

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

Kenmore®

Liquid Propane Gas Grill

Parrilla a gas de propano líquido

Model/Modelo : PG-40409S0LB

Item/Artículo : PG-40409S0LB-1 (Black Chrome)
PG-40409S0LB-2 (Copper Plated)

P/N 40900499



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

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

Please Contact Permasteel Customer Service For Help & Parts

If you have any questions or need assistance during assembly, please call 1-888-287-0735. M-F 8:00AM – 5:00PM PST. You will be speaking to a Representative of the grill manufacturer.

Or visit us at Kenmoregrill.com

Product Record

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Model Number _____
Serial Number _____ See rating label on grill for serial number.
Date Purchased _____

	CAUTION	
For residential use only. Do not use for commercial cooking.		

Installation Safety Precautions

- Please read this User's Manual in its entirety before using the grill.
- Failure to follow the provided instruction can result in seriously bodily injury and / or property damage.
- Some parts of this grill may have sharp edges. Please wear suitable protective gloves.
- Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied.
- Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, and CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code, as applicable.
- All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
- This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification may result in a safety hazard and will void the warranty for this grill.

IMPORTANT: This grill is intended for outdoor use only and is not intended to be installed in or on recreational vehicles or boats.

NOTE TO INSTALLER: Leave this User's Manual with the customer after delivery and / or installation.

NOTE TO CONSUMER: Leave this User's Manual in a convenient place for future reference.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

	DANGER	
DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.		

	WARNING	
WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.		

	CAUTION	
CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.		

TABLE OF CONTENTS

For Your Safety	2
Grill Service Center	2
Product Record Information	2
Installation Safety Precautions	2
Safety Symbols	2
Kenmore Grill Warranty	4
Use and Care	5-11
Parts List	12-13
Parts Diagram	14
Before Assembly	15-17
Assembly	18-28
Troubleshooting	29-31

	WARNING	
Combustion by products produced when using this product include carbon monoxide, a chemical known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov		

WARRANTY

KENMORE LIMITED WARRANTY

WITH PROOF OF SALE: the following warranty coverage applies when this appliance is correctly installed, operated and maintained according to all supplied instructions. Note: Consumer is responsible for Shipping & Handling of all warranty replacement parts.

FOR ONE YEAR: from the date of sale this grill is warranted against defects in material or workmanship, consumer will receive free replacement parts with proof of purchase, consumer is responsible for Shipping & Handling cost.

FOR FIVE YEARS: from the date of sale, any stainless-steel burner that rusts through or burns through will be replaced, proof of purchase must be provided, consumer is responsible for Shipping & Handling cost.

All warranty coverage excludes ignitor batteries and grill part paint loss, discoloration or surface rusting, which are either expendable parts that can wear out from normal use within the warranty period, or are conditions that can be the result of normal use, accident or improper maintenance.

All warranty coverage is void if this appliance is ever used for other than private household purposes.

For warranty coverage details to obtain replacement parts, visit the web page: Kenmoregrill.com

This warranty covers ONLY defects in material and workmanship, and will NOT pay for:

1. Service calls to correct appliance installation, or to repair problems with house fuses, circuit breakers, house wiring, and plumbing or gas supply systems resulting from such installation.
2. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.
3. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, screw-in base light bulbs and surface coatings or finishes.
4. A service technician to clean or maintain this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
5. Damage to or failure of this appliance resulting from installation, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
6. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, if it is not correctly operated and maintained according to all supplied instructions.
7. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, resulting from accident, alteration, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this appliance, including discoloration or surface rust, caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of this appliance resulting from natural or other catastrophe, such as flood, fire or storm.
10. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year on the appliance and five years on the burners, or the shortest period allowed by law. Seller shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

Product distributed by Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768. Made in China.

USE AND CARE



DANGER



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



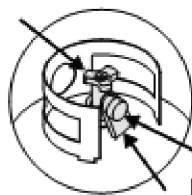
- Never fill a tank beyond 80% full.
- If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
- An overfilled or improperly stored tank is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause an intense fire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

LP Tank Removal, Transport and Storage

- Turn OFF all control knobs and the LP tank valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Lift LP tank retainer strap upward off the LP tank collar, then lift the LP tank up and off of the support bracket. Install the safety cap onto the LP tank valve. Always use cap and strap supplied with the valve.

Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.

LP Tank Valve



Safety Cap
Retainer Strap

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

LP Tank

- The LP tank used with your grill must meet the following requirements:
- Use LP tank only with these required measurements: 12" (30.5cm) (diameter) x 18" (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) Capacity maximum.
- LP tank must be constructed and marked in accordance with specifications for the LP tank of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/ CSA-B339, tanks, spheres and tubes for transportation of dangerous goods. Transport Canada (TC). See LP tank collar for marking.
- LP tank valve must have:

- Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
- Safety relief valve.
- UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. **Only use the LP tanks equipped with this type of valve.**



OPD Hand Wheel

- The LP tank must be arranged for vapor withdrawal and include collar to protect LP tank valve. Always keep the LP tanks in an upright position during use, transit or storage.



LP tank in the upright position for vapor withdrawal

LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

LP Tank Filling

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

LP Tank Exchange

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

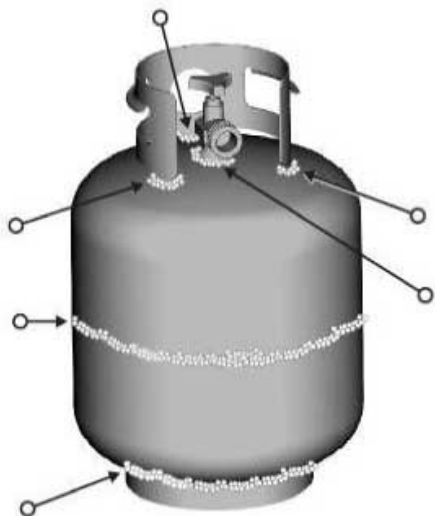
LP Tank Leak Test

For your safety:

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

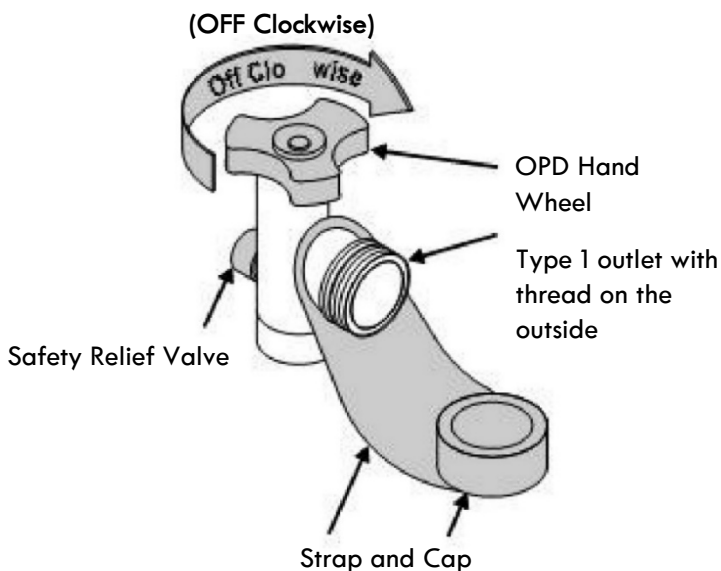
	WARNING	
If "growing" bubbles appear, do not use or move the LP tank. Contact a LP gas supplier or your fire department!		

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



Connecting Regulator to the LP Tank

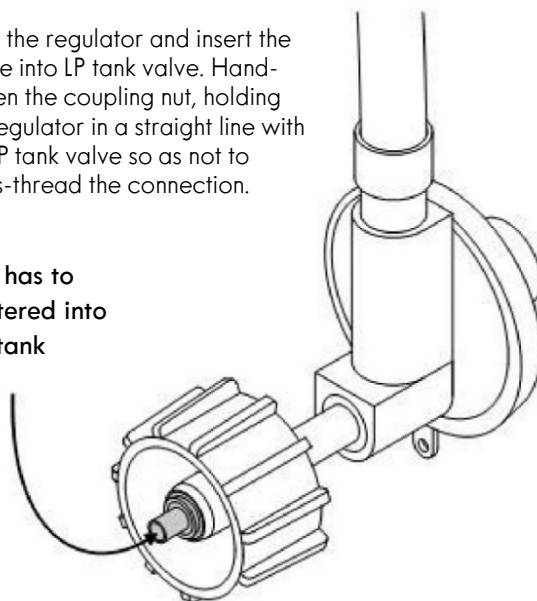
1. The LP tank must be properly secured onto the grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn the LP tank OFF by turning the OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from the LP tank valve. Always use cap and strap supplied with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

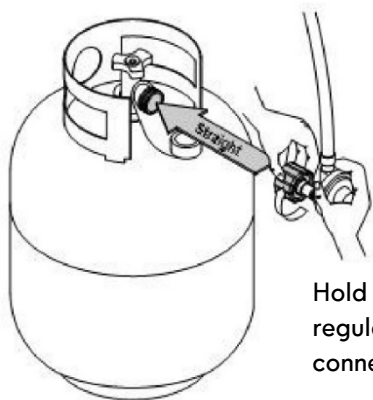


Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will remove the Safety relief valve feature.

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

Nipple has to be centered into the LP tank valve.





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

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

NOTE:

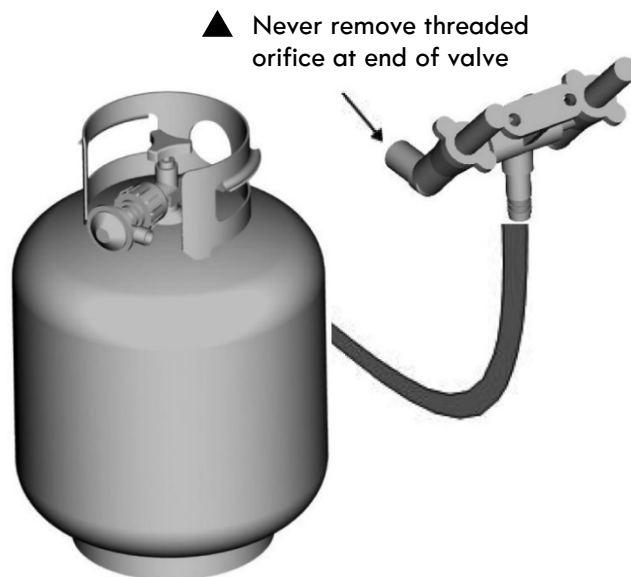
- If you cannot complete the connection, disconnect the regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!
- Call for replacement parts at **1-888-287-0735**.

	DANGER	
• Do not insert any tools or foreign objects into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury, or death.		

	WARNING	
• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat. • Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV. • Never attempt to attach this grill to a self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home. • Do not use the grill until a leak test is performed. • If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department. • If you cannot stop a gas leak, immediately close the LP tank valve and call a LP gas supplier or your fire department!		

Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to the LP tank.
3. Completely open the LP tank valve by turning the OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn the gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding.** Call for replacement parts at **1-888-287-0735**.
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are.



5. If "growing" bubbles appear, there is a leak. Close the LP tank valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts at **1-888-287-0735**.
6. Always close the LP tank valve after performing the leak test by turning hand wheel clockwise.

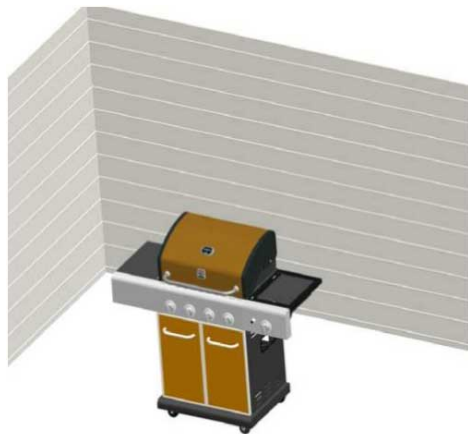


WARNING



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

- Do not let children operate or play near the grill.
- Keep the grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block the holes on the insides and back of the grill.
- Use the grill only in well-ventilated space. **NEVER** use the grill in an enclosed space such as a carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquettes in a gas grill.
- **Use the grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire, or to sources of ignition etc.



- **Apartment Dwellers:**
Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.
- **NEVER attempt to light burner with the lid closed.** A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
- **Never operate the grill with a LP tank out of position specified in the assembly instructions.**
- **Always close the LP tank valve and remove coupling nut before moving the LP tank from specified operation position.**

Safety Tips

- ▲ Before opening the LP tank valve, check the coupling nut for tightness.
- ▲ When the grill is not in use, turn off all control knobs and LP tank valve.
- ▲ Never move the grill while in operation or still hot.
- ▲ Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- ▲ The maximum load for the side burner and side shelf is 10 lbs.
- ▲ The drip tray must be inserted into the grill and emptied after each use. Do not remove the drip tray until the grill has completely cooled.
- ▲ Clean the grill **OFTEN**, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on the cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while the grill is hot.
- ▲ If you notice grease or other material dripping from the grill; determine the cause correct it, then clean and inspect the valve. Keep ventilation openings and tank enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- ▲ Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- ▲ The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of the grill.
- ▲ If you have a grill problem, see the "Troubleshooting Section". If the regulator frosts, turn off the grill and LP tank valve immediately. This indicates a problem with the tank, and it should not be used on any product. Return to supplier!



CAUTION



- Putting out drip fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a drip fire. Personal injury may result. If a drip fire develops, turn knobs and LP tank off.
- Do not leave the grill unattended while preheating or burning off food residue on HI. If the grill has not been regularly cleaned, a drip fire can occur that may damage the product.

Electronic Ignition Lighting Instructions

- ▲ Do not lean over the grill while lighting.
 1. Open the lid during lighting.
 2. Turn ON the gas valve on the tank.
 3. To ignite, turn the Ignition Burner knob to HI.
 4. Push and hold the electronic ignition button.
 5. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
 6. To ignite other main burners after the Ignition Burner is lit, turn a control knob that is adjacent to a lit burner to HI. Ignite the far left burner last.
 7. Once burners are lit, adjust the knobs to the desired flame setting. To extinguish an individual burner, turn its knob to OFF.
 8. To ignite the Searing Burner, follow steps 3-5 using the Searing Burner knob.

If the igniter does not work, follow the Match Lighting instructions on page 9.



WARNING



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



CAUTION

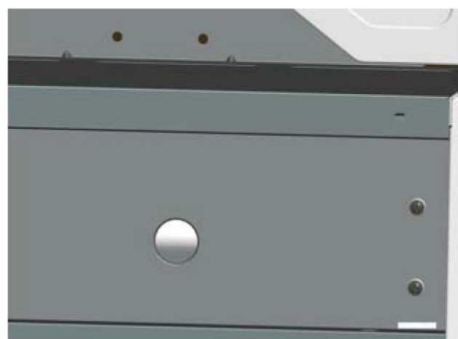


If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

Match Lighting Instructions

- ▲ Do not lean over the grill while lighting.

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



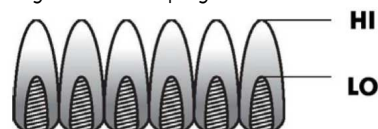
Searing Burner Match Lighting

1. Open the searing burner lid. Turn on the LP tank.
2. Place the lit match near the burner.
3. Turn the searing burner knob to HI. Be sure the burner lights and stays lit.



Burner Flame Check

- Remove the cooking grates and heat diffusers. Light the burners and rotate the knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame on the LOW setting and a higher flame on the HI setting. Always check the flame prior to each use. If only low flame is seen, refer to the "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section on page 30.



Turning Grill Off

- Turn all knobs to the OFF position. Turn the LP tank off. When you are finished grilling, raise the grill lid to allow the grill to fully cool. If the grill lid is closed while the grill is cooling, condensation may occur on the interior grill surfaces which can cause the interior parts to rust.

Igniter Check

- Turn the LP tank off. Press and hold the electronic igniter button. "Click" should be heard and sparks should be seen each time between the collector box or burner and electrode. See the Troubleshooting Section on pages 29-31 if there are no clicks or sparks.

Valve Check

- Important: Be sure the gas in the LP tank is turned off before checking the valve and the knobs are in the Off Setting. To check the valves, first push in the knobs and release. The knobs should spring back. If the knobs do not spring back, replace the valve assembly before using the grill. Turn the knobs to the LOW position then turn back to the OFF position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

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

Cast Iron Grate Seasoning (if applicable)

First Use—Before your first use, season your cast iron grates as follows: Rinse the cast iron grates with hot water. Do not use soap. Dry the grates thoroughly with a cloth towel. Coat the grates with the vegetable oil or any non-stick cooking spray. Place the grates in the grill. Start the grill and slowly raise the temperature to 350° - 400° F. Heat the grates for fifteen minutes. Turn off the grill and allow the grates to cool completely before using to cook.

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

Re-seasoning—Re-season the grates when rust spots appear on the grate surface. When re-seasoning the grates, soap may be used with hot water to clean the grates. After cleaning, dry the grates thoroughly with a cloth towel. Coat the grates with vegetable oil or any non-stick cooking spray. Place the grates in the grill. Start the grill and slowly raise the temperature to 350° - 400° F. Heat the grates for fifteen minutes. Turn off the grill and allow the grates to cool completely before using again.

General Grill Cleaning

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

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

Storing Your Grill

- Clean the cooking grates.
- Store in dry location.
- When the LP tank is connected to the grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach from children.
- Cover the grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by the manufacturer. Available at Kenmoregrill.com.
- Store the grill indoors **ONLY** if the LP tank is turned off and disconnected. Remove the LP tank from the grill and store the cylinder outdoors.
- When removing the grill from storage, follow the "Cleaning the Burner Assembly" instructions before starting the grill.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of the burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

1. Turn the gas OFF by turning the control knobs to the off setting and close the valve of the LP tank.
2. Remove the cooking grates and heat diffusers.
3. Remove the attachment cotter pin from the rear of each burner. See Fig A on page 11.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings. We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

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

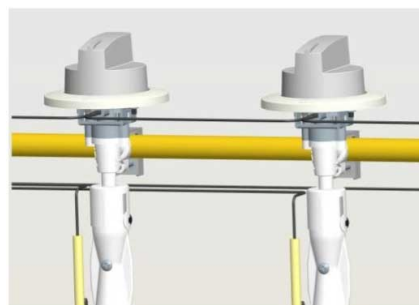


(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush) and run the brush through each burner tube several times.

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

5. Use a wire brush to scrub the entire outer surface of the burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check the burner for damage. Due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If there are any large cracks or holes found on the burner, please replace them.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must re-engage the valve openings. See illustrations below.



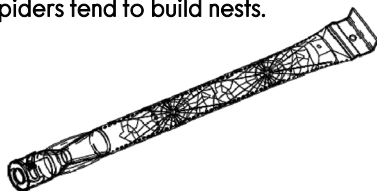
8. Carefully replace the burners. See Fig. A and B on page 11.
9. Attach the rear of each burner to the bracket and reconnect the cotter pin. See Fig. A on page 11.
10. Replace the heat diffusers and cooking grates.



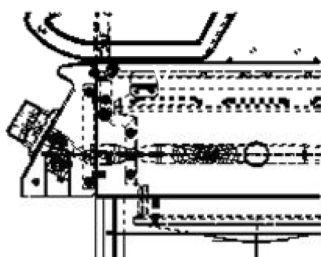
CAUTION

SPIDER ALERT!

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

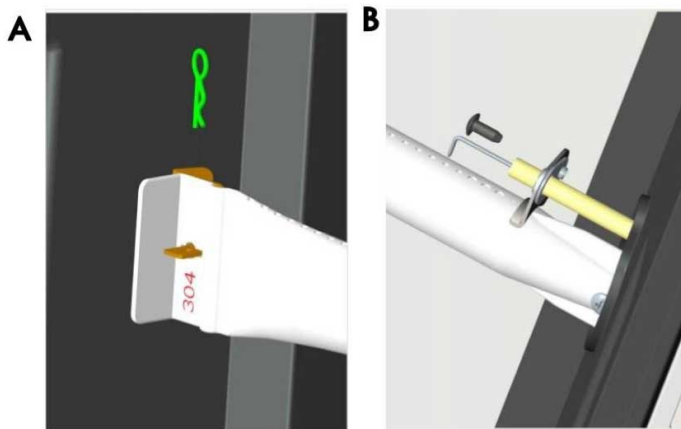


If you notice that your grill is getting hard to light or that the flame isn't as strong as it should be, take the time to check and clean the venturi's.



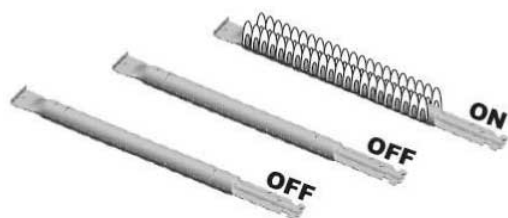
Spiders or small insects have been known to create "flashback" problems. The spiders spin webs, build nests and lay eggs in the grill's venturi tube(s), obstructing the flow of gas to the burner. The backed-up gas can ignite in the venturi behind the control panel. This is known as a flashback, and it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

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



Indirect Cooking

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

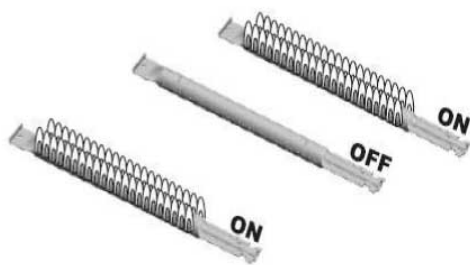


1 Burner Cooking

Consumes less fuel.

Indirect Cooking Instructions

- Always cook with the lid closed.
- Once the burners are lit, extinguish any individual burner by turning its knob to OFF.
- Due to weather conditions, cooking times may vary. During cold and windy conditions, the temperature setting may need to be increased to insure sufficient cooking heat.
- Place food over unlit burner(s).



2 Burner Cooking

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

Food Safety

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

- **Clean:** Wash hands, utensils, and surfaces with hot soapy water before and after handling raw meat and poultry.
- **Separate:** Separate raw meats and poultry from ready-to-eat foods to avoid cross contamination. Use a clean platter and utensils when removing cooked foods.
- **Cook:** Cook meat and poultry thoroughly to kill bacteria. Use a thermometer to ensure proper internal food temperatures.
- **Chill:** Refrigerate prepared foods and leftovers promptly.

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

How to Tell if Meat is Grilled Thoroughly

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

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

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

* United States Department of Agriculture

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

PARTS LIST (1/2)

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
1	Side Burner Lid	1	40200500	18	Regulator	1	40800115
2	Rotate Rod, Side Burner Lid	1	40900221	19-A	Control Knob Bezel (Matte Black)	5	40920036
3	Side Burner Grid	1	40900222	19-B	Control Knob Bezel (Black Chrome)	5	40900502
4	Searing Burner	1	40900142	20-A	Control Knob, Main Burner (Copper Chrome)	4	40920206
5	Searing Burner Wire	1	40900220	20-B	Control Knob, Main Burner (Black Chrome)	4	40900517
6	Searing Burner Base	1	40900114	21-A	Control Knob, Searing Burner (Copper Chrome)	1	40920224
7	Drip Box, Searing Burner	1	40900116	21-B	Control Knob, Searing Burner (Black Chrome)	1	40900505
8	Right Side Shelf	1	40900506	22	Bottom Shelf	1	40900516
9	Fascia, Right Side Shelf	1	40920046	23	Standard Caster	1	40900214
10	Side Shelf Support Angle Bar	2	40900109	24	Swivel Caster	1	40900213
11-A	Electronic Ignition Module (Black)	1	40820122	25	Swivel Caster With Brake	2	40900212
11-B	Electronic Ignition Module (Black Chrome)	1	40800123	26	Door Magnet Box	1	40200072
12	Control Panel	1	40900507	27	Door Magnet	4	40200094
13	Gas Valve, Main Burner	4	40900205	28	Hole Bushing	1	40400005
14	Side Burner Hose	1	40900216	29	Right Side Panel	1	40900508
15	Gas Valve, Searing Burner	1	40900219	30	Tank Baffle	1	40200070
16	Manifold, Searing Burner	1	40200045	31	Tank Holder	1	40800130
17	Manifold, Main Burner	1	40800037	32	Right Door (Black)	1	40920132

Not Pictured

Hardware Pack	1	40900350
Manual	1	40900499



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

To order replacement parts after using grill, call 1-888-287-0735.

