Modelos: 122.16134110

Kenmore_®

Parilla a gas de propane liquido

P/N 19000343A0 (1110) Sears Brands Management Corporation Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A. www.kenmore.com www.sears.com



Índice

Garantía	2
Precauciones de seguridad	2~5
Listado del contenido del paquete	6~7
Contenido del equipo	8
Preparación	8
Diagrama de piezas	
Listado de piezas	
Instrucciones de ensamblaje	
Instrucciones de encendido	18~20
Limpieza y mantenimiento	21
Localización y resolución de problemas	23
Instrucciones para cocinar	24
Tabla de cocción	25

Garantía de la parrilla Kenmore

Garantía por todo un año de la Parrilla Kenmore

En caso de que esta parrilla presentara una falla debido a materiales o mano de obra defectuosos dentro del periodo de un año contado desde la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME para organizar los detalles y obtener una reparación gratuita (o el reemplazo del producto si la reparación del mismo fuera imposible).

Garantía limitada por cinco años en los mecheros de acero inoxidable

A partir de la fecha de compra y durante cinco años, todos los mecheros de acero inoxidable que se oxiden se reemplazarán sin costo. Luego del primer año contado desde la fecha de compra, usted abona la mano de obra si desea que se lo instalen. Todas las coberturas por garantía no incluyen las baterías del encendedor y la pérdida de pintura de las piezas de la parrilla, la pérdida de color o el óxido, ya sea que se trate de piezas prescindibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía o se trate de situaciones que pueden ser el resultado del uso normal del producto. de un accidente o del mantenimiento incorrecto. Toda cobertura por garantía quedará nula en caso de que esta parrilla se haya usado con fines comerciales o de alquiler.

Toda cobertura por garantía se aplica únicamente si esta parrilla se utiliza en Estados Unidos. Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Precauciones



/!\ ADVERTENCIA

En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

∕!∖ ADVERTENCIA

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras esta esté operando o hasta que la parrilla de gas se haya enfriado luego de usarla. El incumplimiento de estas instrucciones puede dar como resultado lesiones corporales graves.



ADVERTENCIA

- No almacene ni use gasolina u 1. otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.
- 2. No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de propano líquido (LP, por sus siglas en inglés) que no esté conectado para su uso.



PELIGRO

En caso de que usted huela gas :

- Cierre el suministro de gas del dispositivo.
- Apague cualquier tipo de llama 2. abierta.
- 3. Abra la tapa.
- 4. Si el olor persiste, manténgase alejado del dispositivo y llame inmediatamente a su proveedor del servicio de gas o al departamento de bomberos.

Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con todo código de gas combustible a nivel nacional, norma ANSI Z 223.1/NFPA S4, el código de instalación para gas propano y gas natural, norma CSA B149.1 o el código de manipulación y almacenamiento de propano, norma B149.2, o las normas para vehículos recreativos, norma ANSI A 119.2, y el código de vehículos recreativos serie CSA Z240 RV, según corresponda.

Los modelos de parrilla de gas LP están diseñados para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 20 lb, que no está incluido con la parrilla. Nunca conecte su parrilla de gas a un tanque de gas LP que supere esta capacidad.

Precauciones

Un tanque de 12 pulgadas de diámetro por 18½ pulgadas de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la prrilla. Debe usar un tanque de gas OPD que brinda un Dispositivo de Prevención por Sobrecarga.

Esta función de seguridad evita que el tanque se sobrecargue lo que puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del tanque de gas LP, del regulador y/o de la parrilla.

El tanque de gas LP debe estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones del Departamento de Transporte de Estados Unidos (DOT, por sus siglas en inglés). En Canadá, el tanque de gas LP debe cumplir con las Normas Nacionales de Canadá, norma CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esperas y tubos de la Comisión y Transporte de Mercadería Peligrosa.

- 1. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre que cancele la salida del suministro de gas LP de la válvula del tanque y que sea compatible con un dispositivo de conexión para tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.
- 2. El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.
- 3. El tanque de gas LP debe tener un collarín que proteja la válvula del tanque.

Colocación correcta y espacio libre de la parrilla Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla de gas debe utilizarse sólo al aire libre, al menos 24 pulgadas desde la parte de atrás y del costado de cualquier superficie combustible. La parrilla de gas no debe utilizarse en una construcción combustible elevada.

- •No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla de gas.
- No instale esta parrilla de gas para exteriores en o sobre vehículos recreativos o botes
- Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra la parrilla de gas para exteriores
- No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación. Controle esto con anterioridad cada vez que use la parrilla.
- Nunca conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla de gas. El ensamble del regulador de gas que viene con su parrilla de gas está adaptado para que tenga una presión de salida de una columna de agua (W.C.) de 11" para la conexión a un tanque de gas LP.
- Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que viene con su parrilla de gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- •Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano de confianza, haga que le practiquen una inspección ocular y lo dejen en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Nunca llene el tanque superando el 80 por ciento de la capacidad. Si esta instrucción no se cumpliera con exactitud, es posible que se produzca un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP en una posición vertical.
- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de esta parrilla de gas.
- No someta el tanque de gas LP a un calor excesivo.
- Nunca almacene en un ambiente cerrado un tanque de gas LP. Si usted guarda su parrilla de gas en el garaje o en otro lugar cerrado, **siempre** desconecte el tanque de gas LP en primer término y guárdelo afuera en un lugar seguro.



Conserve siempre el cilindor de propano líquido a 90º (vertical) para proporcionar la eliminación del vapor

• Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

• Los tanques de gas LP deben guardarse en exteriores, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños.

No deben guardarse los tanques de gas LP desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.

- Cuando su parrilla de gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que se use la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, se debe reemplazar antes de que se utilice la parrilla nuevamente.
- Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de superficies calientes de la parrilla y que recolecten grasa. Evite la torsión innecesaria de la manguera. Haga una inspección visual de la manguera con anterioridad cada vez que use la parrilla para detectar cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera pareciera estar dañada, no use la parrilla de gas. Llame al 1-800-4-MY-HOME para solicitar una manguera de reemplazo.
- Nunca encienda su parrilla de gas con la tapa cerrada o antes de controlar a fin de asegurarse si los tubos de los mecheros están colocados por complete en los orificios de las válvulas de gas.
- Nunca permita que los niños operen la parrilla.

/!\ ADVERTENCIA

Un fuerte olor a gas o un sonido siseante del gas indica un problema grave respecto de la parrilla de gas o el tanque de gas LP. En caso de que las siguientes instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Aléjese del tanque de gas LP.
- No intente solucionar el problema usted mismo.
- Si el olor persiste o tiene un incendio que no puede apagar, llame al departamento de bomberos de su área. No llame cerca del tanque de gas LP ya que el teléfono es una forma de dispositivo eléctrico y podría generar chispas que den como resultado un incendio y/o una explosión.

