

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

# Kenmore®

## Liquid Propane Gas Grill

### Parrilla a gas de propano liquido

Model/Modelo: PG-4030400L — Mocha

P/N 30400104C





# DANGER



If you smell gas:

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



# WARNING



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

### Please Contact Permasteel Customer Service For Help & Parts

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

### Product Record

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

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

Serial Number \_\_\_\_\_  
See rating label on grill for serial number.

Date Purchased \_\_\_\_\_



# CAUTION



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

### Installation Safety Precautions

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

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

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

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

### Safety Symbols

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



# DANGER



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



# WARNING



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



# CAUTION



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

## TABLE OF CONTENTS

For Your Safety . . .	. . 2
Grill Service Center . . .	. . 2
Product Record Information . . .	. . 2
Installation Safety Precautions . . .	. . 2
Safety Symbols . . .	. . 2
Kenmore Grill Warranty . . .	. . 4
Use and Care . . .	. . . 5-11
Parts List . . .	. . . 12
Parts Diagram . . .	. . 13
Before Assembly . . .	. . . 14-16
Assembly . . .	. 17-27
Troubleshooting . . .	. 28-30



## WARNING



### CALIFORNIA PROPOSITION 65

1. Combustion by-products produced when using this product contain chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, and other reproductive harm.
2. This Product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

***Wash your hands after handling this product.***

## 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.

FOR ONE YEAR from the date of sale this appliance is warranted against defects in material or workmanship, proof of purchase must be provided; consumer is responsible for Shipping & Handling cost for any replacement warranted part.

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.

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

1. Expendable items that can wear out from normal use within the warranty period, including but not limited to batteries, screw-in base light bulbs and surface coatings or finishes.
2. A service technician to clean or maintain or repair this appliance, or to instruct the user in correct appliance installation, operation and maintenance.
3. Damage to or failure of this appliance resulting from installation not performed by authorized service agents, including installation that was not in accord with electrical, gas or plumbing codes.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. Damage to or failure of this appliance resulting from natural or other catastrophe, such as flood, fire or storm.
8. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this appliance.
9. Service to an appliance if the model and serial plate is missing, altered, or cannot easily be determined to have the appropriate certification logo.
10. The cost of any inconvenience, food loss, personal injury or property damage.

**Note: Rust is not considered a manufacturing or materials defect.**

### **Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies**

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

This warranty applies only while this appliance is used in the United States.

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

## USE AND CARE



# DANGER



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

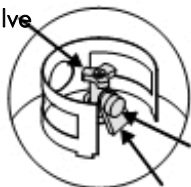


- **Never fill a cylinder beyond 80% full.**
- **If the information in the two points above is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.**
- **An overfilled or improperly stored cylinder is a hazard due to possible gas release from the safety relief valve. This could cause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

### LP Tank Removal, Transport And Storage

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

LP Tank Valve

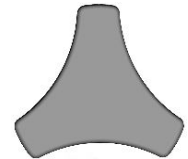


Safety Cap  
Retainer Strap

- 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 Cylinder

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



OPD Hand Wheel



LP cylinder in upright position for vapor withdrawal

### LP (Liquefied Petroleum Gas)

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

### LP Cylinder Filling

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

## LP Tank Exchange

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

## LP Tank Leak Test

### For your safety

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

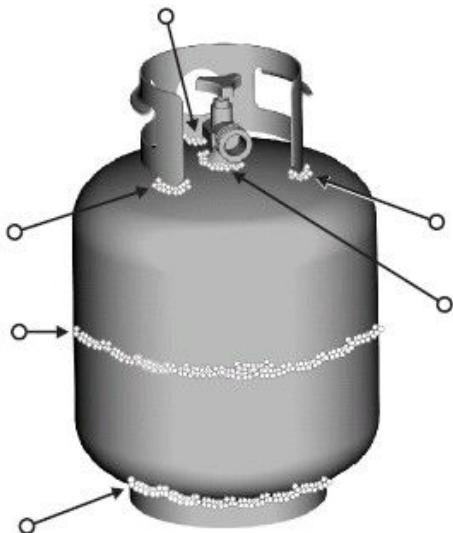


# WARNING



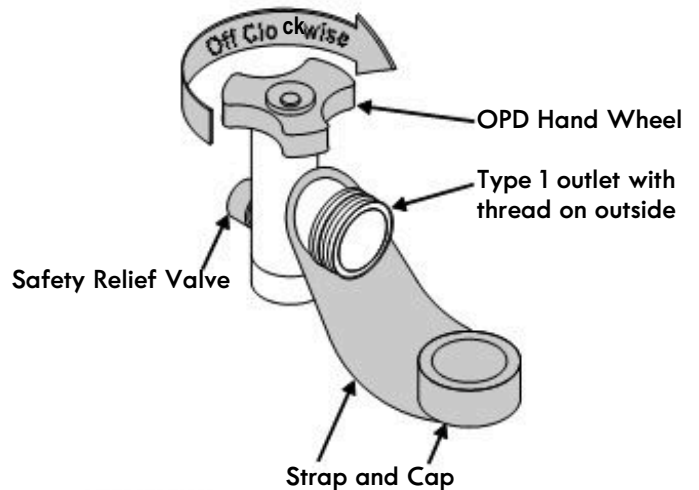
If "growing" bubbles appear do not use or move the LP tank. Contact an LP gas supplier or your fire department!

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



## Connecting Regulator To The LP Tank

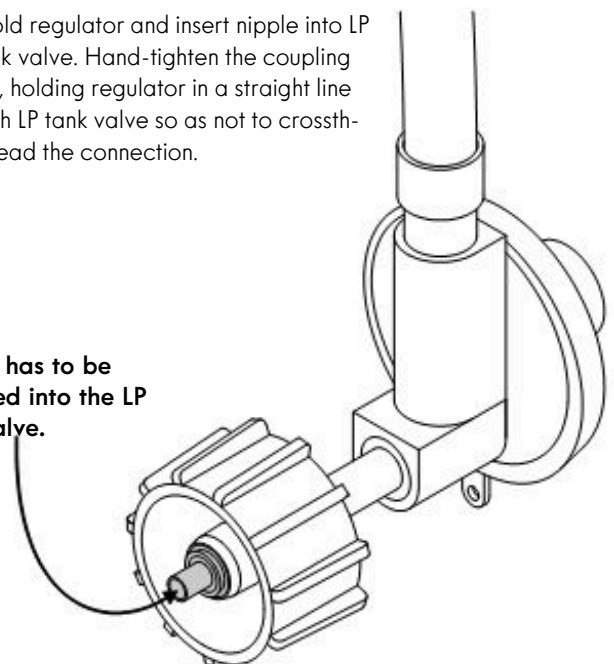
1. LP tank must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP tank OFF by turning OPD hand wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve.

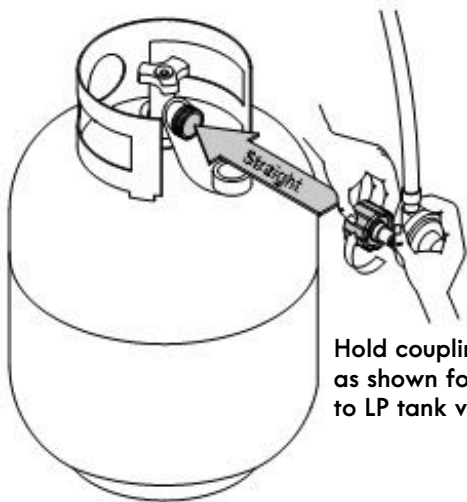


**Do not insert a POL transport plug (plastic part with external threads) into the type 1 valve outlet. It will defeat the Safety Relief Valve feature.**

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

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





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

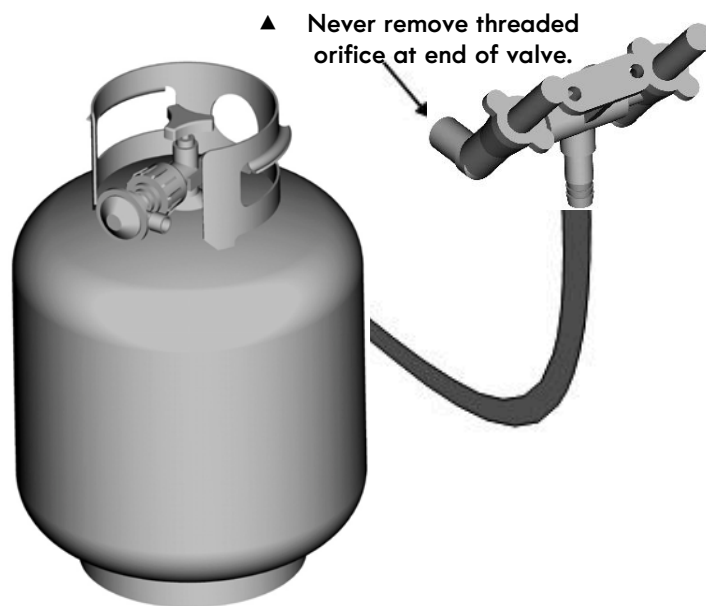
6. Turn the coupling nut clockwise and tighten to a full stop. The regulator will seal on the back-check feature in the LP tank valve, resulting in some resistance. **An additional one-half to three-quarters turn is required to complete the connection. Tighten by hand only - do not use tools.**

**NOTE:**

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

**Leak Testing Valves, Hose and Regulator**

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP tank.
3. Completely open LP tank valve by turning OPD hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. **Correct before proceeding** by calling Permasteel for replacement parts at 1-888-287-0735. **M – F 8:00 – 5:00 Pacific.**
4. Brush soapy solution onto areas where bubbles are shown in picture below:



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

	<b>DANGER</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.</li> </ul>		

	<b>WARNING</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on a boat.</li> <li>• Outdoor gas appliance is not intended to be installed in or on an RV.</li> <li>• Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer or motor home.</li> <li>• Do not use grill until leak-tested.</li> <li>• If a leak is detected at any time, STOP and call the fire department.</li> <li>• If you cannot stop a gas leak, immediately close LP cylinder valve and call LP gas supplier or your fire department !</li> </ul>		

 **WARNING** 

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

- Do not let children operate or play near grill.
- Keep grill area clear and free from materials that burn.
- Do not block holes in sides or back of grill.
- Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill. *(Unless briquets are supplied with your grill.)*
- **Use grill at least 3 ft. from any wall or surface.** Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



**Apartment Dwellers:**

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


**Safety Tips**

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

 **CAUTION** 

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

**Electronic Ignition Lighting Instructions**

1. Open lid during lighting.
2. Turn ON gas valve on tank.
3. Turn Main Burner knob to  Hi.
4. Push and hold Electronic Ignition button. You will hear a clicking sound from the electrodes.
5. If Ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat the lighting procedure.
6. To ignite other Main Burner, follow steps 2-4 using other Main Burner knob.



## WARNING

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

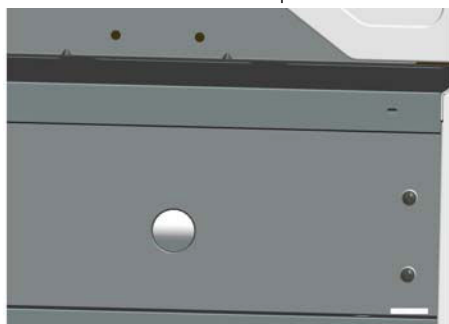
## CAUTION

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

### Match Lighting

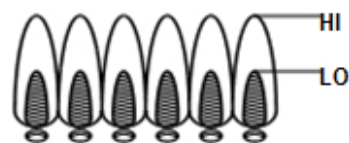
▲ Do not lean over grill while lighting.

1. Open lid during lighting.
2. Place match into match holder (hanging on right side panel). Light match, place into lighting hole on left side of firebox.
3. Turn right knob to HI position. Be sure burner lights and stay lit.
4. Light other burners follow with step 3.



### Burner Flame Check

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



### Turning Grill Off

- Turn all knobs to OFF position. Turn LP cylinder off by turning Ignitor Check
- Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic ignitor button. "Clicking" should be heard and spark seen each time between collector box or burner and electrode. See "Troubleshooting" if no click or spark.

### Valve Check

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

### Hose Check

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

### Cast Iron Grate Seasoning (if applicable)

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

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

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

### General Grill Cleaning

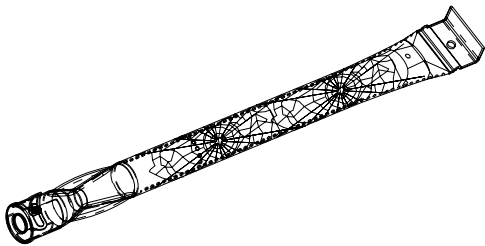
- Do not mistake brown or black accumulation of Drip and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (**and should never be painted**). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow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

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

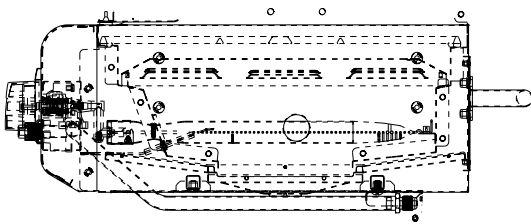


## SPIDER ALERT!

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



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



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

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

## Storing Your Grill

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

## Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and heat diffusers.
3. Remove cotter pin from rear of burners. See Fig. A next page.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

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

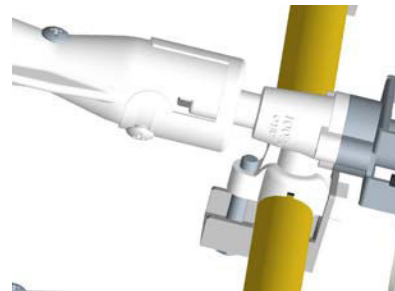


- (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush), run the brush through each burner tube several times.