Or visit Kenmoregrill.com

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

PARTS LIST (2/2)

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
33-A	Door Handle (Copper Chrome)	2	40920076	52	Silicone Rubber Bumper	2	50300205
33-B	Door Handle (Black Chrome)	2	40900503	53-A	Temperature Gauge (Copper Chrome)	1	40920218
34	Left Door (Black)	1	40920127	53-B	Temperature Gauge (Black Chrome)	1	40900201
35	Cotter Pin	8	110050	54-A	Logo (Black Chrome)	1	407F10106
36	Cart Support Angle Bar	2	40900509	54-B	Logo (Black Chrome)	1	407F10106
37	Left Side Panel	1	40900510	55	Rotate Rod, Lid	2	50300207
38	Back Panel	1	40900511	56	Insulation Spacer, Lid	2	40700022
39	Match Holder	1	40800128	57-A	Bezel, Lid Handle (Matte Black)	2	40900013
40	Match Holder Bracket	1	40800129	57-B	Bezel, Lid Handle (Black Chrome)	2	40900501
41	Lighting Rod Chain	1	41100105	58	Lid (Black)	1	40700500
42	Door Bracket	1	40900512	59-A	Lid Handle (Copper Chrome)	1	40920012
43	Right Door Bracket	1	40200126	59-B	Lid Handle (Black Chrome)	1	40900500
44	Left Door Bracket	1	40200125	60	Warming Rack	1	40900203
45	Back Rail	1	40900513	61	Cooking Grate	2	40900204
46	Drip Cup	1	40800026	62	Heat Diffuser	4	40800023
47	Drip Cup Clip	1	40800131	63	Flame Carry Over Tube	3	40800022
48	Drip Tray	1	40900106	64	Firebox	1	40900104
49	Fascia, Left Side Shelf	1	40900514	65	Electrode, Main Burner	1	40900207
50	Left Side Shelf	1	40900515	66	Main Burner	4	40900030
51	Silicone Rubber Bumper	2	40700103	67	Hole Grommet	4	40900225

Not Pictured

Hardware Pack	1	40900350
Manual	1	40900499



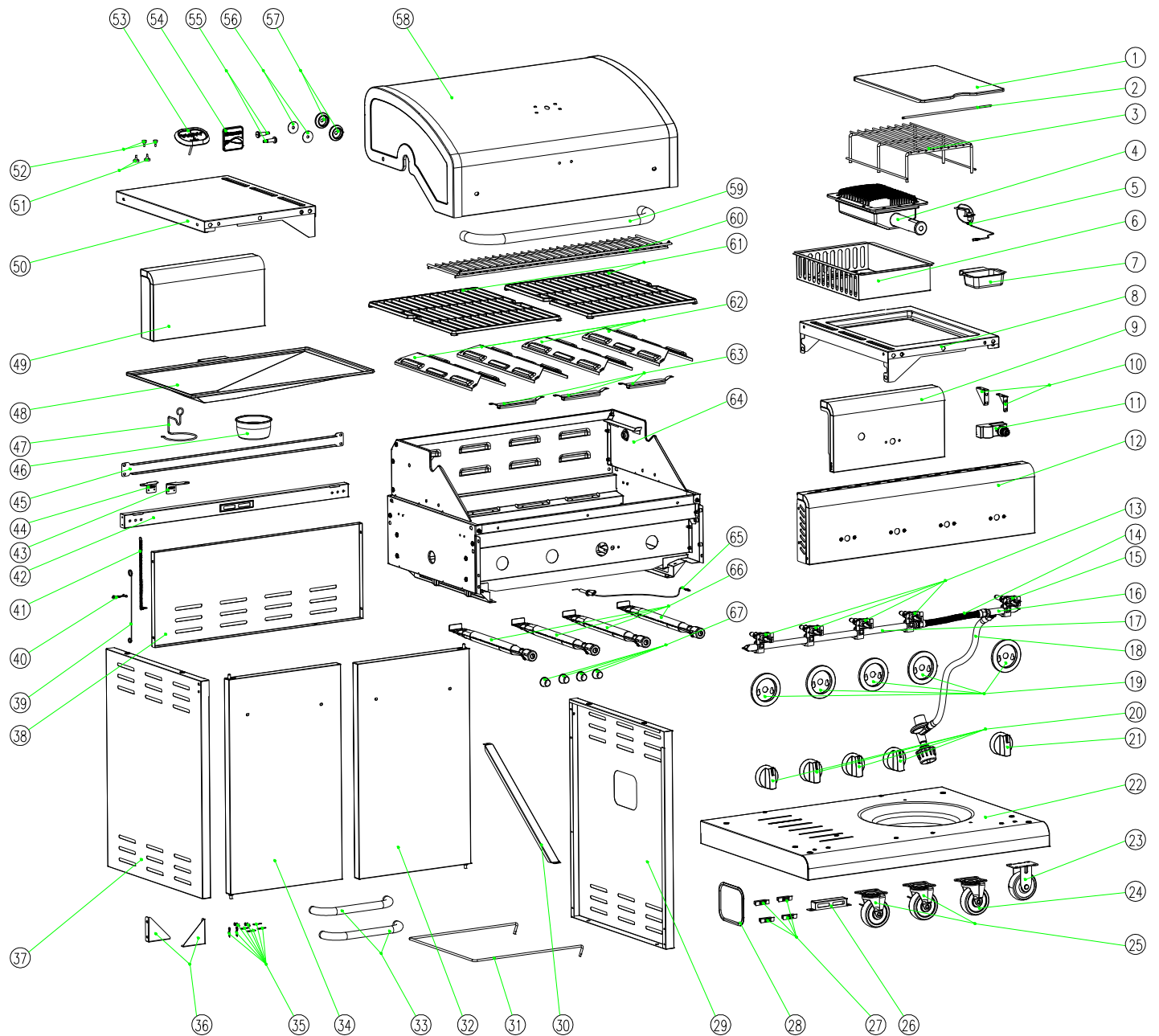
If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-888-287-0735.

Or visit Kenmoregrill.com

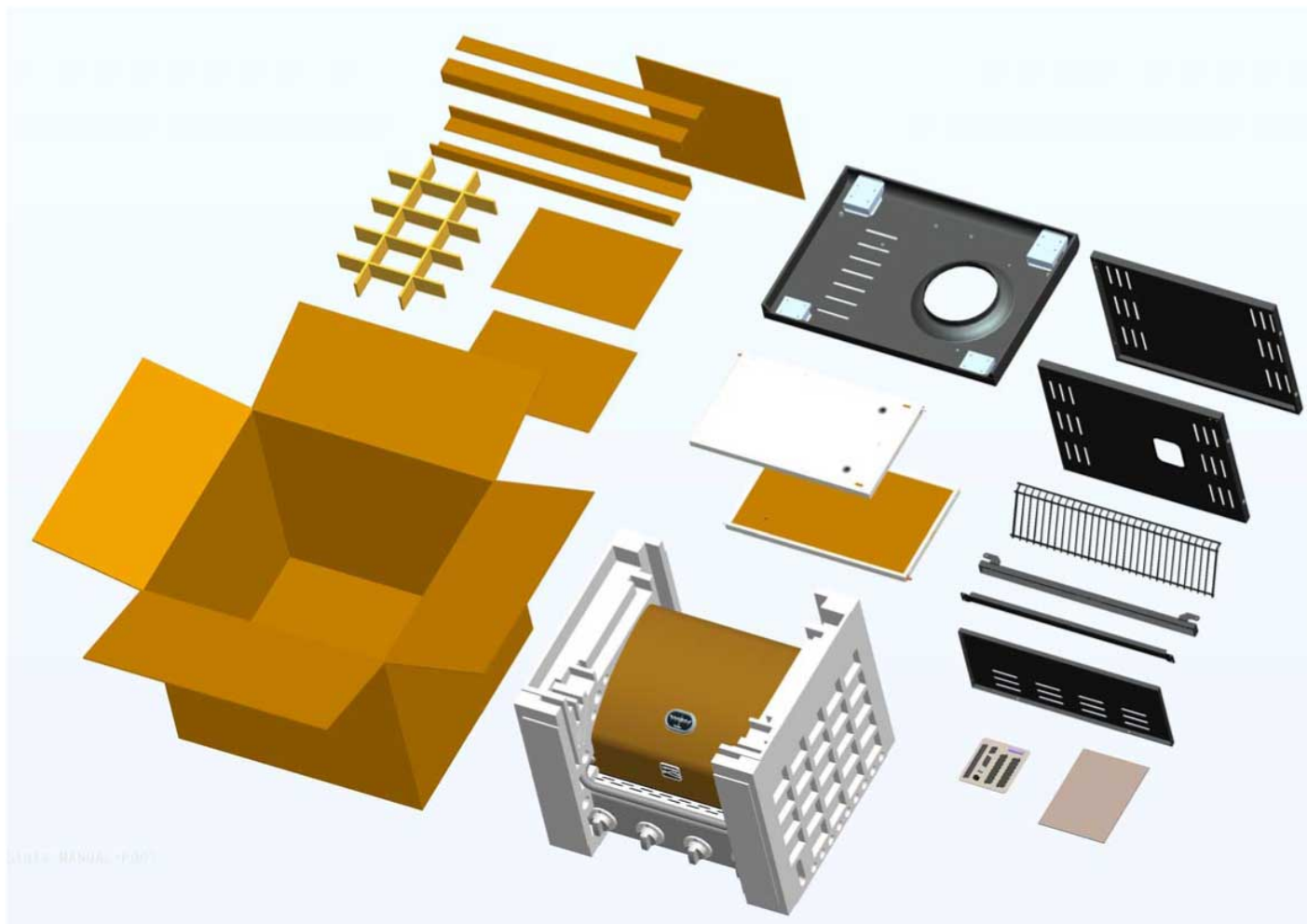
NOTE: Some grill parts shown in the assembly steps may differ slightly in appearance from those on your particular grill. However, the method of assembly remains the same.

PARTS DIAGRAM

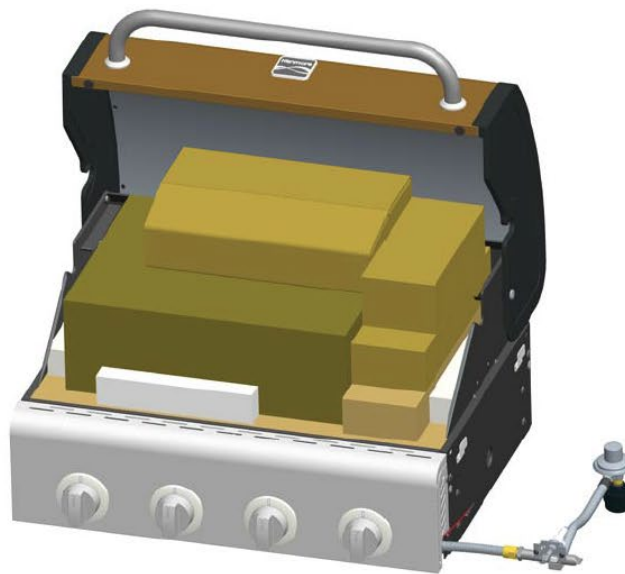
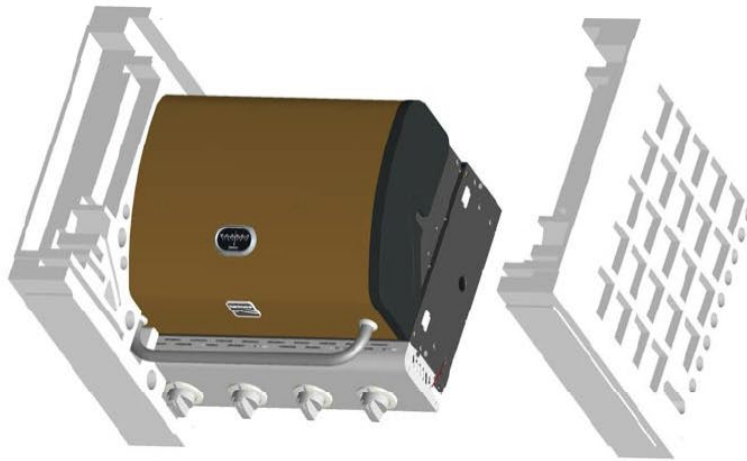


BEFORE ASSEMBLY

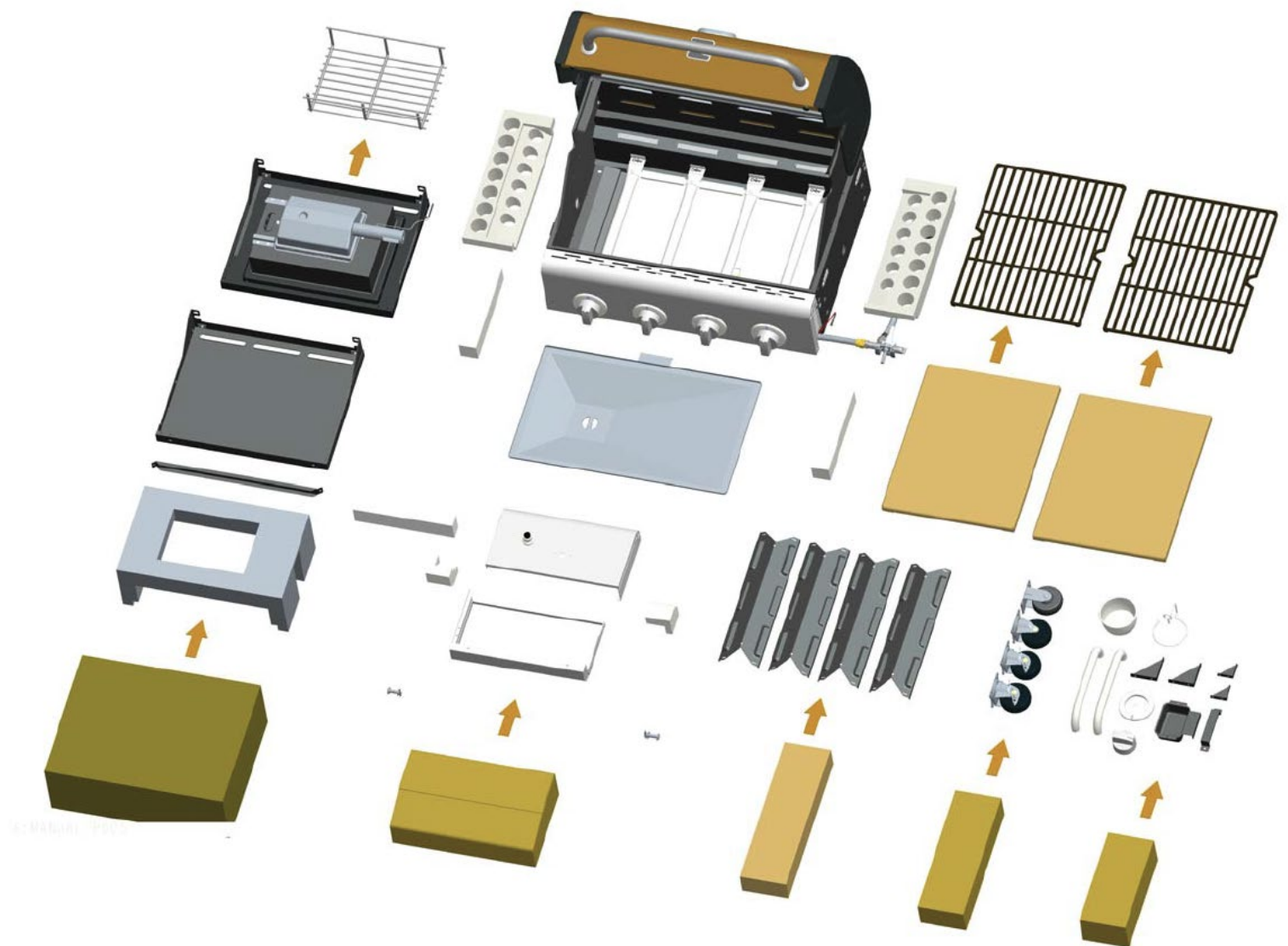
NOTICE: Once you have unpacked the grill, check all grill parts against the pictures on page 15-17. If any parts are missing or damaged, call 1-888-287-0735.



BEFORE ASSEMBLY



BEFORE ASSEMBLY

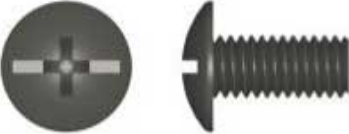


ASSEMBLY

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

Tools Required:

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

M4 x 10 Screw Qty: 36 pcs 	AA Battery Qty: 1 pc 
M5 x 10 Screw Qty: 4 pcs 	M5 Flat Washer Qty: 4 pcs 
M6 x 13 Screw Qty: 32 pcs 	M6 Compression Washer Qty: 8 pcs 

1

Bottom Shelf

- Turn the bottom shelf upside down. Attach the casters to the bottom shelf with (16) M6x13 screws.
Note: Install each caster into the correct position as shown in the figure below. The standard caster (non-swiveling) will only install in one direction.
- Turn the bottom shelf right side up. Attach the door magnets to the bottom shelf with (2) M4x10 screws.

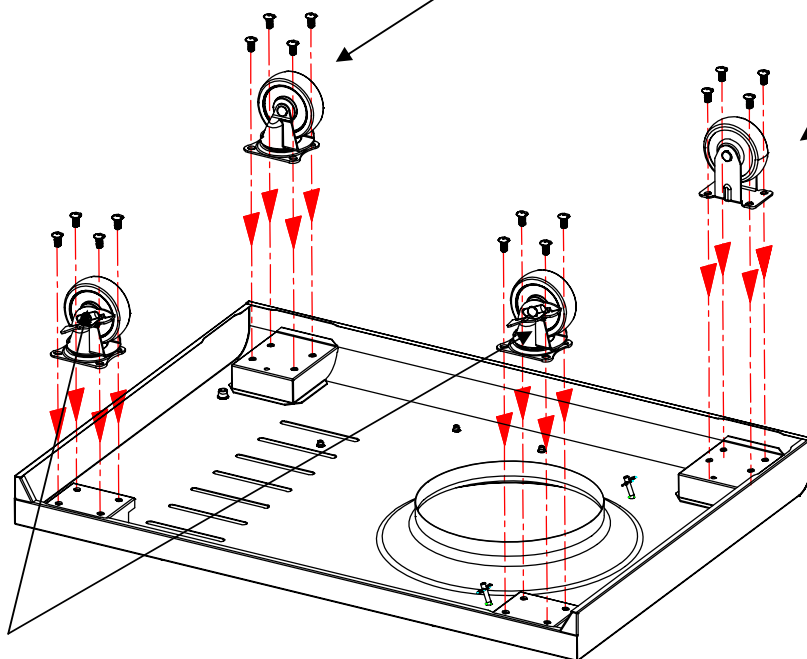


M6x13 Screw
Qty: 16 pcs

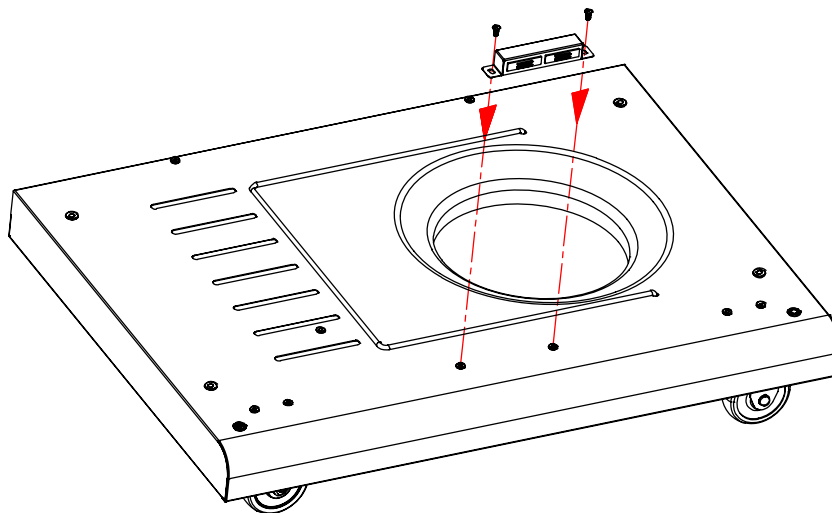
M4x10 Screw
Qty: 2 pcs

Swivel Caster
(Part No.: 40900213)

Standard Caster
(Part No.: 40900214)



Swivel Caster with Brake
(Part No.: 40900212)



2

Cart

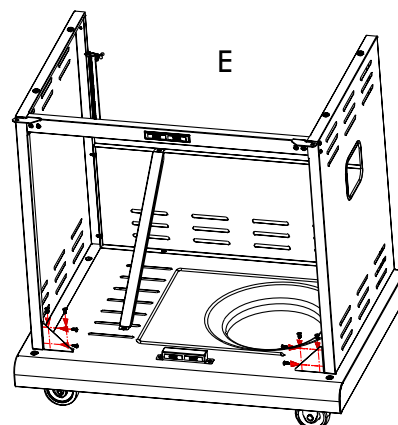
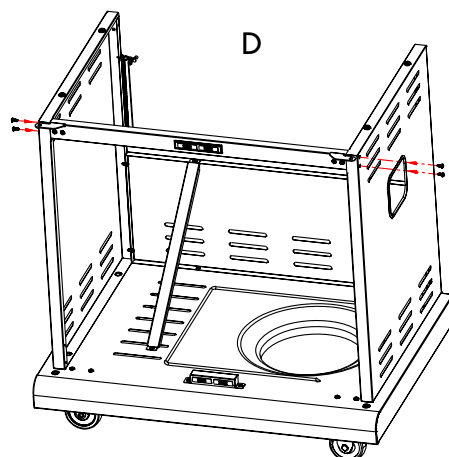
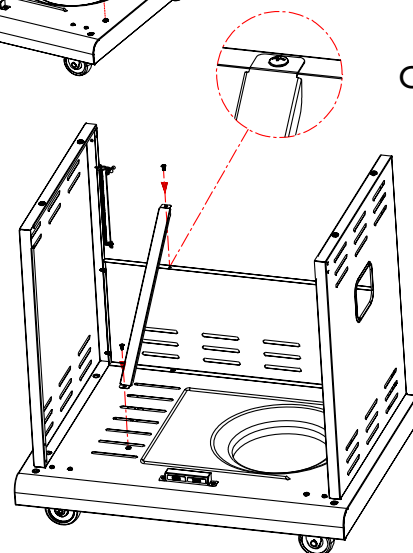
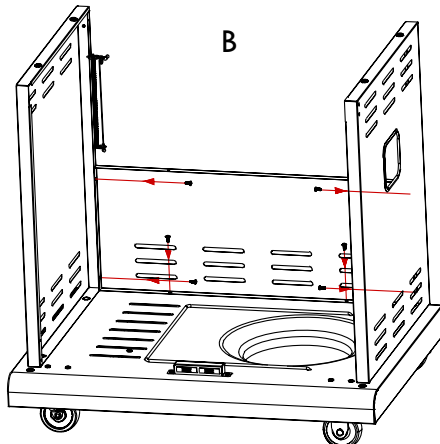
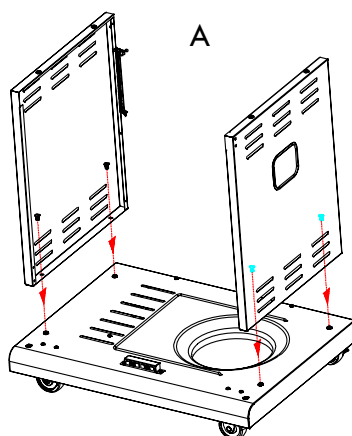
- To attach the side panels, align the side panel holes with the leg holes on each side of the bottom shelf.
Note: Left side panel has the match holder attachment.
- Attach the left and right side panels to the sides of the bottom shelf with **(4) M6x13 screws. (A)**
- Attach the back panel to the bottom shelf and the two side panels with **(6) M4x10 screws. (B)**
- Attach the tank baffle bar to the back panel and bottom shelf with **(2) M4x10 screws. (C)**
- Align the door bracket holes with the holes on the side panels. Attach the door bracket to the side panels with **(4) M4x10 screws. (D)** **Note: Attach the bracket so that magnets are on top.**
 - The tank baffle bar will be found underneath the left side shelf (40900515).
- Align the holes in the cart support angle bars with the holes on the bottom shelf and the side panels. Attach the angle bars with **(8) M4x10 screws. (E)**