NOTA: El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla. Para obtener asistencia con este procedimiento, consulte la página 18, punto 4, del título "En caso de que aún no se encienda la parrilla" o llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

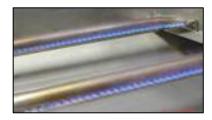
PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y áreas circundantes. Este tipo de evento se lo conoce como "FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de operación riesgosas para el usuario.

Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la parrilla y luego por lo menos una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo realice este procedimiento de limpieza si usted no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

Consulte la sección Limpieza de Tubos y Puertos de los Mecheros en la página 18.

Control de las llamas de los mecheros





Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas debe tener el aspecto que se observa en la imagen. En caso contrario, consulte la sección sobre limpieza de los tubos y puertos de los mecheros en la página 21 de este manual.

Acuerdos de protección por reparaciones

Felicitaciones por hacer una compra tan inteligente. Su nuevo producto Kenmore está diseñado y fabricado para que disfrute de años de uso digno de confianza. Pero como todos los productos, es posible que ocasionalmente necesite reparaciones. Por ello, tener un Acuerdo de Protección por Reparaciones puede ahorrarle dinero y evitar que el problema empeore.

Le presentamos el Acuerdo de Protección por Reparaciones * que contempla:

- ✓ Servicios profesionales realizados por nuestros 10.000 especialistas en reparaciones
- ✓ Servicio ilimitado y sin cargo en repuestos y mano de obra de todas las reparaciones cubiertas
- ✓ Reemplazo del producto hasta \$1.500 si el producto cubierto no puede repararse
- ✓ Asistencia telefónica rápida lo llamamos Resolución Rápida – asistencia telefónica que brinda un representante de Sears. Piense en nosotros como si fuéramos un "manual del usuario parlante"

Cuando adquiera el Acuerdo de Protección por Reparaciones, todo lo que necesita es hacer un simple llamado para programar un servicio para su dispositivo. Puede llamar en cualquier momento del día o de la noche, o programar por Internet una cita para que le brinden el servicio. El Acuerdo de Protección por Reparaciones constituye una compra sin riesgos. Si lo cancela por cualquier motivo durante el periodo de garantía del producto, le devolveremos por completo su dinero. En caso contrario, podremos efectuar un reembolso proporcional en cualquier momento posterior al vencimiento del periodo de garantía.

¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo de Protección por Reparaciones!

Se aplican ciertas limitaciones y exclusiones. Si desea conocer precios e información adicional en EE. UU., llame al 1 -800- 827-6655. * la cobertura en Canadá varía en algunos artículos. Si desea conocer todos los detalles, llame a Sears Canadá al 1-800-361-6665. Servicio de Instalación Sears

Si desea que le brinden los servicios de instalación profesional de Sears para electrodomésticos, abridores de puertas para garaje, calentadores de agua y demás artículos importantes para el hogar en Estados Unidos o Canadá, llame al **1-800-4-MYHOME**.

LISTADO DEL CONTENIDO DEL PAQUETE

A. Fogón1pc.	B. Panel de botones1pc.	C. Perno para la bandeja del tanque1pc.	
D. Rueda giratoria con freno1pc.	E. Rueda giratoria1pc.	F. Ruedas2pcs.	
G. Panel de lateral, izquierdo 1pc.	H. Panel de lateral, derecho1pc.	I. Panel trasero1pc.	
J. Listón de barrera para el tanque de gas1pc.	K. Mango de la puerta2pcs.	L. Puerta, lado izquierdo 1pc.	
M. Puerta, lado derecho1pc.	N. Marco de ensamble para el bod del merchero lateral con el panel de control del mechero lateral1pc.	O. Estante lateral izquierdo con el panel frontal del estante lateral1pc.	
P. Difusor de calor4pcs.	R. Rejilla de cocción2pcs.	S. Plataforma calentadora	

T. Bisel1 pc	U Perlilla de control1 pc	V. Batería alcalina tamaño "AA" de 1,5 voltios1pc.
W. Bandeja para grasa1pc.	X. Recipiente para grasa	Y. Varilla para encendido manual1pc.

Contenidos del equipo

Art.	Descripción	Especificación	Cantidad
AA	Tornillo de cabeza tipo Phillips	1/4 x 15mm	16 piezas
BB	Tornillo de cabeza tipo Phillips	1/4 x 10mm	14 piezas
CC	Tornillo de cabeza tipo Phillips	5/32 x 8mm	15 piezas
DD	Tornillo de cabeza plana	5/32 x 8mm	8 piezas
EE	Arandela plana	1/4	4 piezas
FF	Arandela de seguridad	1/4	26 piezas
GG	Arandela de seguridad	5/32	11 piezas
HH	Llave hexagonal	5/64	1 pieza

Preparación

Antes de comenzar el armado, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con el listado de contenidos del equipo y el diagrama anterior. Si cualquiera de las piezas falta o se encuentra dañada, no intente armar el producto. Contacte al servicio al cliente para solicitar piezas de repuesto.

•Herramientas necesarias para el ensamblaje.

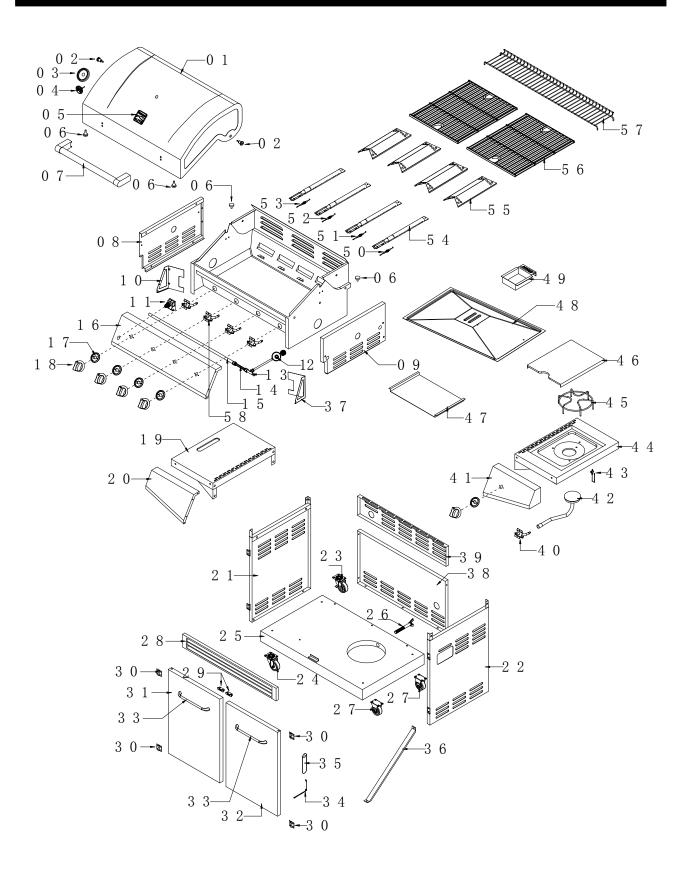
Destornillador tipo Phillips (no se incluye) y llave inglesa (no se incluye)-

Destornillador tipo

Llave inglesa

• Nota: Los laterales izquierdo y derecho de la parrilla se encuentran a su izquierda y a su derecha si se coloca de frente a la parrilla.