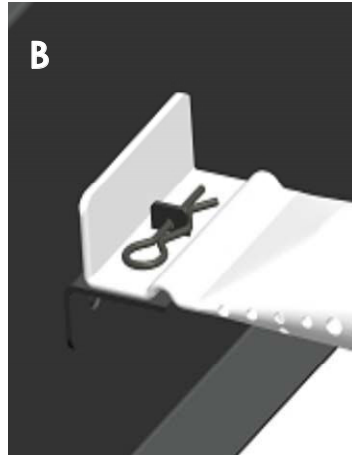
- (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

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

**VERY IMPORTANT:** Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations below.

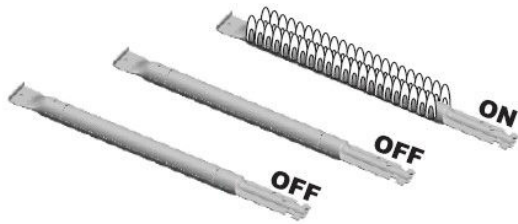


8. Carefully replace burners.
9. Attach burners to brackets with cotter pin. (See Fig. B next page).
10. Replace heat diffusers and cooking grates.



### Indirect Cooking

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

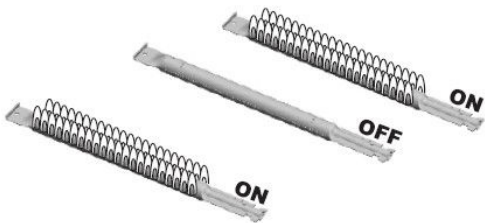


### 1 Burner Cooking

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

### Indirect Cooking Instructions

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



### 2 Burner Cooking

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

### Food Safety

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

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

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

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

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

### How To Tell If Meat Is Grilled Thoroughly

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

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

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

\* United States Department of Agriculture

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

## PARTS LIST

Key	Description	Qty	Part Number	Key	Description	Qty	Part Number
1	Lid (Mocha)	1	30400004M	25	Right Side Shelf	1	30400065
2	Cotter Pin	7	110050	26	Gas Valve	3	30400050
3	Rotated Rod, Lid	2	50300207	27	Manifold, Main Burner	1	30400047
4	Lid Handle Bezel	2	40900013	28	Control Panel	1	30400040
5	Temperature Gauge	1	40900218	29	Ignitor Mould	1	30400055
6	Logo Plate	1	40800106	30	Bezel, Control Knob	3	30400114
7	Lid Handle Insulate Plate	2	40700022	31	Control Knob	3	40900206
8	Lid Handle	1	30400014	32	Regulator	1	30400051
9	Front Silicone Rubber Bumper	2	40700103	33	Drip Cup Clip	1	40800131
10	Push Bar	1	30400038	34	Drip Cup	1	40800026
11	Back Baffle	1	30400031	35	Tank Holder	1	30400089
12	Warming Rack	1	30400029	36	Caster	2	30400088
13	Firebox	1	30400016	37	Foot Extension	2	30400087
14	Back Silicone Rubber Bumper	2	50300205	38	Bottom Shelf (Mocha)	1	30400079M
15	Left Back (Right Front) Side Shelf Bracket	2	30400061	39	Match Holder Bracket	1	40800129
16	Left Front (Right Back) Side Shelf Bracket	2	30400063	40	Match Holder Chain	1	120003
17	No.1 Ignitor Wire	1	30400052	41	Match Holder	1	40800128
18	No.2 Ignitor Wire	1	30400053	42-1	Cart Support Angle Bar (Mocha)	2	40900060M
19	No.3 Ignitor Wire	1	30400054	43	Right Side Panel (Mocha)	1	30400073M
20	Main burner	3	30400037	44	Front Panel	1	30400075
21	Heat Diffuser	3	40800023	45	Left Side Panel (Mocha)	1	30400070M
22	Cooking Grate	2	30400030	46	Back Rail (Mocha)	1	30400072M
23	Side Shelf Handle	2	40800099	47	Left Side Shelf	1	30400057
24	Hook	6	40800123	48	Hose Fixed Pin	1	30400117

Not Pictured

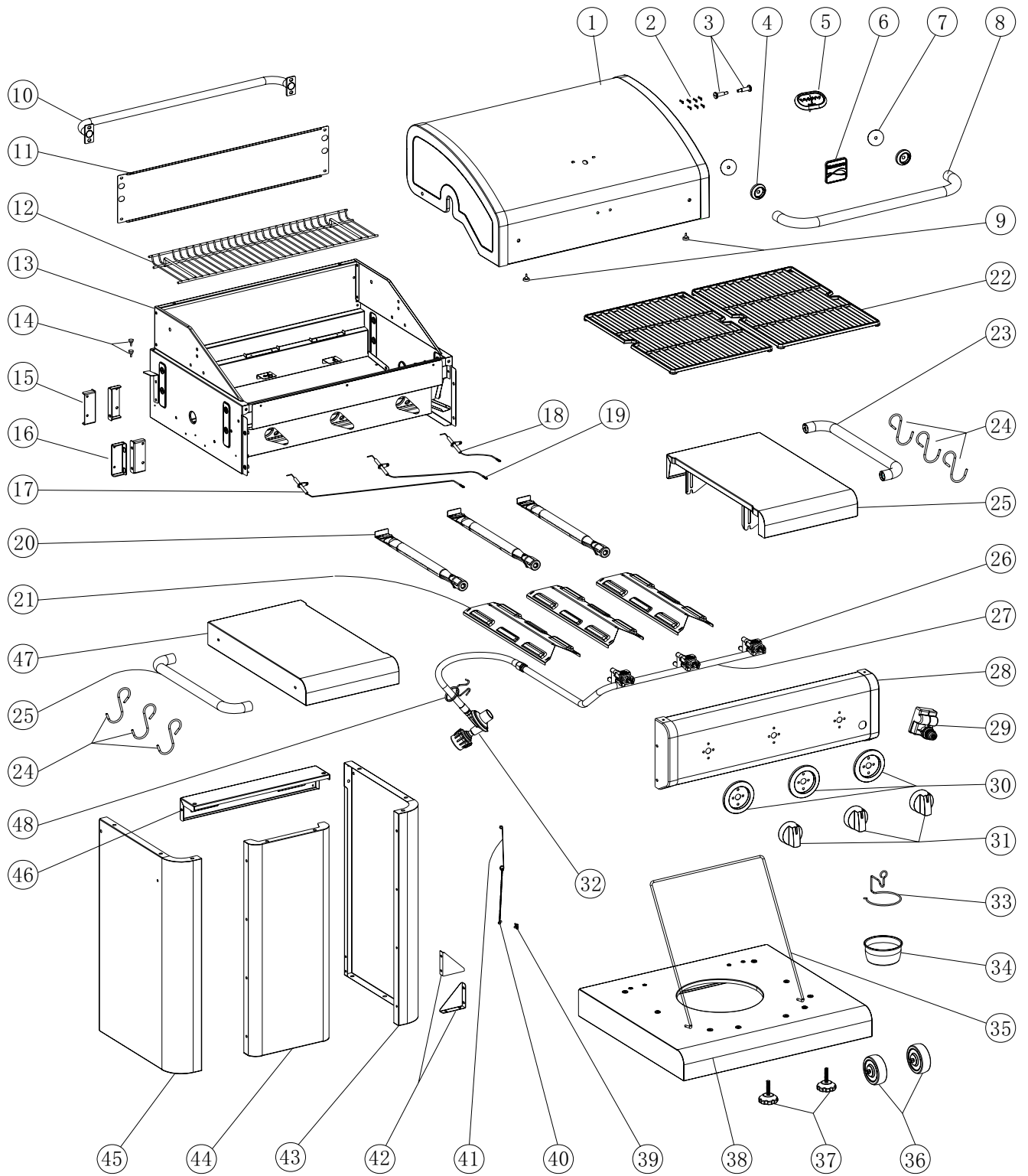
Hardware Pack	1	30400103
Manual	1	30400104C

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735, M – F 8:00 – 5:00 PACIFIC for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-888-287-0735, M – F 8:00 – 5:00 PACIFIC

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

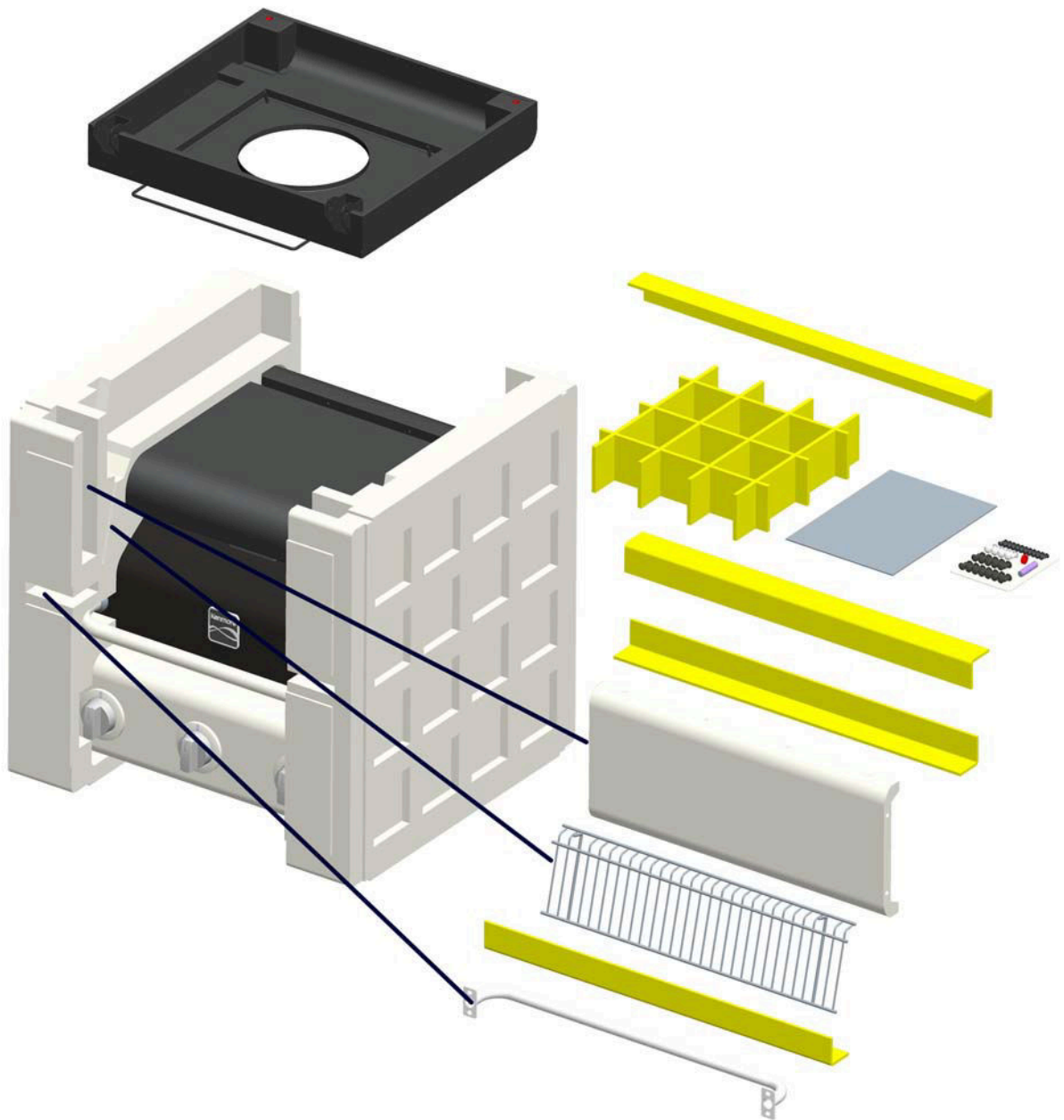
DIAGRAM



## BEFORE ASSEMBLY

READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW TO CORRECTLY UNPACK GRILL PARTS FROM SHIPPING BOX.

Step 1: Once you open the top of the shipping box, slice down its four edges with a box cutter. Take out the Hardware Pack, manual and bottom shelf from top. Next remove the push bar, front panel and warming rack from front. Remove all parts from plastic bags.



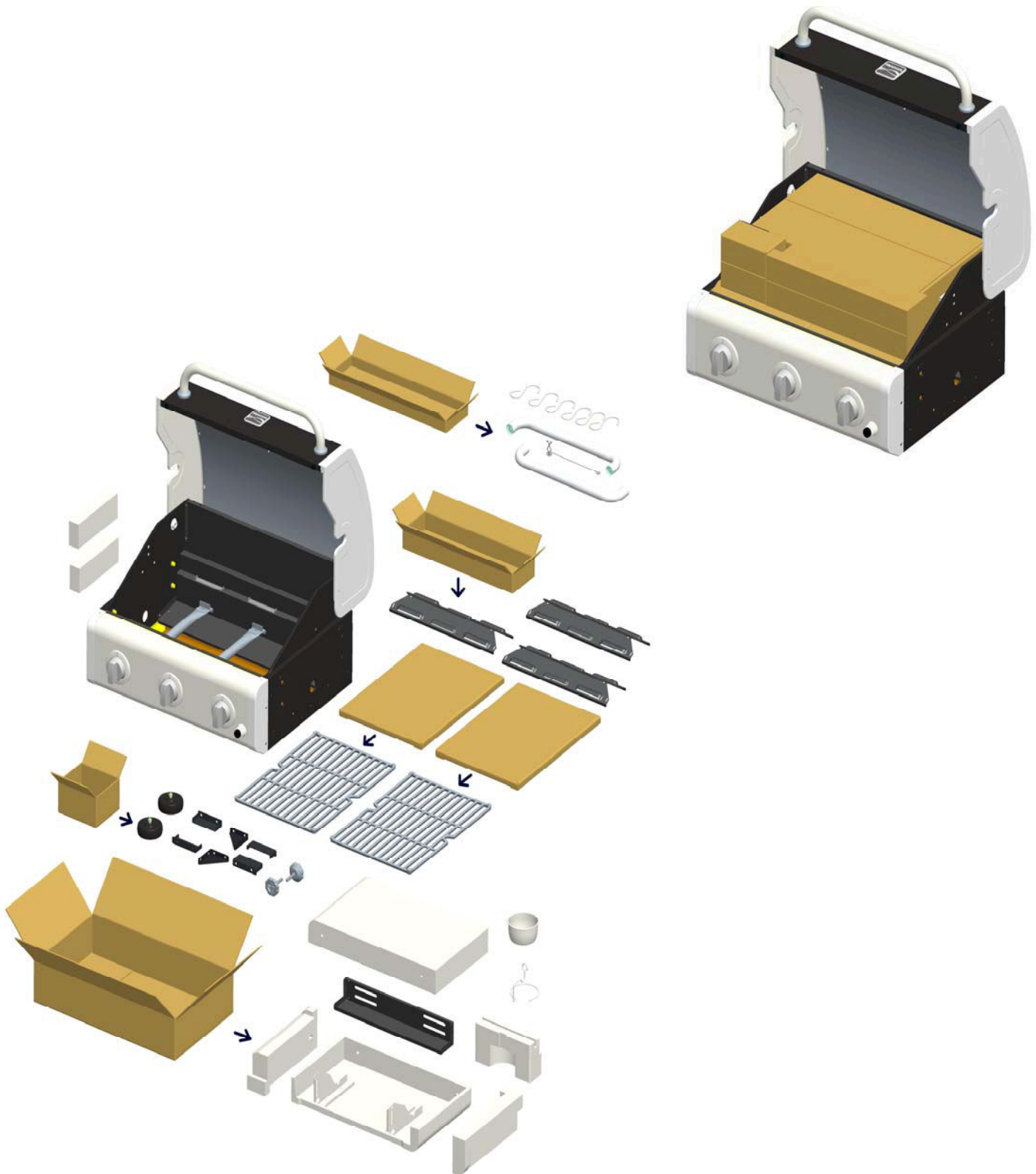
## BEFORE ASSEMBLY

Step 2: With the aid of an assistant, turn grill head over on its side as shown in the first figure below, and remove the top styrofoam piece. Next, take out the side panels.