M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



M4x10 Screw
Qty: 20 pcs

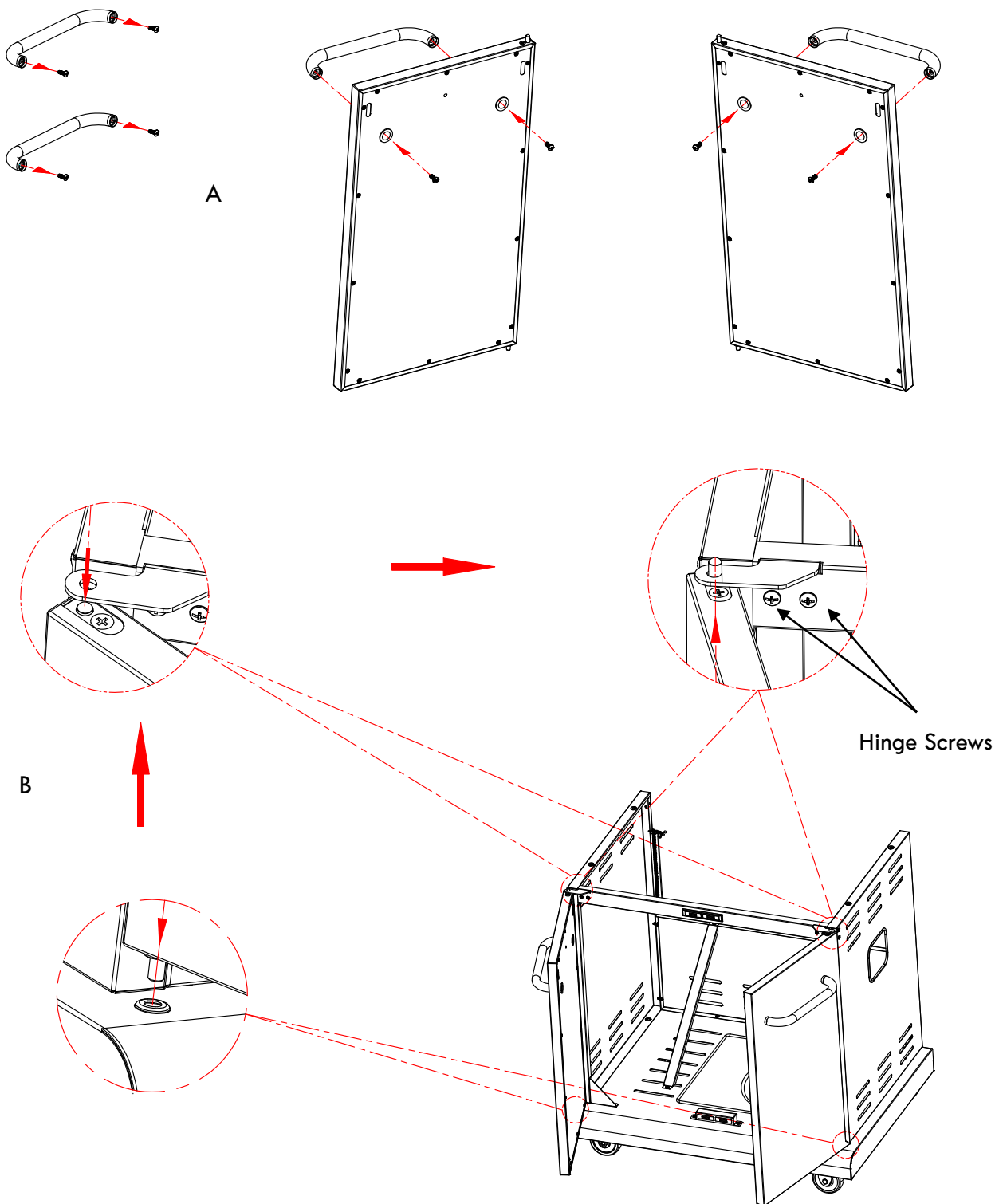


3

Front Door

- Remove the (4) M5x15 screws pre-assembled from the door handle ends, and use them to attach the handles to the doors. (A)
- Insert the pin at the bottom of each door into the hole on the bottom panel. Insert the pin at the top of each door through the hole in the door bracket hinge. (B)

IMPORTANT: If the doors do not line up when closed or do not close freely, the hinges may need to be adjusted. Loosen the hinge screws, adjust the hinge position as necessary, and retighten the screws.

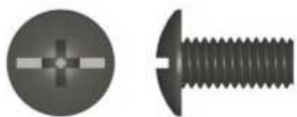


4

Grill Head to Cart

IMPORTANT: Remove the tie wraps and packing material from the regulator hose, searing burner valve and igniter wire. Pull the hose and igniter wire out to the right side of the grill head.

- This step requires two people to lift and to position the grill head onto the cart.
- Carefully lower the grill head onto the cart. Make sure the regulator hose and igniter wire are hanging outside the cart. Open the lid and attach the head to the cart with **(4) M6x13 screws** and **M6 compression washers**. (A & B)
- Align the back rail holes with the holes on the side panels and the firebox. Attach the back rail with **(4) M4x10 screws**. (C)



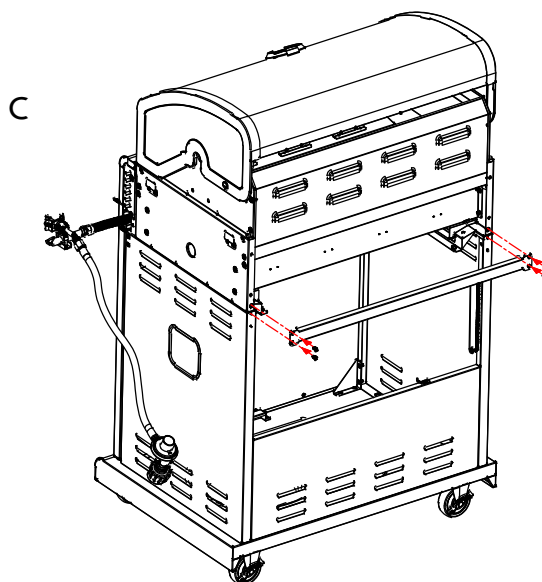
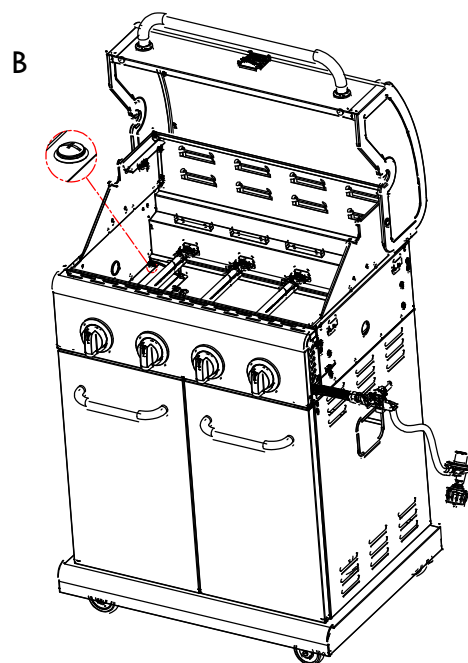
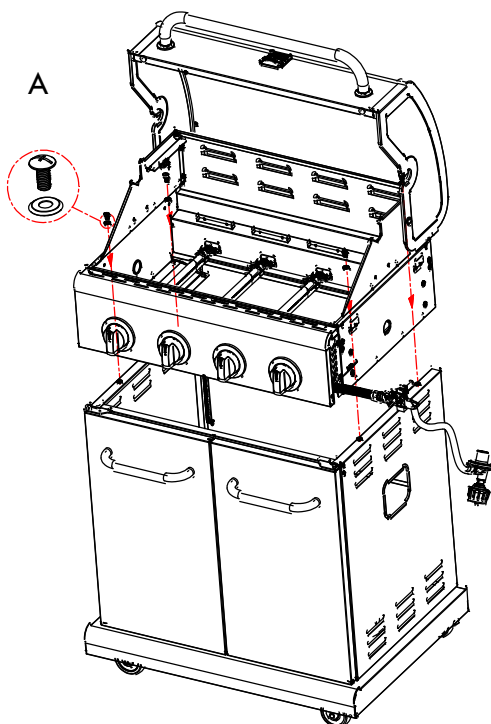
M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



M6 Compression Washer
Qty: 4 pcs



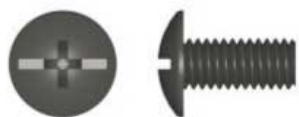
M4x10 Screw
Qty: 4 pcs



5

Left Side Shelf

- Attach the fascia to the left side shelf with (2) M5x10 screws and (2) M5 flat washers. (A)
- Attach the shelf support angle bar to the side shelf and fascia with (4) M4x10 screws. (B)
- Hang the left side shelf onto the brackets on left side of the firebox. (C)
- Attach the shelf to the firebox as follows:
 - From the inside to the outside of the firebox with (2) M6x13 screws and (2) M6 compression washers. (D)
 - **IMPORTANT:** Be sure the side panel of the firebox and control panel are in alignment before placing the side shelf.
 - From the outside to the inside of the firebox with (2) M6x13 screws and (1) M4x10 screw. (E)



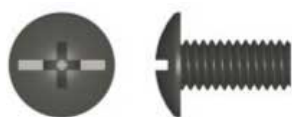
M5x10 Screw
Qty: 2 pcs



M5 Flat Washer
Qty: 2 pcs



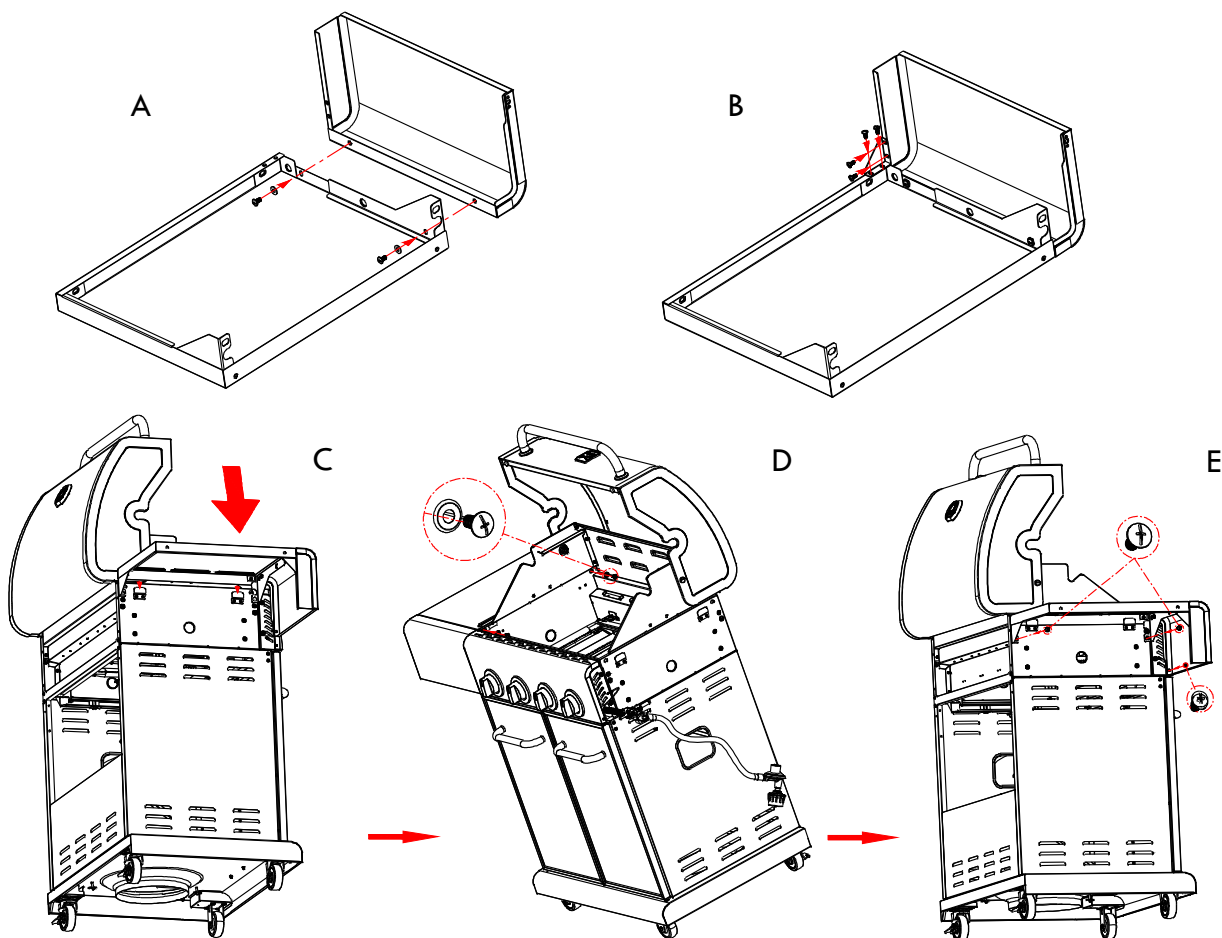
M4x10 Screw
Qty: 5 pcs



M6x13 Screw
Qty: 4 pcs



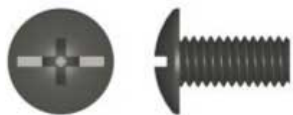
M6 Compression Washer
Qty: 2 pcs



6

Right Side Shelf

- Attach the fascia to the right side shelf with (2) M5x10 screws and (2) M5 flat washers. (A)
- Attach the shelf support angle bar to the side shelf and the fascia with (4) M4x10 screws. (B)
- Hang the right side shelf onto the brackets on the left side of the firebox. (C)
- Attach the shelf to firebox as follows:
 - From the inside to the outside of the firebox with (2) M6x13 screws and (2) M6 compression washers. (D)
 - **IMPORTANT:** Be sure the side panel of the firebox and control panel are in alignment before placing the side shelf.
 - From the outside to the inside of the firebox with (2) M6x13 screws and (1) M4x10 screw. (E)



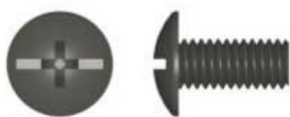
M5x10 Screw
Qty: 2 pcs



M5 Flat Washer
Qty: 2 pcs



M4x10 Screw
Qty: 5 pcs

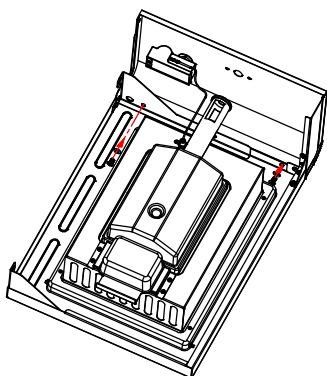


M6x13 Screw
Qty: 4 pcs

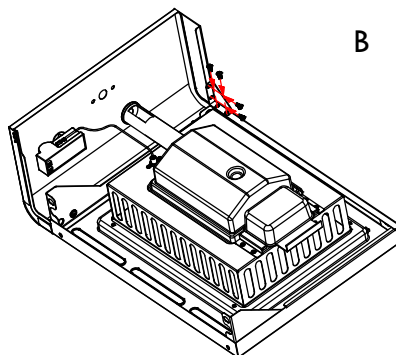


M6 Compression Washer
Qty: 2 pcs

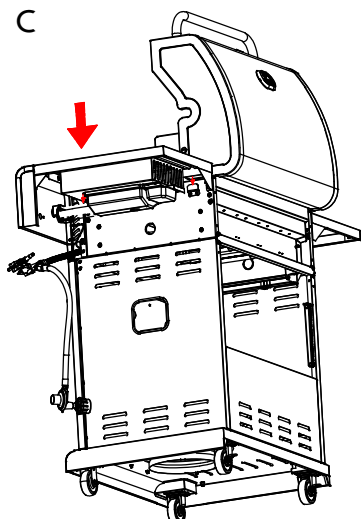
A



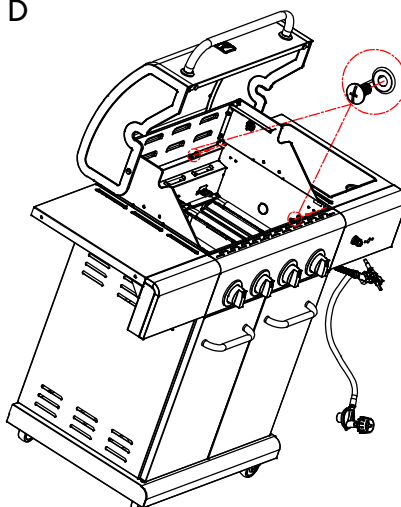
B



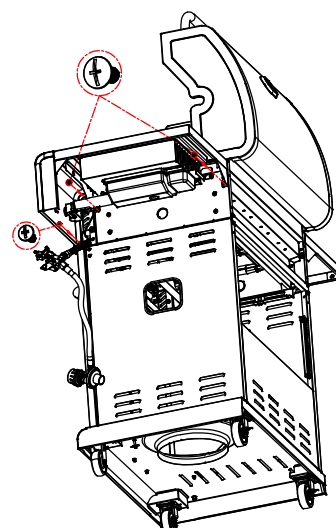
C



D



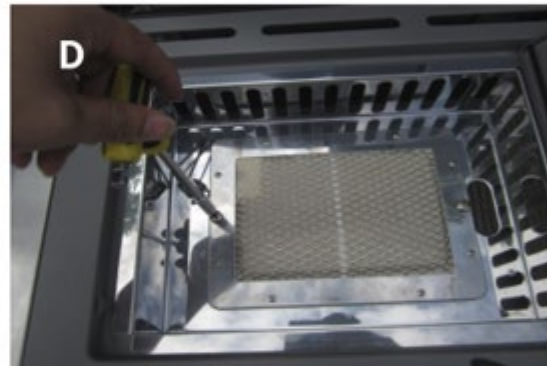
E

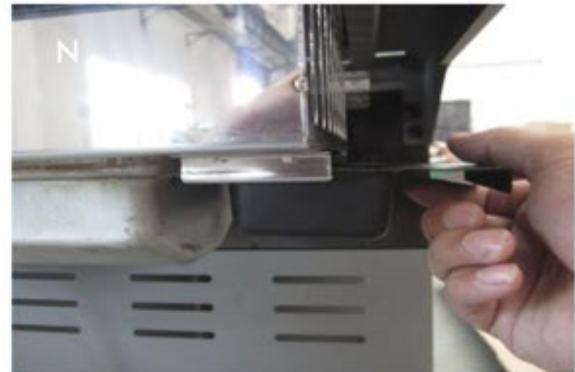
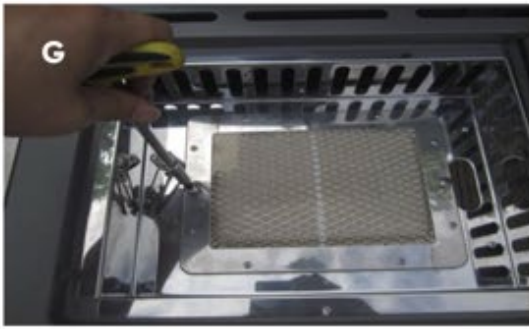


7

Searing Burner

- Remove the plastic packaging from the searing burner valve. Remove the searing burner grate from the searing burner shelf.
- Remove the 2 pre-installed screws from the valve control stem and set them aside. (A & B)
- Loosen the searing burner to insert the gas valve. First, loosen and remove the screw attaching the electrode (C) to the shelf and set it aside, then loosen and remove the 2 screws holding the searing burner in place. (D)
- Insert the gas valve into the searing burner. (E) Insert the valve control stem through the hole in the fascia. (F) Install the 2 previously removed valve control stem screws, but do not fully tighten until the bezel has been attached to the fascia.
- Reattach the searing burner to the shelf with the 2 previously removed screws. (G)
- Reattach the electrode to the shelf with the previously removed screw from the searing burner. (H)
- Insert the bezel openings over the valve control stem and the 2 screws. (I)
- Slide the bezel down onto the screws. Make sure that the black mark on bezel is vertical.
- Tighten the 2 screws to secure the bezel to the fascia. (J)
- Push the control knob onto searing burner valve stem. (K)
- Place back the searing burner grid. (L)
- Connect both igniter wires to the igniter module on the left side of the searing burner shelf fascia. To connect, push the igniter wire tips into the slots on the pins in igniter module. (M)
- Slide the searing burner drip box into the drip box bracket. (N)
- Unscrew the igniter cap from the control panel. Insert (1) AA battery (provided in the blister pack) into the battery slot with the positive end (+) facing outward. Screw the igniter cap back onto the fascia. (O)