Diagrama de las piezas del Modelo 122.16134110



Listado de las piezas del Modelo 122.16134110

N° DE CÓDIG O	PIEZAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	N° DE CÓDI GO	PIEZAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDA D
1	0773-001	Tapa Principal	1	30	0773-030	Gozne de la puerta	4
2	0773-002	Tornillo de tapa principal	2	31	0773-031	Puerta frontal, lado izquierdo	1
3	0773-003	Carcasa del medidor de temperatura	1	32	0773-032	Puerta frontal, lado derecho	1
4	0773-004	Medidor de temperatura	1	33	0773-033	Mango de la puerta	2
5	0773-005	Logotipo	1	34	0773-034	Varilla de encendido	1
6	0773-006	Tope de la cubierta	4	35	0773-035	Tapa de la varilla de encendido	1
7	0773-007	Mango de la tapa principal	1	36	0773-036	Listón de barrera para el tanque de gas	1
8	0773-008	Placa matálica, lado izquierdo	1	37	0773-037	Abrazadera del soporte del panel de control, lado derecho	1
9	0773-009	Placa metálica, lado derecho	1	38	0773-038	Panel trasero	1
10	0773-010	Abrazadera del sopporte del panel de control, lado izquierdo	1	39	0773-039	Panel trasero, parte superior	1
11	0773-011	Módulo del encendedor de pulso	1	40	0773-040	Válvula de gas del mechero lateral	1
12	0773-012	Regulador, del propano líquido	1	41	0773-041	Panel frontal del mechero lateral	1
13	0773-013	Colector lateral	1	42	0773-042	Ensamble del tubo del mechero lateral	1
14	0773-014	Línea de gas flexible para el mechero lateral	1	43	0773-043	Cable del encendedor del mechero lateral	1
15	0773-015	Colector principal	1	44	0773-044	Ensamble del bol del mechero lateral	1
16	0773-016	Panel de control principal	1	45	0773-045	Rejilla de cocción del mechero lateral	1
17	0773-017	Bisel	5	46	0773-046	Tapa del mechero lateral	1
18	0773-018	Perilla de control	5	47	0773-047	Protección contra el calor para el tanque de gas	1
19	0773-019	Estante lateral, lado izquierdo	1	48	0773-048	Panel lateral para grasa	1
20	0773-020	Panel frontal para el estante lateral, lado izquierdo	1	49	0773-049	Cajón para garsa	1
21	0773-021	Panel lateral, lado izquierdo	1	50	0773-050	Cable A del encendedor del mechero princiapl	1
22	0773-022	Panel lateral, lado derecho	1	51	0773-051	Cable B del encendedor del mechero principal	1
23	0773-023	Rueda giratoria con freno	1 52 0773-052 Cable C del encendedor del mechero prinicpal		1		
24	0773-024	Rueda giratoria	1	53	0773-053	Cable D del encendedor del mechero principal	1
25	0773-025	Panel inferior, propano líquido	1	54	0773-054	Mechero principal	4
26	0773-026	Perno para la bandeja del tanque	1	55	0773-055	Difusor de calor	4
27	0773-027	Rueda	2	56	0773-056	Rejilla de cocción con agujeros	2
28	0773-028	Marco del carro, frente	1	57	0773-057	Plataforma calentadora	1
29	0773-029	Imán para la puerta	2	58	0773-058	Válvula de gas principa	

Si le falta algún elemento del equipo o tiene piezas dañadas luego de sacar el empaque de la parrilla, llame al 1-800-913-8999 para solicitar los reemplazos.

Para solicitar partes de repuestos luego de usar la parrilla, llame a: 1-800-4-MY-HOME®

Para asegurarse de que le entregan las piezas de reemplazo correctas para su parrilla de gas Kenmore, consulte los números de pieza en esta página.

Importante. Use únicamente las piezas detalladas con anterioridad. Al solicitar piezas, brinde la siguiente información:

- 1. N° de modelo 2. N° de serie (se encuentra en el interior del panel frontal de su parrilla)
- 3. Número de pieza (consulte el N° de PIEZA en el gráfico)
- 4. Descripción de la pieza
- 5. Cantidad de partes que necesita

Instrucciones de ensamblaje

PRECAUCIÓN: Si bien es posible que una sola persona arme esta parrilla, trate de que otra persona lo asista cuando manipule algunas de las partes más grandes y pesadas.

Nota: Asegúrese de deslizar y sacar la bandeja para grasa por la parte de atrás del cabezal de la parrilla y quite todo el embalaje de la bandeja.

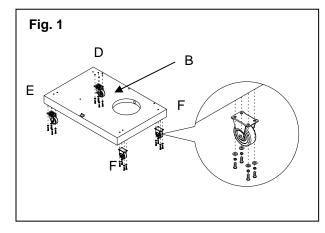
- 1. Use el listado de piezas para verificar que la totalidad de las mismas estén incluidas.
- 2. Inspeccione la parrilla para detectar desperfectos a medida que la arme. No ensamble ni opera la parrilla si parece estar dañada. En caso de que hubiera piezas dañadas o faltantes cuando saque la parrilla de la caja de envío o usted tuviera preguntas durante el proceso de ensamblaje, llame

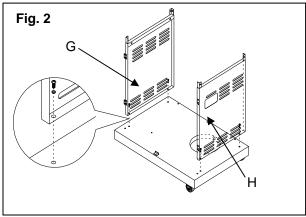
Por Preguntas sobre el Ensamblaje, llame al 1-800-913-8999

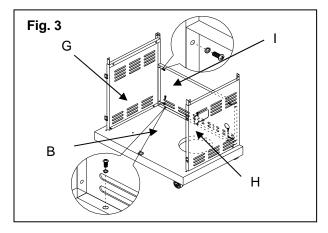
de 8AM a 5PM horario estándar del Pacífico, de lunes a viernes.

