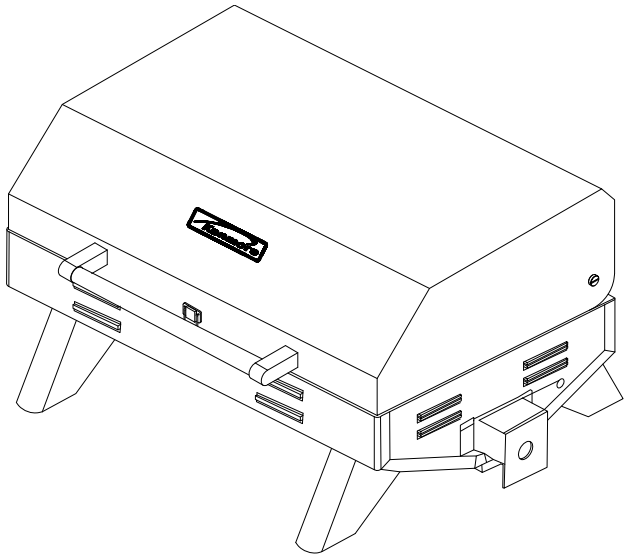
Guía de uso y mantenimiento

Parilla de sobremesa para uso al aire libre

Modelo Nº: 122.16124900
Item Kmart Nº: 640-82973051-4



- **Partes**
- **Ensamblado**
- **Reglas de seguridad**
- **Uso y cuidado**
- **Solución a problemas básicos**
- **Español (Pg. 15)**

Versión Nº.: 19000098A0

⚠ ADVERTENCIA:
Lea este Manual del Usuario atentamente y asegúrese de que su parrilla a gas sea armada, instalada y reparada adecuadamente. La no observancia de estas instrucciones puede causar lesiones serias y/o daños a la propiedad. Esta parrilla a gas está diseñada para ser usada sólo al aire libre y no en vehículos recreativos ni botes.

Nota para el instalador
Deje este Manual del Usuario al cliente después de la entrega y/o la instalación.

Nota para el usuario
Deje este Manual del Usuario en un lugar conveniente para referencia en el futuro.

Línea de asistencia para servicio al cliente:
Para pedir repuestos, llame al:
1-800-4–MY-HOME®

Para preguntas sobre el ensamblado, llame al:
1-800-913-8999

Fecha: 09/04/2008

Sears, Roebuck y Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

Índice

Garantía----------2
Precauciones de seguridad----------2~5
Lista de contenidos del paquete----------5
Diagrama de partes ----------6
Listado de partes----------6
Instrucciones de ensamblado----------7
Instrucciones de encendido----------8~9
Cuidado y mantenimiento----------10~11
Solución a problemas básicos----------11
Instrucciones para cocción----------12
Carta para cocción----------13

Garantía de la Parrilla Kenmore

Garantía completa de un año sobre las Parrillas Kenmore
Si esta parrilla dejase de funcionar debido a un material defectuoso o una mala fabricación dentro del primer año después de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME mas una marca registrada para arreglos de reparaciones gratuitas(o un reemplazo si la reparación es imposible).

Garantía limitada de cinco años sobre los Quemadores de acero inoxidable
Durante cinco años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado gratuitamente. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted pagará la mano de obra ni necesita una instalación.

Toda cobertura de garantía excluye las baterías del encendedor, y las pérdidas de pinturas de la parrilla, así como su decoloración u oxidación, las cuales son partes consumibles que se gastan con el uso normal dentro del periodo de garantía, o son condiciones que pueden ser resultado de un uso normal, accidente, o mantenimiento inadecuado,

Toda cobertura de garantía es nula si la parrilla se usa con fines comerciales o de alquiler.

Toda cobertura de garantía se aplica sólo si la parrilla se usa en los Estados Unidos.

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

Sears, Roebuck and Co.,
Hoffman Estates, IL 60179
U.S.A.

PRECAUCIONES

ADVERTENCIA
Los productos derivados de la combustión producidos durante el uso de este **producto contienen químicos reconocidos por el Estado de California** como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños a la reproducción.

ADVERTENCIA
La no observación de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.

ADVERTENCIA
Su parrilla calienta mucho. No se incline sobre el área de cocción durante el uso de la parrilla. No toque las superficies de cocción, la caja de la parrilla, la tapa, ni ninguna otra parte de la parrilla mientras que la parrilla esté en uso, o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado después del uso.
El incumplimiento de estas instrucciones puede causar serias lesiones físicas.

POR SU SEGURIDAD
1. No almacene ni use gasolina u otros gases y líquido inflamables cerca de este ni ningún otro artefacto.
2. Un cilindro de propano licuado que no esté conectado para usarse no debe ser almacenado cerca de este ni ningún otro artefacto.

PARA SU SEGURIDAD
Si siente olor a gas:
1. Apague el suministro de gas al aparato.
2. Apague cualquier llama desnuda.
3. Abra la tapa
4. Si el olor sigue, llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.

Códigos de instalación de la parrilla
La instalación debe hacerse según los códigos locales, o en su ausencia, según el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z 223.1/NFPA S4, el Código de Instalación del Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Manipulación e Instalación del Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2, y el Código para Vehículos Recreativos serie CSA Z240 RV, según se aplique.
Los modelos de parrillas a gas de PL están diseñados para ser usados con un Tanque Normal de Propano Líquido de 20 libras, el cual no está incluido con la parrilla. No conecte nunca su parrilla a gas a un tanque de gas de PL que supere esta capacidad.