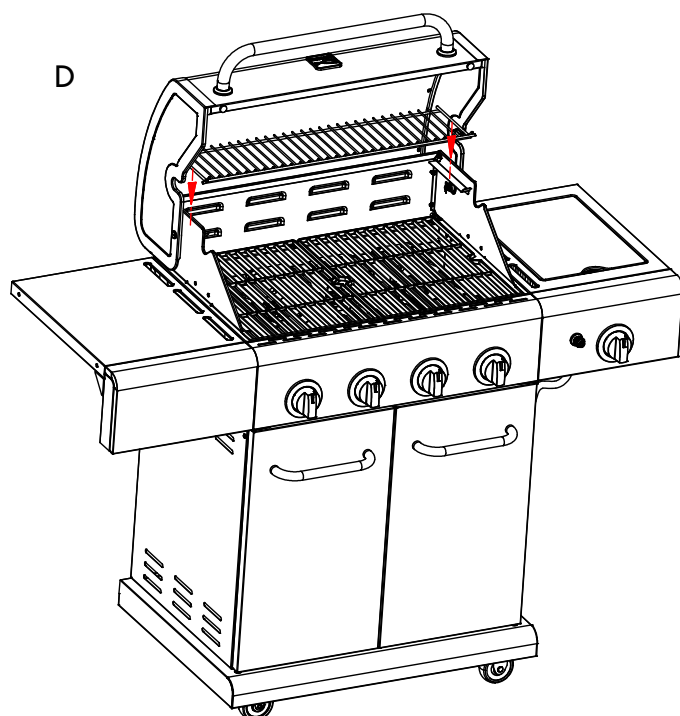
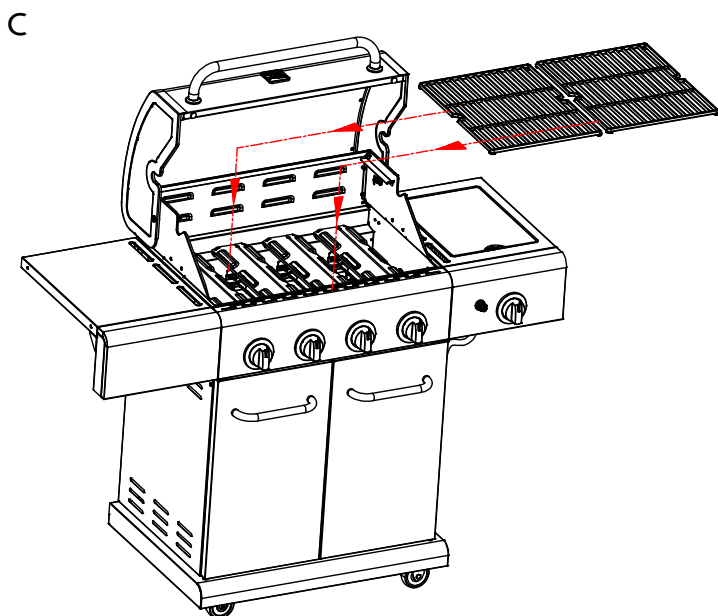
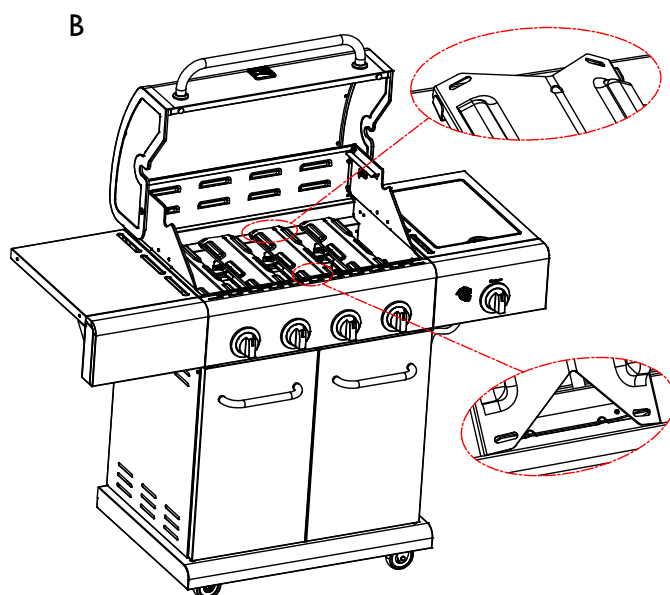
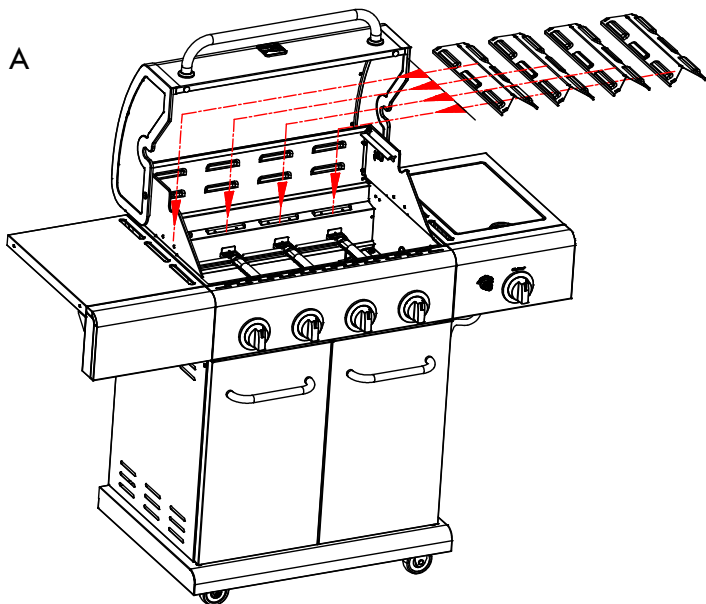




8

Heat Diffuser, Cooking Grates and Warming Rack

- Place the heat diffusers over the burners. Diffusers will fit in the firebox in either direction. Fit the tabs in the firebox's front end through the slots in the diffuser's tips. Fit the diffuser's tips in between the tabs in the firebox's rear end. (A & B)
- Place the cooking grates onto the grate rests at the front and rear of the firebox. (C)
- Insert the warming rack into the brackets at the top of the firebox with the upcurved edge in the front as shown. (D)

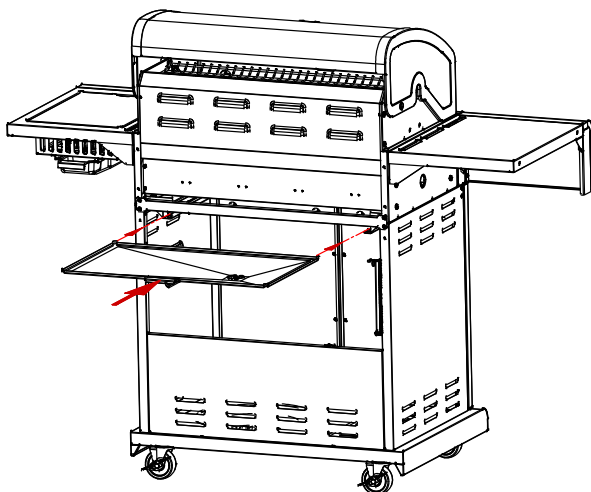


9

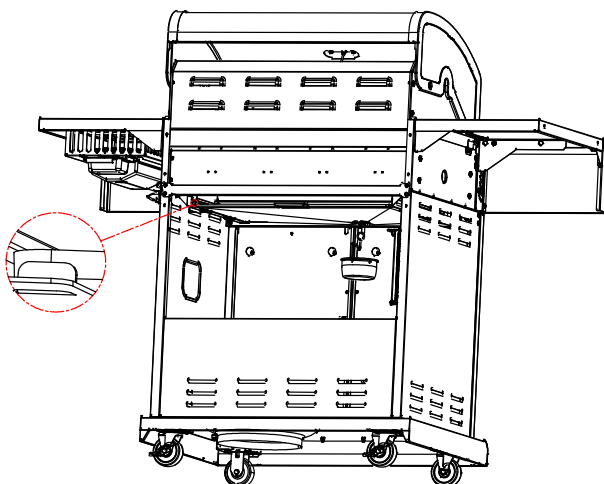
Drip Tray, Drip Cup and LP Tank

- Slide the drip tray into the bottom of the firebox from the back. (A)
- Hang the drip cup clip from the bottom of the drip tray. Make sure the drip drainage hole is on the right side, as seen from the back of the grill. Place the drip cup into the drip cup clip. (B)
- Feed the regulator hose through the hole in the right side panel. (C)
- Place the LP tank into the hole on the bottom shelf with the tank collar opening facing to the right as shown. Raise the tank holder to hold the LP tank securely in place. (C)
- When the grill is in the desired location, lock the caster brakes; this will help the grill stay in place for safe operation. (D)

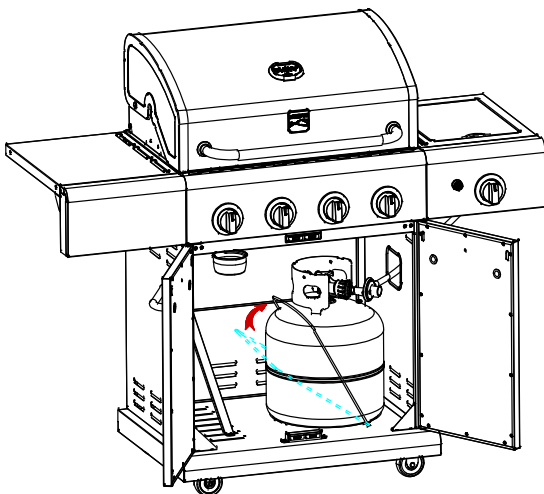
A



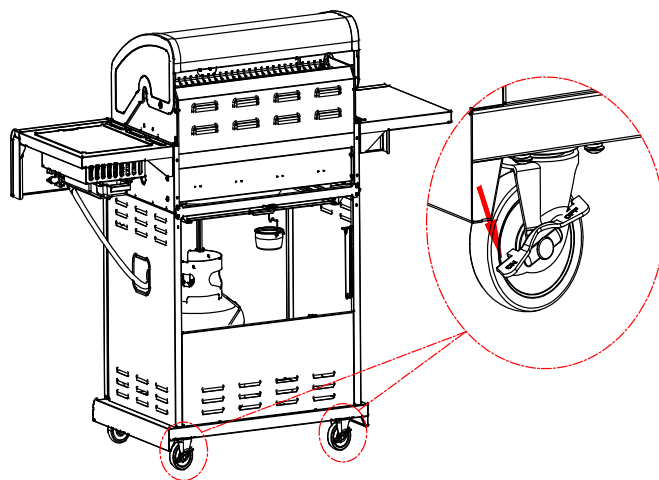
B



C



D



CAUTION



Failure to install the drip cup and the drip cup clip will cause hot fall into the bottom of the grill with a risk of fire and property damage.



CAUTION



Failure to install the tank correctly may allow the gas hose to be damaged during operation.

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

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned a hose.	Damaged hose.	Turn off the gas from your LP tank or your natural gas system. If the hose is cracked or cut but not burned, simply replace the valve / hose / regulator. If the hose is burned, the cause could be something other than a faulty valve/hose/regulator. Do not use of grill until a plumber or gas technician has investigated and corrected the problem.
Gas leaking from the LP tank.	Mechanical failure due to rusting or mishandling.	Replace the LP tank.
Gas leaking from the LP tank valve.	Failure of the tank valve through mishandling or mechanical failure.	Turn off the LP tank valve. Return the LP tank to the gas supplier.
Gas leaking between the LP tank and the regulator connection.	Improper installation, connection not being tight, or failure of the rubber seal.	Turn off the LP tank valve. Remove the regulator from the tank and visually inspect the rubber seal for any damage. See the Leak test on page 7 for instructions on finding leaks in your regulator.
Fire coming through the control panel.	Fire in the burner tube section due to blockage.	Turn the control knobs and the LP tank valve off. Leave the lid open to allow the flames to die down. After the fire is out and the grill is cold, remove the burner and inspect for spider nests or rust. See the Spider Alert and Cleaning the Burner Assembly sections on page 10 of this Use & Care Guide.
Drip fire or continuous excessive flames above the cooking surface.	Too much drip buildup in firebox or grease tray area.	Turn the control knobs and LP tank valve off. Leave the lid open to allow the flames to die down. After the grill has cooled, clean any food particles and excess Drip from inside the firebox area, grease tray, and any other surface that may come into contact with food particles and excess Drip.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using the igniter. (Also view the Electronic ignition Troubleshooting) Continued on next page.	GAS ISSUES: - Trying to light the wrong burner. - Burner is not engaged with the control valve. - Obstruction in the burner. - No gas flow. - Coupling nut and LP tank valve not fully connected. ELECTRICAL ISSUES: - Electrode cracked or broken; sparks at crack. - Electrode tip is not in the proper position. - Wire and/or electrode covered with cooking residue. - Wires are loose or disconnected. - Wires are shorting (sparking) between igniter and electrode. - Dead battery.	- See instructions on the control panel and in the Use and Care section. - Make sure the valves are positioned inside of the burner tubes. - Ensure the burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See the cleaning section on page 10 of the Use and Care. - Make sure the LP tank is not empty. If the LP tank is not empty, refer to the "Sudden drop in gas flow section on page 30". - Turn off the knobs and disconnect the coupling nut from LP tank. Reconnect and retry. - Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools. - Replace the electrode(s). Main Burners: - Tips of the electrode should be pointing toward the gas port opening on the burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary. Side Burner: - Tip of the electrode should be pointing toward the gas port opening on the burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. - Clean the wire and/or electrode with rubbing alcohol with a clean swab. - Reconnect the wires or replace the electrode/wire assembly. - Replace with a new AA-size alkaline battery.

Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention/Solution
Burner(s) will not light using igniter. (Also view the Electronic ignition Troubleshooting.)	ELECTRONIC IGNITION: - No spark, no ignition noise. - No spark, some ignition noise. - Sparks, but not at the electrode or at full strength.	- See Section I of the Electronic Ignition System. - See Section II of the Electronic Ignition System. - See Section III of the Electronic Ignition System.
Burner(s) will not light with match.	- See "GAS ISSUES:" on the previous page. - Match will not reach. - Improper method of match-lighting.	- Use a long-stem match (fireplace match). - See "Match-Lighting" section on page 9 of the Use and Care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	- Out of gas. - Excess flow valve tripped. - Vapor lock at the coupling nut/LP tank connection.	- Check for gas in the LP tank. - Turn off the knobs, wait 30 seconds and light the grill. If the flames are still low, turn off the knobs and LP tank valve. Disconnect the regulator. Reconnect the regulator and perform a leak-test. Turn on the LP tank valve, wait 30 seconds and then light the grill. - Turn off the knobs and the LP tank valve. Disconnect the coupling nut from the tank. Reconnect and retry.
Flames blow out.	- High or gusting winds. - Low on LP gas. - Excess flow valve tripped.	- Turn the grill so that the front of the grill faces the wind or increase the flame height. - Refill the LP tank. - Refer to the "Sudden drop in gas flow" section above.
Flare-up.	- Drip buildup. - Excessive fat in meat. - Excessive cooking temperature.	- Clean the burners and the inside of the grill/firebox. - Trim the fat from the meat before grilling. - Adjust to a lower temperature.
Persistent drip fire.	Drip trapped by food buildup around the burner system.	Turn the knobs to OFF. Turn the gas in the LP tank off. Leave the lid in position and let the fire burn out. After the grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s)).	Burner and/or burner tubes are blocked.	Turn the knobs to OFF. Clean the burner and/or burner tubes. See the burner cleaning section on page 10 of the Use and Care.
Unable to fill the LP tank.	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	Drip buildup or food particles in the end(s) of carryover tube(s).	Clean the carry-over tube(s) with a wire brush.

Troubleshooting – Electronic Ignition

Problem	Possible Cause	Check Item	Prevention/Solution
SECTION I No sparks appear at any electrodes when control knob are turned to HI: no noise can be heard from the spark module.	- The battery is not installed properly. - Dead battery. - The wire assembly is not installed properly. - Faulty spark module.	- Check that the battery has the positive side facing the outside. - Has the battery been used previously? - Check to ensure the threads are properly engaged. - If no sparks are generated with the new battery and the wires are connected properly, the module is faulty.	- Install the battery, making sure that the positive end is facing outward, and the negative end is facing inward. - Replace the battery with a new AA-size alkaline battery. - Unscrew the ignition module assembly and be sure that all the wires are installed properly before reinstalling the ignition module assembly. - Replace the ignition module assembly by calling customer service at 1-888-287-0735.
SECTION II No sparks appear at any electrodes when control knob is turned to HI; noise can be heard from the spark module.	The Electrodes are not connected properly.	Are the electrodes tightly connected?	Remove and reconnect all electrode wires from the module sockets.
SECTION III Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength.	- The electrodes are not connected properly. - Electrical arc between the output wires and burner tube. - Weak battery. - Electrodes are wet. - The electrode(s) are cracked or broken; sparks appear where cracked.	- Are the electrodes tightly connected? - If possible, observe grill in dark location. Operate the ignition system and look for arcing between the output wires and burner tube. - All sparks are present but have a weak or slow rate. - Has moisture accumulated on the electrode and/or in burner ports? - Inspect the electrodes for cracks.	- Remove and reconnect all electrode wires from the module sockets. - If sparks are seen in places other than the burner tube area, the wire insulation may be damaged. Replace wires. - Replace the battery with a new AA-size alkaline battery. - Use a paper towel to remove any moisture. - Replace the cracked or broken electrodes by calling customer service at 1-888-287-0735.
SECTION IV Grill is not getting hot and is only reaching 250 – 300 degrees	This typically occurs when you turn on your control knobs before you turn on the LP tank valve. If so, this will activate the gas regulator safety device, the grill will only reach temperatures between 250 and 300F even with all burners on the high setting.	- Are the regulator on and tight? - Make sure the regulator is connected properly to the tank, and control knobs are all in the off position.	- Open the grill lid. - Turn off all knobs on the control panel. - Turn off the tank knob. - Disconnect the regulator from the LP tank. Wait 30 seconds. - Reconnect the regulator to the LP tank. - Slowly open the LP tank knob all the way. Do not put excessive force on the valve when in the fully open position to avoid damaging the valve. - Turn on the appropriate control knob and light the grill per the lighting instructions on page 9.

TABLA DE CONTENIDO

Por su propia seguridad	33
Centro de servicio para parrillas	33
Información de inscripción de la garantía	33
Símbolos de seguridad	33
Medidas de seguridad para la instalación	33
Garantía para la parrilla Kenmore	34
Uso y mantenimiento	35-41
Lista de piezas	42-43
Vista esquemática de las piezas	44
Armado	45-47
Antes De La Asamblea	48-58
Resolución de problemas	59-61

	ADVERTENCIA	
La combustión de los productos producidos al usar este producto incluye monóxido de carbono, un químico conocido en el Estado de California como causante de defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov		

PELIGRO

Si siente olor a gas :

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

ADVERTENCIA

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

Póngase en contacto con el servicio al cliente de permasteel para obtener ayuda y piezas

Si tiene alguna pregunta o necesita ayuda durante el montaje, por favor llame al 1-888-287-0735. M - F 8:00 a. m. a 5:00 p. m. hora estándar del Pacífico. Usted hablará con el representante del fabricante de la parrilla.

O visítenos en Kenmoregrill.com

Inscripción del producto

IMPORTANTE: Llene la siguiente información.

Número de modelo _____

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

Fecha de compra _____

PRECAUCIÓN

Sólo para uso residencial. No utilice para la cocina comercial.

Precauciones de instalación

- Por favor lea este Manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- El incumplimiento de la instrucción proporcionada puede resultar en lesiones graves o daños a la propiedad.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes afilados. Por favor, utilice guantes de protección adecuados.
- Parrilla de uso, como compró, únicamente con propano gas y theregulator/válvula suministrada.
- Parrilla de instalación debe cumplir con los códigos locales, o en su ausencia de códigos locales, ya sea con el código nacional de Gas combustible, ANSI Z223.1 / NFPA 54, Gas Natural y propano instalación código, CSA B149.1, o almacenaje de propano y código de manipulación, B149.2 o la norma para vehículos recreativos, ANSI una 119.2/NFPA 1192 y CSA Z240 RV Series, código de vehículo recreativo, según sea el caso.
- Todos los accesorios eléctricos (como soporte) deben ser eléctricamente puesta a tierra según los códigos locales, o el código eléctrico nacional, ANSI / NFPA 70 o código eléctrico canadiense CSA C22.1. Mantenga cualquier cables eléctricos o mangueras de suministro de combustible de cualquier superficie caliente.
- Esta parrilla es seguridad certificado para su uso en los Estados Unidos y Canadá solamente. No modifique para el uso en cualquier otro lugar. La modificación puede resultar en un peligro para la seguridad y anulará la garantía de esta parrilla.

IMPORTANTE: Esta parrilla está diseñada para uso al aire libre solamente y no pretende instalarse en o en remolques o barcos.

NOTA PARA EL INSTALADOR: Deje este Manual con el cliente después de la entrega o instalación.

NOTA AL CONSUMIDOR: Deje este Manual en un lugar conveniente para referencia futura.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las cajas que se muestra a continuación explicaron lo que significa cada línea. Lea y siga todos los mensajes que se encuentran en el manual de.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación inminentemente peligrosa que, si no se evita, resultará en muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría resultar en lesiones graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN: una situación potencialmente peligrosa o una practica insegura que, si no se evita, podría resultar en lesiones menores o moderadas.

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

CON LA PRUEBA DE VENTA: se aplica la siguiente cobertura de garantía cuando este dispositivo se instala, opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas. Nota: El consumidor es responsable del envío y manejo de todas las piezas de repuesto bajo garantía.

POR UN AÑO: a partir de la fecha de venta, esta parrilla está garantizada contra defectos en materiales o mano de obra, el consumidor recibirá piezas de repuesto gratis con el comprobante de compra, el consumidor es responsable del costo de E y M.

POR CINCO AÑOS: a partir de la fecha de venta, se reemplazará cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide o se queme, se debe proporcionar un comprobante de compra, el consumidor es responsable del costo de envío y manejo.

Toda la cobertura de la garantía excluye las baterías de ignición y la pérdida de pintura, decoloración o corrosión de la parte de la parrilla, que son piezas fungibles que pueden desgastarse debido al uso normal dentro del período de garantía, o son condiciones que pueden ser el resultado de un uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado. Toda la cobertura de la garantía se anulará si este aparato se utiliza para fines distintos de los domésticos. Para obtener detalles de la cobertura de la garantía para obtener piezas de repuesto, visite la página web: Kenmoregrill.com

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

1. Llamadas de servicio para corregir la instalación de electrodomésticos o para reparar problemas con fusibles domésticos, disyuntores, cableado y sistemas de plomería o suministro de gas resultantes de dicha instalación.
2. Servicio a un electrodoméstico si el modelo y la placa de serie faltan, están alterados o no se puede determinar fácilmente que tienen el logotipo de certificación apropiado.
3. Artículos consumibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del período de garantía, incluidos, entre otros, pilas, bombillas de base atornillable y revestimientos o acabados de superficies.
4. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este aparato, o para instruir al usuario en la instalación correcta del aparato, operación y mantenimiento.
5. Daño o falla de este electrodoméstico como resultado de la instalación, incluida la instalación que no estuvo de acuerdo con códigos de electricidad, gas o plomería.
6. Daño o falla de este aparato, incluyendo decoloración o oxidación de la superficie, si no se opera correctamente y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
7. Daño o falla de este electrodoméstico, incluida la decoloración o oxidación de la superficie, como resultado de un accidente, alteración, abuso, mal uso o uso para fines distintos a los previstos.
8. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración o oxidación de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
9. Daños o fallas de este electrodoméstico como resultado de una catástrofe natural o de otro tipo, como inundaciones, incendios o tormentas.
10. Daño o falla de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas realizadas a este aparato.

Descargo de responsabilidad de las garantías implícitas; limitación de remedios.

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

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Producto distribuido por Permasteel, 100 Exchange Place, Pomona, CA 91768. Hecho en china.

UOS Y MANTENIMIENTO



PELIGRO



- **NUNCA** guarde un cilindro de gas de repuesto debajo o cerca del aparato o en un areacerrada.



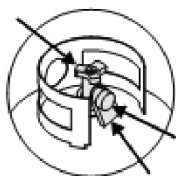
- Nunca llene un tanque más allá del 80 % completo.
- Si la información en los dos puntos anteriores no se siguen exactamente, un incendio causando la muerte o pueden producir lesiones graves.
- Un cilindro de un llenado excesivo o mal almacenado es un peligro debido a la liberación de gas posible de la válvula de seguridad. Esto podría causar un fuego intenso con riesgo de daños a la propiedad, lesiones graves o la muerte.
- Si usted observa, huele o escucha gas escapar, alejarse del cilindro de gas LP y el artefacto inmediatamente y llame a los bomberos.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

- APAGUE todas las perillas de control y la válvula del tanque de PL. Gire la tuerca de acoplamiento en sentido contrario a las agujas del reloj solo con la mano; no use herramientas para desconectar. Levante la correa de retención del tanque de LP hacia arriba del collar del tanque de LP, luego levante el tanque de LP y sáquelo del soporte. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de LP. Utilice siempre la tapa y la correa suministradas con la válvula.

No usar el tapón de seguridad según las instrucciones puede resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.

Válvula de tanque LP



Tapa de seguridad

Correa de retención

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

Tanque de LP

- El tanque de LP que se usa con su parrilla debe cumplir con los siguientes requisitos:
- Use el tanque de LP solo con estas medidas requeridas: 12" (30,5 cm) (diámetro) x 18" (45,7 cm) (alto) con una capacidad máxima de 20 lb (9 kg).
- El tanque de LP debe construirse y marcarse de acuerdo con las especificaciones para tanques de LP del Departamento de Transporte (DOT) de EE. UU. o para Canadá, CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas. Transporte Canadá (TC). Consulte el cuello del tanque de LP para ver las marcas.
- La válvula del tanque de LP debe tener:
 - Salida tipo 1 compatible con regulador o grill.
 - Válvula de seguridad.
 - Dispositivo de protección contra sobrellenado (OPD) listado en UL. Esta característica de seguridad del OPD se identifica mediante un volante triangular exclusivo.



Rueda de mano OPD

Utilice únicamente tanques de LP equipados con este tipo de válvula.

- El tanque de LP debe estar preparado para la extracción de vapor e incluir un collar para proteger la válvula del tanque de LP. Siempre mantenga los tanques de LP en posición vertical durante el uso, tránsito o almacenamiento.