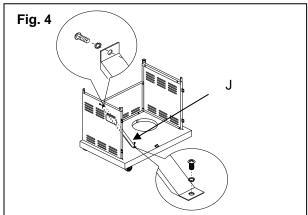
1. Ensamble del carro de la parrilla

- (a) Coloque las cuatro ruedas en el panel inferior (B) usando (16) tornillos de cabeza tipo Phillips de ¼ x15mm (AA), con (16) las arandelas de seguridad de 1/4 (FF). Nota: (D) es una rueda giratoria con freno, (E) es una rueda giratoria, (F) son ruedas fijas. (Fig.1) Sugerencia: Para que el ensamblaje de las ruedas sea sencillo, coloque el panel inferior boca abajo.
- (b) Coloque los paneles laterales izquierdo y derecho (G y H) en el panel inferior (B) usando (4) tornillos de cabeza tipo Phillips de 5/32 x 8mm (CC) con (4) arandelas de seguridad de 5/32 (GG). (Fig.2)
- (c)Coloque el panel trasero (I) en el panel inferior (B) usando (3) tornillos de cabeza tipo Phillips de $5/32 \times 8$ mm (CC) con (3) arandelas de seguridad de 5/32 (GG). Coloque el panel trasero (I) en el panel lateral (G y H) usando (4) tornillos de cabeza tipo Phillips de $1/4 \times 10$ mm (BB) con (4) arandelas de seguridad de $1/4 \times 10$ mm (FF).
- (d) Coloque el listón de barrera para el tanque de gas (J) en el panel trasero (I) usando (1) tornillo de cabeza tipo Phillips de 5/32 x 8mm (CC) y (1) arandela de seguridad de 5/32 (GG) del lateral del panel trasero. Coloque el listón en el panel trasero usando los tornillos y las arandelas de seguridad de la misma medida. (Fig. 4)









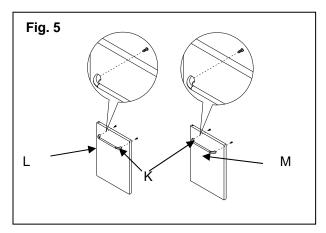
- (e) Coloque el mango de la puerta (K) en la puerta izquierda (L) usando (2) tornillos de cabeza tipo Phillips de 5/32 x 8mm (CC). Repita el procedimiento para ensamblar el otro mango de la puerta en la puerta derecha (M). (Fig.5)
- (f) Coloque las dos puertas (L y M) en los paneles laterales (G y H) usando (8) tornillos de cabeza plana de 5/32 x 8mm (DD). (Fig. 6)

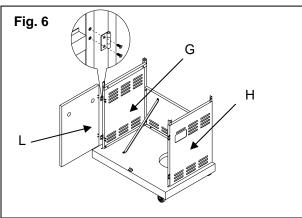
2. Ensamblaje del fogón

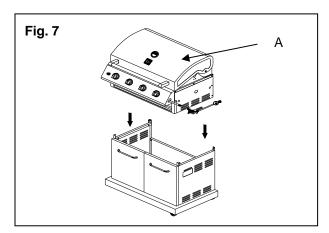
(a) Asegúrese de que las puertas del carro de la parrilla estén cerradas para estabilizar el carro. Quite el cabezal de la parrilla (A) de la caja. Colóquelo sobre el carro tomándolo desde la parte superior como se muestra en la (Fig. 7).

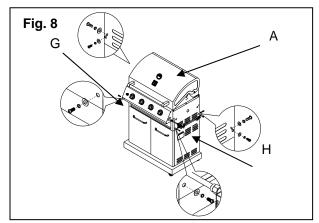
PRECAUCIÓN: El cabezal de la parrilla es pesado. Para evitar lesiones, trate de que lo asistan para hacer este paso. Asimismo, asegúrese de que las puertas queden cerradas cuando coloque el cabezal de la parrilla en el carro. NO abra las puertas hasta que el cabezal de la parrilla se encuentre armado con seguridad en el carro.

(b) Coloque el cabezal de la parrilla (A) en los paneles laterales izquierdo y derecho (G y H) usando (6) tornillos de cabeza tipo Phillips de 1/4 x 10mm (BB) y (6) arandelas de seguridad (FF). (Fig. 8)



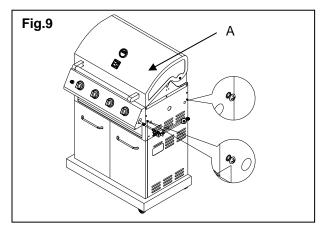


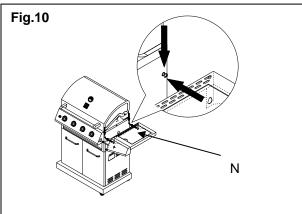


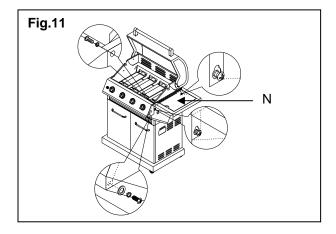


3. Ensamblaje del mechero lateral y del estante lateral

- (a) Afloje los (2) dos tornillos de cabeza tipo Phillips de 1/4 x 10mm que están previamente instalados del cabezal de la parrilla (A) tal como se muestra. No los desatornille totalmente, deje una extensión de ¼ para el ensamblaje del estante. (Fig. 9)
- (b) Por las ranuras de los estantes de los mecheros laterales, cuelgue el estante del mechero lateral (N) en los dos tornillos aflojados. (Fig. 10)
- (c) Usando (2) tornillos de cabeza tipo Phillips de 1/4 x 10mm (BB) y (2) arandelas planas de 1/4 (EE), coloque el estante del mechero lateral (N) en el cabezal de la parrilla de la parte interior del fogón. Inserte (1) tornillo de cabeza tipo Phillips de 5/32 x 8 mm (CC) y (1) arandela de seguridad de 5/32 (GG) para colocar el panel frontal del estante del mechero lateral en el panel de control (Fig. 11). Ajuste totalmente los dos tornillos flojos para asegurar el estante en el fogón.
- (d) Repita los pasos (a) hasta (c) para instalar el estante lateral.