⚠ Seguridad

Lea atentamente las instrucciones siguientes antes de armar, usar, o instalar el producto. La no observación de estas instrucciones puede causar serias lesiones y/o daños a la propiedad. Si tiene preguntas sobre este producto, llame al servicio al cliente, al 1-800-913-8999.

Los cilindros de suministro de propano licuado deben ser construidos y marcados de acuerdo a las especificaciones para los cilindros de gas de PL del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o el Estándar Nacional de Canadá, CAN-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para Transporte de Substancias Peligrosas.

1. La instalación debe hacerse conforme a los códigos locales, o, en su ausencia, siguiendo el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA 54, de Almacenamiento y Manipulación de Gases de Petróleo Licuado, ANSI/NFPA 58 o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA, y el Código para Vehículos Recreativos CSA Z240 RV, según sea aplicable.
2. Esta parrilla de sobremesa es sólo para uso al aire libre. Use la parrilla en un lugar bien ventilado. No use nunca en lugar, garaje o edificio cerrados. Esta parrilla no está diseñada para ser usada en vehículos recreativos ni en botes.
3. Los líquidos calientes permanecen a temperaturas muy calientes mucho tiempo después del proceso de calentamiento. No toque nunca el artefacto de cocción hasta que los líquidos se hayan enfriado a 115° F (45° C) o menos.
4. No instale ni use la parrilla a menos de 24” (se recomiendan 10 pies) de materiales combustibles a partir de la parte trasera y lateral de la parrilla
5. No conecte esta parrilla a un sistema de gas de PL auto-contenido, como en una casilla rodante o “motor home”.
6. El armado, instalación y mantenimiento de la parrilla a gas son responsabilidad del armador/propietario. No deje que los niños y mascotas usen o jueguen cerca de la parrilla de sobremesa. La no observancia de estas instrucciones puede causar lesiones serias y/o daños a la propiedad.
7. Saque la tapa antes de encender la parrilla. Cuando la parrilla no esté en uso, gire la perilla de control en el regulador.
8. Siga atentamente las instrucciones de este manual para armar adecuadamente y realice una inspección de fugas de la parrilla. No use la parrilla antes de haber inspeccionado la existencia de fugas. Si detecta una fuga en cualquier momento, deténgala y corrija antes de seguir usando la parrilla.
9. El área alrededor del artefacto debe mantenerse libre de materiales combustibles, gasolina, gases envasados, y otros gases y líquidos inflamables. No obstruya el flujo de aire para combustión y ventilación.
10. Asegúrese que la botella de gas esté en la posición adecuada antes de encender la parrilla. La botella debe estar en posición vertical
11. ¡No trate de encender la parrilla con la tapa cerrada! La acumulación de gases es muy peligrosa y podría causar una explosión.
12. Mantenga cualquier cable eléctrico o suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
13. El propano es un gas inflamable, y una manipulación inadecuada de éste podría causar una explosión y/o un incendio, y accidentes o lesiones serias.
14. No deje que el aceite o la grasa superen los 400° F (200° C) o si el aceite comienza a hacer humo, apague el quemador o cierre el suministro de gas OFF y espere que la temperatura descienda a menos de 350° F (175° C).
15. Este artefacto estará durante y después del uso. Use mitones o guantes aislados para protección contra superficies calientes o salpicaduras de líquidos de cocción.
16. No deje la parrilla sin vigilancia durante la cocción.
17. No la use si está bajo influencia de drogas o alcohol.
18. No almacene ningún cilindro de PL (propano), vacío o lleno, debajo de ni cerca de su parrilla.
19. Este cilindro debe ser desconectado cuando el aparato no esté en uso.
20. Este cilindro debe ser desconectado cuando el aparato no esté en uso.
21. Este manual de instrucciones contiene importante información necesaria para un ensamblado correcto y un uso seguro de este artefacto
22. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar este artefacto
23. Siga todas las advertencias y instrucciones al usar este artefacto.
24. Guarde este manual para referencia en el futuro.

PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños a veces hacen telarañas o nidos en los tubos de los quemadores de la parrilla durante el periodo de transporte o el almacenamiento de la parrilla. Estas telarañas pueden causar una obstrucción del gas, causando un incendio en o alrededor de los tubos del quemador. Este tipo de llamarada puede causar serios daños a la parrilla y crear una condición de uso no segura para el usuario.

Si bien un tubo de quemador obstruido no es la única causa de estas llamaradas, es la causa más común.

Para disminuir las posibilidades de llamaradas, limpie los tubos de quemadores antes de armar la parrilla, y al menos una vez al mes al fin del verano o comienzos del otoño cuando las arañas están más activas. Realice esta limpieza de tubo si su parrilla no ha sido usada por un largo periodo de tiempo.

Vea la instrucción sobre la limpieza del tubo del quemador en la página 10.

⚠ Seguridad

El sistema de combustible
Las parrillas a gas son usadas sin riesgos por millones de personas, usando simples precauciones de seguridad.