Tanque de LP en posición vertical para extracción de vapor

LP (Gas Líquido de Petróleo)

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

Llenado de tanques de LP

- Use solo distribuidores autorizados y experimentados.
- El distribuidor de LP **debe purgar el tanque nuevo** antes de llenarlo.
- El distribuidor **NUNCA** debe llenar el tanque de LP más del 80 % del volumen del tanque de LP. El volumen de propano en el cilindro variará según la temperatura.
- Un regulador helado indica sobrellenado de gas. Cierre inmediatamente la válvula del tanque de LP y llame a su distribuidor local de gas LP para obtener ayuda.
- No libere el gas propano líquido (LP) a la atmósfera. Esta es una práctica peligrosa.
- Para retirar el gas del tanque de LP, comuníquese con un distribuidor de LP o llame al departamento de bomberos local para obtener ayuda. Consulte el directorio telefónico en "Compañías de gas" para conocer los distribuidores certificados de LP más cercanos.

Cambio del tanque de gas

- Muchos minoristas de propano ofrecen la opción de reemplazar su tanque de LP vacío a través de un servicio de intercambio. Utilice únicamente empresas de intercambio acreditadas que inspeccionen, llenen con precisión, prueben y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de Tanques de gas de este manual.**
- Mantenga siempre sus tanques LP nuevos y cambiados en posición vertical durante el uso, el transporte o el almacenamiento.
- **Verifique que los tanques de gas, nuevos o de recambio, no tengan fugas ANTES de conectarlos a la parrilla.**

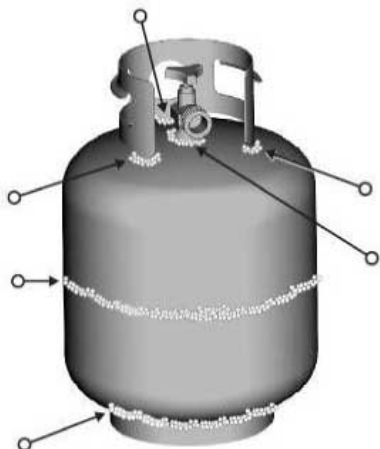
Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

Por su propia su seguridad:

- La prueba de escape debe ser repetida cada vez que se intercambia o se rellena el tanque del LP.
- No fume durante prueba de escape.
- No utilice una llama abierta a la comprobación para escapes del gas.
- La parrilla debe someterse a una prueba de fugas al aire libre en un área bien ventilada, lejos de fuentes de ignición como gas o aparatos eléctricos. Durante la prueba de fugas, mantenga la parrilla alejada de llamas abiertas o chispas.
- Utilice una brocha limpia y solución una 50/50 suave del jabón y del agua. Cepille la solución jabonosa sobre las áreas indicadas por las flechas en figura abajo. Los escapes son indicados creciendo burbujas.

	ADVERTENCIA	
Si aparecen burbujas “crecientes”, no use ni mueva el tanque de LP. ¡Comuníquese con un proveedor de gas LP o con su departamento de bomberos!		

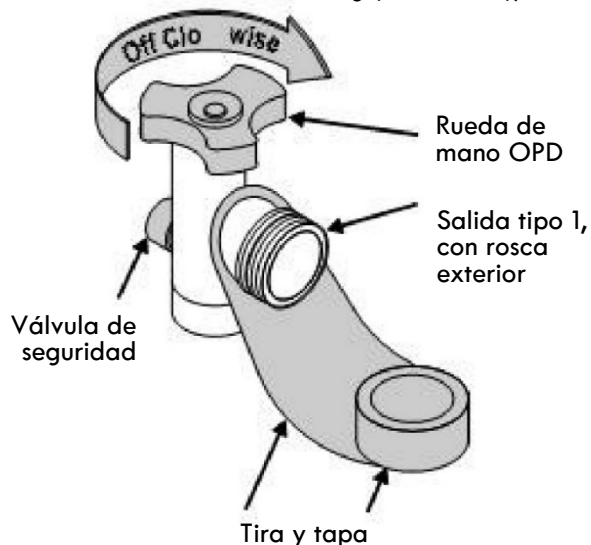
- ▲ No utilice agentes de limpieza domésticos. El uso de agentes de limpieza puede dañar los componentes del tren de gas (válvula/manguera/regulador).



Como conectar el regulador al tanque de gas propano

1. El tanque del LP se debe asegurar correctamente sobre parrilla. (Refiera a la sección de la assembly.)
2. Dé vuelta a todas las perillas de control a la posición de reposo.
3. Dé vuelta al tanque del LP APAGADO dando vuelta al manubrio de OPD a la derecha a una parada completa.
4. Quite la tapa protectora de la válvula del tanque del LP. Utilice siempre el casquillo y la correa proveídos de la válvula.

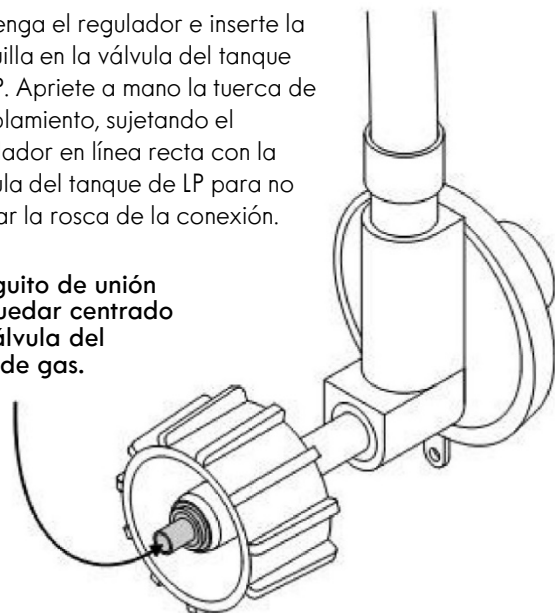
(APAGADO En el sentido de las agujas del reloj)



No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior). Eliminará la función de válvula de alivio de seguridad.

5. Sostenga el regulador e inserte la boquilla en la válvula del tanque de LP. Apriete a mano la tuerca de acoplamiento, sujetando el regulador en línea recta con la válvula del tanque de LP para no cruzar la rosca de la conexión.

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





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

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

NOTA:

- Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, **¡no use este regulador.**
- Llame para piezas de repuesto al 1-888-287-0735.

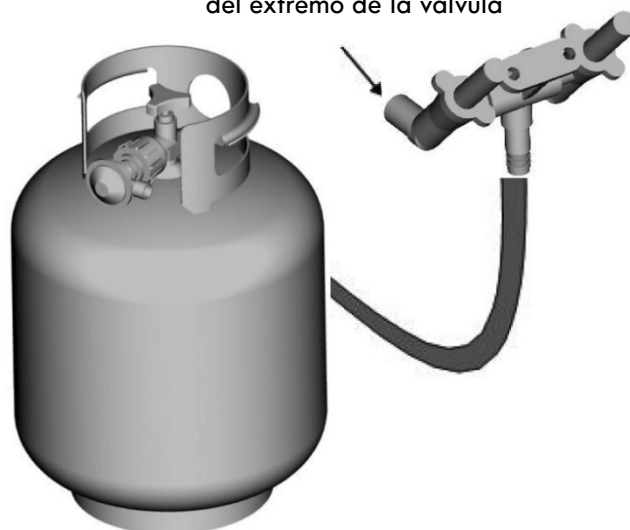
!	PELIGRO	!
• No inserte herramientas ni objetos extraños en la salida de la válvula o en la válvula de alivio de seguridad. Puede dañar la válvula y causar una fuga. La fuga de propano puede provocar una explosión, un incendio, lesiones personales graves o la muerte.		

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

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

1. Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de APAGADO.
2. Cerciérese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre de inmediato el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.** Llame para piezas de repuesto al 1-888-287-0735.
4. Cepille la solución jabonosa en las áreas donde hay burbujas.

▲ Nunca retire el orificio roscado del extremo de la válvula



5. Si aparecen burbujas "crecientes", hay una fuga. Cierre la válvula del tanque de LP inmediatamente y vuelva a apretar las conexiones. Si no se pueden detener las fugas, no intente repararlas. Llame para piezas de repuesto al 1-888-287-0735.
6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.



ADVERTENCIA



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

- No permita que los niños operen o jueguen cerca de la parrilla.
- Mantenga el área de la parrilla despejada y libre de materiales que se quemen.
- No bloquee los orificios en el interior y la parte posterior de la parrilla.
- Use la parrilla solo en espacios bien ventilados. **NUNCA** use la parrilla en un espacio cerrado como una cochera, garaje, porche, patio cubierto o debajo de una estructura elevada de cualquier tipo.
- No use carbón o briquetas de cerámica en una parrilla a gas.
- Use la parrilla por lo menos a 3 pies de cualquier pared o superficie. Mantenga un espacio de 10 pies para objetos que puedan incendiarse, o para fuentes de ignición, etc.



- **Para personas que viven en apartamentos:**
Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.
- **NUNCA intente encender el quemador con la tapa cerrada. Una acumulación de gas no encendido dentro de una parrilla cerrada es peligrosa.**
- **Nunca opere la parrilla con un tanque de LP fuera de la posición especificada en las instrucciones de montaje.**
- **Siempre cierre la válvula del tanque de LP y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el tanque de LP de la posición de operación especificada.**

Consejos de seguridad

- ▲ Antes de abrir la válvula del tanque de LP, verifique que la tuerca de acoplamiento esté apretada.
- ▲ Cuando la parrilla no esté en uso, apague todas las perillas de control y la válvula del cilindro LP.
- ▲ Nunca mueva la parrilla mientras está en funcionamiento o aún caliente.
- ▲ Use utensilios de barbacoa de mango largo y manoplas para evitar quemaduras y salpicaduras.
- ▲ La carga máxima para el quemador lateral y el estante lateral es de 10 libras.
- ▲ La bandeja de goteo debe insertarse en la parrilla y vaciarse después de cada uso. No retire la bandeja de goteo hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- ▲ Limpie la parrilla **CON FRECUENCIA**, preferiblemente después de cada comida al aire libre. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.
- ▲ Si nota que gotea grasa o otro material de la parrilla; determine la causa, corríjala, luego limpie o inspeccione la válvula. Mantenga las aberturas de ventilación y el recinto del tanque (carrito de la parrilla) libres y libres de desechos.
- ▲ No guarde objetos o materiales dentro del gabinete del carrito de la parrilla que bloquearían el flujo de aire de combustión hacia la parte inferior del panel de control o del tazón de la cámara de combustión.
- ▲ El regulador puede emitir zumbidos o silbidos durante la operación. Esto no afectará la seguridad o el uso de la parrilla.
- ▲ Si tiene un problema con la parrilla, consulte la "Sección de solución de problemas".
- ▲ Si el regulador se congela, apague la parrilla y la válvula del cilindro LP inmediatamente. Esto indica un problema con el cilindro y no debe usarse en ningún producto. ¡Regresar al proveedor!



PRECAUCIÓN



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

Instrucciones de encendido electrónico de encendido

- ▲ No se incline sobre la parrilla mientras la enciende.
- 1. Abra la tapa durante la iluminación.
- 2. Abra la válvula de gas en el tanque.
- 3. Para encender, gire la perilla del quemador de encendido a ALTO.
- 4. Presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico.
- 5. Si no se enciende en 5 segundos, apague los controles de los quemadores, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
- 6. Para encender otros quemadores principales después de encender el quemador de encendido, gire una perilla de control que se encuentra junto a un quemador encendido a HI. Encienda el último quemador del extremo izquierdo.
- 7. Una vez que los quemadores estén encendidos, ajuste las perillas al ajuste de llama deseado. Para apagar un quemador individual, gire su perilla a la posición de APAGADO.
- 8. Para encender el quemador abrasador, siga los pasos 3 a 5 usando la perilla del quemador abrasador.

Si el encendedor no funciona, siga las instrucciones de encendido con fósforos en la página 39.



ADVERTENCIA



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



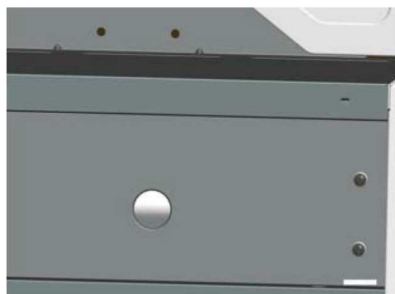
PRECAUCIÓN



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

Instrucción de iluminación de coincidencia

- ▲ No se incline sobre la parrilla mientras se enciende.
- 1. Abra la tapa durante la iluminación.
- 2. Coloque la cerilla en el soporte para cerillas (que cuelga a la izquierda del panel lateral).
- 3. Encienda el fósforo e inserte el soporte del fósforo a través del orificio de encendido en el lado izquierdo de la cámara de combustión. Alinee el fósforo encendido con el primer quemador de la izquierda.
- 4. Gire la perilla del primer quemador izquierdo a la posición HI. Asegúrese de que el quemador se encienda y permanezca encendido. Retire el soporte del fósforo de la caja de fuego y apague el fósforo.
- 5. Para encender los otros quemadores, gire cada perilla en sucesión hasta HI.
- 6. Una vez que los quemadores estén encendidos, ajuste las perillas al ajuste de llama deseado. Para apagar cualquier quemador individual, gire su perilla a la posición de APAGADO.



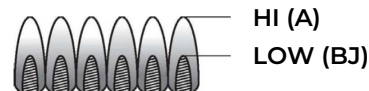
Encendido de cerillas con quemador abrasador

- 1. Abra la tapa del quemador abrasador. Encienda el tanque de LP.
- 2. Coloque el fósforo encendido cerca del quemador.
- 3. Gire la perilla del quemador abrasador a HI. Asegúrese de que el quemador se encienda y permanezca encendido.



Comprobación de la llama del quemador

- Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor. Encienda los quemadores y gire las perillas de ALTO a BAJO. Debería ver una llama más pequeña en el ajuste BAJO y una llama más alta en el ajuste ALTO. Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Si solo se ve una llama baja, consulte "Caída repentina o llama baja" en la sección de solución de problemas en la página 60.



Apagar la parrilla

- Gire todas las perillas a la posición de APAGADO. Apague el tanque de LP. Cuando termine de asar, levante la tapa de la parrilla para permitir que la parrilla se enfríe por completo. Si la tapa de la parrilla está cerrada mientras la parrilla se está enfriando, se puede producir condensación en las superficies interiores de la parrilla, lo que puede causar que las partes internas se oxiden.

Comprobación del encendedor

- Apague el tanque de LP. Mantenga presionado el botón de encendido electrónico. Debe escucharse un "clic" y deben verse chispas cada vez entre la caja colectora o el quemador y el electrodo. Consulte la sección de solución de problemas en las páginas 59 a 61 si no hay clics ni chispas.

Chequeo de las valvulas

- Importante: asegúrese de que el gas en el tanque de LP esté cerrado antes de verificar que la válvula y las perillas estén en la posición de apagado. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y suéltelas. Las perillas deben saltar hacia atrás. Si las perillas no retroceden, reemplace el conjunto de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la posición BAJA y luego vuelva a colocarlas en la posición APAGADO. Las válvulas deben girar suavemente.

Comprobación de manguera

- Antes de cada uso, verifique si la manguera está cortada o desgastada. Reemplace la manguera dañada antes de usar la parrilla. Utilice únicamente la válvula/manguera/regulador como se especifica en la lista de piezas de esta Guía de uso y cuidado.

Condimento de rejilla de hierro fundido (si corresponde)

Primer uso — antes de su primer uso, sazone sus rejillas de hierro fundido de la siguiente manera: enjuague las rejillas de hierro fundido con agua caliente. No use jabón. Seque bien las rejillas con una toalla de tela. Cubra las rejillas con aceite vegetal o cualquier spray antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Encienda la parrilla y aumente lentamente la temperatura a 350° - 400° F. Calentar las parrillas durante quince minutos. Apague la parrilla y deje que las parrillas se enfríen por completo antes de usarlas para cocinar.

Limpieza — no use jabón para limpiar las rejillas. Limpie las rejillas con un cepillo duro y agua caliente. Seque bien las rejillas con una toalla de tela.

Re-sazonado — Vuelva a curar las rejillas cuando aparezcan manchas de óxido en la superficie de la rejilla. Al volver a sazonar las parrillas, se puede usar jabón con agua caliente para limpiar las parrillas. Después de limpiar, seque bien las rejillas con una toalla de tela. Cubra las rejillas con aceite vegetal o cualquier spray antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Encienda la parrilla y aumente lentamente la temperatura a 350° - 400° F. Calentar las parrillas durante quince minutos. Apague la parrilla y deje que las rejillas se enfríen por completo antes de volver a usarla.

Limpieza General

- No confunda la acumulación marrón o negra de grasa y humo con pintura. Los interiores de las parrillas a gas no vienen pintados de fábrica (**y nunca deben pintarse**). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador de parrillas con un cepillo para fregar para limpiar el interior de la parrilla. Enjuague y permita que la parrilla se seque por completo. **No aplique un limpiador cáustico de parrilla/horno a las superficies pintadas.**
- **Superficies de porcelana:** debido a la composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con una solución de agua y bicarbonato de sodio o un limpiador especialmente formulado. Use un polvo para fregar no abrasivo para las manchas difíciles.

- **Superficies pintadas:** Lave con un detergente suave o un limpiador no abrasivo y agua jabonosa tibia. Seque con un paño suave no abrasivo.
- **Superficies de acero inoxidable:** Para mantener la apariencia de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y agua jabonosa tibia. Luego seque con un paño suave. Los depósitos de grasa horneados pueden requerir el uso de una almohadilla de limpieza plástica abrasiva. Use solo en la dirección del acabado cepillado para evitar daños. No use la almohadilla abrasiva en áreas con gráficos.
- **Superficies de cocción:** Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar cualquiera de las superficies de cocción de la parrilla, asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. No se recomienda limpiar las superficies de cocción mientras la parrilla está caliente.
- **Bandeja de goteo y taza:** cuando la parrilla se haya enfriado por completo después de su uso, retire la bandeja de goteo y la taza de goteo para limpiarlas.

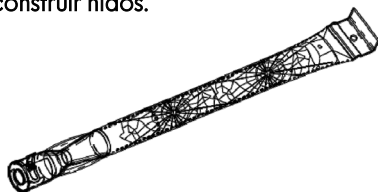


PRECAUCIÓN

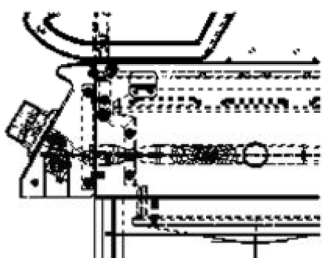


¡ALERTA DE ARAÑA!

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



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



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

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

Almacenamiento de su parrilla

- Limpie las parrillas de cocción.
- Almacene en un lugar seco.
- Cuando el tanque de LP esté conectado a la parrilla, guárdelo al aire libre en un espacio bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
- Cubra la parrilla si se almacena al aire libre. Elija entre una variedad de cubiertas para parrillas que ofrece el fabricante. Disponible en Kenmoregrill.com.
- Guarde la parrilla en el interior SOLAMENTE si el tanque de LP está apagado y desconectado. Retire el tanque de LP de la parrilla y guárdelo al aire libre.
- Cuando retire la parrilla del almacenamiento, siga las instrucciones de "Limpieza del conjunto del quemador" antes de encender la parrilla.

Limpieza del conjunto del quemador

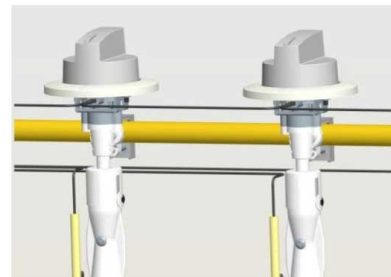
Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar piezas del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas girando las perillas de control a la posición de apagado y cierre la válvula del tanque de LP.
2. Retire las rejillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire el pasador de aletas adjunto de la parte trasera de cada quemador. Consulte la figura A en la página 41.
4. Levante con cuidado cada quemador y sepárelos de las aberturas de las válvulas. Sugerimos tres formas de limpiar los tubos de los quemadores. Usa el más fácil para ti.
 - (A) Doble un alambre rígido (una percha liviana funciona bien) en un gancho pequeño. Pase el gancho a través de cada tubo de quemador varias veces.

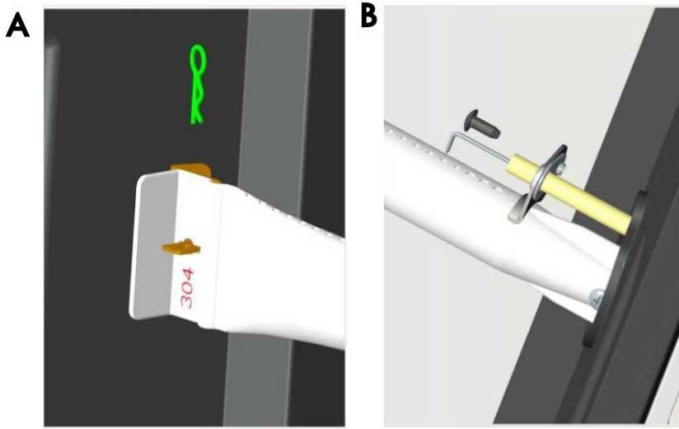


- (B) Use un cepillo angosto para botellas con mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón) y pase el cepillo a través de cada tubo del quemador varias veces.
 - (C) Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar el aire dentro del tubo del quemador y fuera de los puertos del quemador. Verifique cada puerto para asegurarse de que salga aire por cada orificio.
5. Use un cepillo de alambre para fregar toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de alimentos y la suciedad.
 6. Limpie los puertos bloqueados con un alambre rígido, como un sujetapapeles abierto.
 7. Revise el quemador para ver si está dañado. Debido al desgaste y la corrosión normales, algunos orificios pueden agrandarse. Si se encuentran grietas o agujeros grandes en el quemador, reemplácelos.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores deben volver a acoplarse en las aberturas de las válvulas. Vea las ilustraciones a continuación.

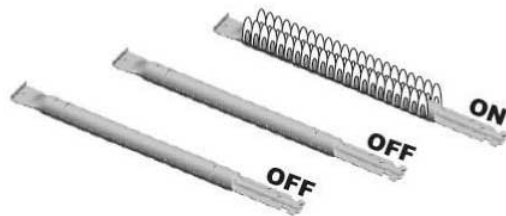


8. Vuelva a colocar con cuidado los quemadores. Ver Fig. A y B en la página 41.
9. Fije la parte trasera de cada quemador al soporte y vuelva a conectar la chaveta. Consulte la Fig. A en la página 41.
10. Vuelva a colocar los difusores de calor y las parrillas de cocción.



Cocina indirecta

Las aves de corral y los grandes cortes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Coloque los alimentos sobre los quemadores iluminados circula suavemente por toda la parrilla, cocinando carne o aves sin tocar una llama directa. Este método reduce en gran medida los brotes cuando se cocinan cortes grasos extra porque no hay llama directa para encender las grasas y los jugos que gotean durante la cocción.

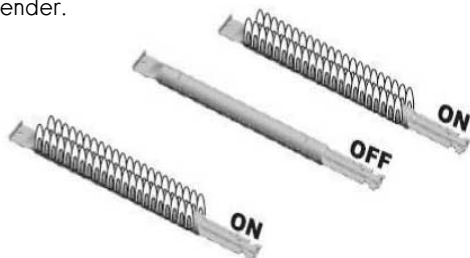


1 Quemador de cocina

Consumo menos combustible.

Instrucciones para cocinar indirectos

- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Una vez que los quemadores estén encendidos, apague cualquier quemador individual girando su perilla a la posición APAGADO.
- Debido a las condiciones climáticas, los tiempos de cocción pueden variar. En condiciones de frío y viento, es posible que se deba aumentar la temperatura para asegurar suficiente calor de cocción.
- Coloque los alimentos sobre los quemadores sin encender.



2 Quemador de cocina

Gran cocción indirecta a fuego lento. Produce un calentamiento lento y uniforme. Ideal para asados y horneados lentos.

