la ilustración no aparecen algunas de las piezas



Rejilla para calentar alimentos armada



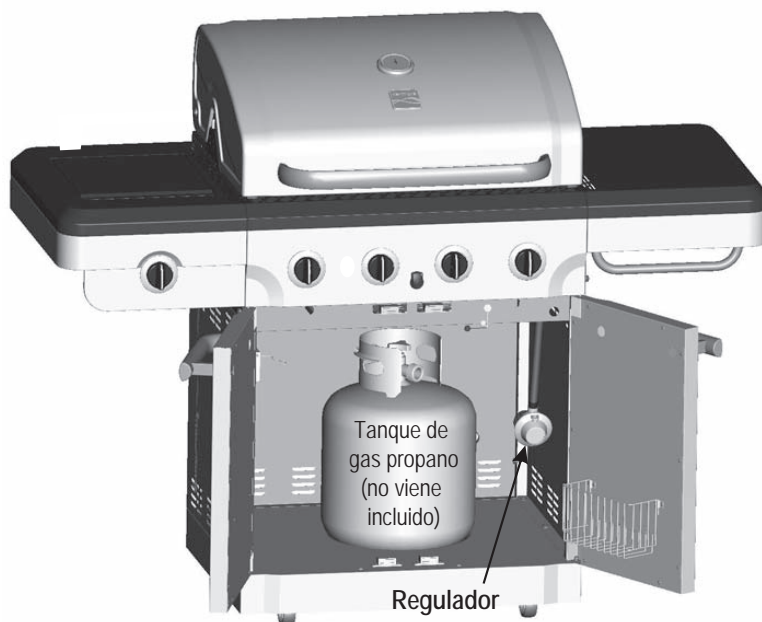
18

EL TANQUE DE GAS SE VENDE POR SEPARADO. Llene el tanque y haga una prueba para detectar fugas, antes de conectarlo a la parrilla y al regulador (lea la sección de Uso y mantenimiento). Una vez que el tanque esté lleno y haya hecho la prueba contra fugas, colóquelo en el orificio de la repisa inferior. **Verifique que la válvula del tanque quede orientada hacia la parte delantera de la parrilla.** Con el tornillo para el tanque, fije éste debajo de la repisa inferior. **Antes de usar el aparato, lea las instrucciones para el Control de la llama del quemador y las instrucciones importantes de seguridad en la sección de Uso y mantenimiento de este manual.**



Siempre mantenga los tanques de gas en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.

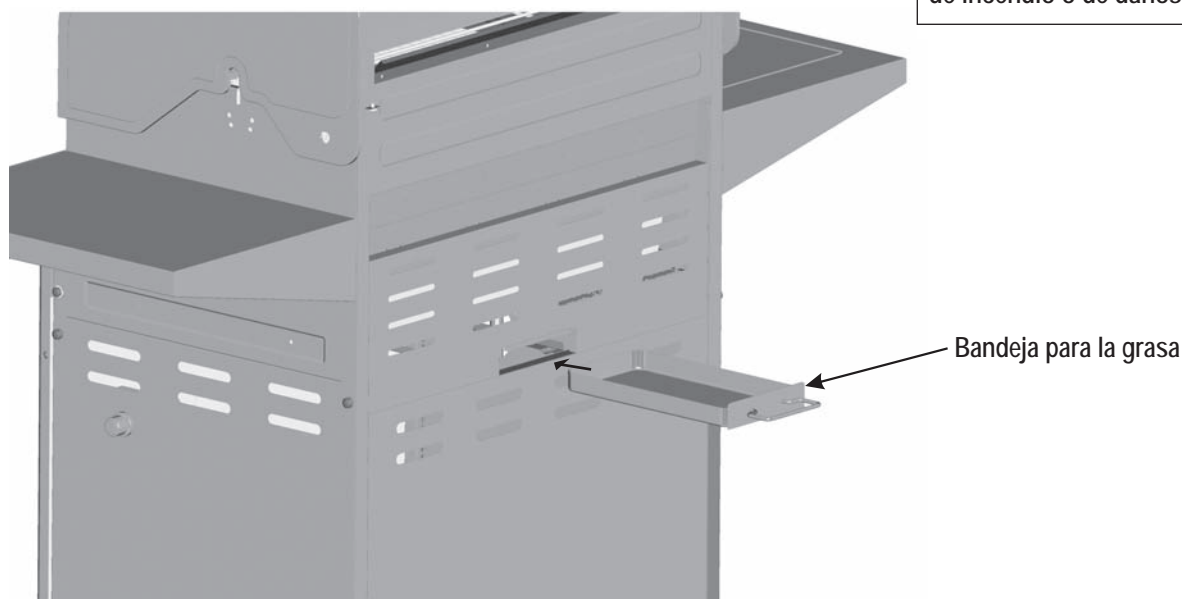
	CAUTION	
<p>Una vez que el tanque haya quedado instalado, la válvula del tanque debe quedar orientada hacia la parte delantera del carrito. Si no se instala correctamente el tanque, se puede dañar la manguera de gas durante el suministro, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio.</p>		