Los elementos en el sistema de combustible están diseñados para ser usados con la Kenmore. No deben ser remplazados por elementos de otras marcas. (Vea la lista de partes para conocer los elementos de recambio)

QUEMADOR DE GAS:
el quemador de gas está construido en acero inoxidable tubular y no debería necesitar mantenimiento aparte de una inspección para ver si existen insectos/nidos dentro de las ranuras de entrada de aire.

VÁLVULA DEL QUEMADOR/REGULADOR: El control del quemador es en realidad un juego de regulador/válvula. En el lado derecho de la parrilla el regulador se une directamente a la punta del quemador y también al cilindro de propano de 1 libra en el regulador. Use sólo un repuesto de regulador de gas/válvula idéntico a éste. (Vea la lista de partes para conocer los elementos de recambio**)**

PRECAUCIONES SOBRE EL REGULADOR DE GAS DE PL
Debe usarse el regulador de presión de gas suministrado con este artefacto. Este regulador está equipado con el orificio requerido y está establecido para la presión de salida requerida para este aparato. Esta combinación de especificaciones de tamaño de orificio y regulaciones de presión suministra el rendimiento de cocción pretendido por la Parrilla de Sobremesa Kenmore. La sustitución del regulador por cualquier otro dispositivo o cualquier otro fabricante es peligrosa y podría causar una seria lesión.

REGULADOR DE GAS DE PL
El regulador de presión de gas sale de fábrica no firme, y debe ser instalado antes de usar la parrilla. Este es un diseño de deslice y encaje, el cual no necesita de herramientas. Para una instalación adecuada, vea las instrucciones de ensamblado (Página 7). El regulador puede ser removido de la parrilla después del uso. Gire la perilla de control del regulador a la posición “OFF”; desconecte el cilindro de PL y deje que la parrilla se enfrié por al menos 30 minutos antes de sacar el regulador.

Almacene el regulador cuidadosamente en un lugar limpio y seguro, donde la parrilla no esté en uso. El área de conexión del cilindro roscado debe ser mantenida limpia y libre de polvo, suciedad, arena u otros materiales extraños. Limpie las áreas roscadas del regulador y el cilindro de PL antes de conectar el cilindro al regulador.

COMBUSTIBLE PROPANO: ADVERTENCIA– el propano es un gas inflamable. Una manipulación inadecuaada puede causar una explosión y/o un incendio, y accidentes o lesiones serias. Su parrilla está diseñada para ser usada con gas de propano (PL) solamente, y está equipada con un orificio adecuado para el gas propano.

CUIDADO:
no conecte esta parrilla a ningún suministro de gas que no sea el propano. El gas propano es más pesado que el aire y se asienta en las áreas más bajas. Asegúrese que haya una ventilación adecuada mientras usa su parrilla. Cuando no esté en uso, almacene los cilindros afuera, en un área bien ventilada y lejos del alcance de los niños.

CILINDRO DE GAS DE PL: esta parrilla está diseñada para ser usada con un cilindro de propano desechable, con un peso nominal de combustible de 1 libra. Este cilindro tiene aproximadamente 4” de diámetro y 7” de largo. The Parrilla de Sobremesa Kenmore no incluye un cilindro de gas de PL. . Este debe ser comprado por separado; puede hallárselo en la mayoría de las ferreterías. El cilindro usado debe ser construido de acuerdo a las especificaciones para los cilindros de PL del Departamento de Transporte (DOT) de los EE.UU. DOT-39 NRC232/290 MllIO.

INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD

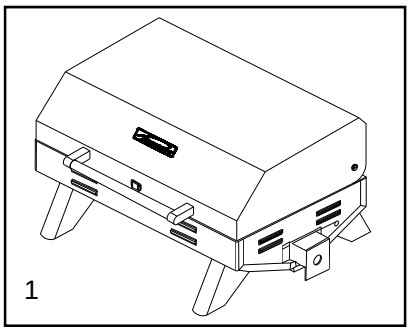
El cilindro de gas de PL debe usarse sólo al aire libre, en un espacio bien ventilado, y no en un edificio, garaje, ni otros lugares cerrados. La Parilla de sobremesa Kenmore puede ser almacenada adentro si el cilindro de gas de PL es removido y almacenado al aire libre. El cilindro de gas de PL (no incluido) está roscado para ser conectado directamente al regulador de gas suministrado con este artefacto. Tenga cuidado al enroscar el cilindro al regulador para que las roscas encajen correctamente para así lograr la conexión adecuada. Al desconectar o conectar el cilindro de gas, tenga cuidado que el regulador no golpee la parrilla, el piso, ni otras superficies. Remplace la cubierta de protección que se encuentra sobre la conexión roscada del cilindro al remover de la parrilla. Si tiene alguna dificultad al conectar o desconectar el cilindro al juego del regulador, contacte a su proveedor de gas para pedir ayuda.

Al reconectar el cilindro de gas de PL al regulador, asegúrese de ajustar a mano hasta que abrigue. Esta conexión debe ser inspeccionada por si hay daños y debe verificarse si hay fugas después de cada reconexión.

Para realizar la inspección de fugas, utilice una solución de jabón, mitad detergente líquido y mitad agua. Necesitará una botella rociadora, un cepillo o trapo para aplicar la solución a las conexiones del regulador del cilindro. Las burbujas indican que hay fugas.