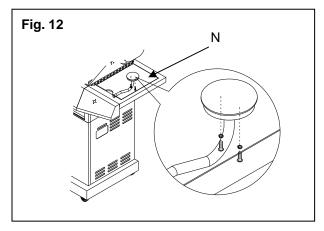


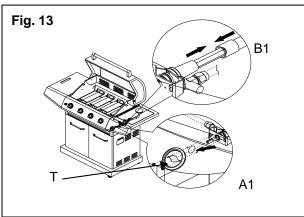


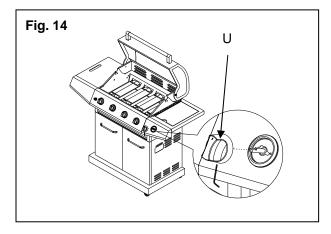


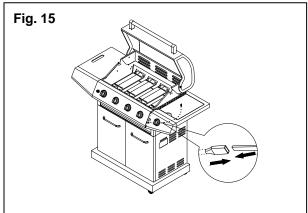
4. Ensamble de la válvula del mechero lateral

- (a) Quite la rejilla del mechero lateral del estante del mechero lateral y déjela aparte. Quite los dos tornillos de cabeza tipo Phillips para colocar el mechero lateral (N) en el estante y de esta forma hacer espacio para instalar la válvula del mechero lateral. Observe la (Fig. 12).
- (b) Quite los dos tornillos del frente de la válvula de control del mechero lateral. Inserte el soporte del control de la válvula del mechero lateral por medio del agujero que está en el panel de control del mechero lateral. Coloque el bisel de la perilla de control del mechero lateral (T) sobre el soporte del control de la válvula del mechero lateral. Asegure el bisel al panel de control y a la válvula con los 2 tornillos que se sacaron antes. (Fig. 13A1).
- (c) Inserte el tubo del mechero lateral sobre el orificio de la válvula del mechero lateral (Fig. 13B1). Use los tornillos del mechero lateral que se quitaron antes para volver a colocar el mechero lateral en el estante del mechero lateral.
- (d) Empuje la perilla de control (U) en el soporte del control de la válvula y ajuste con una llave hexagonal. (Fig.14)
- (e) Conecte el cable de encendido en el cable del encendedor colgándolo del electrodo que se encuentra sobre el lateral inferior del mechero (Fig.15).
- (f) Vuelva a colocar la rejilla del mechero latera en el estante del mismo.









5. Ensamblaje del recipiente para grasa

Desde la parte posterior, saque la bandeja para grasa (W), quite todos los materiales de empaque de la misma y luego coloque el recipiente para grasa (X) en la bandeja para grasa (W) tal como se muestra en la (Fig. 16). Vuelva a poner la bandeja para grasa en la parrilla.

6. Instalación de los componentes de cocción

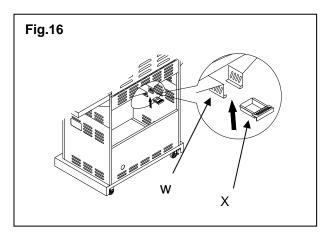
- (a) Coloque los difusores de calor sobre los mecheros tal como se muestra. Inserte los extremos del difusor en los canales ubicados en el frente y en la parte posterior del fogón. (Fig. 17)
- (b) Separe en forma uniforme las rejillas de cocción (R) sobre la parte saliente que están arriba de los difusores de calor. (Fig.17)

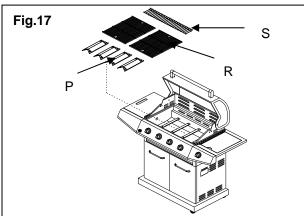
Para lograr marcas de placa doradora en la carne cocinada, asegúrese de insertar las rejillas en forma tal ese lateral junto con el apoyo de cuatro vértices quede boca abajo.

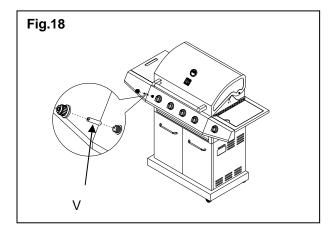
(c) Inserte las patas de la plataforma calentadora (S) en los agujeros que se encuentran en la parte superior de los paneles laterales del asador. (Fig.17)

7. Ensamblaje de las baterías

- (a) Desatornille la tapa de las baterías de encendido. (se encuentra ubicada bien a la izquierda del panel de control)
- (b) Instale la batería (V) en la caja de encendido con una terminal positiva que quede hacia fuera.
- (c) Vuelva a colocar la tapa de las baterías de encendido luego de que la batería se haya instalado. (Fig. 18)



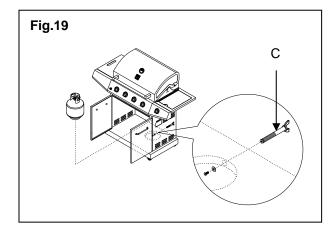


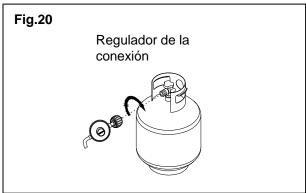


8. Conexión del tanque de gas LP a la parrilla LP

- (a) De la parte frontal del carro, coloque la junta de apoyo del tanque de 20lb en el agujero ubicado en el panel trasero. Asegúrese de que la válvula del tanque se encuentre en la posición de apagado (OFF). Use el perno del tanque para asegurarlo en una posición fija (Fig.19).
- (b) Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tenga las roscas de acoplamiento externas adecuadas que encaje en el ensamble de la manguera y el regulador provistos.
- (c) Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en una posición de apagado (OFF).
- (d) Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o desechos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Nunca utilice equipamiento dañado o tapado.
- (e) Al conectar el ensamble del regulador y de la manguera a la válvula del tanque, ajuste con la mano la tuerca de acoplamiento rápido en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope completamente (Fig.20). No use una llave para ajustarla porque podría dañarse la tuerca de acoplamiento rápido y dar como resultado una situación peligrosa.
- (f) Abra lentamente la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) Use una solución de agua jabonosa para verificar que todas las conexiones no tengan fugas antes de intentar encender la parrilla (consulte la siguiente página para verificar las instrucciones). En caso de encontrar una fuga, cierre la válvula del tanque y no utilice su parrilla hasta que se repare la fuga.

PRECAUCIÓN: Cuando el dispositivo no esté en uso, el paso de gas debe apagarse en el tanque de suministro.





DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Gire las válvulas del mechero de la parrilla a la posición de apagado (OFF) y asegúrese de que la parrilla esté fría.

Gire la válvula del cilindro de propano líquido a la posición de apagado (OFF) girando las mismas en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope. Desprenda el ensamble del regulador de presión de la válvula del cilindro girando la arandela de acoplamiento rápido en sentido contrario de las agujas del reloj.