19

En la parte posterior de la parrilla, introduzca la bandeja para la grasa en la abertura del panel superior trasero.

	CAUTION	
<p>Si no instala la bandeja para la grasa, goteará grasa caliente desde el fondo de la parrilla, lo que puede ocasionar el riesgo de incendio o de daños a la propiedad.</p>		



CASOS DE EMERGENCIA: 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
Fugas de gas de mangueras agrietadas, cortadas o quemadas.	<ul style="list-style-type: none"> Manguera dañada. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre el gas en el cilindro o en la fuente de los sistemas de gas natural. Si la manguera está agrietada o presenta cortaduras, pero no está quemada, simplemente cambie la unidad de válvula/manguera/ regulador. Si la manguera está quemada, podría deberse a otra causa y no a defectos en la unidad de válvula/manguera/regulador. No vuelva a usar la parrilla hasta que un fontanero o técnico en equipos a gas haya investigado y corregido el problema.
Fuga de gas del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla mecánica debido a la oxidación o al mal uso. 	<ul style="list-style-type: none"> Cambie el cilindro de gas.
Fuga de gas de la válvula del cilindro.	<ul style="list-style-type: none"> Falla de la válvula del cilindro debida al mal uso o a falla mecánica. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Devuelva el cilindro al proveedor de gas.
Fuga de gas entre el cilindro y la conexión del regulador.	<ul style="list-style-type: none"> Instalación inadecuada, la conexión no está bien apretada, falla de la junta de caucho. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre la válvula del cilindro de gas. Retire el regulador del tanque y examine visualmente la junta de caucho para detectar cualquier daño. Lea las secciones tituladas <i>Prueba para detectar fugas en un cilindro de gas</i> y <i>Cómo conectar el regulador al cilindro de gas</i>.
Sale fuego por el tablero de control.	<ul style="list-style-type: none"> Fuego en la sección del tubo del quemador debido a un bloqueo. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 secciones sobre la presencia de arañas y la limpieza de la unidad de quemador en esta Guía de uso y mantenimiento.
Hay continuamente fuego producido por la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.	<ul style="list-style-type: none"> Demasiada grasa acumulada en la zona del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> 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, la bandeja para la grasa y toda otra superficie.