## BEFORE ASSEMBLY

**Step 3:** With the aid of an assistant, lift the grill head out of the bottom styrofoam piece. Place it upright on a flat surface. Open grill lid, and take out the small boxes packed within the grill head. Remove all packing materials, and remove all parts from boxes.




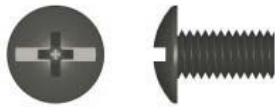

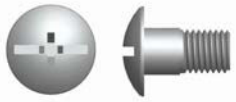



# ASSEMBLY

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

## Tools Required:

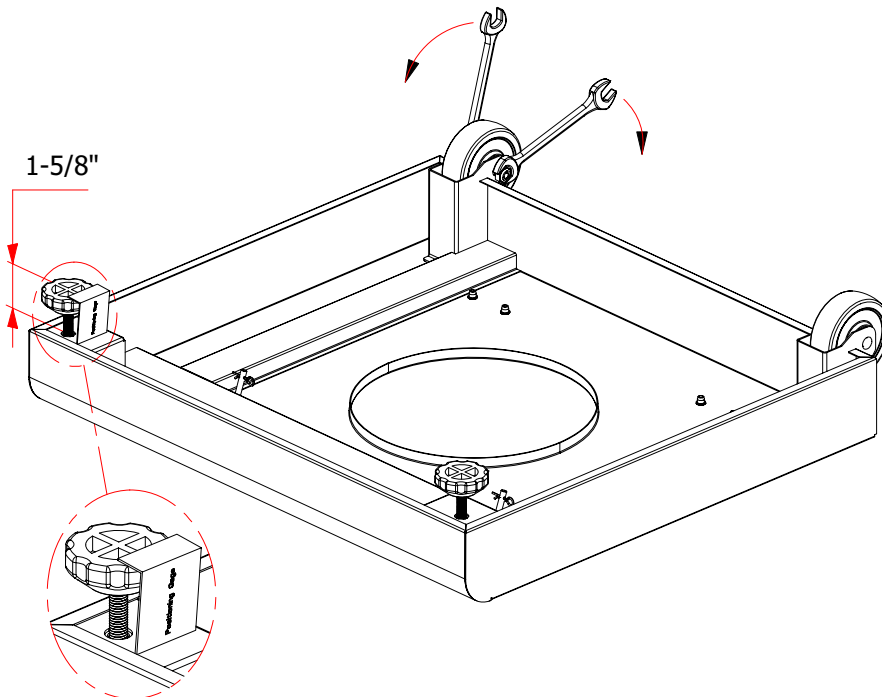
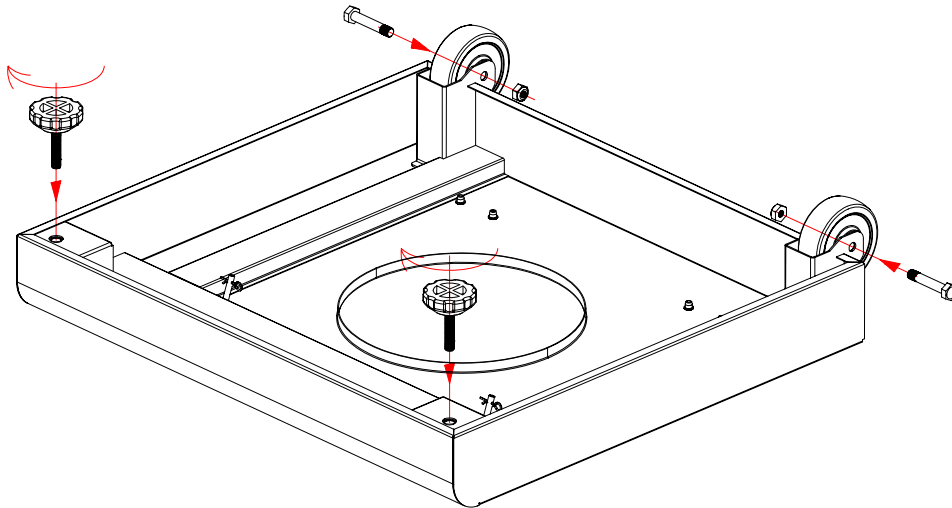
- Adjustable wrench (not provided)
- Screwdriver (not provided)
- 7/16" Combination wrench (not provided)
- The following hardware is provided in a blister pack for convenient use.

<p>M4X10 screw Qty: 22 pcs</p> 	<p>M6X13 screw Qty: 24 pcs</p> 	<p>AA Battery Qty: 1 pc</p> 
<p>M6X12 shoulder screw Qty: 8 pcs</p> 	<p>50X25 Fibre Washer Qty: 2 pcs</p> 	

# 1

## Bottom Shelf:

- Turn bottom shelf upside down. Position casters in a cutout at the back of the bottom shelf, insert axle rod through the cutouts and casters, and attach with nut on end of rod. Tighten securely until end of rod shows at end of nut.
- Screw one foot into the bottom shelf clockwise by hand, using the included positioning gauge as shown or a ruler to set the foot height to 1-5/8", as shown in the figure below. Repeat for other foot.



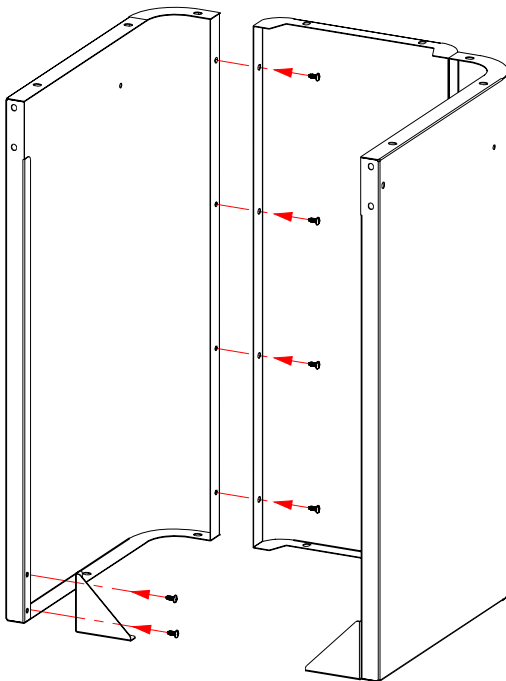
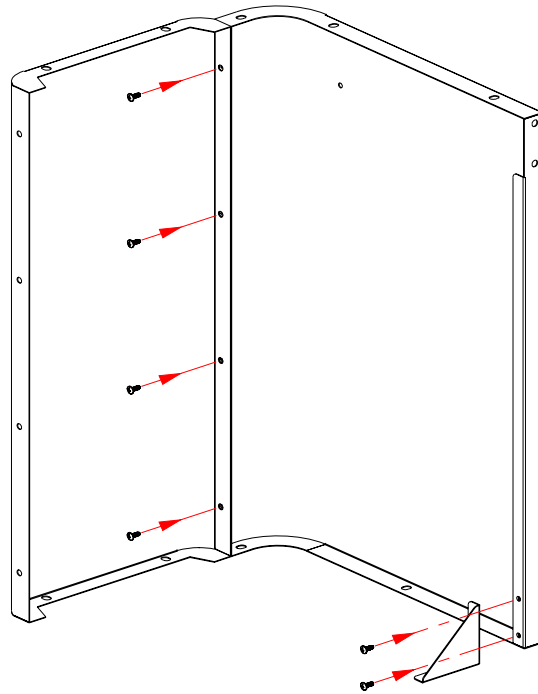
# 2

## Pedestal Wall:

- Align cart support angle bar holes with holes on left side panel. Attach them with **(2) M4x10 screws**. Attach front panel to left side panel with **(4) M4x10 screws**.
- Align cart support angle bar holes with holes on right side panel. Attach them with **(2) M4x10 screws**. Attach front panel to right side panel with **(4) M4x10 screws**.



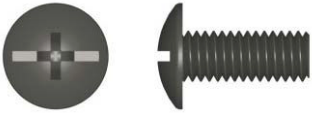
M4X10 screw Qty: 12 pcs



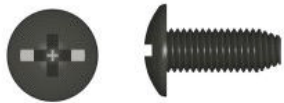
# 3

## Cart:

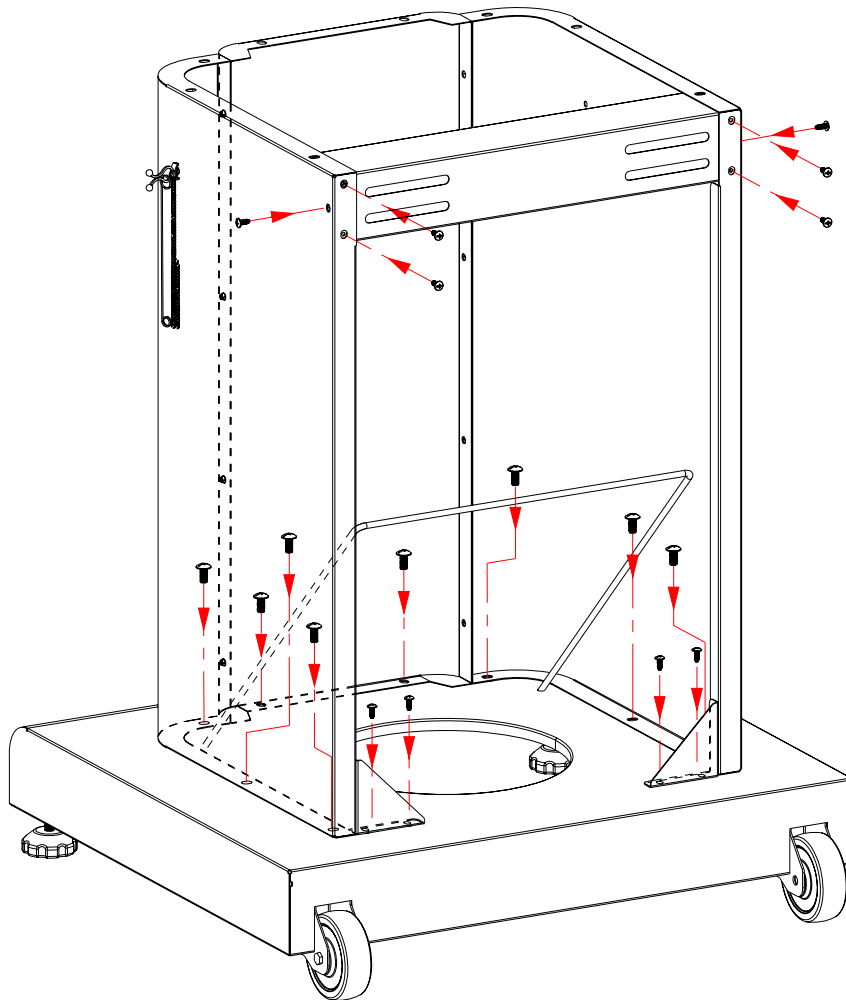
- Turn bottom shelf right side up.
- Attach pedestal wall to bottom shelf with **(8) M6x13 screws**. Make sure to lift the tank holder bar out of the way.
- Align cart support angle bar holes with holes on bottom shelf. Attach them with **(4) M4x10 screws**.
- Attach back rail to side panels with **(4) M4x10 screws** from the back and **(2) M4x10 screws** from the sides.
- Insert the nylon wire clamp into the hole in the right side panel and push it in until it is secure, and attach the match holder to it.