Seguridad alimentaria

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

- **Limpiar:** Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua jabonosa caliente antes y después de manipular carnes y aves crudas.
- **Separar:** separe las carnes y aves crudas de los alimentos listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Use un plato y utensilios limpios cuando retire los alimentos cocidos.
- **Cocine:** cocine bien la carne y las aves para matar las bacterias. Use un termómetro para garantizar la temperatura interna adecuada de los alimentos.
- **Refrigere:** Refrigere los alimentos preparados y las sobras de inmediato.

Para más información llame al: Carnes y Aves Hotline al 1-800-535-4555 (en Washington, DC (202) 720 a 3333, de 10:00 am a 4:00 pm EST).

Cómo saber si las carnes están bien

- La carne y aves de corral cocinado en una parrilla a menudo se dora rápidamente en el exterior. Use un termómetro para carne para verificar que haya alcanzado una temperatura interna segura, y corte la carne para verificar si hay signos visuales de cocción.
- Aves enteras debe alcanzar 180 ° F; pechos, 170 ° F. El jugo debe salir claros y la carne no deben ser de color rosa.
- Las hamburguesas hechas con carne molida o ave, debe alcanzar 160 ° F, y ser de color marrón en el medio, sin jugos de color rosa. Carne de res, ternera y cordero, asados y chuletas se pueden asar a 145 ° F. Todos los cortes de cerdo debe alcanzar 160 ° F.
- NUNCA parcialmente carne o de aves y terminar la cocción más tarde. Cocine los alimentos completamente, para destruir las bacterias dañinas.
- Cuando recaliente los alimentos de comida rápida o las carnes ya cocidas por completo perros calientes, parrilla a 165 ° F, o hasta que emitan vapor.

ADVERTENCIA: Para asegurarse de que es seguro para comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas internas mínimas que figuran en la siguiente tabla.

USDA *Temperaturas internas mínimas de cocción	
Carne de res, ternera, cordero y cerdo – Cortes enteros**	145°F
Pescado	145°F
Carne de res, ternera, cordero y cerdo – Carne	160°F
Platos a base de huevos	160°F
Pavo, pollo y pato - piezas enteras, y molida	165°F

* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

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

LISTAR DE PIEZASTES (1/2)

Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.
1	Tapa del quemador lateral	1	40200500	18	Regulador	1	40800115
2	Rotación de la varilla, tapa del quemador lateral	1	40900221	19-A	Bisel de la perilla de control (negro mate)	5	40920036
3	Rejilla del quemador lateral	1	40900222	19-B	Bisel de la perilla de control (cromo negro)	5	40900502
4	Quemador abrasador	1	40900142	20-A	Perilla de control, quemador principal (cobre cromado)	4	40920206
5	Alambre de encendido doble	1	40900220	20-B	Perilla de control, quemador principal (cromo negro)	4	40900517
6	Base del quemador lateral	1	40900114	21-A	Perilla de control, quemador abrasador (cobre cromado)	1	40920224
7	Caja de goteo, quemador lateral	1	40900116	21-B	Perilla de control, quemador abrasador (cromo negro)	1	40900505
8	Panel lateral derecha	1	40900506	22	Repisa Inferior	1	40900516
9	Fascia, estante del lado derecho	1	40920046	23	Rueda Estándar	1	40900214
10	Barra de ángulo de apoyo de la plataforma lateral	2	40900109	24	Rueda giratoria	1	40900213
11-A	Módulo de IG electrónica (negro)	1	40820122	25	Rueda giratoria con freno	2	40900212
11-B	Módulo de IG electrónica (cromo negro)	1	40800123	26	Caja magnética de la puerta	1	40200072
12	Panel de control	1	40900507	27	Imán de la puerta	4	40200094
13	Válvula de gas, quemador principal	4	40900205	28	Buje de agujero	1	40400005
14	Manguera de quemador lateral	1	40900216	29	Panel lateral derecho	1	40900508
15	Válvula de gas, quemador abrasivo	1	40900219	30	Deflector del tanque	1	40200070
16	Manifold, quemador lateral	1	40200045	31	Titular del tanque	1	40800130
17	Manifold, quemador principal	1	40800037	32	Puerta derecha (Negro)	1	40920132

No aparece en la foto

Paquete de Hardware	1	40900350
Manual	1	40900499



Si le falta hardware o tiene partes dañadas después de desempaquetar la parrilla, llame al 1-888-287-0735 para reemplazarlo.

Para solicitar piezas de repuesto después de usar la parrilla, llame al 1-888-287-0735.

O visítenos en Kenmoregrill.com

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

LISTAR DE PIEZASTES (2/2)

Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant.	Pieza No.
33-A	Manija de la puerta (cromo cromado)	2	40920076	52	Parachoques de goma de silicona	2	50300205
33-B	Manija de puerta (cromo negro)	2	40900503	53-A	Medidor de temperatura (cobre cromado)	1	40920218
34	Puerta izquierda (negro)	1	40920127	53-B	Medidor de temperatura (cromo negro)	1	40900201
35	Pasador	8	110050	54-A	Logotipo (cromo negro)	1	407F10106
36	Barra de ángulo de soporte del carro	2	40900509	54-B	Logotipo (cromo negro)	1	407F10106
37	Panel lateral izquierdo	1	40900510	55	Varilla giratoria, tapa	2	50300207
38	Panel posterior	1	40900511	56	Espaciador de aislamiento, tapa	2	40700022
39	Sujetador del cerillo	1	40800128	57-A	Bisel, asa de la tapa (negro mate)	2	40900013
40	Soporte del sujetador del cerillo	1	40800129	57-B	Bisel, manija de la tapa (cromo negro)	2	40900501
41	Cadena de la barilla de encendido	1	41100105	58	Tapa (negro)	1	40700500
42	Soporte de puerta	1	40900512	59-A	Asa de la tapa (cobre cromado)	1	40920012
43	Soporte de Puerta derecha	1	40200126	59-B	Asa de la tapa (cromo negro)	1	40900500
44	Soporte de Puerta izquierda	1	40200125	60	Estante de calentamiento	1	40900203
45	Tren trasero	1	40900513	61	Rejilla de cocimiento	2	40900204
46	Taza de goteo	1	40800026	62	Difusor de calor	4	40800023
47	Clip de la copa de goteo	1	40800131	63	Tubo de Transporte de Llama	3	40800022
48	Bandeja de goteo	1	40900106	64	Caja de fuego	1	40900104
49	Fascia, estante lateral izquierdo	1	40900514	65	Electrodo, quemador principal	1	40900207
50	Estantería lateral izquierda	1	40900515	66	Quemador principal	4	40900030
51	Parachoques de goma de silicona	2	40700103	67	Manga de tubo	4	40900225

No aparece en la foto

Paquete de Hardware	1	40900350
Manual	1	40900499



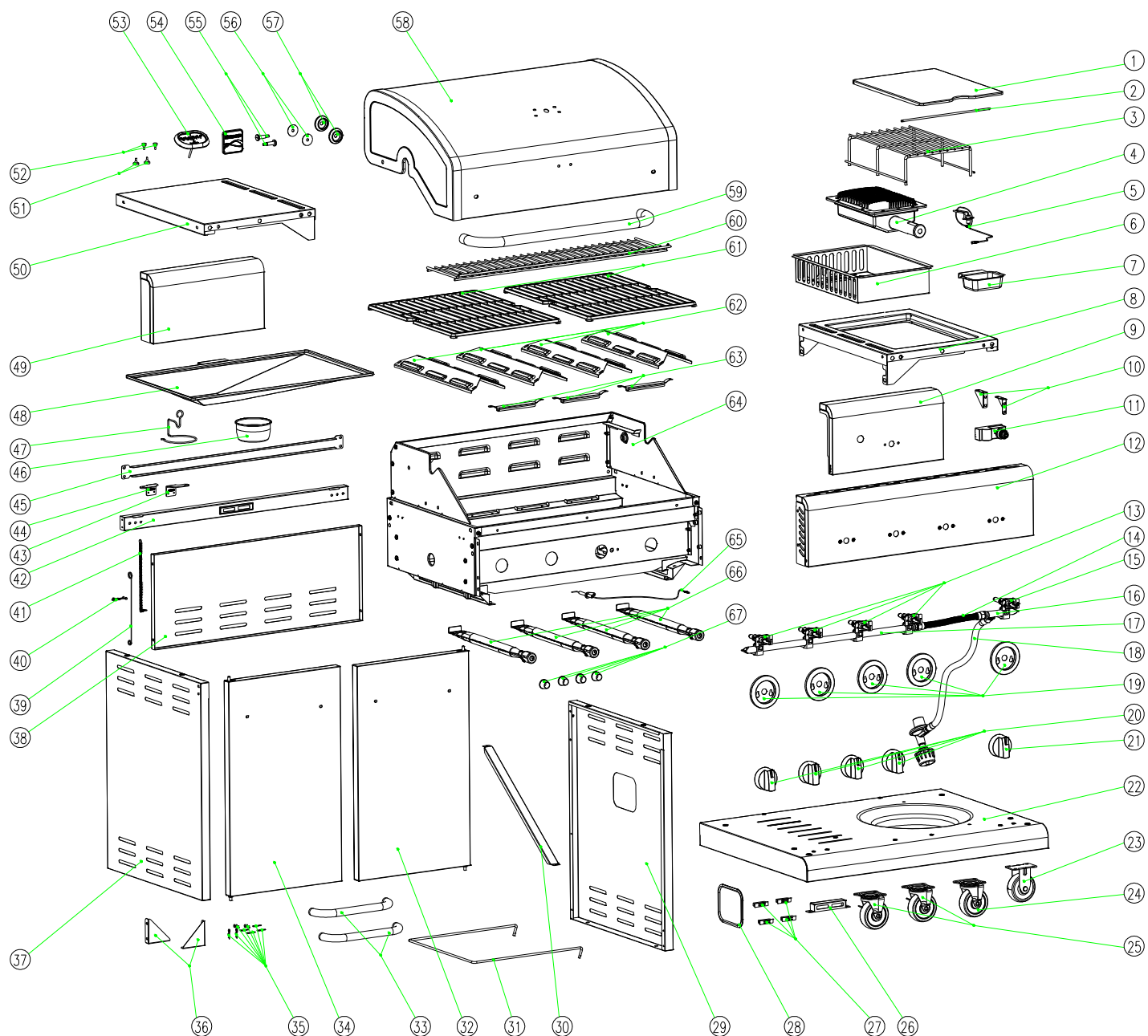
Si le falta hardware o tiene partes dañadas después de desempaquetar la parrilla, llame al 1-888-287-0735 para reemplazarlo.

Para solicitar piezas de repuesto después de usar la parrilla, llame al 1-888-287-0735.

O visítenos en Kenmoregrill.com

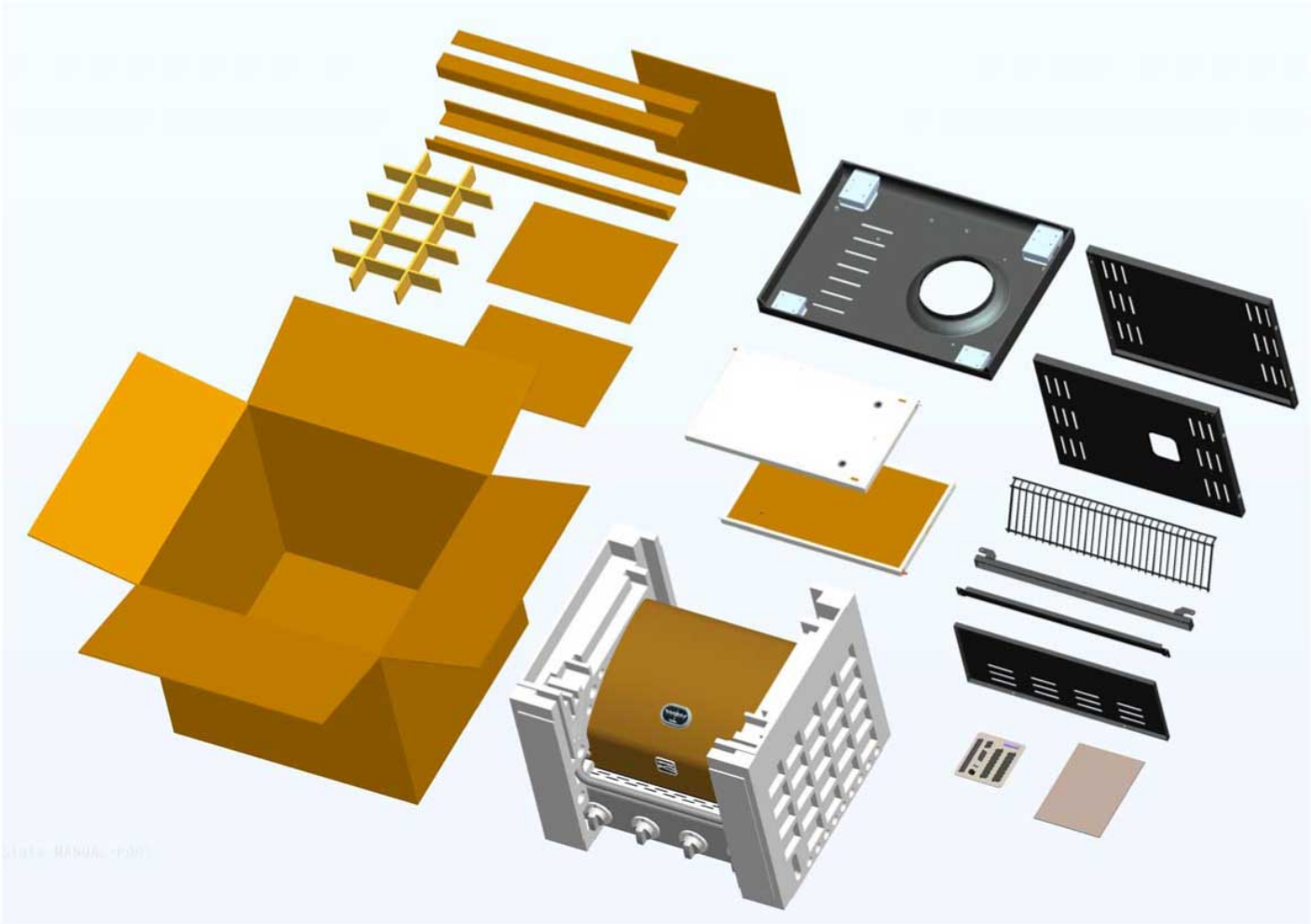
NOTA: Algunas piezas de la parrilla que se muestran en los pasos de montaje pueden diferir ligeramente en apariencia de las de su modelo de parrilla en particular. Sin embargo, el método de montaje sigue siendo el mismo.

DIAGRAMA DE PIEZAS

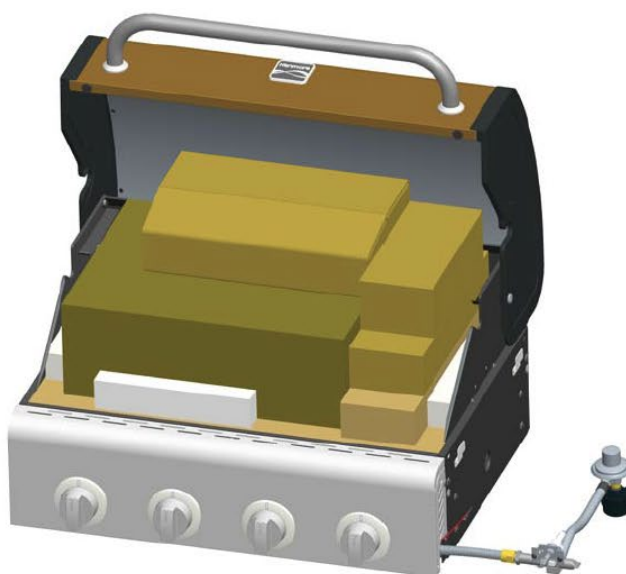
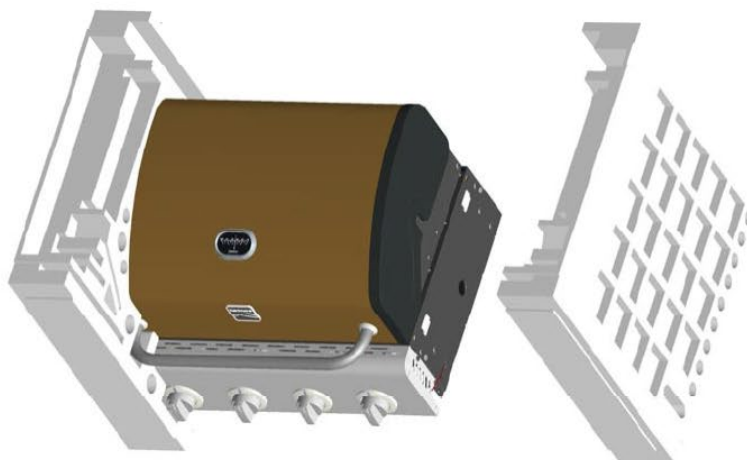


ANTES DEL MONTAJE

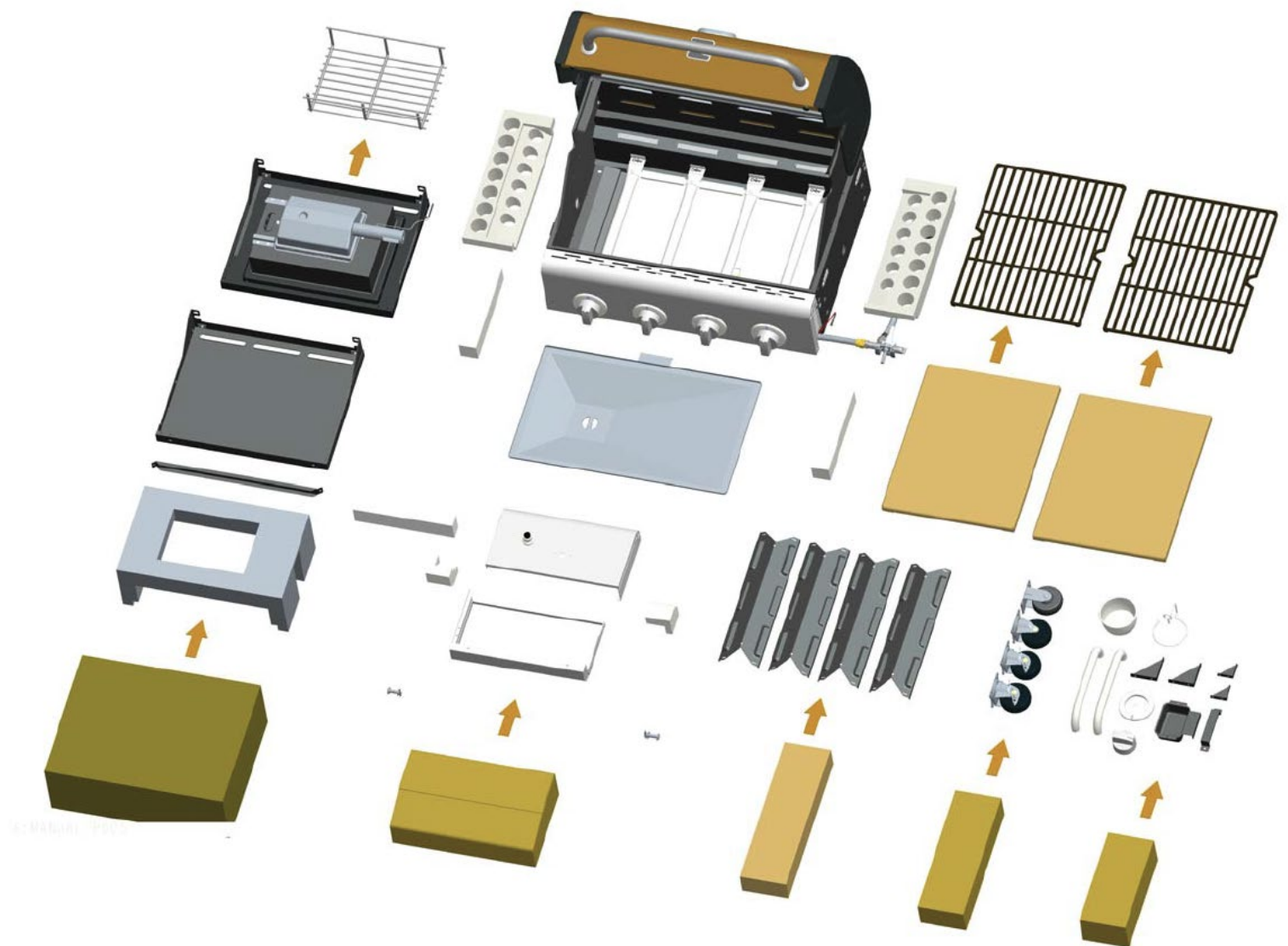
AVISO: Una vez que haya desempacado la parrilla, verifique todas las piezas de la parrilla con las imágenes de las páginas 45-47. Si falta alguna pieza o está dañada, llame al 1-888-287-0735.



ANTES DEL MONTAJE



ANTES DEL MONTAJE

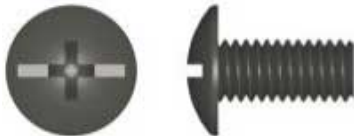


ASAMBLEA

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

Las herramientas requeridas:

- Destornillador (no proporcionado)
- Llave ajustable (no proporcionada)
- El hardware siguiente se proporciona en el paquete de ampolla para el uso conveniente.

Tornillo M4x10 Cantidad: 36 piezas 	Batería AA Cantidad: 1 pieza 
Tornillo M5x10 Cantidad: 4 piezas 	Arandela plana M5 Cantidad: 4 piezas 
Tornillo M6x13 Cantidad: 32 piezas 	Arandela de compresión M6 Cantidad: 8 piezas 

1

Estante inferior

- Voltee el estante inferior boca abajo. Fije las ruedas al estante inferior con (16) tornillos M6x13.
 Nota: Instale cada rueda en la posición correcta como se muestra en la figura a continuación.
 La rueda estándar (no giratoria) solo se instalará en una dirección.
- Gire el estante inferior con el lado derecho hacia arriba. Fije los imanes de la puerta al estante inferior con (2) tornillos M4x10.