Resolución de problemas

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
<p>El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>)</p> <p><i>Continúa en la página siguiente.</i></p>	<p>PROBLEMAS DE GAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Está tratando de encender el quemador equivocado. El quemador no está conectado a la válvula de control. Obstrucción en el quemador. No hay flujo de gas. Hay vapor atrapado en la tuerca de unión al tanque de gas. La tuerca de unión y la válvula del tanque de gas no están bien conectadas. <p>PROBLEMAS DE ELECTRICIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> Electrodo agrietado o roto; salen "chispas de la grieta". La punta del electrodo no está en la posición correcta. El cable o el electrodo está cubierto con restos de comida. Los cables están flojos o desconectados. Los cables producen cortocircuitos (chispas) entre el encendedor y el electrodo. Pila gastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Lea las instrucciones en el tablero de control y en la sección titulada <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. Verifique que el tubo de los quemadores no esté obstruido con telarañas u otras materias. Lea la parte referente a la limpieza en la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. 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>. Cierre las perillas y desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo. 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. Cambie el (los) electrodo(s). <p>Quemadores principales:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajustela si es necesario. <p>Quemador lateral:</p> <ul style="list-style-type: none"> La punta del electrodo debe estar orientada hacia el orificio de combustión del puerto del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajustela si es necesario. <ul style="list-style-type: none"> Limpie el cable y el electrodo con alcohol de frotar y un hisopo limpio. Vuelva a conectar los cables o cambie la unidad de electrodo/cable. Cambie la unidad del cable del encendedor / el electrodo. Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA.

Resolución de problemas (continuación)

Problema	Causas probables	Medidas de prevención / solución
El quemador o los quemadores no se enciende(n) al usar el encendedor. (Lea además la sección <i>Resolución de problemas del encendido electrónico</i>)	ENCENDIDO ELECTRÓNICO: <ul style="list-style-type: none"> No hay chispa, no hay sonido de encendido. No hay chispa, hay un sonido leve de encendido. Hay chispas, pero no en el electrodo o a plena potencia. 	<ul style="list-style-type: none"> Lea la sección I de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. Lea la sección II de <i>Sistema de encendido electrónico</i>. Lea la sección III de <i>Sistema de encendido electrónico</i>.
El quemador o los quemadores no se encienden con fósforos.	<ul style="list-style-type: none"> Lea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. El fósforo no llega al punto de encendido. Método inadecuado de encendido con fósforos. 	<ul style="list-style-type: none"> Use un fósforo de palito largo (fósforo para encender chimeneas). Lea la parte titulada <i>Encendido con fósforos</i> de la sección <i>Uso y mantenimiento</i>. Verifique que el tanque de gas esté cargado.
Caída repentina del flujo de gas o llama reducida.	<ul style="list-style-type: none"> Se acabó el gas. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. Hay vapor atrapado en la conexión de la tuerca de unión y el tanque de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo bajas, cierre la perilla y la válvula del tanque de gas. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y haga una prueba para detectar fugas. Abra la válvula del tanque de gas, espere 30 segundos y, luego, encienda la parrilla. Cierre las perillas de control y la válvula del cilindro de gas. Desconecte la tuerca de unión del tanque. Vuelva a conectarla y trate de nuevo.
Llamas que se apagan.	<ul style="list-style-type: none"> Vientos fuertes o en ráfagas. Bajo flujo de gas propano. Se activó la válvula por sobrecarga de gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Gire el frente de la parrilla de modo que quede de cara al viento, o aumente la graduación de las llamas. Recargue el tanque de gas. Lea lo referente a la <i>Caída repentina del flujo de gas</i> en la sección anterior.
Fogonazos.	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa. Carne sumamente grasosa. Temperatura de cocción demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. Desgrase la carne antes de cocinarla a la parrilla. Ajuste (baje) la temperatura según corresponda.
Fuegos persistentes, producidos por la grasa.	<ul style="list-style-type: none"> Grasa atrapada por acumulación de restos de comida alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Retorno de las llamas... (fuego en los tubos del quemador).	<ul style="list-style-type: none"> El quemador o los tubos del quemador están obstruidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Cierre las perillas. Limpie el quemador o los tubos del quemador. Lea la sección de limpieza del quemador de <i>Uso y mantenimiento</i>.
No se puede recargar el tanque de gas propano.	<ul style="list-style-type: none"> Algunos vendedores de gas usan boquillas de llenado viejas, con las roscas gastadas. 	<ul style="list-style-type: none"> Las boquillas desgastadas no tienen suficiente "agarre" para conectarse a la válvula. Comuníquese con otro vendedor de gas.
Uno de los quemadores no enciende del (de los) otro(s) quemador(es).	<ul style="list-style-type: none"> Acumulación de grasa o de partículas de comida en el (los) extremo(s) del (de los) tubo(s) de arrastre. 	<ul style="list-style-type: none"> Limpie el (los) tubo(s) de arrastre con un cepillo de alambre.