CONTENIDOS DEL PAQUETE

Parte	Descripción	Cantidad
1	Parrilla	1 JUEGO
2	Regulador	1 JUEGO

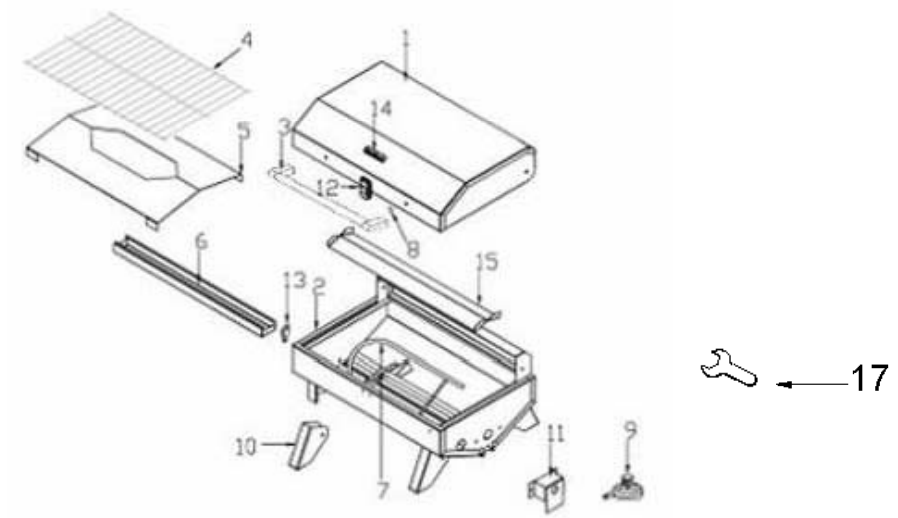


PREPARACIÓN

Antes de comenzar el ensamblado, instalación u operación, asegúrese que todas las partes estén presentes. Compare las partes con la lista de contenidos del paquete y con el diagrama de arriba. Si hay alguna parte faltante o dañada, no intente armar, instalar ni operar el producto. Contacte al servicio al cliente para pedir repuestosContacte al servicio al cliente para pedir repuestos 1-800-4-MY-HOME..

• Su Parrilla Sobremesa Kenmore viene ensamblada. El único ensamblaje requerido es conectar el egulador de gas a la parrilla.
• Tiempo estimado para armar: 5~8 minutos.
• Herramienta requeridas para armar: Llave.

DIAGRAMA Y LISTA DE PARTES



NUM	PARTE	Descripción	Cantidad
1	0012-001	Tapa principal	1 juego
2	0012-002	Juego del tazón del quemador lateral	1 juego
3	0012-003	Manija de la tapa principal	1 juego
4	0012-004	Rejilla de Cocción	1 un
5	0012-005	Difusor de calor	1 un
6	0012-006	Bandeja para grasa	1 un
7	0012-007	Quemador principal	1 un
8	0012-008	Asiento de la manija de la tapa principal	2 un
9	0012-009	Regulador de gas licuado	1 juego
10	0012-010	Pata plegable	4 juego
11	0012-011	Caja del Colector de Gas	1 un
12	0012-012	Pestillo	1 juego
13	0012-013	Pestillo de la bandeja de grasa	1 un
14	0012-014	Logo	1 un
15	0012-015	Protección contra calor de la caja del fogón	1 un
16	0012-016	Manual	1 un
17	0012-017	Llave	1 un

Para preguntas sobre el ensamblado, llame al:
1-800-913-8999
Para pedir repuestos, llame a:
1-800-4-MY-HOME ®

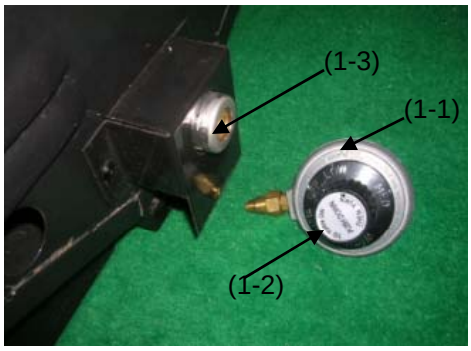
Para asegurarse de obtener los repuestos correctos para su parrilla a gas Kenmore, vea los números de las partes en esta página.

Importante: Use sólo las partes listadas arriba. Si usted ordena repuestos, suministre la información siguiente:
1.Modelo #
2.Parte número (ver PARTE# en la gráfica)
3.Descripción de la parte
4.Cantidad de repuestos que necesita.
Importante: Guarde este Manual del Usuario para r6erencia y para pedir repuestos.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

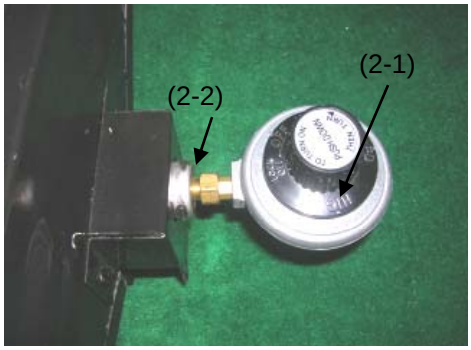
Ilustr.1

1. Ubique el regulador de gas (1-1). Agarre el regulador (1-1) con la perilla (1-2) mirando directamente hacia arriba. Alinee el cuello en el regulador (1-1) con la punta abierta del tubo del quemador (1-3) como se muestra en la ilustr. 1.