M6X13 screw Qty: 8 pcs



M4X10 screw Qty: 10 pcs



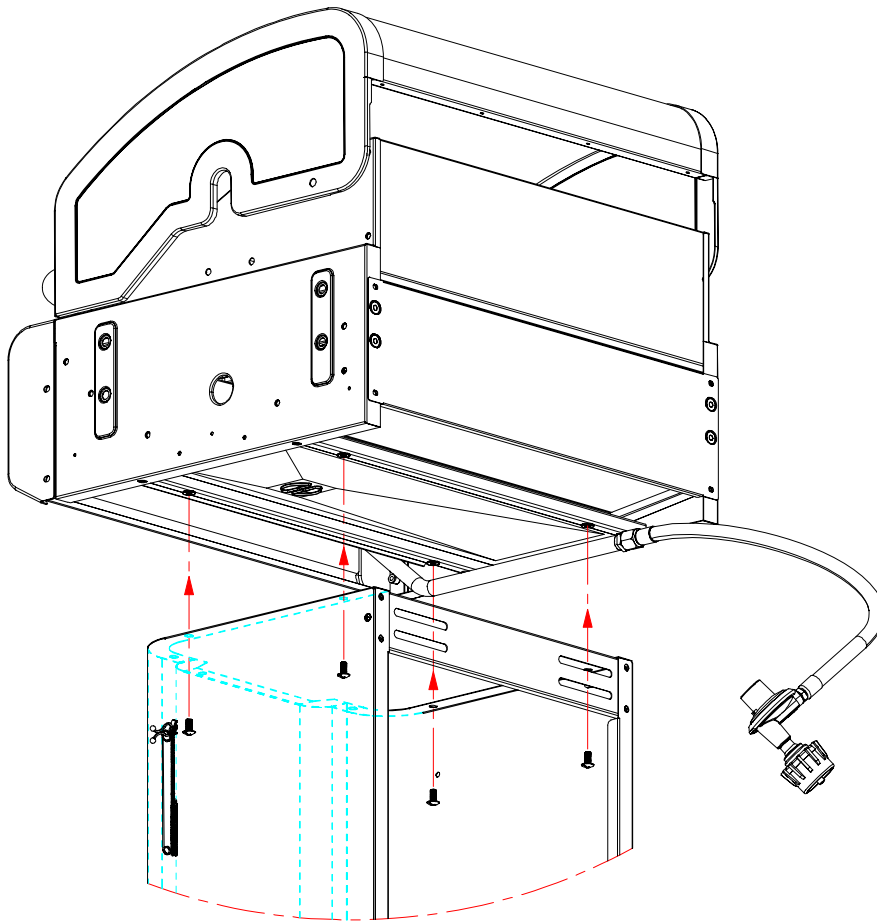
# 4

## Grill Head to Cart:

- Remove any wire ties holding the regulator and gas hose under the firebox, making sure the hose hangs freely.
- Carefully lower the grill head onto the cart. Attach head to cart with **(4) M6x13 screws** underneath the grill head.



M6X13 screw Qty: 4 pcs



**5**

**Push Bar:**

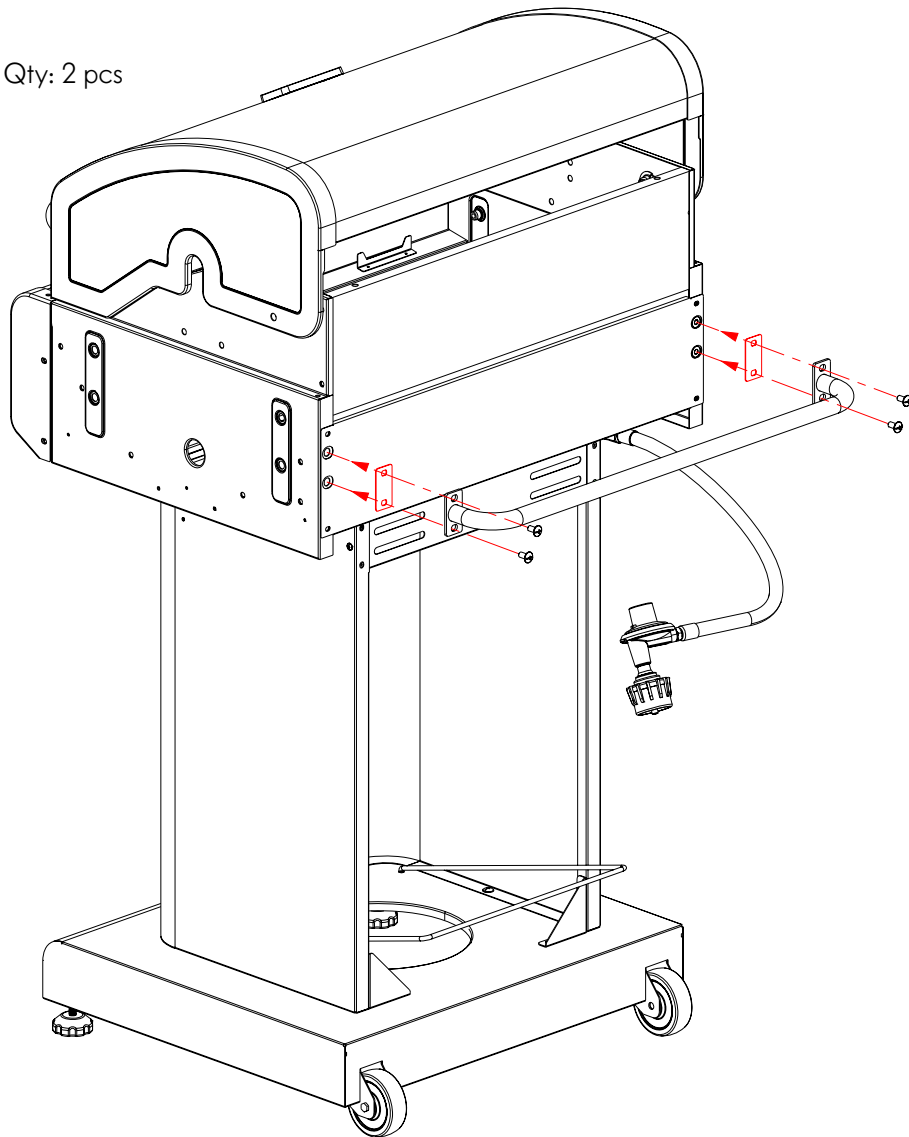
- Insert **(4) M4x13** screws through the mounting holes of the push bar, place **(2) 50x25 fiber washers** onto the screws, and attach the push bar to the rear panel with the screws, as shown.



M6X13 screw Qty: 4 pcs



50 X25 fiber washer Qty: 2 pcs



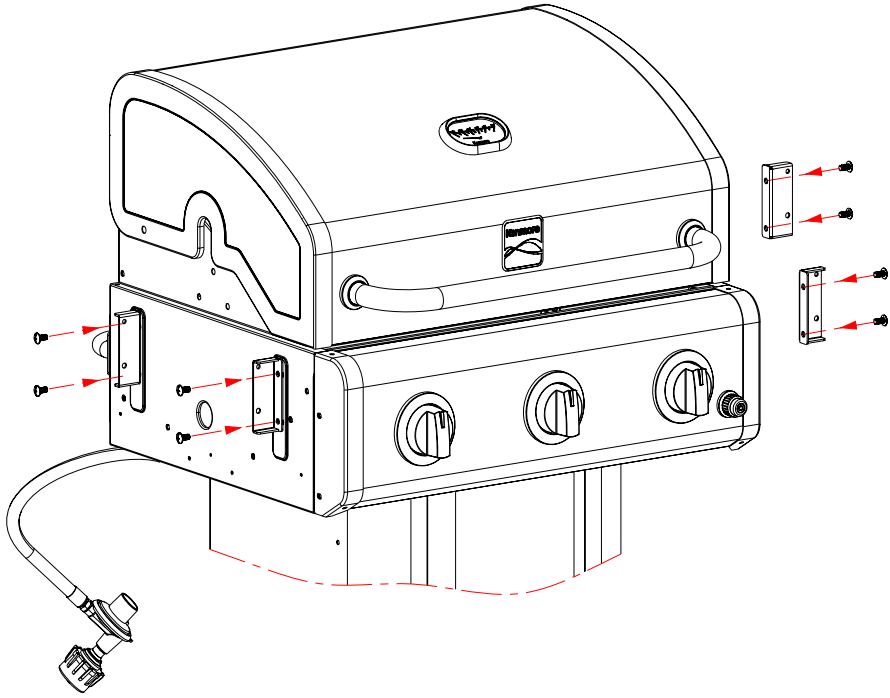
6

Side Shelf Support Bracket:

- Attach the 4 side shelf support brackets to firebox with **(8) M6x13** screws, as shown. There is a location label on each bracket.



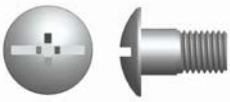
M6X13 screw Qty: 8 pcs



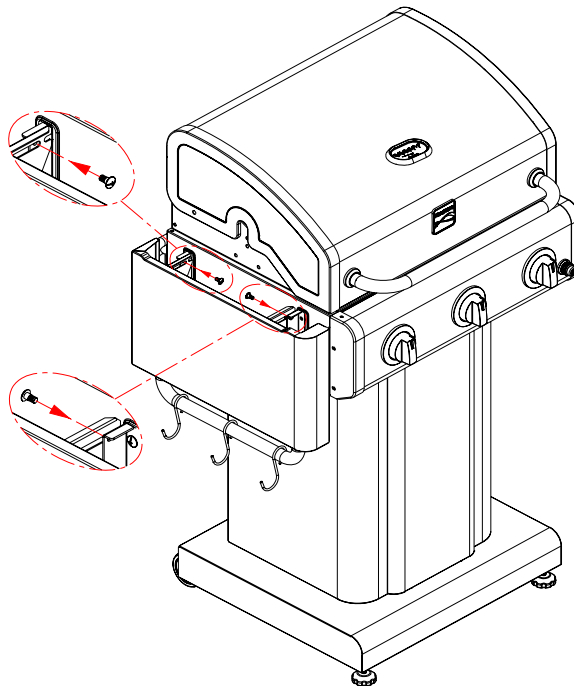
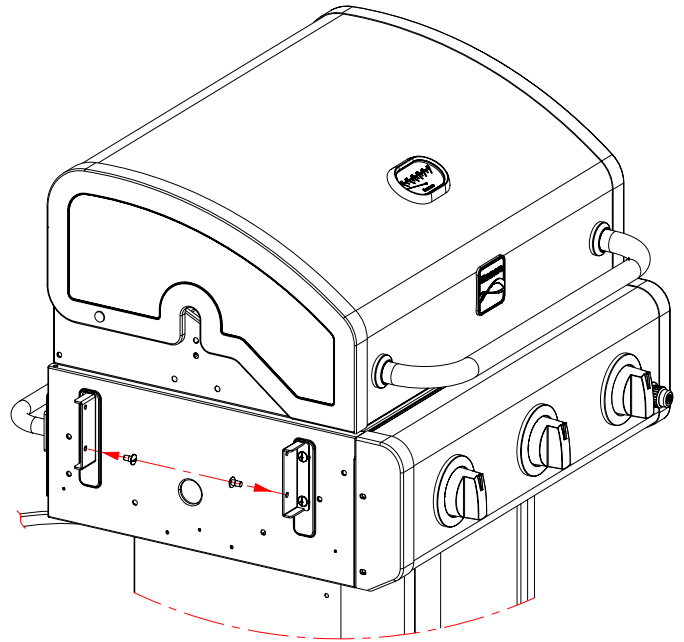
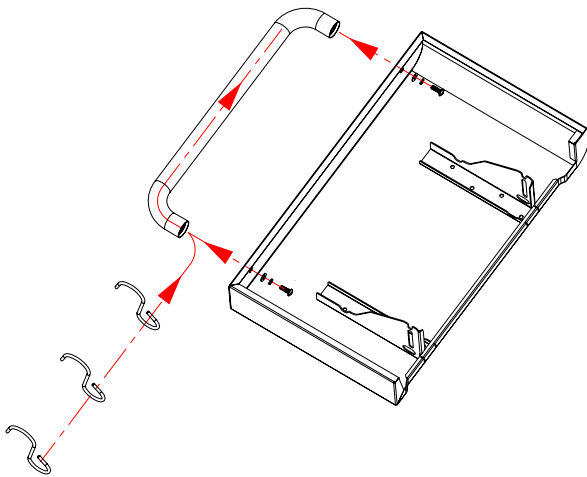
# 7

## Left Side Shelf:

- Slide 3 hooks onto push bar in orientation shown below. Hooks ends must face away from grill in operation position. Remove the **(2) M5x10 screws**. M5 lock washers and M5 flat washers pre-assembled to the push bar ends, and use them to attach push bar to shelf.
- Screw **(2) M6x12 shoulder screws** into the lower holes of two left side shelf support brackets.
- Hang shelf onto brackets on left side of firebox. Hold the shelf in position while performing the next step.
- Screw **(2) M6x12 shoulder screws** into the upper holes of two left side shelf support brackets through slot holes underneath shelf.