Resolución de problemas - Encendido electrónico

Problema (encendido)	Causas probables	Procedimiento de revisión	Medidas de prevención / solución
<p>SECCIÓN I</p> <p>No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado, no se puede escuchar el ruido de chispas módulo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La pila no está instalada adecuadamente. • Pila gastada. • Módulo de chispas defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Revise la orientación de la pila. • ¿Es una pila usada? • Si no se generan chispas con la pila nueva y las conexiones del cable están bien hechas, el módulo está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Instale la pila (verifique que los conectores "+" y "-" estén orientados correctamente, con el extremo "+" hacia arriba y el extremo "-" hacia abajo). • Cámbiela por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Cambie la unidad del módulo de chispas.
<p>SECCIÓN II</p> <p>No aparecen en cualquier chispas cuando los electrodos de encendido electrónico Buttonis presionado; se puede escuchar el ruido de chispas módulo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos.
<p>SECCIÓN III</p> <p>Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Las conexiones del cable de salida no están bien hechas. • El arco de la parrilla se forma lejos del (de los) quemador(es). • Pila débil. • Los electrodos están húmedos. • Los electrodos están agrietados o rotos, con "chispas en las grietas". • Interruptores de la perilla de encendido defectuosos. 	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Están conectadas y bien hechas las conexiones de salida? • 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. • Se forman todas las chispas, pero son débiles o lentas. • ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los orificios de combustión? • Examine los electrodos para detectar grietas. • Si todos los demás procedimientos para resolver problemas, enumerados arriba no, solucionan el problema, es posible que el interruptor de encendido de la perilla esté defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire y vuelva a hacer todas las conexiones de salida en el módulo y en los electrodos. • 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. • Cambie la pila por una pila alcalina nueva, de tamaño AA. • Use una toalla de papel para secar la humedad. • Cambie los electrodos agrietados o rotos. • Cambie la unidad de interruptor de encendido/válvula.

Haga que se lo arreglen, ¡en su casa o en la nuestra!

En su casa

En el caso de la solución de problemas y soluciones de asesoramiento de origen:

manage my home

www.managemyhome.com

Para reparaciones **en su casa** de **todos** los aparatos de marcas importantes, equipos de jardinería, o sistemas de calefacción y refrigeración, **¡sin importar quién lo fabricó, ni quién se lo vendió!**

Para piezas de repuesto, accesorios y manuales del propietario que usted necesite para trabajos de bricolaje.

Para la instalación profesional por Sears de electrodomésticos, y artículos como los dispositivos para abrir puertas de cocheras y los calentadores de agua.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Llame en cualquier momento del día o de la noche (para EE UU y Canadá)

www.sears.com www.sears.ca

En la nuestra

Para reparaciones de artículos que pueda llevar a la tienda, como aspiradoras, equipos de jardinería y artículos electrónicos,

llame o visítenos en línea para averiguar la dirección del más cercano

Centro Sears para reparaciones y repuestos

1-800-488-1222 (en EE UU) / 1-800-469-4663 (en Canadá)

www.sears.com www.sears.ca

Para adquirir un contrato de servicio de mantenimiento para un producto que Sears repare:

1-800-827-6655 (EE UU)

1-800-361-6665 (Canadá)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

Sears