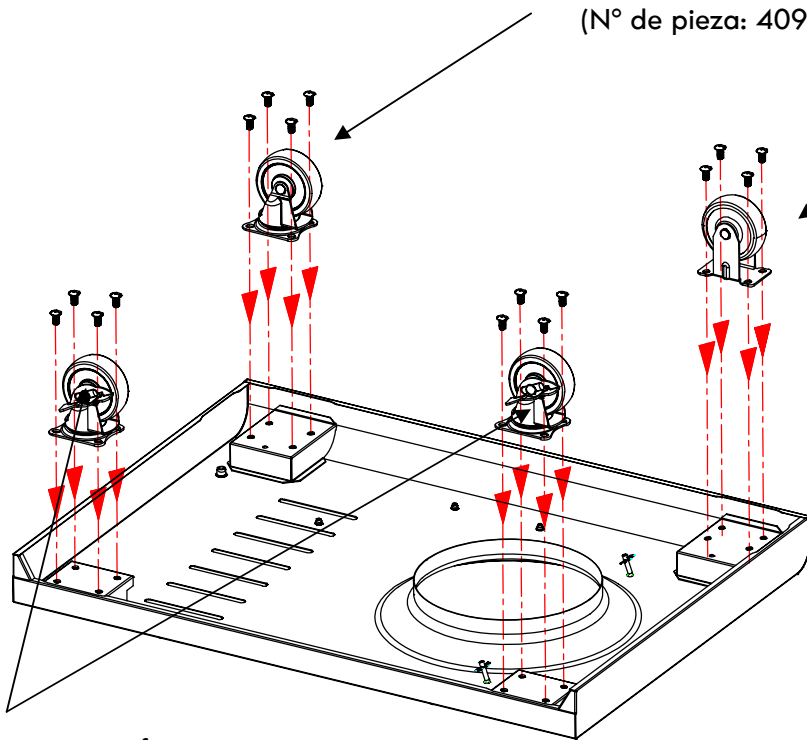
Tornillo M6x13
Cantidad: 16 piezas



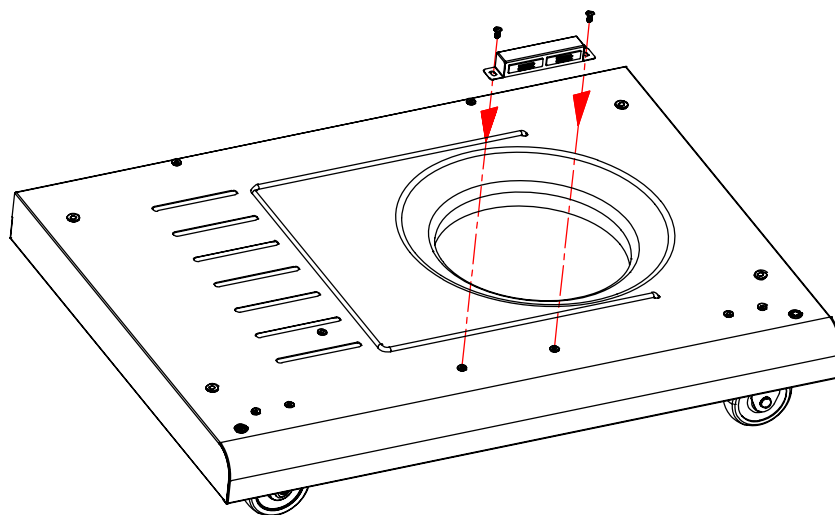
Tornillo M4x10
Cantidad: : 2 piezas

Rueda giratoria
(N° de pieza: 40900213)

Rueda estándar
(N° de pieza: 40900214)



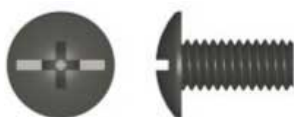
Rueda giratoria con freno
(N° de pieza: 40900212)



2

Carro

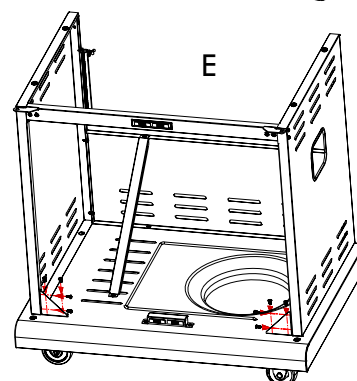
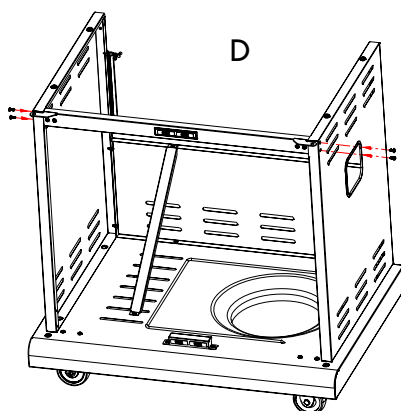
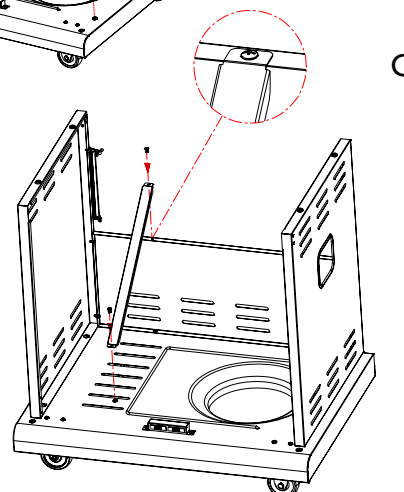
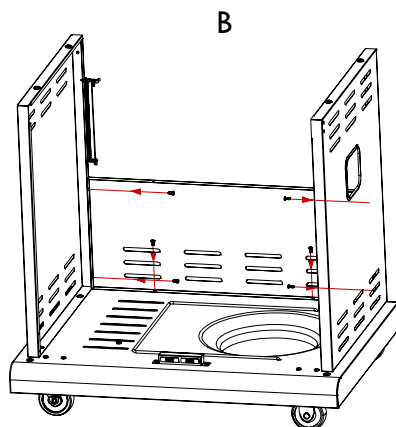
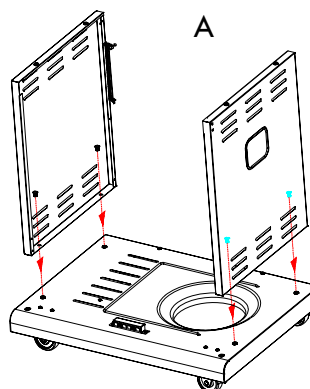
- Para colocar los paneles laterales, alinee los orificios del panel lateral con los orificios para insertar tornillos en cada lado del estante inferior.
- Nota: El panel lateral izquierdo tiene un soporte para fósforos.**
- Fije los paneles laterales izquierdo y derecho a los lados del estante inferior con **(4) tornillos M6x13**. (A)
- Fije el panel posterior al estante inferior y dos paneles laterales con **(6) tornillos M4x10**. (B)
- Fije la barra deflectora del tanque al panel posterior y al estante inferior con **(2) tornillos M4x10**. (C)
- Alinee los orificios del soporte de la puerta con los orificios de los paneles laterales. Fije el soporte de la puerta a los paneles laterales con **(4) tornillos M4x10**. (D) **Nota: Fije el soporte de modo que los imanes queden arriba.**
 - La barra del deflector del tanque se encuentra debajo del estante del lado izquierdo (40900515).
- Alinee los orificios de las barras angulares de soporte del carro con los orificios del estante inferior y los paneles laterales. Fije las barras angulares con **(8) tornillos M4x10**. (E)



Tornillo M6x13
Cantidad: 4 piezas



Tornillo M4x10
Cantidad: 20
piezas

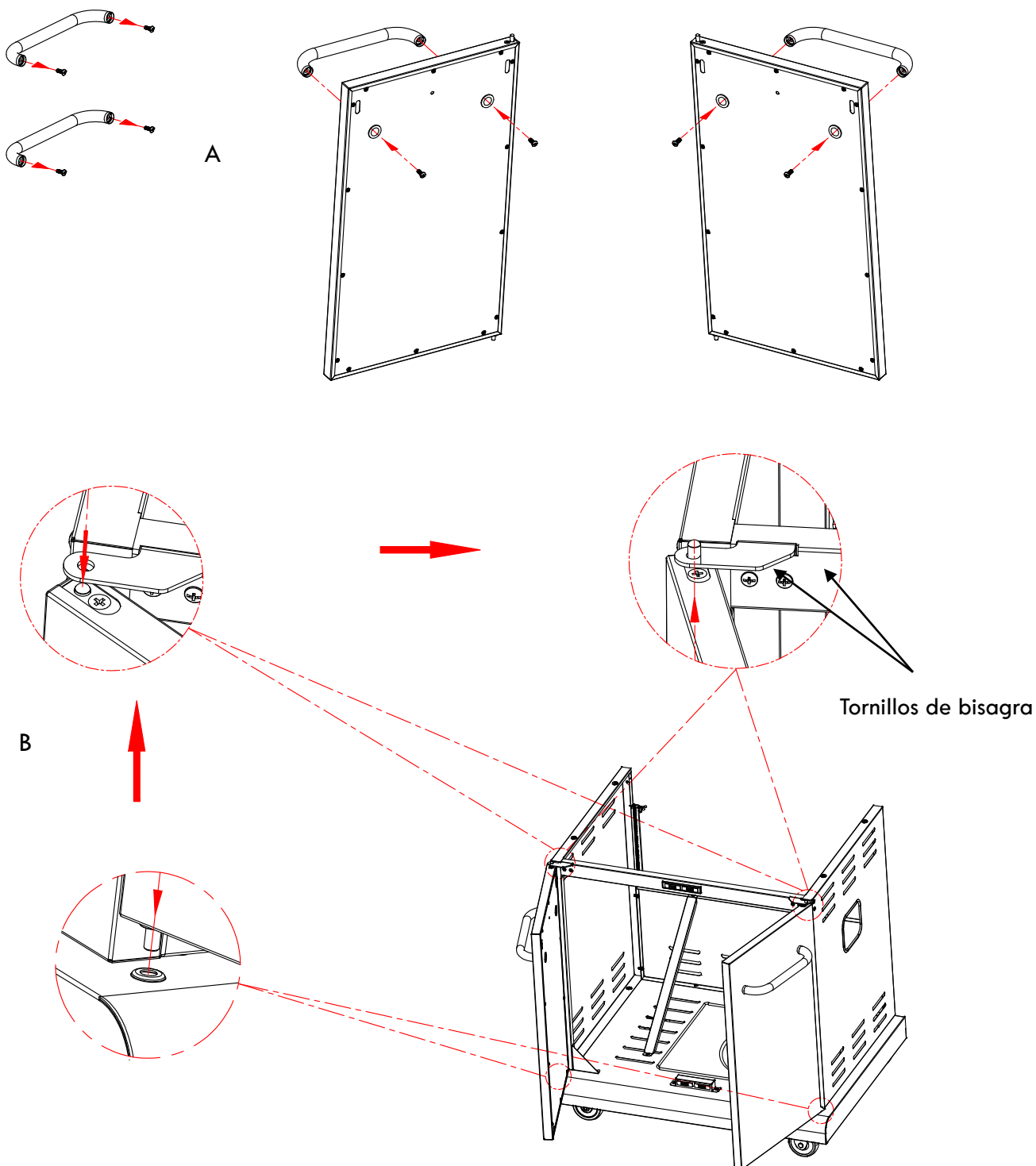


3

Puerta principal

- Retire los (4) tornillos M5x15 preensamblados de los extremos de las manijas de las puertas y utilícelos para sujetar las manijas a las puertas. (A)
- Inserte el pasador en la parte inferior de cada puerta en el orificio del panel inferior. Inserte el pasador en la parte superior de cada puerta a través del orificio en la bisagra del soporte de la puerta. (B)

IMPORTANTE: si las puertas no se alinean cuando están cerradas o no se cierran libremente, es posible que sea necesario ajustar las bisagras. Afloje los tornillos de la bisagra, ajuste la posición de la bisagra según sea necesario y vuelva a apretar los tornillos.



4

Cabezal de parrilla al carrito

IMPORTANTE: Retire las bridas y el material de empaque de la manguera del regulador, la válvula del quemador abrasador y el cable de ignición. Jale la manguera y el cable de ignición hacia el lado derecho de la cabeza de la parrilla.

- Este paso requiere que dos personas levanten y coloquen el cabezal de la parrilla en el carro.
- Baje con cuidado el cabezal de la parrilla sobre el carro. Asegúrese de que la manguera del regulador y el cable de ignición cuelguen fuera del carro. Abra la tapa y fije la cabeza al carro con **(4) tornillos M6x13** y **arandelas de compresión M6**. (A y B)
- Alinee los orificios del riel posterior con los orificios de los paneles laterales y la cámara de combustión. Fije el riel trasero con **(4) tornillos M4x10**. (C)



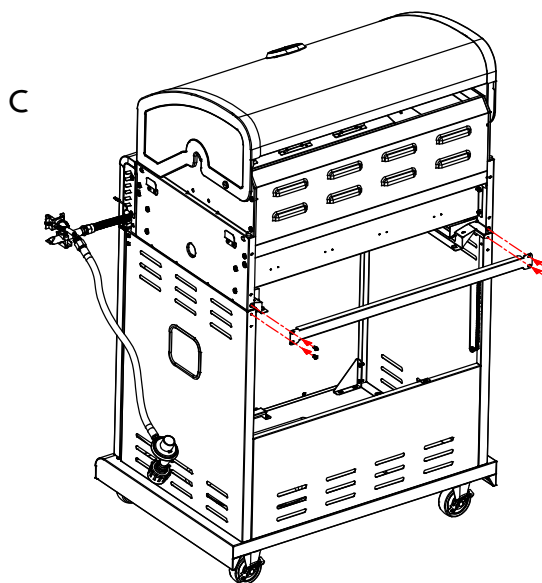
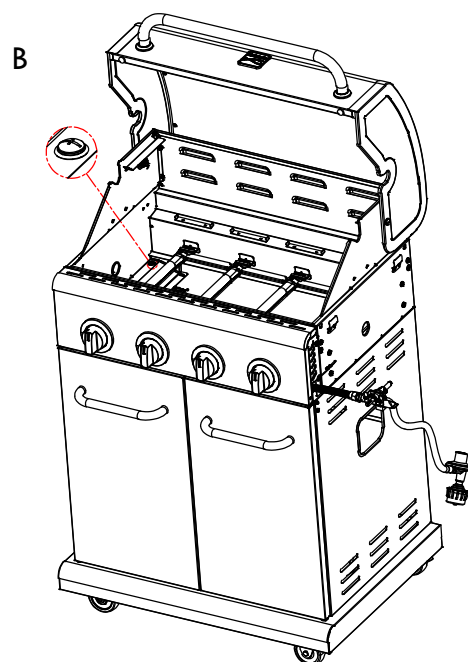
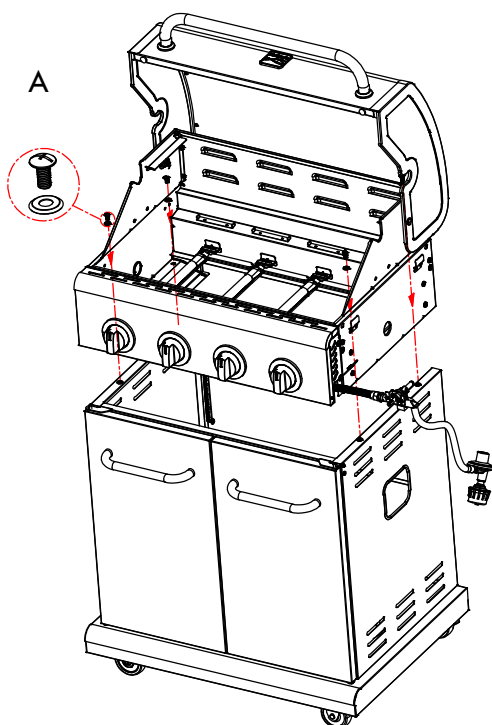
Tornillo M6x13
Cantidad: 4 piezas



Arandela de compresión M6
Cantidad: 4 piezas



Tornillo M4x10
Cantidad: 4 piezas



5

Estante del lado izquierdo

- Fije la fascia al estante del lado izquierdo con (2) tornillos M5x10 y (2) arandelas planas M5. (A)
- Fije la barra angular de soporte del estante al estante lateral y al frente con (4) tornillos M4x10. (B)
- Cuelgue el estante del lado izquierdo en los soportes del lado izquierdo de la cámara de combustión. (C)
- Fije el estante a la cámara de combustión de la siguiente manera:
 - Desde el interior hacia el exterior de la cámara de combustión con (2) tornillos M6x13 y (2) arandelas de compresión M6. (D)
 - **IMPORTANTE:** asegúrese de que el panel lateral de la cámara de combustión y el panel de control estén alineados antes de colocar el estante lateral.
 - Del exterior al interior del hogar con (2) tornillos M6x13 y (1) tornillo M4x10. (E)



Tornillo M5x10
Cantidad: 2 pcs



Arandela plana M5
Cantidad: 2 piezas



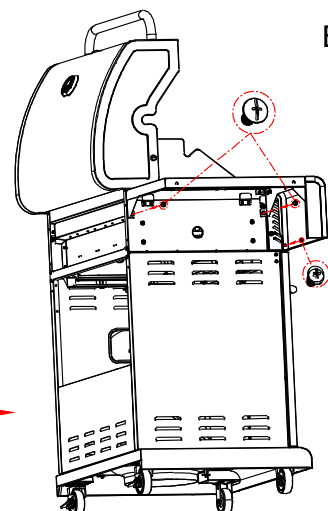
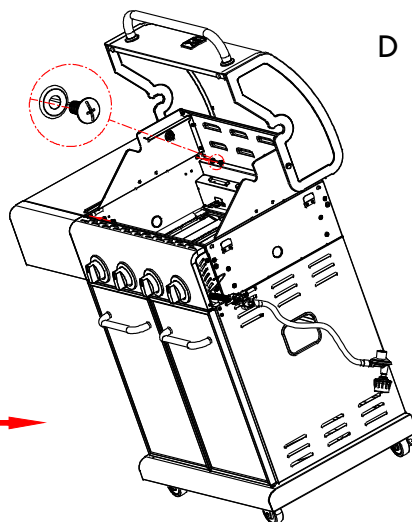
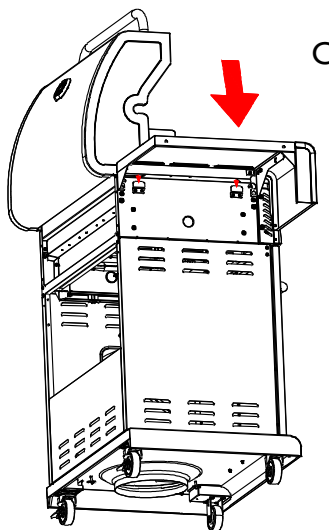
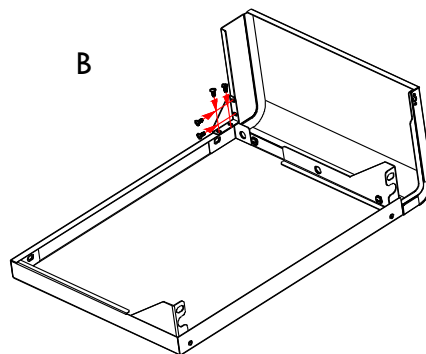
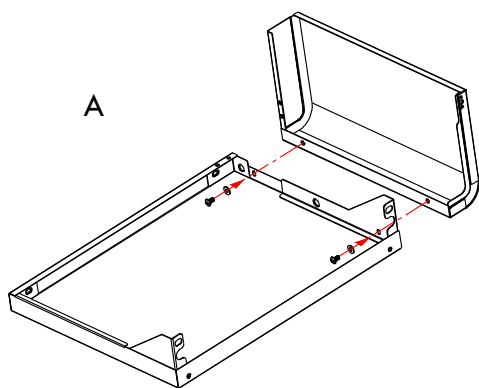
Tornillo M4x10
Cantidad: 5 piezas



Tornillo M6x13
Cantidad: 4 piezas



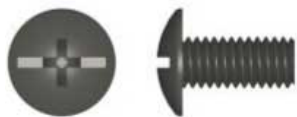
Arandela de compresión M6
Cantidad: 2 piezas



6

Estante lateral derecho

- Fije la fascia al estante del lado derecho con (2) tornillos M5x10 y (2) arandelas planas M5. (A)
- Fije la barra angular de soporte del estante al estante lateral y al frente con (4) tornillos M4x10. (B)
- Cuelgue el estante del lado derecho en los soportes del lado izquierdo de la cámara de combustión. (C)
- Fije el estante a la cámara de combustión de la siguiente manera:
 - Desde el interior hacia el exterior de la cámara de combustión con (2) tornillos M6x13 y (2) arandelas de compresión M6. (D)
 - **IMPORTANTE:** asegúrese de que el panel lateral de la cámara de combustión y el panel de control estén alineados antes de colocar el estante lateral.
 - Del exterior al interior del hogar con (2) tornillos M6x13 y (1) tornillo M4x10. (E)



Tornillo M5x10
Cantidad: 2 pcs



Arandela plana M5
Cantidad: 2 piezas



Tornillo M4x10
Cantidad: 5 piezas

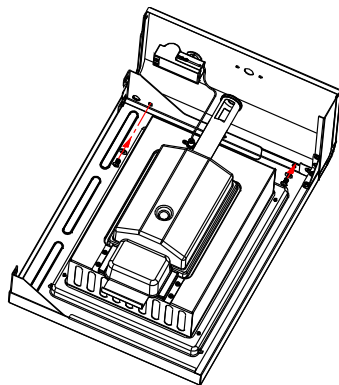


Tornillo M6x13
Cantidad: 4 piezas

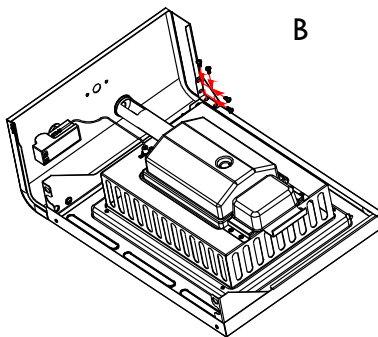


Arandela de compresión M6
Cantidad: 2 piezas

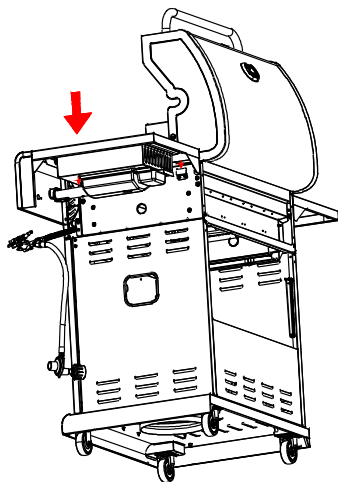
A



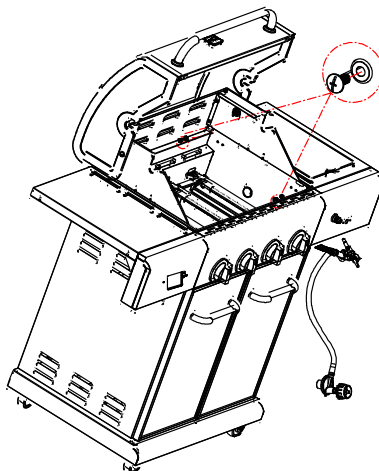
B



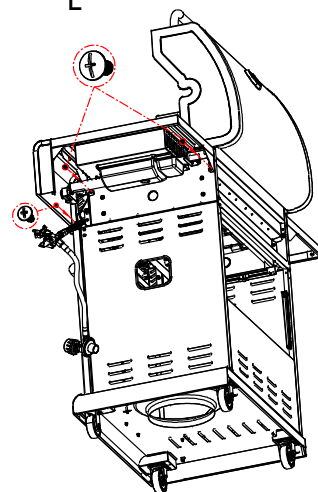
C



D



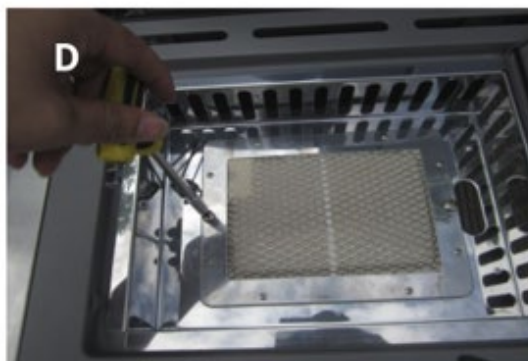
E

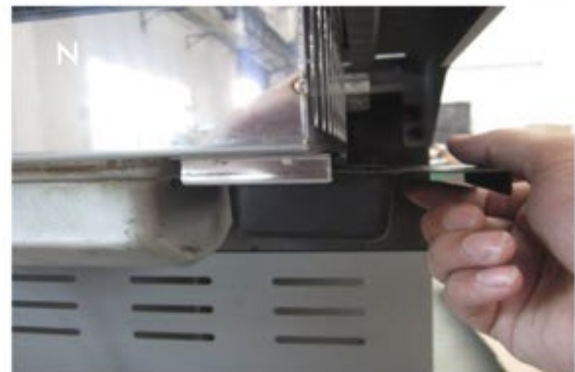
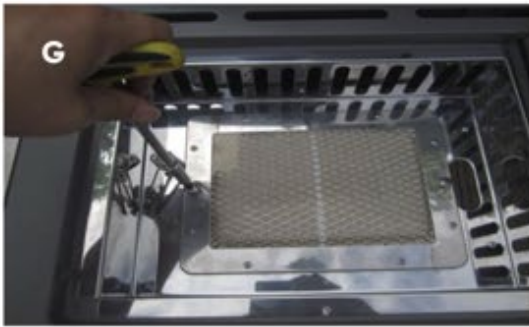