M6X12 shoulder screw Qty: 4 pcs

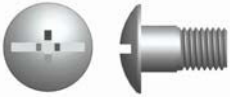




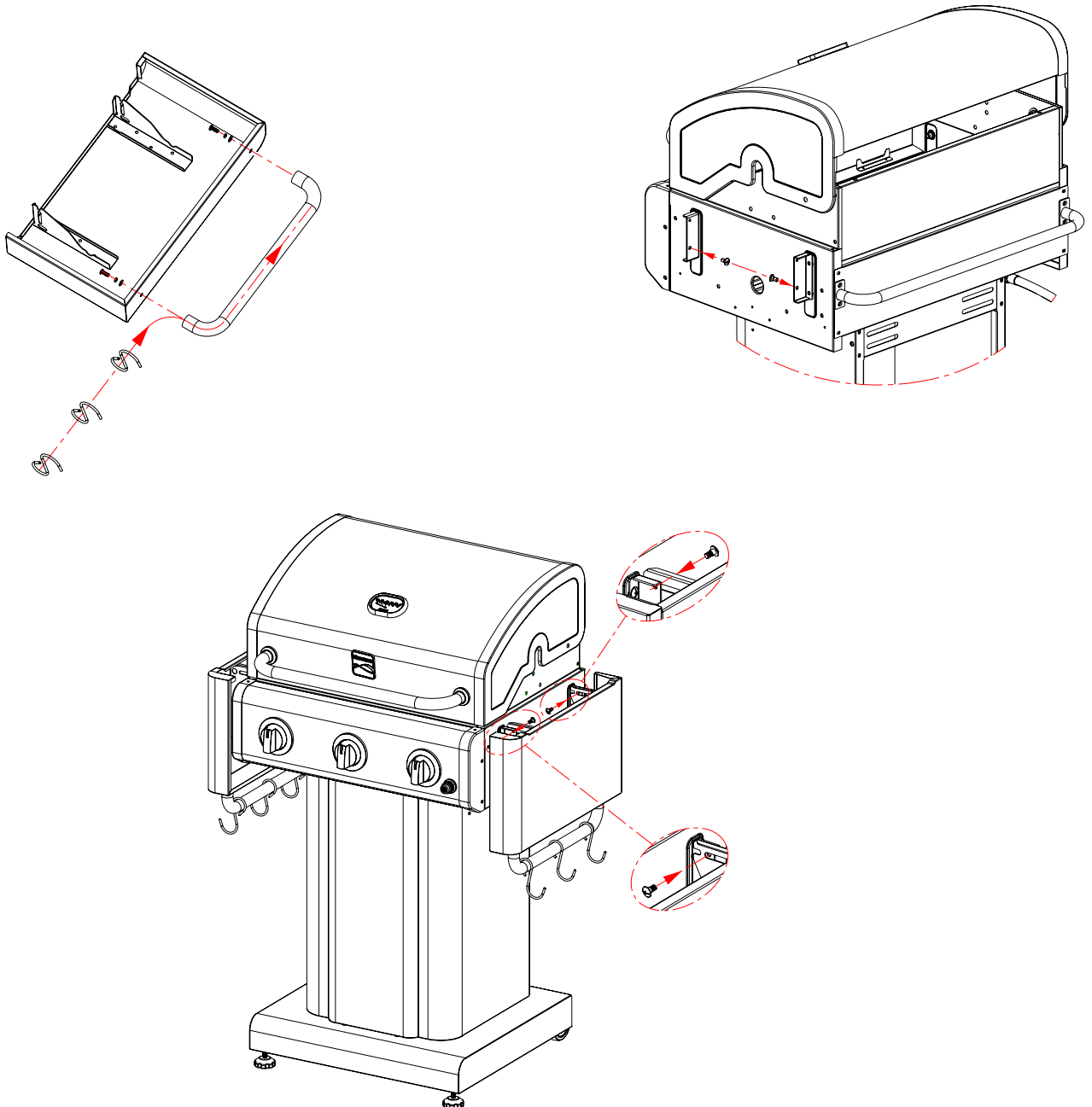
# 8

## Right Side Shelf:

- Slide 3 hooks onto push bar in orientation shown below. Hooks ends must face away from grill in operation position. Remove the (2) **M5x10 screws**. M5 lock washers and M5 flat washers pre-assembled to the push bar ends, and use them to attach push bar to shelf.
- Screw (2) **M6x12 shoulder screws** into the lower holes of two right side shelf support brackets.
- Hang shelf onto brackets on right side of firebox. Hold the shelf in position while performing the next step.
- Screw (2) **M6x12 shoulder screws** into the upper holes of two right side shelf support brackets through slot holes underneath shelf.



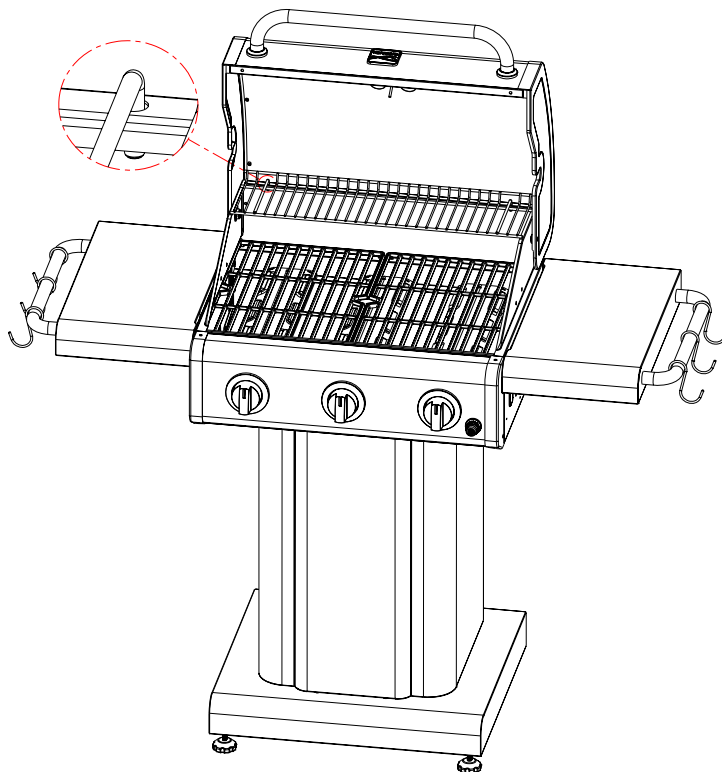
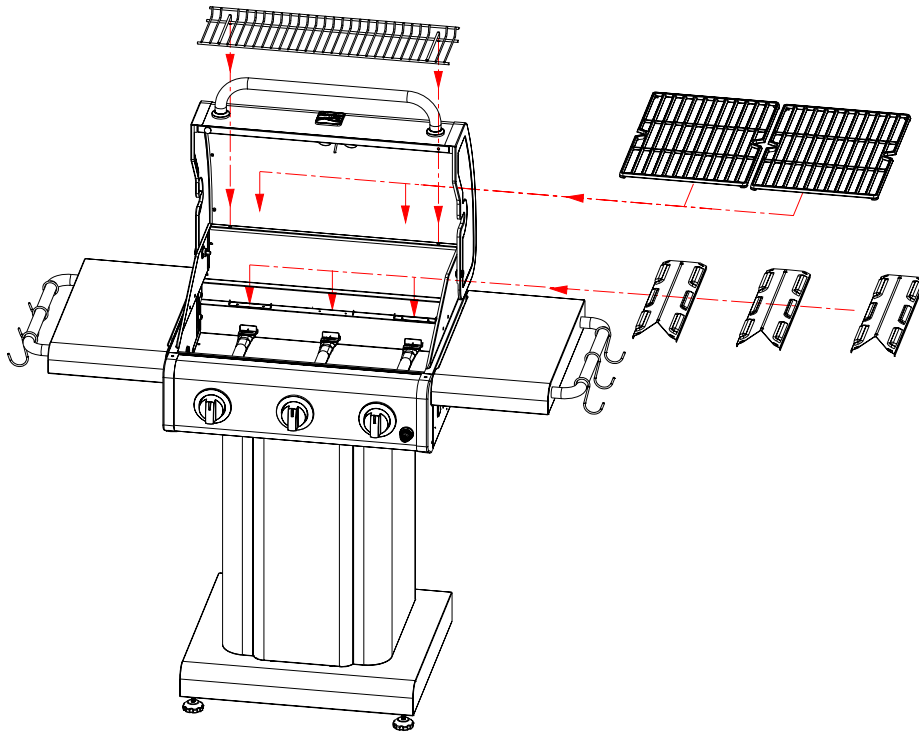
M6X12 shoulder screw Qty: 4 pcs



# 9

## Heat Diffusers, Cooking Grids, Warming Rack:

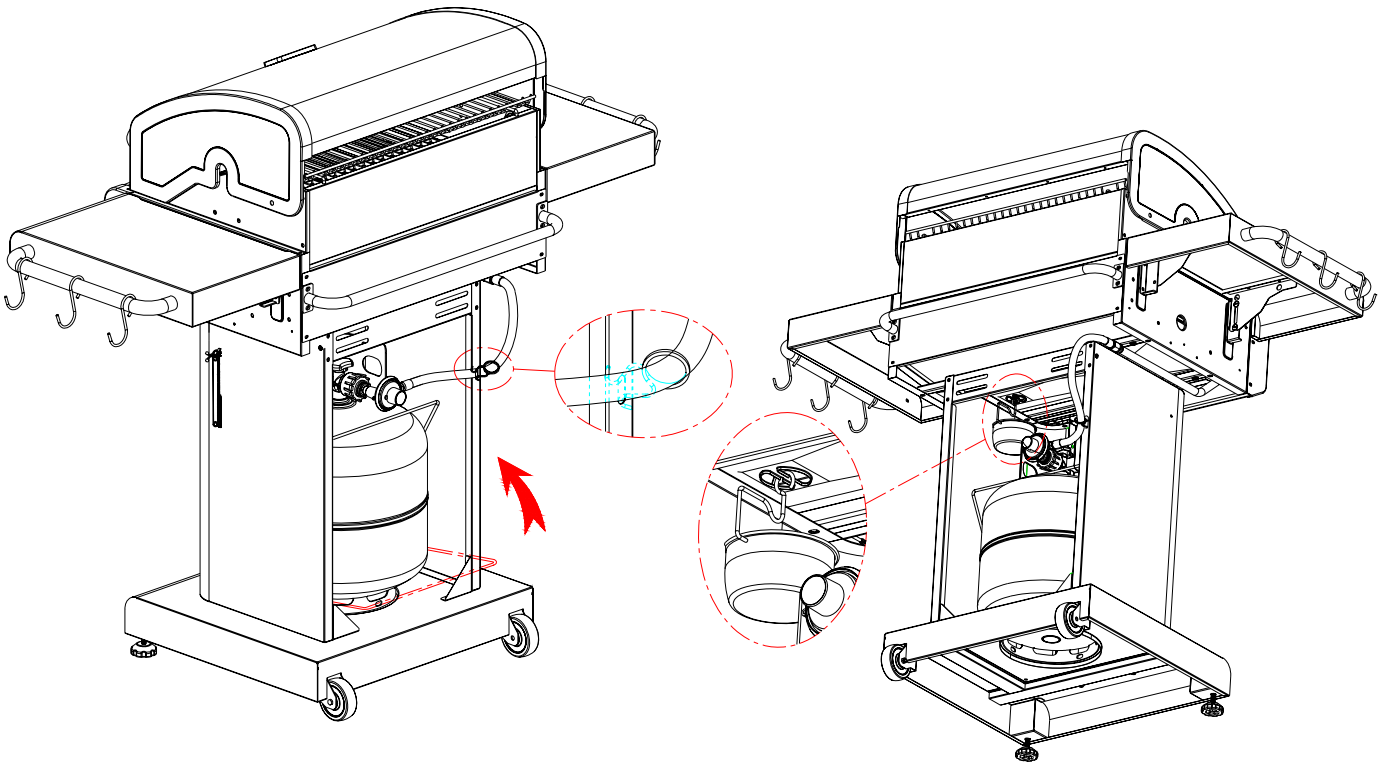
- Place heat diffusers over burners. Diffusers will fit in firebox in either direction. Fit tabs in firebox front through slots in diffuser tips. Fit diffuser tips inside tabs in firebox rear.
- Place cooking grates onto grate rests.
- Insert the tabs at the back of the warming rack into the holes in the rear panel.



# 10

## Drip Cup:

- LP tank is sold separately. Use only with an OPD (over-fill protection device) equipped LP tank. Fill and leak check before attaching to grill and regulator. Place LP tank into hole in bottom shelf with tank collar opening facing to back as shown. Raise tank holder to hold LP tank securely in place. Secure the regulator hose to the slot hole of right side panel with hose fixed pin.
- Hang Drip cup clip from bottom of firebox and place Drip cup into Drip cup clip.
- Unscrew igniter cap from control panel. Insert one AA battery (provided) into battery slot with positive end (+) facing outward. Screw cap back onto panel.



	<b>CAUTION</b>	
Failure to install Drip cup clip and cup will cause hot Drip to drip from bottom of grill with risk of fire or property damage.		

	<b>CAUTION</b>	
Failure to install tank correctly may allow gas hose to be damaged in operation.		

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

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

**Troubleshooting**

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

## Troubleshooting (continued)

Problem	Possible Cause	Prevention / Solution
Burner(s) will not light using igniter. (See Electronic Ignition Troubleshooting also)	<p>ELECTRONIC IGNITION:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No spark, no ignition noise.</li> <li>No spark, some ignition noise.</li> <li>Sparks, but not at electrode or at full strength.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>See Section I of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section II of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section III of Electronic Ignition System.</li> </ul>
Burner(s) will not match light.	<ul style="list-style-type: none"> <li>See "GAS ISSUES:" on previous page.</li> <li>Match will not reach.</li> <li>Improper method of match-lighting.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use long-stem match (fireplace match).</li> <li>See "Match-Lighting" section of Use and Care.</li> </ul>
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Out of gas.</li> <li>Excess flow valve tripped.</li> <li>Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check for gas in LP cylinder.</li> <li>Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill.</li> <li>Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.</li> </ul>
Flames blow out.	<ul style="list-style-type: none"> <li>High or gusting winds.</li> <li>Low on LP gas.</li> <li>Excess flow valve tripped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn front of grill to face wind or increase flame height.</li> <li>Refill LP cylinder.</li> <li>Refer to "Sudden drop in gas flow" above.</li> </ul>
Flare-up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drip buildup.</li> <li>Excessive fat in meat.</li> <li>Excessive cooking temperature.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean burners and inside of grill/firebox.</li> <li>Trim fat from meat before grilling.</li> <li>Adjust (lower) temperature accordingly.</li> </ul>
Persistent Drip fire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drip trapped by food buildup around burner system.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>
Flashback... (fire in burner tube(s)).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.</li> </ul>
Unable to fill LP cylinder.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Some dealers have older fill nozzles with worn threads.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.</li> </ul>
One burner does not light from other burner(s).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Drip buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Clean carry-over tube(s) with wire brush.</li> </ul>

## Troubleshooting - Electronic Ignition

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

 **PELIGRO** 

Si siente olor a gas:

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

 **ADVERTENCIA** 

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

**Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Permasteel para obtener ayuda y piezas**

Si tiene preguntas o necesita asistencia durante el montaje, Por favor llame al 1-888-287-0735. M - F 8:00 - 5:00 Pacífico

Usted estará hablando con un Representante del fabricante de la parrilla.