Coloque la tapa para polvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando el cilindro no se use. Instale sólo el tipo de tapa para polvo en la salida de la válvula del cilindro que viene con dicha válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden dar como resultado fugas de propano.

Felicitaciones

Su parrilla de gas Kenmore ya está lista para usarse.

Antes de usarla por primera vez y al principio de cada estación (y siempre que se haya cambiado el tanque de gas LP):

- 1. Lea todas las instrucciones relativas a la seguridad, el encendido y la operación del dispositivo.
- 2. Verifique los orificios de la válvula de gas, los tubos de los mecheros y los puertos de los mecheros para detectar todo tipo de obstrucciones.
- 3. Realice un control para detectar fugas de gas de acuerdo con las instrucciones que se encuentran en la siguiente página de este manual.

Importante

Antes de cocinar en su parrilla por primera vez, lave las rejillas y plataformas de cocción con agua caliente y jabonosa. Enjuáguelas y séquelas minuciosamente. Colóqueles aceite para cocinar en forma regular. Luego de que la cocción se termine, ponga la parrilla en la posición de máximo (HIGH) durante 3 a 5 minutos para quemar el exceso de grasa o los residuos de comida

17

Verificación para detectar fugas de gas LP

Nunca haga pruebas para detectar fugas con una llama. Antes de usarla por primera vez, al comienzo de cada estación o cada vez que se cambie el tanque de gas LP, debe verificar el dispositivo para detectar fugas de gas.

- 1. Haga una solución de jabón suave en partes iguales (50% agua/ 50% jabón).
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF); luego abra el paso de gas (ON) en el tanque de suministro.
- Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.

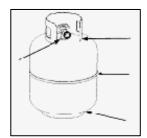
Verificación para la detección de fugas en la conexión de gas





- 4. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
- 5. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las junturas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas LP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistenciafor assistance.

Verificación para la detección de fugas en el tanque de gas



Instrucciones de encendido de la parrilla

Instrucciones de encendido para los mecheros principales

- 1.No fume mientras enciende la parrilla o verifica las conexiones del suministro de gas.
- 2. Asegúrese de que el tanque de gas LP esté lo suficientemente lleno.

/ ADVERTENCIA

En caso de que no abra la tapa de la parrilla durante el procedimiento de encendido, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad

- 3. Asegúrese de que todas las conexiones de gas están ajustadas de forma segura.
- 4. Abra el paso de suministro de gas.
- 5. Abra la tapa principal de la parrilla.
- Presione y gire cualquiera de las perillas de control del mechero principal a la posición de máximo.
 Pulse el botón Encendido Electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el mechero.



- 7. Si el mechero no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y aguarde 5 minutos para que se despeje el gas. Luego encienda el gas (ON) en el tanque y repita el paso 6
- Si todavía el mechero no se enciende, consulte las secciones "Encendido con cerillo" y "Si no se puede encender la parrilla" en la siguiente página.
- Para encender más mechero, gire la(s)
 perilla(s) del mechero a la posición de máximo
 Presione y mantenga presionado el botón de
 encendido electrónico para encender el
 mechero. Ajuste la(s) perilla(s) en la posición
 deseada.

USO DEL MECHERO LATERAL:

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No use el mechero lateral si hubiera olor a gas.

ADVERTENCIA: Siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda del mechero al encenderlo.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL MECHERO LATERAL

- 1. Abra por completo la tapa del mechero lateral.

 2. Presione y gire la perilla del mechero lateral a la posición de máximo esione y mantenga presionado el botón Encendido Electrónico de 3 a 5 segundos para encender el mechero.

 3. Si el mechero lateral no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tangue I. P. v.
- segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y aguarde 5 minutos para que se despeje el gas. Luego encienda el gas (ON) del tanque y repita el paso 2.
- 4.Si todavía el mechero no se enciende, consulte las secciones "Encendido con cerillo" y "Si no se puede encender la parrilla" en la siguiente.

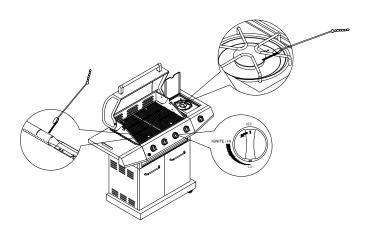


/ ADVERTENCIA

Nunca se incline sobre el área de cocción de la parrilla mientras encienda la parrilla de gas. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (como mínimo, 18 pulgadas) de la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda la parrilla con un cerillo.

Encendido manual de la parrilla con un cerillo

- 1. Coloque un cerillo en la varilla de encendido manual.
- 2. Siga los pasos 1 a 5 del Procedimiento de Encendido Básico.
- 3. Encienda el cerillo y extienda la varilla de encendido hasta la superficie de la rejilla de cocción.
- 4. Gire la perilla de control que desee hasta la posición de máximo para liberar la salida del gas. El mechero debe encenderse de inmediato.



ADVERTENCIA

En caso de que ocurriera un "FOGONAZO" en o cerca de los tubos de los mecheros, siga las siguientes instrucciones. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Cuando la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos del mechero y los mecheros según las instrucciones de limpieza que están en la página 18.

Si no se puede encender la parrilla

- 1. Verifique el suministro y las conexiones de gas para detectar fugas. Verifique que la totalidad de las conexiones de cables sean seguras.
- 2. Repita el procedimiento de encendido básico. Si todavía la parrilla no funciona, apague la fuente de gas, gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF), y verifique lo siguiente:
- Alineación errónea de los tubos de los mecheros sobre los orificios

Corrección: vuelva a posicionar los tubos de los mecheros sobre los orificios.

Orificio tapado

Corrección: quite los mecheros de la parrilla, con cuidado levante cada uno de los mecheros y aléjelos del orificio de la válvula de gas. Quite el orificio de la válvula de gas y con gentileza destape cualquier obstrucción con un alambre delgado. Luego vuelva a instalar todos los orificios, mecheros y componentes de cocción.

- 3. Si sospecha de que existe una obstrucción en las válvulas de los mecheros de la parrilla, llame para solicitar un servicio de reparación al 1-800-4-MY-HOME.
- 4. Si todavía la parrilla no enciende, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Nota: Este procedimiento debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

Para purgar el aire de la línea de gas y/o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador:

- Gire todas las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Cierre el paso del gas de la válvula del tanque.
- Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
- Deje a la unidad reposar durante 5 minutos.
- Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP.
- Abra la válvula del tanque lentamente hasta que esté abierta en un nivel de 1/4 a ½.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Presione y gire cualquiera de las perillas de control a la posición de máximo (HIGH).
- Gire las perillas de control a la posición de máximo (HIGH) hasta que todos los mecheros estén encendidos.
- Puede comenzar a usar la parrilla

5. Si se han realizado todas las operaciones de verificación y corrección y aún tiene consultas sobre la operación de su parrilla de gas, llame al **Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.**

Limpieza y Mantenimiento

Para asegurarse de que la unidad funcione correctamente, se sugiere que se lleven a cabo las siguientes pautas de cuidado y mantenimiento apropiado.