Ilustr.2

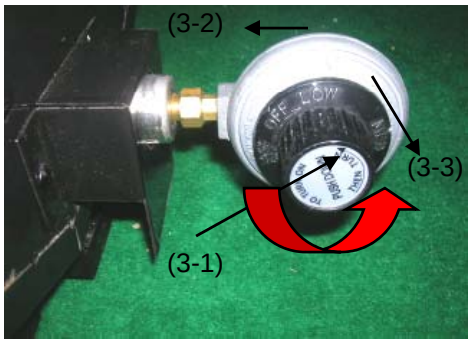
2. Enrosque el regulador (2-1) en la punta abierta del quemador (2-2) como se muestra en la ilustración. 2.



3. Una vez que el regulador está lo más lejos posible, ajuste la tuerca del regulador con una llave suministrada. Gire el regulador de modo que la perilla quede mirando hacia el frente. Nota: Asegúrese siempre de que el regulador esté firme mirando hacia delante en posición de trabado total antes de conectar el cilindro de propano.

Ilustr.3

4. Asegúrese que la perilla de control de gas (3-1) esté en la posición OFF. Inspeccione para asegurarse que las áreas roscadas del cilindro y el regulador estén limpias. Enrosque el cilindro de propano (3-2) en el regulador (3-3) asegurándose de engarzar la rosca de manera adecuada para lograr así una conexión adecuada. Para sacar el cilindro de propano (3-2) desenrosque el cilindro del regulador (3-3) como se muestra en la ilustr. 3



Instrucciones de operación

VÁLVULA/REGULADOR DEL QUEMADOR

El control del quemador funciona en las siguientes posiciones indicadas por el puntero de la parte superior del regulador como está instalado en la parrilla:

- OFF en esta posición se detiene el flujo de gas hacia el quemador.
- APRETAR PARA ENCENDER – Usted debe pulsar “IN” en la perilla para soltar la perilla de la posición de bloqueo “OFF”.
- HIGH esta posición provee el máximo flujo de gas y las temperaturas de cocción más altas.
- MED esta posición provee temperaturas de cocción entre ALTO y BAJO.
- LOW esta posición provee las más bajas temperaturas de cocción.

AJUSTES DE LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN

- **ALTO** - Aproximadamente 450 grados **F**
- **MED** - Aproximadamente 400 grados **F**
- **LOW** - Aproximadamente 350 grados **F**

NOTA: un cilindro desechable de 1 libra “CERCA DEL VACIADO COMPLETO” puede reducir significativamente o reducirá significativamente la presión interna y puede afectar la capacidad del regulador de controlar adecuadamente el flujo de gas. Esto puede causar temperaturas de cocción más altas que lo normal durante los últimos minutos de vida del cilindro hasta que éste se vacía completamente.

NOTA: un cilindro desechable de 1 libra suministra aproximadamente 4-6 horas de tiempo de cocción con la Parrilla de Sobremesa Perfect Flame .

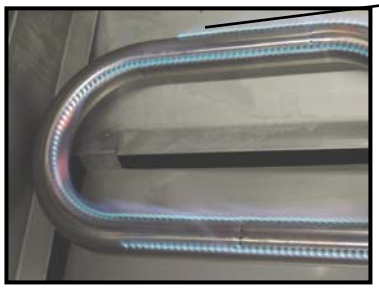
Ilustr.4

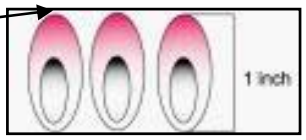
ENCENDIDO DE LA PARRILLA

1. Asegúrese que el regulador esté firmemente asegurado a la punta del quemador.
2. Asegúrese que el cilindro de propano esté firmemente enroscado al regulador; ajuste solamente a mano. (ajuste sólo a mano).
3. Coloque las patas en posición extendida como se ve en ilustr. 4.
4. Abra la tapa. Tenga la tapa siempre abierta al encender.
5. Ubique la vara de encendido (4-1) en el lado derecho de la parrilla como se ve en la ilustr. 4. Inserte un fósforo por el agujero de acceso (4-2) que se encuentra al lado del tubo del quemador. Mantenga la llama cerca del cerca del quemador mientras que hace girar la perilla de control de gas en el regulador.
6. Pulse la perilla de control del quemador de gas “IN” y gírela en sentido horario hasta la posición de encendido “Lighting position” y mire si se enciende la llama
7. Si el artefacto no se enciende en 3-5 segundos, gire la perilla hasta la posición OFF. Espere 5 minutos antes de reintentar encender la parrilla. Si la parrilla no se enciende después del segundo intento, llame al servicio al cliente al 1-800-913-8999 para pedir ayuda
8. Con el quemador encendido, cierre suavemente la tapa y deje que la parrilla se caliente unos 20-30 minutos antes del uso. **NOTA: Si el quemador se apaga por el motivo que sea, gire la perilla de control a la posición “Off”. Espere *5* minutos antes de recomenzar a encender.**

(4-2)

(4-1)





Inspeccione visualmente las llamas del quemador antes de cada uso, las llamas deben verse como las de la foto, si no, vea la parte de este manual acerca del mantenimiento del quemador.