**Inscripción del producto**

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de inscripción.

Número de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

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

Fecha de compra \_\_\_\_\_

 **CAUTION** 

Sólo para uso particular. No lo use para fines

**Medidas de seguridad para la instalación**

- Por favor, lea este manual del usuario en su totalidad antes de usar la parrilla.
- El incumplimiento de las enseñanzas impartidas en serio puede resultar en lesiones corporales y / o daños materiales.
- Algunas partes de esta parrilla pueden tener bordes filosos. Por favor, use guantes protectores adecuados.
- Use la parrilla únicamente con gas propano y con la unidad reguladora / de válvula suministrada.

La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el **National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles)**, y las normas **NFPA 54 / ANSI Z223.1** y **Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano)**, **CSA B149.1**

El manejo y el almacenamiento de los cilindros de gas propano se debe realizar de conformidad con el código sobre gas propano **NFPA/ANSI 58**. No se debe usar la parrilla en vehículos de recreo ni en embarcaciones.

- Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el **National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad)**, **ANSI / NFPA 70**. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

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

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

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

 **PELIGRO** 

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

 **ADVERTENCIA** 

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

 **CAUTION** 

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

## ÍNDICE DE MATERIAS

Por su propia seguridad . . .	. . 31
Centro de servicio para parrillas.. . .	. . 31
Información de inscripción de la garantía . . .	. 31
Símbolos de seguridad . . .	. . 31
Medidas de seguridad para la instalación . . .	. . 31
Garantía para la parrilla Kenmore . . .	.33
Uso y mantenimiento . . .	. . . 34-40
Lista de piezas . . .	. . . 41
Vista esquemática de las piezas . . .	. . 42
Armado . . .	. . . 43-45
Antes De La Asamblea . . .	. 46-56
Resolución de problemas . . .	. 57-59



### PROPOSICIÓN DE CALIFORNIA 65

1. Derivados de combustión generados al usar este producto contienen sustancias químicas conocidas en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros problemas reproductivos.
2. Este producto contiene químicos, incluyendo plomo y sus compuestos, conocidos en el estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.

*Lávese las manos después de manipular este producto.*



## GARANTÍA

### GARANTÍA LIMITADA DE KENMORE

CON COMPROBANTE DE VENTA, Se aplicará la siguiente cobertura de garantía cuando este aparato esté correctamente instalado, operado y mantenido de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

POR UN AÑO a partir de la fecha de venta este aparato está garantizado contra defectos de material o mano de obra, se debe proveer prueba de compra; El consumidor es responsable del coste del envío y de la dirección para cualquier pieza warrantied del reemplazo.

POR CINCO AÑOS a partir de la fecha de venta, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxida o queme a través de será reemplazado, prueba de compra debe ser proporcionada, el consumidor es responsable de los gastos de envío y manipulación.

Toda la cobertura de la garantía excluye las baterías de ignición y la pérdida de pintura de la parte de la parrilla, la decoloración o la oxidación superficial, que son partes que se pueden desechar por uso normal dentro del período de garantía o son condiciones que pueden ser el resultado de uso normal, accidente o mantenimiento inadecuado .

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

#### Esta garantía cubre ÚNICAMENTE defectos de material y mano de obra, y NO pagará por:

1. Artículos gastados que pueden desgastarse del uso normal dentro del período de garantía, incluyendo pero no limitados a baterías, bombillas de base atornilladas y recubrimientos o acabados superficiales.
2. Un técnico de servicio para limpiar, mantener o reparar este aparato, o para instruir al usuario en la correcta instalación, operación y mantenimiento del electrodoméstico.
3. Daño o falla de este aparato resultante de la instalación no realizada por agentes de servicio autorizados, incluyendo instalación que no esté de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o de plomería.
4. Daño o fallo de este aparato, incluyendo decoloración o corrosión superficial, si no se maneja correctamente y se mantiene de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.
5. Daño o fallo de este aparato, incluyendo decoloración o herrumbre superficial, que resulte de un accidente, alteración, abuso, mal uso o uso para otro propósito que no sea el propuesto.
6. Daño o falla de este aparato, incluyendo decoloración o herrumbre superficial, causado por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o utensilios que no sean los recomendados en todas las instrucciones suministradas con el producto.
7. Daño o falla de este aparato como resultado de una catástrofe natural o de otro tipo, como inundación, incendio o tormenta.
8. Daño o fallo de piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas a este aparato.
9. Servicio a un electrodoméstico si el modelo y la placa de serie están ausentes, alterados o no se puede determinar fácilmente que tienen el logotipo de certificación apropiado.
10. El costo de cualquier inconveniente, pérdida de alimentos, lesiones personales o daños materiales.

**Nota: El óxido no se considera un defecto de fabricación o de materiales.**

#### Renuncia de garantías implícitas; Limitación de los recursos

El único y exclusivo remedio del Cliente bajo esta garantía limitada será la reparación o reemplazo del producto como se dispone aquí. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular, se limitan 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 de la duración de las garantías implícitas de comerciabilidad o adecuación, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía se aplica solamente mientras este aparato se use en los Estados Unidos.



## PELIGRO



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



Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.

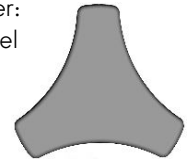
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas.

Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.

- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.

### Tanque de gas propano

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



Manilla del dispositivo de seguridad volumétrica



Tanque de gas en posición vertical para extraer el vapor

### El gas propano (GLP)

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

### Carga de los tanques de gas propano

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

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

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



Tapa de seguridad  
Tira de sujeción

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

## Cambio del tanque de gas

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

## Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

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

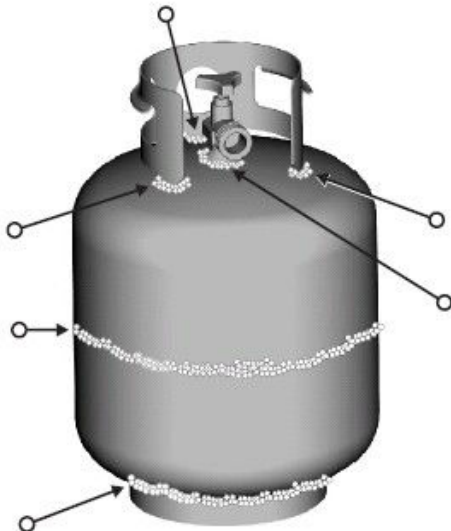


# ADVERTENCIA



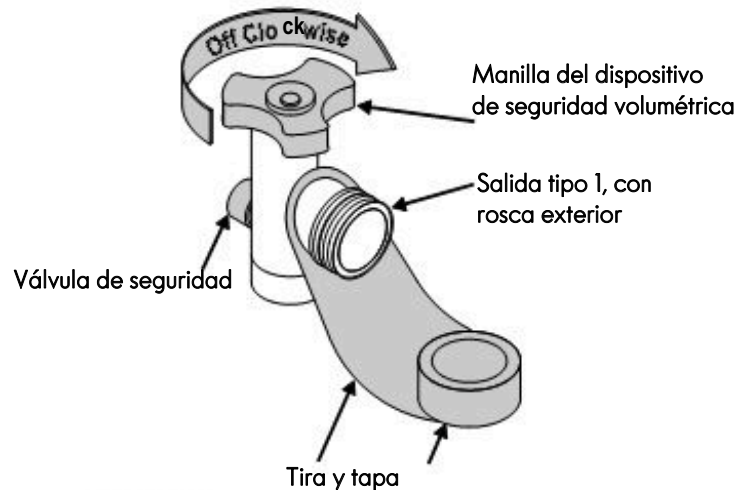
Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

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



## Como conectar el regulador al tanque de gas propano

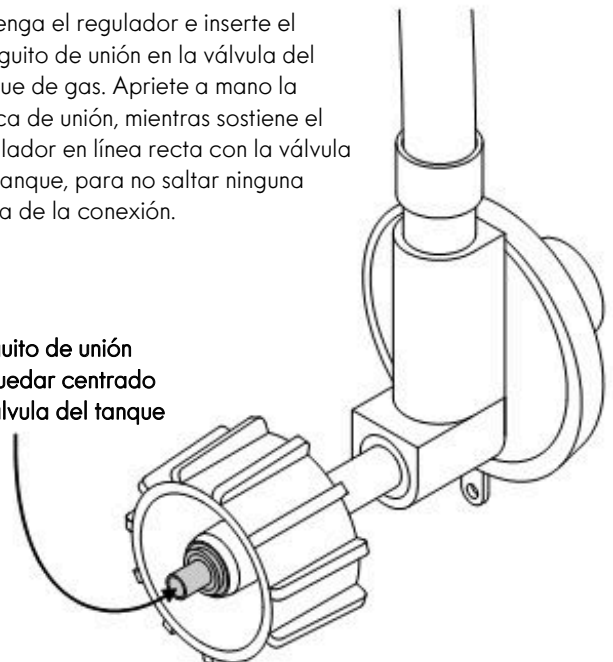
1. El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla. (Lea la sección de ensamblado.)
2. Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).
3. CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que **se detenga por completo**.
4. Retire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

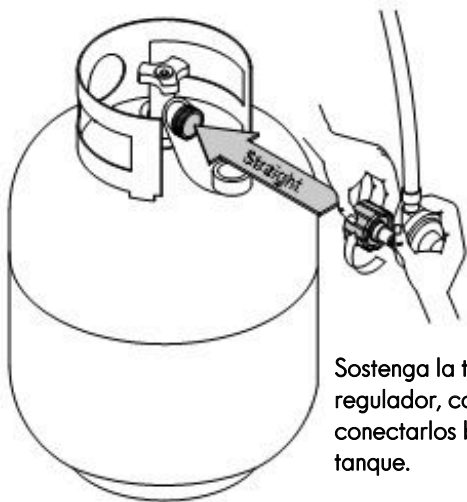


No use un tapón POL para transporte (la pieza de plástico con roscas en el exterior). Anulará la característica de seguridad de la válvula.

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

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





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

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

#### NOTA:

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

PELIGRO

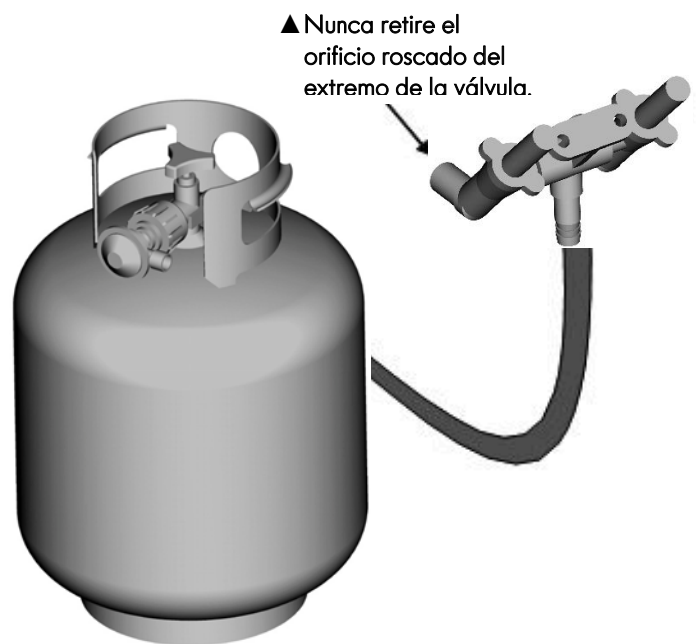
No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

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

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

- Gire todas las perillas de control de la parrilla a la posición de **APAGADO**.
- Ceróiese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
- Abra completamente la válvula del tanque de gas LP girando el volante OPD hacia la izquierda. Si oye un ruido, apague el gas inmediatamente. Hay una fuga importante en la conexión. Corrija antes de proceder llamando a Permasteel para piezas de repuesto al 1-888-287-0735. M - F 8:00 - 5:00 Pacífico.
- Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue.



- Si aparecen burbujas **que aumentan de tamaño**, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas al 1-888-287-0735.
- Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

## ADVERTENCIA

Para usar su parrilla en forma segura y para evitar

### lesiones graves:

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



### Para personas que viven en apartamentos:

Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

- NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.
- Nunca use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de ensamblado.
- Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuerca de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.


## Consejos de seguridad

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

## CAUTION

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

## Instrucciones de encendido de ignición electrónica

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Válvula de gas Abra el tanque.
3. Gire la perilla del quemador principal  Hi.
4. Presione y sostenga el botón de encendido electrónico. Usted escuchará un sonido de chasquido de los electrodos.
5. Si encendido no se enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
6. Para encender otro quemador principal, siga los pasos 2-4 utilizando otra perilla del quemador principal.



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

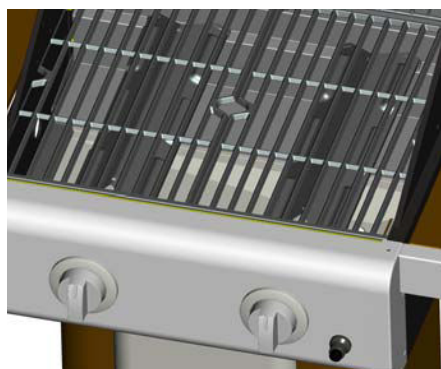
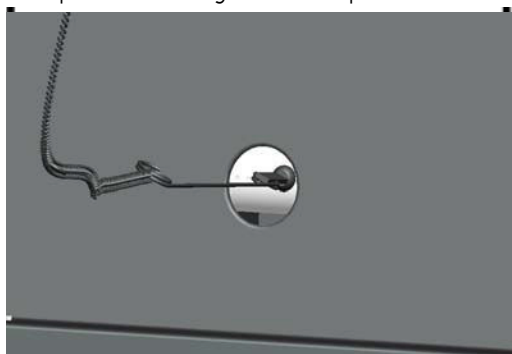


Si **NO** se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de APAGADO (OFF), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar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

### Coincidir con iluminación

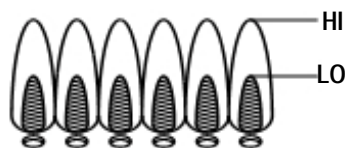
▲ No se incline sobre la parrilla mientras lo enciende.