Limpieza de las rejillas de cocción

Sugerimos que lave las rejillas de cocción con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Puede usar un paño de limpieza o un cepillo suave para limpiar las rejillas de cocción.

Limpieza de los difusores de calor

En forma periódica, debe lavar los difusores de calor con una solución hecha con jabón y agua tibia. Use un cepillo suave para sacar los residuos de cocción quemados rebeldes. Se deben secar los difusores de calor antes de que los vuelva a instalar.

Limpieza de la bandeja para grasa

La bandeja para grasa debe vaciarse, secarse en forma periódica y lavarse con una solución hecha con detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena o piedritas para gatos en la parte inferior de la bandeja para grasa a fin de que la absorba.

Verifique con frecuencia la bandeja para grasa, no permita que se acumule exceso de grasa y que haya desbordes en dicha bandeja.

Limpieza anual del interior de la parrilla

Incinerar la parrilla luego de cada uso la mantendrá lista para la próxima vez que la use. Sin embargo, usted debe una vez al año limpiar la parrilla a fondo para mantenerla en excelentes condiciones de funcionamiento. Siga estos pasos

- 1. Gire todas las válvulas de los mecheros a una total posición de apagado (OFF).
- 2. Gire la válvula del tanque de gas a una total posición de apagado (OFF).
- 3. Desprenda el ensamble de la manguera de gas LP y del regulador de la parrilla de gas. Haga una inspección para detectar cualquier tipo de daño y reemplace piezas según sea necesario según el número de pieza de reemplazo del fabricante que se encuentra en el listado de piezas
- 4. Quite y limpie los difusores de calor, las rejillas de cocción y los mecheros de la parrilla.
- 5. Cubra cada uno de los orificios de las válvulas de gas con lámina de aluminio.

6. Limpie con un cepillo de nylon el interior y la parte posterior de la parrilla y lávelos con una solución hecha con jabón suave y agua tibia.

Enjuáguelas minuciosamente y déjelas secar.

- 7. Quite las láminas de aluminio, vuelva a instalar los difusores de calor y las rejillas de cocción.
- 8. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe la llama del mechero para ver si funciona correctamente.

Limpieza de las superficies externas

Sugerimos que lave la parrilla con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Puede usar para este procedimiento un paño de limpieza o una esponja. No use productos abrasivos o un cepillo que pueda levantar el acabado durante el proceso de limpieza.

Limpieza de las superficies externas de acero inoxidable

Las inclemencias del clima y el calor intenso pueden provocar que las superficies de acero inoxidable se pongan de un color canela. El aceite de máquina que se usa en el proceso de fabricación también puede causar este color canela. Utilice un limpiador para acero inoxidable para pulir las superficies de este material de su parrilla. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos porque rayarán y dañarán la parrilla.

Limpieza de los tubos y los puertos de los mecheros

Para reducir la posibilidad de "FOGONAZO", se debe cumplimentar el siguiente procedimiento por lo menos una vez al mes hacia fines del verano o a principios del otoño cuando las arañas tienen mayor actividad o cuando no haya utilizado la parrilla por un periodo prolongado.

- 1. Gire todas las válvulas de los mecheros y la válvula del tanque de gas a una posición de apagado.
- 2. Desprenda el ensamble del regulador de gas LP de la parrilla de gas.
- 3. Quite las rejillas de cocción, los difusores de calor y la bandeja para grasa de la parrilla.
- 4. Quite los tornillos del lateral inferior de cada mechero, levante y aleje los mecheros del orificio de la válvula de gas.
- 5. Con un alambre curvo resistente en forma de anzuelo, una manguera de aire comprimido o un cepillo cilíndrico, limpie por el tubo del mechero y en el interior del mismo varias veces para sacar todo tipo de residuo.

 6. Vuelva a colocar los mecheros, observe la siguiente.
- 6. Vuelva a colocar los mecheros, observe la siguiente ilustración.

Paso 1. Quite los tornillos que aseguran el cable de encendido.

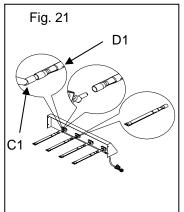
Paso 2. Quite el clip R que fija el mechero en el lateral del extremo.

Paso 3. Ubique el nuevo mechero en el orificio.

- (a) insertar el quemador sobre la válvula principal de gas del quemador.
- (b) Asegúrese de que el perno del orificio (C1) está dentro de la empresa grabadora (D1) como se muestra en(Fig.21).

Paso 4. Asegure el mechero principal en la pared trasera usando el clip R y asegure el cable de encendido.







ADVERTENCIA

La ubicación del tubo del mechero con respecto al orificio es fundamental para un funcionamiento sin riesgos. Verifique para asegurarse de que el orificio se encuentra adentro del tubo del mechero antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del mechero no encaja sobre el orificio de la válvula, al encenderse el mechero se puede provocar una explosión y/o incendio.

Independientemente de qué procedimiento de limpieza emplee, le recomendamos también realizar los siguientes pasos para ayudar a prolongar la utilidad del mechero.

- 1. Use una almohadilla de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie externa de cada uno de los mecheros hasta que no tengan residuos de comida ni suciedad.
- 2. Limpie los puertos obstruidos con un alambre resistente, como un clip para papel abierto.
- 3. Haga una inspección de cada mechero para detectar daños (rajaduras u hoyos) y en caso de que encuentre tal daño, solicite e instale un nuevo mechero. Luego de la instalación, verifique con el fin de asegurarse que los orificios de la válvula de gas se encuentran correctamente colocados en los extremos de los tubos de gas.

/!\ ADVERTENCIA

Los insectos y las arañas pueden hacer nidos dentro de los mecheros de la parrilla e interrumpir el flujo de gas. Esta situación extremadamente peligrosa podría causar que se prenda fuego detrás del panel de la válvula, por lo que dañaría la parrilla y haría insegura su operación. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.

Localización y resolución de problemas

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona adecuadamente, emplee la siguiente lista de verificación antes de llamar para solicitar servicios.