Instrucciones de operación

APAGAR LA PARRILLA I.

1. Abra la tapa.
2. Gire la perilla de control hasta la posición “OFF”. Precaución: No intente reencender la parrilla si no ha seguido todas las instrucciones de encendido.
3. Deje que el cuerpo de la parrilla se enfríe por al menos 30 minutos antes de intentar mover o transportar.

CARACTERÍSTICAS DE LA LLAMA.

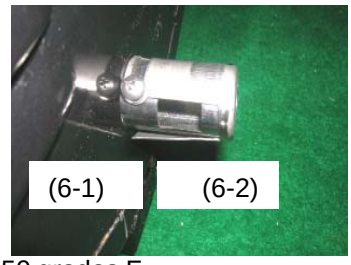
Las llamas deben ser azules y estables sin puntas amarillas, ruido o levantamiento excesivos. Las llamas amarillas indican una cantidad insuficiente de aire. Las llamas ruidosas o muy altas indican exceso de aire. Inspeccione también si el obturador de aire o los puertos del quemador están bloqueados por el polvo, la basura, las telarañas, etc.

Ilustr.5

Forma típica de la llama y altura adecuada de la llama en la ilustr. 5

Para ajustar la llama adecuada, cubierta abierta de la hornilla, use un destornillador Philips para aflojar el tornillo. (6-1) ubicado en el colector de gas del encendedor principal (6-2). Gire el tornillo en sentido horario para cerrar el obturador de aire, y en sentido antihorario para abrir como se muestra en la ilustr. 6. Después de ajustar, ajuste el tornillo para fijar el obturador de aire.

Ilustr.6



USO DE LA PARRILLA

1. Busque una superficie plana para hacer asados.
2. Deje que la parrilla se caliente con la tapa cerrada por 20-30 minutos antes de cocinar.
3. Esta modelo de Parrilla de Sobremesa Perfect Flame está equipado con un control ajustable de quemador ALTO/MED/BAJO., esto permite una completa flexibilidad de las temperaturas de cocción.
   El punto alto (HIGH) tiene temperaturas de cocción de aproximadamente 450 grados F.
   Medio (MED) es de aproximadamente 400 grados F.
   Bajo (LOW) es de aproximadamente 350 grados F.

4. Usted puede cocinar sobre esta parrilla en cualquier tiempo. Si la temperatura es muy caliente o muy fría, usted tendrá que disminuir o aumentar levemente los tiempos de cocción. Mantenga la parrilla alejada de los fuertes vientos durante su funcionamiento, ya que esto podría aumentar el tiempo de cocción.

5. Los tiempos de cocción mencionados aquí son sólo sugerencias. Una vez que se acostumbre a la parrilla usted mismo elegirá el tiempo de cocción de acuerdo a su gusto.

ASADO

- Bisté - (T-Bone), grueso, a medio cocer: ase durante 10 minutos sobre cada lado en el punto MED.
- Cuartos de pollo, tamaño promedio para freidora: Ase durante 30 minutos sobre cada lado en el punto MED. Verifique el punto de cocción.
- Cerdo – (Costillas/chuletas): Ase durante 10-20 minutos sobre cada lado en el punto MED. Verifique el punto de cocción.
- Pescado – Ase durante 20-30 en punto LOW.
- Pavo - (Pechuga): Ase 10 minutos por libra o hasta que la temperatura interna llegue a 170˚F en el punto MED.

Cuidado y mantenimiento

Se necesita de muy poco cuidado y mantenimiento. La Parrilla de Sobremesa Perfect Flame está diseñada y construida de materiales que durarán por muchos años en un uso normal. El seguimiento de estas instrucciones mejorará la longevidad y la calidad de cocción. Para asegurar un uso seguro de su parrilla, el área de cocción debe mantenerse siempre libre de materiales combustibles de todo tipo, tales como la gasolina y otros tipos de gases o líquidos inflamables.

•Partes de la parrilla para exteriores – esta área es de acero inoxidable. Puede ser limpiada fácilmente con agua jabonosa tibia o con cualquier limpiador de acero inoxidable.
•Rejilla y placa de goteo – La rejilla está hecha de acero inoxidable de alta calidad. La rejilla de cocción debe cepillarse con un cepillo de acero inmediatamente después de la cocción cuando todavía está tibia. La bandeja de grasa también es de acero inoxidable y puede ser limpiada con un raspador plano, como por ejemplo una espátula para masilla. **Precaución:** La bandeja de grasa debe ser mantenida limpia y libre de acumulaciones gruesas, para que la parrilla funcione de modo adecuado y así eliminar las llamaradas.
Caja del fogón - Use agua jabonosa caliente para limpiar esta área. Asegúrese que las ranuras del tubo del quemador estén abiertas.
Tubo del quemador: Con un alambre doblado en forma de gancho, una manguera de aire o un cepillo para botellas, páselos por el tubo del quemador y adentro varias veces para sacar la basura.
General - Esta parrilla, así como todos los equipos, se verá mejor y durará más tiempo si se mantiene fuera de la intemperie. cuando no esté en uso. **Precaución:** No guarde los cilindros de propano en áreas cerradas. Cuando use una cubierta o al mover la parrilla, espere siempre hasta que la parrilla se haya enfriado por al menos 30 minutos.
- No obstruya el flujo de aire para combustión y ventilación.
- Un tubo obstruido puede producir un fuego debajo del artefacto

Esta unidad debe guardarse en un área limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.