1. Abra la tapa durante la iluminación.
2. Partido puesto en pelea titular (suspensión de derecha atrás pata). Luz coinciden, coloque en el orificio de la iluminación en el lado izquierdo de la cámara de combustión.
3. Oprima y gire la perilla de control del quemador lateral a la graduación de llama ➤ ALTA.t.
4. Luz otros quemadores siguen con el paso 3.



### Control de la llama del quemador

- Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA (HI) a la graduación BAJA (LO). Deberá ver una llama más reducida en la graduación baja que en la graduación alta. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la *Caída repentina de las llamas o llamas bajas* en la sección de *Resolución de problemas*.



### Como apagar la parrilla

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

### Control del encendedor

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

### Control de la válvula

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

### Control de la manguera

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

### Cast Iron Grate Condimento (si procede)

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

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

**Re-condimento** –Re-temporada rejas cuando manchas de óxido aparecen en la superficie de la rejilla. Cuando las rejillas de volver sazonar, jabón puede usarse con agua caliente para limpiar las parrillas. Después de la limpieza, rejas secas a fondo con una toalla de tela. Rejillas Coat con aceite vegetal o aerosol antiadherente para cocinar. Coloque las rejillas en la parrilla. Comience parrilla y levante lentamente la temperatura a 350 ° - 400 ° F. rejillas de calor durante una hora. Apague la parrilla y las rejillas permiten que se enfríen completamente antes de usar de nuevo.

### Limpieza general de la parrilla

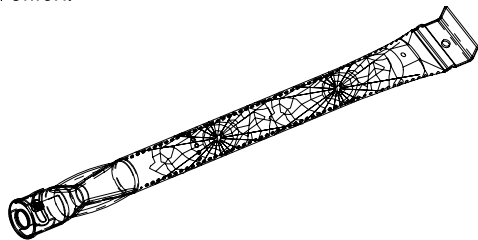
- No confunda la acumulación de grasa y de humo, de color marrón o negro, con la pintura. La parte interna de las parrillas a gas no viene pintada de fábrica (**y no se debe pintar nunca**). Aplique una solución concentrada de detergente y de agua, o use un limpiador para parrillas con un cepillo de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

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

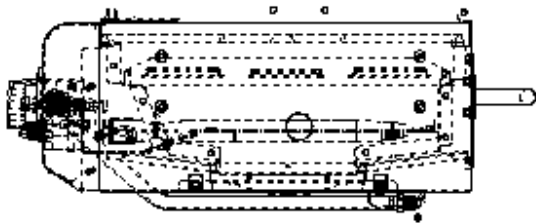


## ¡ALERTA CONTRA

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



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.



Las arañas y los insectos pequeños han producido "fognazos". 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 "fognazo", y puede dañar su parrilla e, incluso, puede producir lesiones.

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

## Cómo limpiar la unidad del quemador

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

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

## Limpieza de la unidad del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y / o reemplazar partes de la hornilla

montaje o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Apague el gas en las perillas de control y del tanque de gas
2. Retire las parrillas de cocción y los difusores de calor.
3. Retire el pasador de chaveta de la parte posterior de los quemadores. ( Ver Fig A. siguiente Page)
4. Levante cuidadosamente cada hornilla y retírela de las aberturas de las válvulas.

Sugerimos tres maneras de limpiar los tubos del quemador. Utilice el más fácil para usted.

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

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

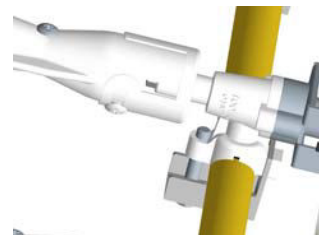


- (B) Use un cepillo delgado de botella, de mango flexible (no use un cepillo de alambre de latón), páselo varias veces a través del tubo de cada quemador.

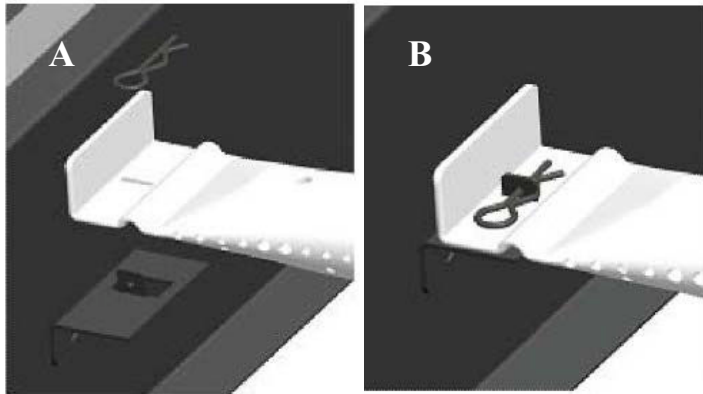
- (C) **Use protectores para la vista:** Con una manguera neumática, fuerce el paso del aire a través del tubo y de los puertos del quemador. Examine cada puerto para verificar que el aire salga a través de cada orificio.

5. Cepillo de alambre toda la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y la suciedad.
6. Limpie los puertos bloqueados con un alambre rígido, como una clip de papel abierta.
7. Compruebe quemador para detectar daños, debido al desgaste normal y corrosión algunos orificios pueden alargarse. Si se encuentran grandes grietas o agujeros, cambie el quemador..

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

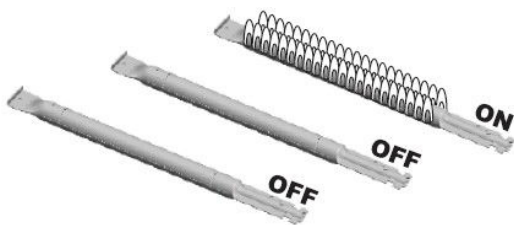


8. Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.
9. Fije los quemadores a los soportes con cierre de seguridad. ( Ver Fig B. siguiente Page) Vuelva a colocar difusores de calor y las parrillas de cocción.



### Cocción indirecta

Aves y cortes grandes de carne se cocinan lentamente a la perfección en la parrilla por calor indirecto. Coloque los alimentos sobre el quemador apagado (s); el calor de los quemadores encendidos circula suavemente a lo largo de la parrilla, cocinar la carne o pollo sin el toque de una llama directa. Este método reduce en gran medida los brotes al cocinar los cortes grasos adicionales because there is no direct flame to ignite the fats and juices that drip during cooking.

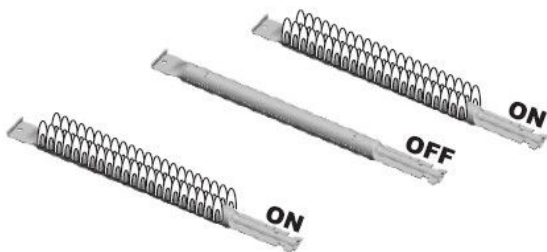


### 1 quemador de cocina

Cocine con calor directo o indirecto. Lo mejor para comidas más pequeñas o alimentos. Consume menos combustible.

### Instrucciones para cocinar indirectos

- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Debido a las condiciones climáticas, los tiempos de cocción pueden variar. Durante condiciones de frío y viento el ajuste de temperatura puede ser necesario aumentar para asegurar la suficiente temperatura de cocción.



### 2 quemador de cocina

Gran cocina indirecto en baja. Produce lento, incluso calefacción. Ideal para asar lenta y hornear.

### Seguridad alimentaria

La seguridad alimentaria es una parte muy importante del disfrute de su parrillada al aire libre. Para mantener los alimentos a salvo de las bacterias dañinas, siga estos cuatro pasos básicos: Limpiar: Lávese las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes y después de manipular carnes y aves crudas.

Separar: Separe las carnes crudas y aves de corral desde listos para comer los alimentos para evitar la contaminación cruzada. Use un plato limpio y utensilios de los alimentos preparados.

Cocinar: Cocine la carne y aves de corral a fondo para eliminar las bacterias. Use un termómetro para asegurar la temperatura adecuada de alimentos internos.

Chill: Refrigere los alimentos preparados y las sobras con prontitud. 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 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 salgan 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 —Corta todo **	145° F
Pescado	145° F
Carne de res, ternera, cordero y cerdo—Carne	160° F
Platos a base de huevos	160° F
Pavo, pollo y pato - piezas enteras, y de tierra	165° F

\* Departamento de Agricultura de Estados Unidos

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



## LISTA DE PIEZAS

Clave	Descripción	Cant	Pieza No.	Clave	Descripción	Cant	Pieza No.
1	Tapa (Mocha)	1	30400004M	25	Estantería lateral derecha	1	30400065
2	Pasador	7	110050	26	Válvula de gas	3	30400050
3	Varilla girada, tapa	2	50300207	27	Manifold, quemador principal	1	30400047
4	Bisel del mango de la tapa	2	40900013	28	Panel de control	1	30400040
5	Indicador de temperatura	1	40900218	29	Molde de encendedor	1	30400055
6	Placa de logotipo	1	40800106	30	Bisel, perilla de control	3	30400114
7	Manija de la tapa Aislar la placa	2	40700022	31	Perilla de control	3	40900206
8	Mango de tapa	1	30400014	32	Regulador	1	30400051
9	Parachoques delantero de goma de silicona	2	40700103	33	Clip de la copa de goteo	1	40800131
10	Barra de empuje	1	30400038	34	Taza de goteo	1	40800026
11	Deflector trasero	1	30400031	35	Titular del tanque	1	30400089
12	Calentador	1	30400029	36	Castor	2	30400088
13	Caja de fuego	1	30400016	37	Extensión del pie	2	30400087
14	Parachoques trasero del caucho de silicón	2	50300205	38	Estante inferior (Mocha)	1	30400079M
15	Parte trasera izquierda (parte delantera derecha)	2	30400061	39	Soporte del sujetador del partido	1	40800129
16	Soporte de plataforma lateral	2	30400063	40	Cadena del titular del partido	1	120003
17	Frente Izquierdo (Derecha Derecha)	1	30400052	41	Titular del partido	1	40800128
18	Soporte de plataforma lateral	1	30400053	42-1	Barra de ángulo de soporte del carro	2	40900060
19	No.1 Alambre del encendedor	1	30400054	43	(Moca)	1	30400073
20	No.2 Alambre del encendedor	3	30400037	44	Panel lateral derecho (Mocha)	1	30400075M
21	No.3 Alambre del encendedor	3	40800023	45	Panel frontal	1	30400070
22	Quemador principal	2	30400030	46	Panel lateral izquierdo (Mocha)	1	30400072M
23	Difusor de calor	2	40800099	47	Tren Trasero (Mocha)	1	30400057M
24	Rejilla de cocina	6	40800123	48	Estantería lateral izquierda	1	30400117

### No se ilustra

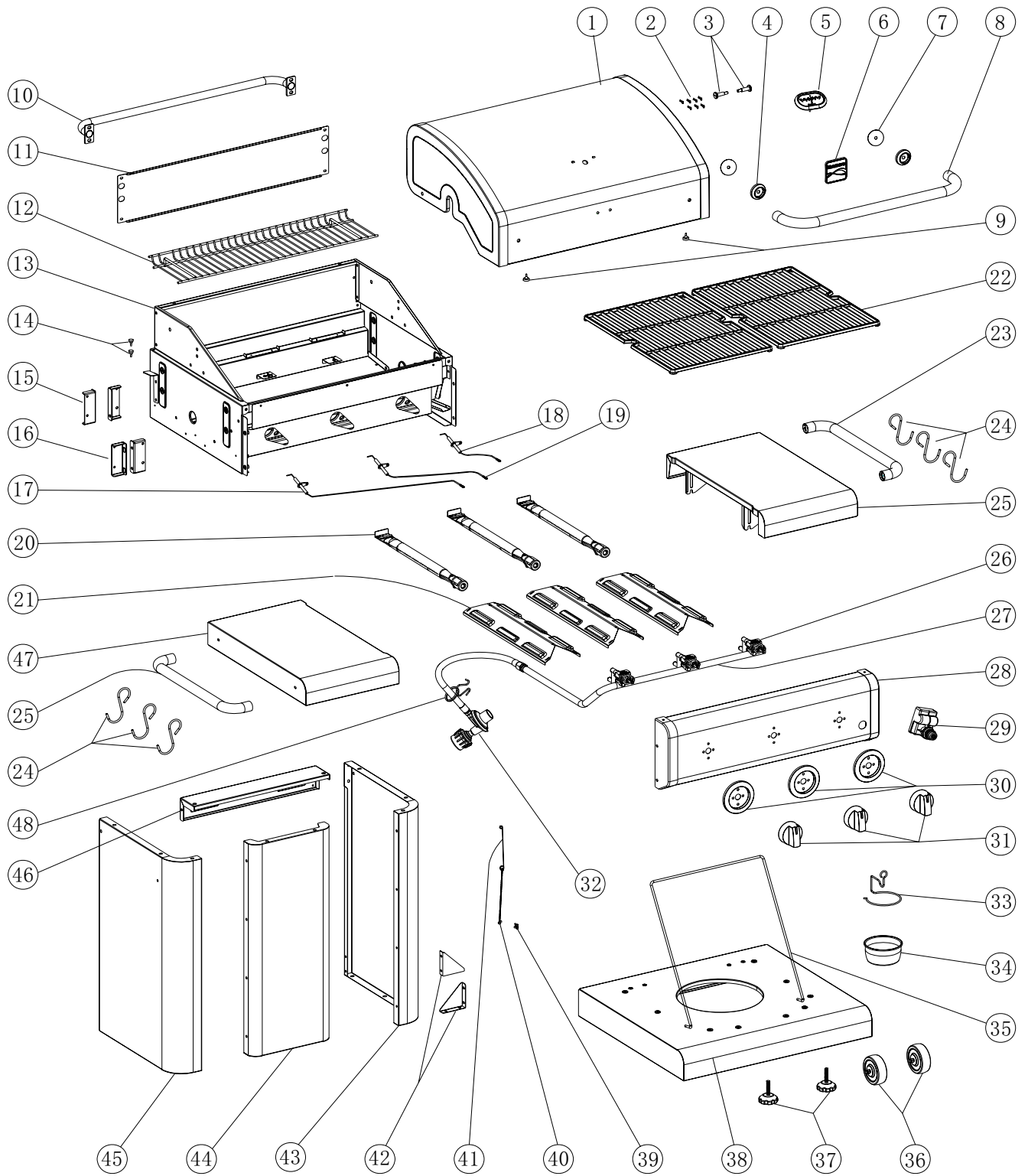
Paquete De Herrajes	1	PG-4030400L
Manual Del Producto	1	30400104C

If you are missing hardware or have damaged parts after unpacking grill, call 1-888-287-0735 M - F 8:00 - 5:00 Pacífico for replacement.