Debe inspeccionar los mecheros una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes situaciones :

PROBLEMAS	QUÉ HACER
La parrilla no enciende cuando se gira la perilla de	Verifique si el tanque LP está vacío.
control	Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio.
	Limpie con un paño seco.
	Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo.
	¿Los otros mecheros de la unidad funcionan?
	Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.
La llama del mechero es amarilla o naranja y también hay olor a gas.	Consulte la sección Limpieza de los tubos y los puertos del mechero de la página 21. Si el problema persiste, llame al 1-800-913-8999.
El nivel de calor en la posición máxima (HI) es bajo.	¿La manguera de combustible está doblada o enrollada?
	¿La parrilla está en una zona polvorienta?
	¿Existe un suministro de gas adecuado disponible?
	Si sólo un mechero es el que tiene un nivel bajo, ¿el orificio o el mechero necesitan una limpieza?
	¿El suministro o la presión de gas tienen un nivel bajo?

Instrucciones de cocción

/!\ADVERTENCIA

No deje la parrilla sin prestarle atención. Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción ni la carcasa de la parrilla. Tampoco toque la tapa de la parrilla ni otras partes de la misma mientras la parrilla esté en funcionamiento o hasta que la parrilla se haya enfriado luego de su uso. El incumplimiento de estas instrucciones puede dar como resultado lesiones corporales graves.

Incineración

Antes de cocinar en su parrilla de gas por primera vez, usted deberá "incinerarla" para eliminar cualquier tipo de olor o material extraño. Encienda los mecheros, baje la tapa y ponga en funcionamiento la parrilla en una posición de máximo (HIGH) durante 3 a 5 minutos.

Temperaturas de cocción

Posición máxima: Use esta posición únicamente para calentar rápidamente, marcar los filetes o chuletas y para incinerar residuos de la parrilla luego de terminar de cocinar. **Nunca** use la posición máxima (HIGH) para cocciones prolongadas.

Posiciones media y baja: La mayoría de las recetas especifican uso de llama media a baja, incluso para ahumar, asar y cocinar cortes magro como el pescado.

NOTA: Las posiciones de la temperatura variarán con la temperatura y el nivel de viento que haya en el exterior de su casa.

Cocción directa

El método de cocción directa puede utilizarse con las rejillas de cocción que acompañan el producto y los alimentos se colocan directamente sobre los mecheros de la parrilla encendidos. Este método es ideal para marcar los alimentos y siempre que desee comer carne vacuna, pollo o pescado que tenga un sabor a asado hecho con llama abierta. El freído en profundidad y el proceso de ahumado se preparan mejor de esta manera porque necesitan calor directo.

↑ ADVERTENCIA

No cubra la parte posterior de la carcasa de la parrilla con láminas de aluminio, arena o cualquier otra sustancia que limite el paso del flujo de grasa hacia la bandeja para grasa. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

Cocción indirecta

Para cocinar de forma **indirecta**, los alimentos deben colocarse en el lateral derecho o izquierdo de la parrilla con el mechero del lado opuesto encendido.

Llamarada

Las grasas y los jugos que caen de la comida asada pueden causar llamaradas. Dado que las llamaradas imparten un sabor y color favorablemente distintivo a la comida que se cocina con llama abierta, deben tolerarse hasta cierto punto. No obstante, las llamaradas sin controlar pueden dar como resultado en que la comida se eche a perder.

Tabla de cocción en la parrilla

ADVERTENCIA: Para asegurarse de que lo que se prepara para comer no conlleve riesgos, los alimentos deben cocinarse a un mínimo de temperatura interna que se detalla en la tabla siguiente.

Temperaturas seguras mínimas de cocción interna de la USDA*

Pescado	62,78° C/145° F
Cerdo	71,11° C/160° F
Platos con huevos	71,11° C/160° F
Filetes y asados de carne vacuna, de ternera o de cordero	62,78° C/145° F
Carne vacuna, de ternera o de cordero picada	71,11° C/160° F
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.)	73,89° C/165° F
Carne de ave picada o partes de aves (pechuga de pollo, etc.)	73,89° C/165° F

^{*}Departamento de Agricultura de Estados Unidos

Alimento	Peso o espesor	Temperatu ra	Tiempo	Instrucciones especiales y sugerencias
Vegetales	N/A	Media	De 8 a 20 minutos	Corte en rodajas o pique los vegetales y salpique con mantequilla o margarina Envuelva con firmeza una lámina resistente Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.
Patatas	Enteras	Media	De 40 a 60 minutos	Envuelva cada patata con firmeza una lámina resistente Cocínelas rotándolas en forma ocasional.
Carnes/fil etes	½ a ¾ pulgadas	Máxima - media	De 4 a 15 minutos	Caliente la parrilla previamente durante 15-20 minutos, luego marque los filetes de cada lado durante 2 minutos. Áselos de 3 a 5 minutos de cada lado o hasta el punto de cocción deseado.
Carnes picadas	½ a ¾ pulgadas	Media	De 8 a 15 minutos	Áselas dándolas vuelta cuando aparezcan los jugos en la superficie o hasta que el punto deseado de cocción. No deje de prestarles atención a las hamburguesas dado que podría ocasionarse una llamarada rápidamente.
Costillas	½ estante o todo el estante	Media	De 20 a 40 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos agregue salsa para asado. Deles vuelta varias veces.
Salchicha s	N/A	Media	De 5 a 10 minutos	Áselas dándolas vuelta cuatro veces. Hágalo de 2-4 minutos de cada uno de los cuatro lados.
Cortes de aves	1/4 a 1/2 libras	Baja o media	De 20 a 40 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos agregue salsa para asado si lo desea y deles vuelta varias veces.
Aves enteras	2 a 3 libras	Ваја о	De 1 a 1 ½ horas	Use bases para aves y coloque salsa con la frecuencia deseada
		Media	De 40 a 60 minutos	Use bases para aves y coloque salsa con la frecuencia deseada
Pescado	3/4 a 1 pulgada	Media	De 8 a 15 minutos	Áselo dándolo vuelta una vez hasta el punto de cocción deseado. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

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

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

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

1-800-4-MY-HOME® (1-800-469-4663)

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

www.sears.com

www.sears.ca

Our Home

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

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) www.sears.com

1-800-469-4663 (Canada)

www.sears.ca

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

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

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas: Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER™

(1-800-533-6937) www.sears.ca

1-888-SU-HOGAR® (1-888-784-6427)

www.sears.com

Sears

® Registered Trademerk / ™ Trademerk of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
™ Marque de commerce / ™ Marque déposée de Sears Brands, LLC