Asegúrese que todas las aberturas del cuerpo de la parrilla estén libre de obstrucciones y basura. Asegúrese que no haya objetos o materiales que bloqueen el flujo de combustible o la ventilación. Asegúrese que las pilas estén en posición vertical al usar la parrilla.

Inspeccione si las aberturas de la entrada de aire del quemador (detrás de la guarda de la entrada sobre la parte derecha del cuerpo) tienen nidos de insectos u obstrucciones. Asegúrese que las ranuras del tubo del quemador estén abiertas

Cuando la parrilla no esté en uso, gire la perilla de control a su posición “OFF”, y saque el cilindro de propane del regulador. Saque el regulador del quemador.

Sólo para uso al aire libre, si se almacena adentro, saque el cilindro de propano y déjelo al aire libre. Los cilindros de propano deben ser almacenados fuera del alcance de los niños.

Importante
Primer uso. Es importante que la parrilla sea encendida y se la deja funcionando al menos 30 minutos antes de colocar la comida sobre la rejilla de cocción. Es normal que aparezca un poco de humo durante el funcionamiento inicial de la parrilla. Después del calentamiento inicial, la parrilla está lista para su uso. Puede usarse un aceite antiadherente para cocción en las rejillas de cocción para permitir una limpieza más fácil

ESTE ARTEFACTO DE COCCIÓN ES PARA USO SÓLO AL AIRE LIBRE; NO DEBE SER USADO EN EDIFICIOS, GARAJES, NI OTROS LUGARES CERRADOS.

INSTRUCCIONES PARA TRANSPORTE
Precaución: no mueva nunca la parrilla con el quemador encendido
Asegúrese de que el control de gas esté en la posición “OFF”. Desconecte el cilindro de propano del regulador. Saque el regulador de la parrilla. Asegúrese que la parrilla se haya enfriado completamente por al menos 30 minutos. Cierre la tapa y asegure el pestillo. Cierre la tapa y asegure el pestillo. Coloque las patas en posición hacia abajo. Use la manija para mover la parrilla.
Nota: Es mejor dejar la bandeja de grasa en su lugar, sujetada a la parte inferior de la parrilla. Puede que un poco de grasa siga cayendo del agujero de drenaje durante el transporte

ADVERTENCIA
Puede que las arañas y los insectos hagan nido dentro de los quemadores de la parrilla e interrumpan el flujo normal del gas. Esta condición peligrosa puede causar un incendio detrás del panel de la válvula, dañando así la parrilla y haciéndola insegura para su operación. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.

CUÁNDO VERIFICAR SI HAY ARAÑAS
Debe inspeccionar el quemador dos veces por año, o inmediatamente después que ocurra una de las condiciones siguientes:

1 . Hay olor a gas y las llamas se ven amarillas.
2 . La parrilla no alcanza temperatura.
3 . La parrilla calienta de modo desparejo.
4 . Los quemadores hacen ruidos de estallidos.
5. Vea la instrucción sobre la limpieza del tubo del quemador en la Página 10.

Solución a problemas

LISTA DE INSPECCIÓN

PROBLEMAS	QUÉ HACER
La parrilla no se enciende.	•Inspeccione si el tanque está vacío. Inspeccione si hay obstrucciones en las salidas del quemador. Use un ceplillo de metal suave para limpiar las salidas que estén obturadas. •Inspeccione el orificio del gas en el quemador que está funcionando mal para ver si hay alguna obstrucción.Si el orificio está bloqueado, límpielo con una aguja o con un alambre fino. NO UTILICE NUNCA UN ESCARBADIENTE DE MADERA.
La llama del quemador es amarilla o naranja y hay olor a gas.	•Inspeccione si hay arañas e insectos. •Llame nuestra línea de atención al cliente 1-800-913-8999.
Calor bajo con la perilla de control en posición “HI”.	•Asegúrese que el área de la parrilla esté libre de polvo. •Asegúrese de que el quemador y los orificios estén limpios. •Inspeccione si hay arañas e insectos. •¿Hay suficiente gas? •¿Ha sido precalentada la parrilla por 15 minutos?

Instrucciones para la Cocción

ADVERTENCIA
No deje la parrilla sin vigilancia.
Su parrilla calienta mucho. No se incline sobre el área de cocción durante el uso de la parrilla. No toque la superficie caliente ni la caja de la parrilla. La cubierta ni ninguna otra parte de la parrilla mientras que la parrilla esté en uso, o hasta que la parrilla se haya enfriado después del uso. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar serias lesiones físicas**.**

Quemado de la parrilla

Antes de usar la parrilla a gas por primera vez, "queme" la parrilla para eliminar cualquier olor o substancias extrañas. Encienda los quemadores, baje la tapa, y use la parrilla en posición HIGH durante 3 a 5 minutos.

Temperaturas de Cocción

Posición alta: Use este ajuste para un rápido calentamiento, para chamuscar bistés, o para quemar residuos de comida que queden en la parrilla después de la cocción. **No use nunca** la posición HIGH para una cocción de largo tiempo.