7

Quemador abrasador

- Retire el empaque de plástico de la válvula del quemador abrasador. Quite la rejilla del quemador para dorar del estante del quemador para dorar.
- Retire los 2 tornillos preinstalados del vástago de control de la válvula y déjelos a un lado. (A y B)
- Afloje el quemador abrasador para insertar la válvula de gas. Primero, afloje y retire el tornillo que sujeta el electrodo (C) al estante y déjelo a un lado, luego afloje y retire los 2 tornillos que sujetan el quemador abrasador en su lugar. (D)
- Inserte la válvula de gas en el quemador abrasador. (E) Inserte el vástago de control de la válvula a través del orificio en la fascia. (F) Instale los 2 tornillos del vástago de control de la válvula que retiró anteriormente, pero no los apriete completamente hasta que el bisel se haya fijado a la fascia.
- Vuelva a colocar el quemador abrasador en el estante con los 2 tornillos que retiró anteriormente. (G)
- Vuelva a colocar el electrodo en el estante con el tornillo que retiró previamente del quemador abrasador. (H)
- Inserte las aberturas del bisel sobre el vástago de control de la válvula y los 2 tornillos. (I) Deslice el bisel hacia abajo sobre los tornillos. Asegúrese de que la marca negra en el bisel esté vertical. Apriete los 2 tornillos para asegurar el bisel a la fascia. (J)
- Empuje la perilla de control en el vástago de la válvula del quemador abrasador. (K)
- Vuelva a colocar la rejilla del quemador abrasador. (L)
- Conecte ambos cables del encendedor al módulo del encendedor en el lado izquierdo de la fascia del estante del quemador abrasador. Para conectar, empuje las puntas de los cables del encendedor en las ranuras de las clavijas en el módulo del encendedor. (M)
- Deslice la caja de goteo del quemador abrasador en el soporte de la caja de goteo. (N)
- Desenrosque la tapa del encendedor del panel de control. Inserte (I) batería AA (provista en el blíster) en la ranura de la batería con el extremo positivo (+) hacia afuera. Vuelva a atornillar la tapa del encendedor en la fascia. (O)

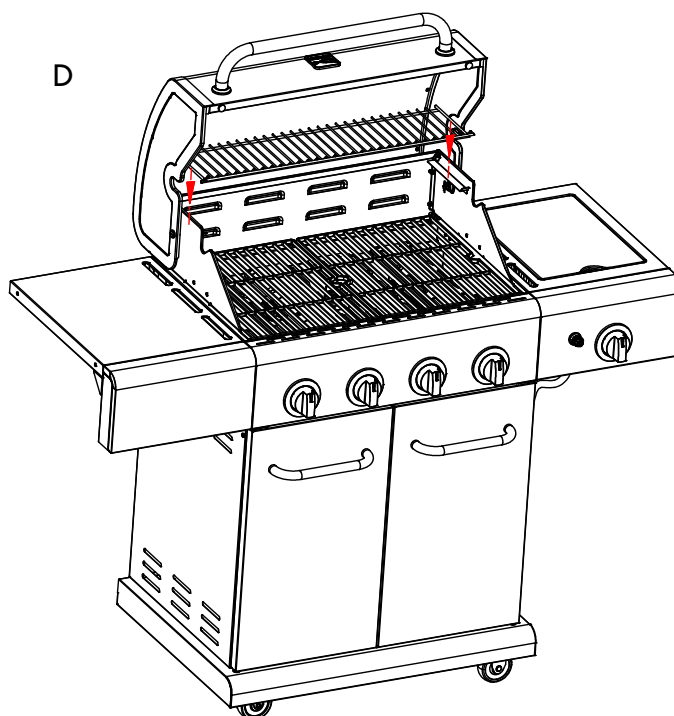
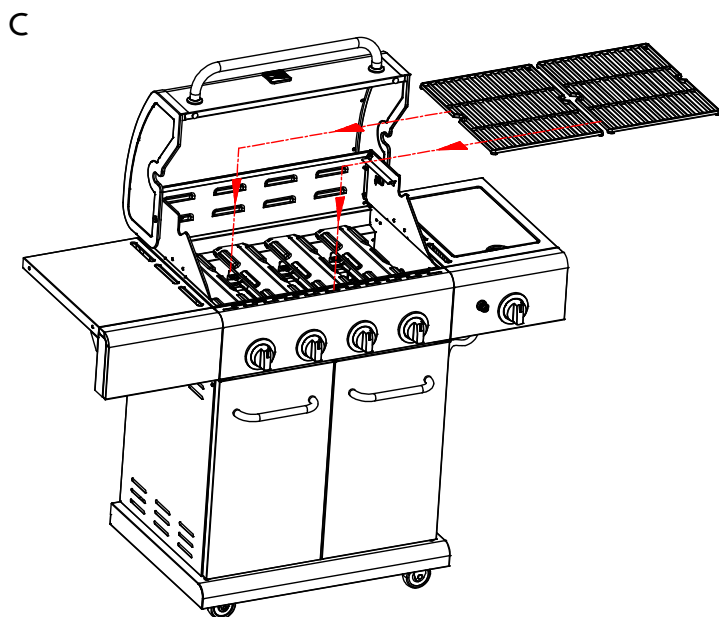
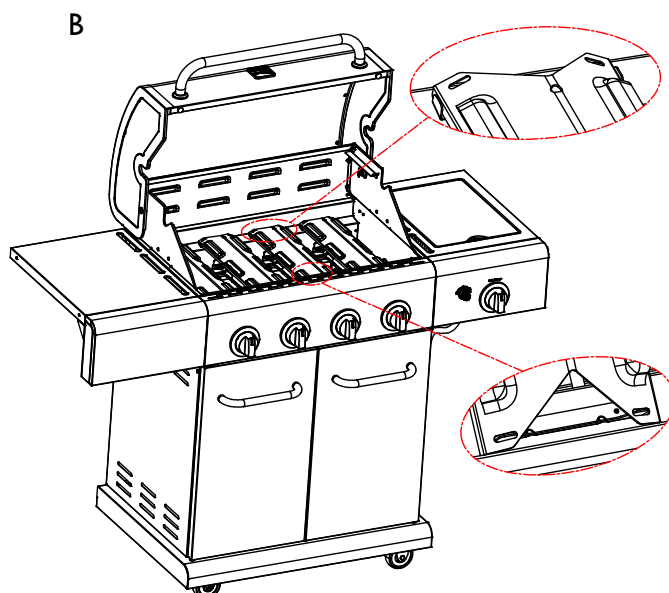
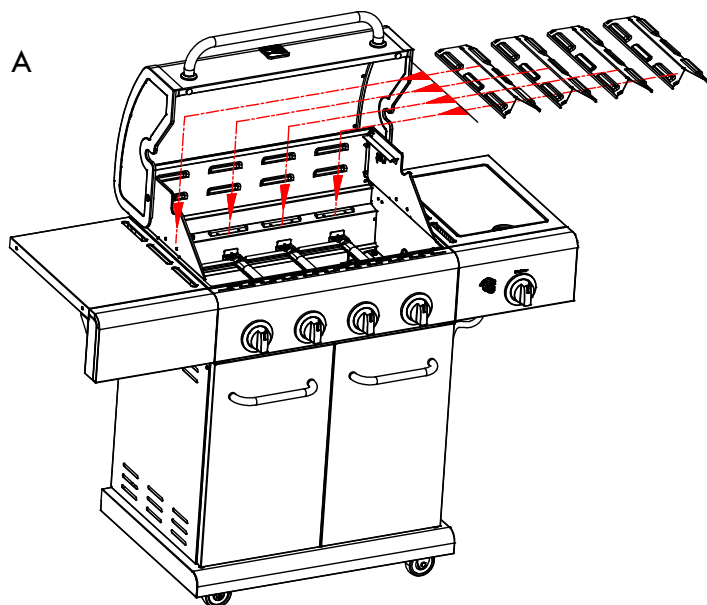




8

Difusor de calor, rejillas para cocinar y rejilla para calentar

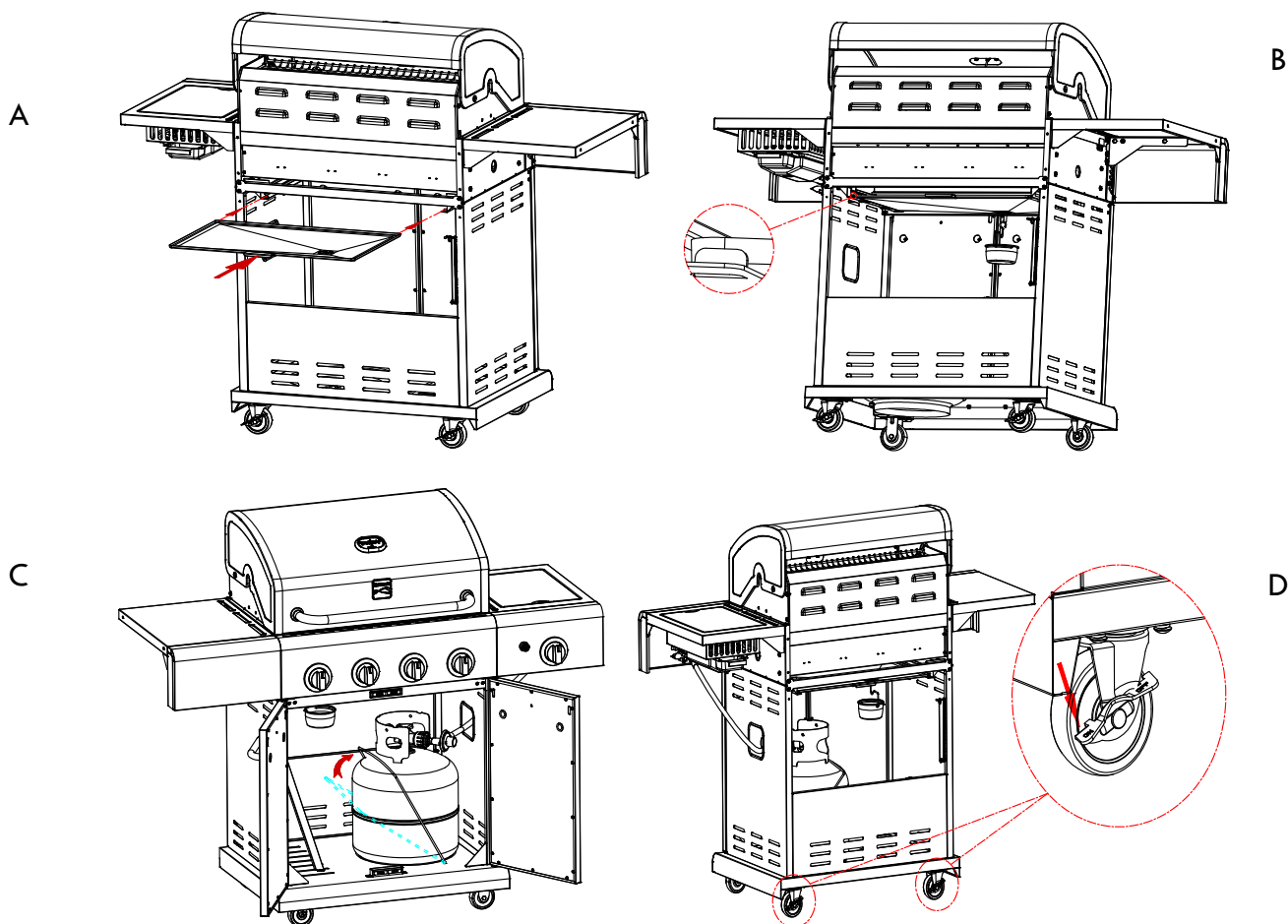
- Coloque los difusores de calor sobre los quemadores. Los difusores encajarán en la cámara de combustión en cualquier dirección. Coloque las pestañas en el extremo frontal de la cámara de combustión a través de las ranuras en las puntas del difusor. Coloque las puntas del difusor entre las pestañas en la parte trasera de la cámara de combustión. (A y B)
- Coloque las rejillas de cocción sobre los soportes de rejilla en la parte delantera y trasera de la cámara de combustión. (C)
- Inserte la rejilla de calentamiento en los soportes en la parte superior de la cámara de combustión con el borde curvado hacia arriba en el frente como se muestra. (D)



9

Bandeja de goteo, taza de goteo y tanque LP

- Deslice la bandeja de goteo en la parte inferior de la cámara de combustión desde la parte posterior. (A)
- Cuelgue el clip de la copa de goteo de la parte inferior de la bandeja de goteo. Asegúrese de que el orificio de drenaje de goteo esté en el lado derecho, visto desde la parte posterior de la parrilla. Coloque la copa de goteo en el clip de la copa de goteo. (B)
- Pase la manguera del regulador a través del orificio en el panel lateral derecho. (C)
- Coloque el tanque de gas LP en el orificio del estante inferior con la abertura del cuello del tanque hacia la derecha, como se muestra. Levante el soporte del tanque para sujetar el tanque de gas licuado de forma segura en su lugar. (C)
- Cuando la parrilla esté en la ubicación deseada, bloquee los frenos de las ruedas; esto ayudará a que la parrilla permanezca en su lugar para una operación segura. (D)



PRECAUCIÓN



Si no se instala la copa de goteo y el clip de la copa de goteo, se producirá una caída caliente en la parte inferior de la parrilla con riesgo de incendio y daños a la propiedad.



PRECAUCIÓN



Si no se instala correctamente el tanque, la manguera de gas puede dañarse durante la operación.

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

Problema	Causa posible	Prevención / solución
Fuga de gas de mangueras quebradas, cortadas o quemadas.	Manguera dañada.	Apague el gas de su tanque de LP o su sistema de gas natural. Si la manguera está agrietada o cortada pero no quemada, simplemente reemplace la válvula/manguera/regulador. Si la manguera está quemada, la causa podría ser otra que una válvula/manguera/regulador defectuoso. No use la parrilla hasta que un plomero o técnico en gas haya investigado y corregido el problema.
Fuga de gas del cilindro.	Falla de la válvula del tanque por mal manejo o falla mecánica.	Reemplace el tanque de LP.
Fuga de gas de la válvula del cilindro de gas.	Instalación incorrecta, conexión no apretada o falla del sello de goma.	Cierre la válvula del tanque de LP. Devuelva el tanque de LP al proveedor de gas.
Fuga de gas entre cilindro de gas y la conexión del regulador.	Fuego en la sección del tubo del quemador por obstrucción.	Cierre la válvula del tanque de LP. Retire el regulador del tanque e inspeccione visualmente el sello de goma en busca de daños. Consulte la Prueba de fugas en la página 37 para obtener instrucciones sobre cómo encontrar fugas en su regulador.
Sale fuego a través del panel de control.	Demasiada acumulación de goteo en la cámara de combustión o en el área de la bandeja de grasa.	Cierre las perillas de control y la válvula del tanque de LP. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Después de que el fuego se haya apagado y la parrilla esté fría, retire el quemador e inspeccione en busca de nidos de arañas u óxido. Consulte las secciones Alerta de araña y Limpieza del conjunto del quemador en la página 40 de esta Guía de uso y cuidado.
Hay continuamente fuego de la grasa o demasiadas llamas sobre la superficie de cocinar.		Cierre las perillas de control y la válvula del tanque de PL. Deje la tapa abierta para permitir que las llamas se apaguen. Después de que la parrilla se haya enfriado, limpie las partículas de alimentos y el exceso de goteo del interior del área de la cámara de combustión, la bandeja de grasa y cualquier otra superficie que pueda entrar en contacto con las partículas de alimentos y el exceso de goteo.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención / solución
Los quemadores no se encienden con el encendedor. (Consulte también la Resolución de problemas de encendido electrónico) Continúa en la siguiente página.	CUESTIONES DE GAS: - Tratando de encender el quemador equivocado. - El quemador no está conectado con la válvula de control. - Obstrucción en el quemador. - Sin flujo de gas. - La tuerca de acoplamiento y la válvula del tanque de LP no están completamente conectadas. PROBLEMAS ELÉCTRICOS: - Electrodo agrietado o roto; chispas en el crack. - La punta del electrodo no está en la posición correcta. - Alambre y/o electrodo cubierto con residuos de cocción. - Los cables están sueltos o desconectados. - Los cables están en cortocircuito (chispas) entre el encendedor y el electrodo. - Batería muerta.	- Lea las instrucciones en el panel de control y en la sección titulada Uso y cuidado. - Verifique que las válvulas estén ubicadas dentro de los tubos de los quemadores. - Asegúrese de que los tubos de los quemadores no estén obstruidos con telarañas u otras materias. Consulte la sección de limpieza en la página 40 de Uso y cuidado. - Asegúrese de que el tanque de LP no esté vacío. Si el tanque de LP no está vacío, consulte la sección "Caída repentina en el flujo de gas en la página 60". - Desactive las perillas y desconecte la tuerca de acoplamiento del tanque de LP. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo. - Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente de la mitad a las tres cuartas partes vuelta adicional hasta parada sólida. Apriete solo a mano - no use herramientas. - Reemplace los electrodos. Quemadores principales: - Las puntas del electrodo deben apuntar hacia la abertura del puerto de gas en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 1/4". Ajuste si es necesario. Quemador lateral (si lo tiene) - Las puntas del electrodo deben apuntar hacia la abertura del puerto de gas en el quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16". Ajuste si es necesario. - Limpie el cable y/o el electrodo con alcohol isopropílico con un hisopo limpio. - Vuelva a conectar los cables o reemplace el conjunto electrodo/cable. - Reemplácela con una nueva batería alcalina de tamaño AA.

Solución de problemas (continuación)

Problema	Causa posible	Prevención / solución
Los quemadores no se encenderán con el encendedor. (Consulte también la Resolución de problemas de encendido electrónico.)	IGNICIÓN ELECTRÓNICA: - Sin chispas, sin ruido de ignición. - Sin chispas, algún ruido de ignición. - Chispas, pero no en el electrodo o en su totalidad fuerza.	- Vea la sección I del sistema de encendido electrónico. - Consulte la Sección II del Sistema de encendido electrónico. - Consulte la Sección III del Sistema de encendido electrónico.
Los quemadores no se encienden con fósforos.	- Vea "PROBLEMAS DE GAS:" en la página anterior. - El partido no llegará. - Método incorrecto de iluminación de partidos.	- Use un fósforo de tallo largo (fósforo de chimenea). - Consulte la sección "Encendido con fósforos" en la página 39 de Uso y cuidado.
Caída repentina de gas flujo o baja llama	- Sin gasolina. - Se disparó la válvula de exceso de flujo. - Consulte la Sección III del Sistema de encendido electrónico	- Verifique si hay gas en el tanque de LP. - Apague las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas aún son bajas, cierre las perillas y la válvula del tanque de LP. Desconecte el regulador. Vuelva a conectar el regulador y realice una prueba de fugas. Abra la válvula del tanque de LP, espere 30 segundos y luego encienda la parrilla. - Desactive las perillas y la válvula del tanque de LP. Desconecte la tuerca de acoplamiento del cilindro. Vuelva a conectar y vuelva a intentarlo.
Las llamas se apagan.	- Vientos altos o racheados. - Bajo en gas LP. - Se disparó la válvula de exceso de flujo.	- Gire la parrilla para que el frente de la parrilla mire hacia el viento o aumente la altura de la llama. - Vuelva a llenar el tanque de LP. - Consulte la sección anterior "Caída repentina en el flujo de gas".
Estallar.	- Acumulación de goteo. - Grasa excesiva en la carne. - Temperatura de cocción excesiva.	- Limpie los quemadores y el interior de la parrilla / cámara de combustión. - Recorte la grasa de la carne antes de asar a la parrilla. - Ajuste a una temperatura más baja.
Persistente goteo de fuego.	Goteo atrapado por la acumulación de alimentos alrededor del sistema de la hornilla.	Gire las perillas a APAGADO. Apague el gas en el tanque de LP. Deje la tapa en su lugar y deje que el fuego se apague. Después de que la parrilla se enfríe, retire y limpie todas las piezas.
Escena retrospectiva... (fuego en el (los) tubo (s) del quemador).	Los quemadores y / o los tubos del quemador están bloqueados.	Gire las perillas a APAGADO. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Consulte la sección de limpieza del quemador en la página 40 de Uso y cuidado.
No se puede completar LP cilindro.	- Bloqueo de vapor en la tuerca de acoplamiento / conexión del cilindro LP. - Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	Consulte la sección "Uso de iluminación" de la sección Uso y cuidado.
Un quemador no se enciende desde otro quemador (s).	Colocación de goteo o partículas de alimentos en el (los) extremo (s) del tubo (s) de arrastre.	Limpie los tubos de arrastre con un cepillo de alambre.

Solución de problemas – Encendido electrónico

Problema	Causa posible	Procedimiento de revisión	Prevención / solución
SECCIÓN I No aparecen chispas en ninguno de los electrodos cuando la perilla de control se gira a HI: no se escucha ningún ruido del módulo de chispas.	- La pila no está instalada adecuadamente. - Pila gastada. - El conjunto de cables no está instalado correctamente. - Módulo de chispas defectuoso.	- Compruebe que la batería tiene el lado positivo hacia el exterior. ¿Se ha usado la batería anteriormente? - Verifique para asegurarse de que las roscas estén correctamente enganchadas. - Si no se generan chispas con la batería nueva y los cables están conectados correctamente, el módulo está defectuoso.	- Instale la batería, asegurándose de que el extremo positivo esté hacia afuera y el extremo negativo hacia adentro. - Reemplace la batería con una nueva batería alcalina de tamaño AA. - Desenrosque el conjunto del módulo de encendido y asegúrese de que todos los cables estén instalados correctamente antes de volver a instalar el conjunto del módulo de encendido. - Reemplace el conjunto del módulo de encendido llamando al servicio de atención al cliente al 1-888-287-0735.
SECCIÓN II No aparecen chispas en ningún electrodo cuando la perilla de control se gira a HI; el ruido se puede escuchar desde el módulo de chispa.	Los electrodos no están conectados correctamente.	¿Están bien conectados los electrodos?	Retire y vuelva a conectar todos los cables de los electrodos de los enchufes del módulo.
SECCIÓN III Hay chispas pero no en todos los electrodos y/o no a plena potencia.	- Los electrodos no están conectados correctamente. - Arco eléctrico entre los cables de salida y el tubo del quemador. - Batería débil. - Los electrodos están húmedos. - Los electrodos están agrietados o rotos; chispas aparecen donde agrietado.	¿Están bien conectados los electrodos? - Si es posible, observe la parrilla en un lugar oscuro. Opere el sistema de encendido y busque arcos entre los cables de salida y el tubo del quemador. - Todas las chispas están presentes pero tienen un ritmo débil o lento. ¿Se ha acumulado humedad en el electrodo y/o en los puertos del quemador? - Inspeccione los electrodos en busca de grietas.	- Retire y vuelva a conectar todos los cables de los electrodos de los enchufes del módulo. - Si se ven chispas en lugares que no sean el área del tubo del quemador, el aislamiento del cable puede estar dañado. Reemplace los cables. - Reemplace la batería con una nueva batería alcalina de tamaño AA. - Use una toalla de papel para eliminar la humedad. - Reemplace los electrodos agrietados o rotos llamando al servicio de atención al cliente al 1-888-287-0735.
SECCIÓN IV La parrilla no se calienta y solo alcanza los 250-300 grados	Esto generalmente ocurre cuando enciende las perillas de control antes de encender la válvula del tanque de LP. Si es así, esto activará el dispositivo de seguridad del regulador de gas, la parrilla solo alcanzará temperaturas entre 250 y 300F incluso con todos los quemadores en la configuración alta.	¿Está el regulador encendido y apretado? - Asegúrese de que el regulador esté conectado correctamente al tanque y que las perillas de control estén en la posición de apagado.	- Abra la tapa de la parrilla. - Apague todas las perillas en el panel de control. - Apague la perilla del tanque. - Desconecte el regulador del tanque de LP. Espere 30 segundos. - Vuelva a conectar el regulador al tanque de LP. Abra lentamente la perilla del tanque de LP hasta el final. - No ejerza demasiada fuerza sobre la válvula cuando esté en la posición completamente abierta para evitar dañar la válvula. - Encienda la perilla de control apropiada y encienda la parrilla según las instrucciones de encendido en la página 39.