Posición Media a Baja: La mayoría de las recetas son para las posiciones media a baja, incluyendo las recetas ahumadas, la carne asada, y los cortes magros como el pescado.

NOTA: Las posiciones de la temperatura variarán según la temperatura y la cantidad de viento que haya.

Cocción directa

El métod de cocción directa puede ser usado con las rejillas de cocción suministradas y la comida colocada directamente sobre los quemadores encendidos de la parrilla. **La cocción directa requiere que la tapa de la parrilla esté abierta.** Este método es ideal para asar y cuando quiera comer carne, aves o pescado para que tengan un gusto a llama. Esta manera también es ideal para la fritura en abundante aceite y para el ahumado, ya que éstos requieren un calor directo.

Cocción indirecta

Para una cocción **indirecta**, la comida debe colocarse en el costado izquierdo o derecho de la parrilla con el quemador encendido en el lado opuesto. **La cocción indirecta debe hacerse con la tapa bajada.**

Llamaradas

Las grasas y los jugos que caen de la carne asada pueden causar llamaradas súbitas. Como las llamaradas le dan un sabor y color especial a las comidas cocinadas sobre llama, deben ser aceptadas en medida. Sin embargo, las llamaradas sin control pueden arruinar la comida.

ADVERTENCIA
No debe colocar papel de aluminio en el fondo de la parrilla, ni arena ni cualquier otra sustancia que restrinja el flujo de grasa hacia la bandeja de grasa.
El incumplimiento de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.

Temperaturas Internas Mínimas para Seguridad, USDA*	
Pescado	145˚F
Cerdo	160˚F
Recetas que contengan con huevos	160˚F
Bistés o asados de res, ternera o cordero	145˚F
Carne molida de res, ternera o cordero	160˚F
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.)	165˚F
Aves, molida o en pedazos (pechugas, etc.)	165˚F

* Departamento de Agricultura de los Estados Unidos:

CARTA DE ASADO

COMIDA	Peso o espesor	Temperatura	Tiempo	Instrucciones especiales y sugerencias
Verduras	No se aplica	Mediana	8 a 20 minutos	Corte las verduras y unte con manteca o margarina. Envuelva apretadamente en papel de aluminio de alta resistencia. Gire ocasionalmente la parrilla.
Papas	Enteras	Mediana	40 a 60 minutos	Envuelva individualmente en papel de aluminio de alta resistencia. Cocine girando ocasionalmente.
Carne/bistés	1/2 a 3/4 pulg	Alta-mediana	4 a 15 minutos	Precaliente la parrilla de 15-20 minutos, ase los bistés cada lado durante dos minutos. A continuación ase cada ladao de 3 a 5 minutos o hasta obtener el punto deseado.
Carnes molidas	1/2 a 3/4 pulg	Mediana	8 a 15 minutos	Gire, rotando una vez cuando los jugos salgan a la superficie o hasta lograr el punto de cocción deseado. No deje las hamburguesas sin vigilancia, puede ocurrir una llamarada rápidamente.
Costillas	1/2 o costillar completo	Mediana	20 a 40 minutos	Ase girando ocasionalmente. Durante los ú ltimos minutos pincele con salsa barbacoa, girando varias veces.
Salchichas	No se aplica	Mediana	5 a 10 minutos	Ase girando la parrilla cuatro veces. 2-4 minutos sobre cada uno de los cuatro lados.
Aves, cortadas	1/4 a 1/2 libras	Bajo o mediano	20 a 40 minutos	Ase girando ocasionalmente. Durante los ú ltimos minutos pincele con salsa barbacoa, girando varias veces.
Aves enteras	2 a 3 libras	Bajo o	1 a 1-1/2 hora	Use el pie para aves y cepille frecuentemente según lo desee
		Mediana	40 a 60 minutos	Use el pie para aves y pincele frecuentemente según lo desee
Pescado	3/4 a 1 pulg.	Mediana	8 a 15 minutos	Ase girando una vez hasta lograr el punto deseado. Pincele con manteca derretida, margarina o aceite.

Réparez, chez vous ou chez nous!

Su casa

Si necesita ayuda de un experto y soluciones para su casa

Administrar mi casa

www.managemyhome.com

Para reparaciones – **en su casa** – de **todos** los artefactos de marcas reconocidas,
equipos de jardinería, o sistemas de calefacción o refrigeración,
no importa quién lo haya hecho, no importa quién lo haya vendido.
Para repuestos, accesorios y
manuales del usuario que necesite hacer por su cuenta.
Para la instalación por un profesional de Sears de los electrodomésticos y de objetos como abridores de puertas de garaje y calentadores de agua.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Llame a cualquier hora, de día o de noche (U.S.A. y Canadá)

www.sears.com **www.sears.ca**

Nuestra casa

Para reparación de objetos transportables como aspiradoras, cortadoras de césped,
y electrónicos, llame o vea en la Internet el lugar más cercano

Centro de Servicios de Repuestos y Reparaciones de Sears

1-800-488-1222(U.S.A.) **1-800-469-4663 (Canada)**

www.sears.com **www.sears.ca**

Para comprar un contrato de protección (U.S.A.)
o contrato de mantenimiento (Canadá) en un producto arreglado por Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **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-FOYERMC
(1-800-533-6937)
www.sears.ca

Sears

® Registered Trademark / TM Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / TM Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC
© Sears Brands, LLC