To order replacement parts after using grill, call 1-888-287-0735, M - F 8:00 - 5:00

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

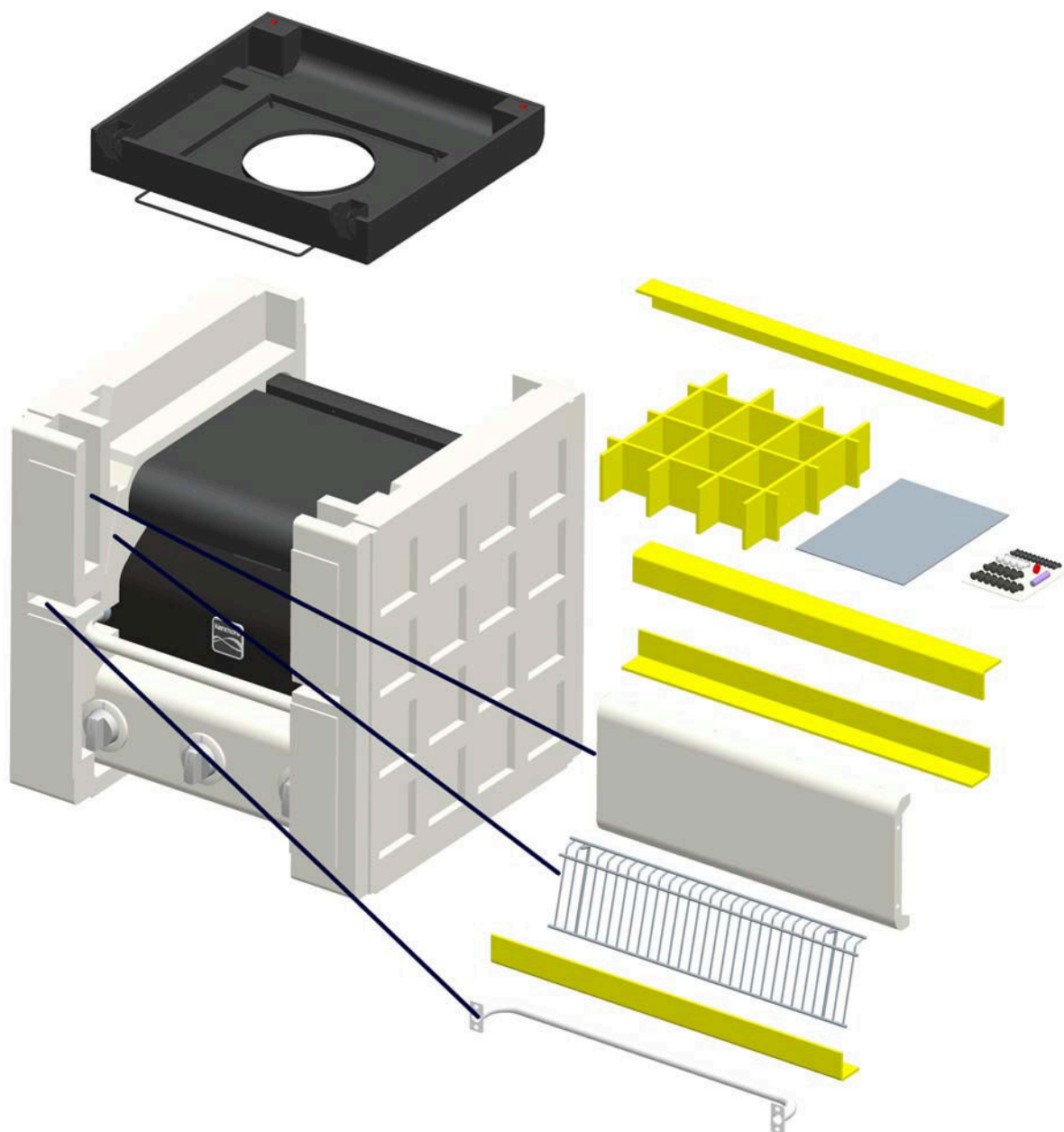
**DIAGRAMA**



## ANTES DEL MONTAJE

LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA DESEMPAQUETAR CORRECTAMENTE LAS PIEZAS DE LA PARRILLA DE CAJA.

Paso 1: Una vez se abre la parte superior de la caja de envío, rebanada abajo sus cuatro bordes con un cúter. Extraiga el paquete de Hardware, manual y estante de arriba inferior. Luego quite la barra de empuje, el panel frontal y la parrilla del frente. Retire todas las piezas de bolsas de plástico.



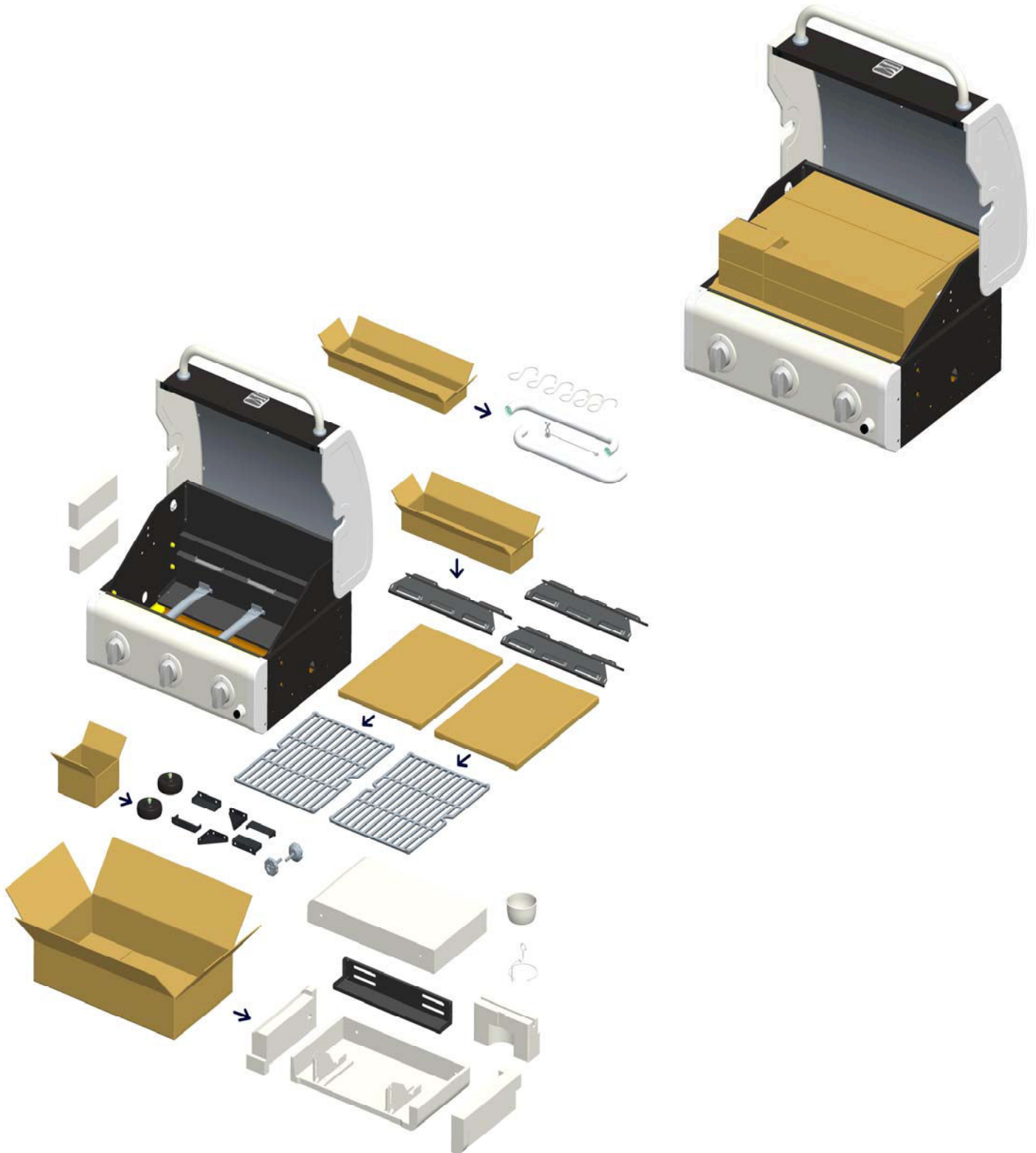
## ANTES DEL MONTAJE

Paso 2: Con la ayuda de un asistente, voltee cabeza de parrilla de lado como se muestra en la primera figura y retire la pieza superior de espuma de poliestireno. A continuación, extraiga los paneles laterales.



## ANTES DEL MONTAJE

**Paso 3:** Con la ayuda de un asistente, levante la cabeza de la parrilla de la pieza de espuma de poliestireno inferior. Colóquela en posición vertical sobre una superficie plana. Abra la tapa de la parrilla y sacar las cajas pequeñas incluidas dentro de la cabeza de la parrilla. Retire todo el embalaje y retire todas las piezas de cuadros.




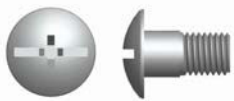



# ASAMBLEA

**POR FAVOR LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE PASO A PASO.**

**Herramientas necesarias para el armado:**

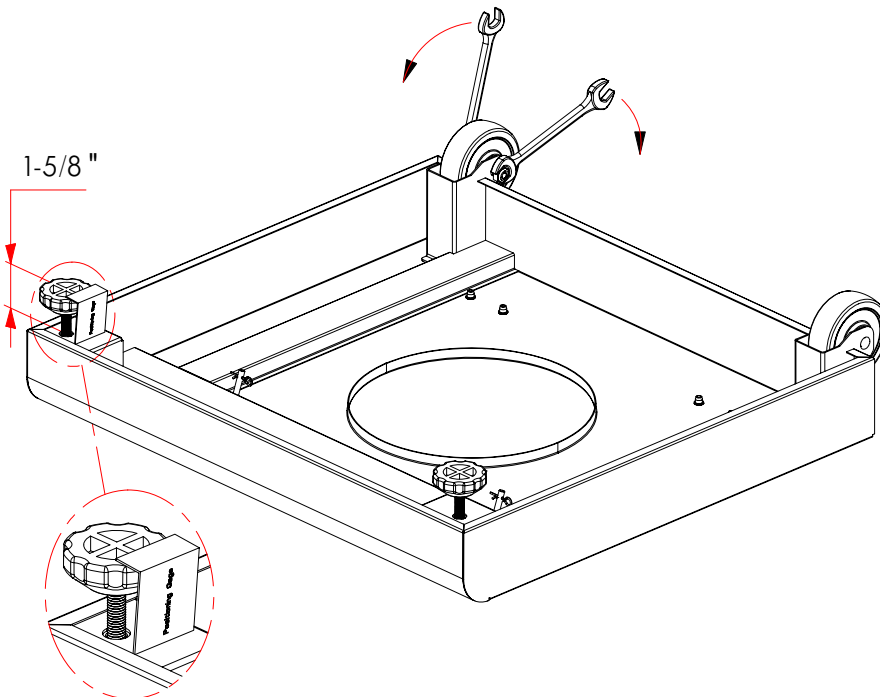
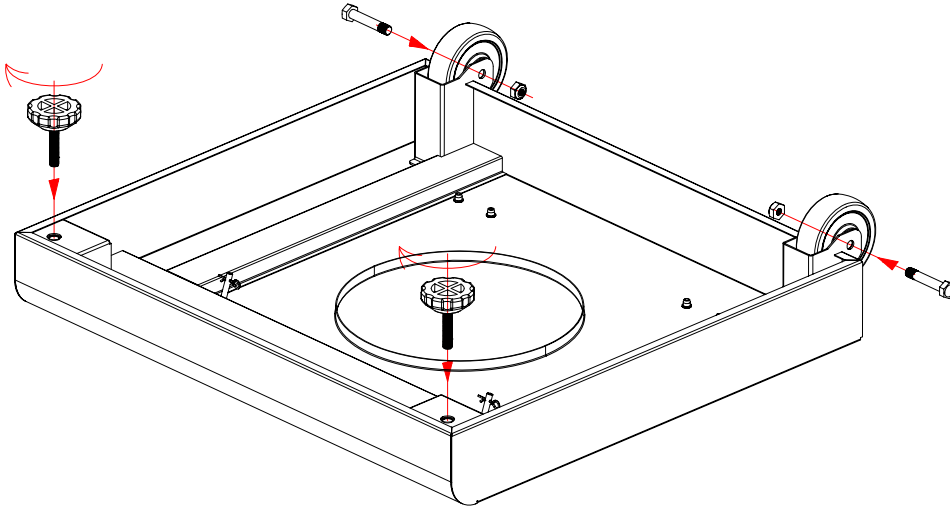
- Llave inglesa (que no viene incluida)
- Destornillador (que no viene incluida)
- Llave mixta de 7/16" (que no viene incluida) Mazo de goma
- El hardware siguiente se presenta en blister:

<p>Tornillos de M4X10 Cant.:22 us</p> 	<p>Tornillos de M6X13 Cant.:24 us</p> 	<p>Pila AA Cant: 1</p> 
<p>Tornillos de M6X12 Cant: 8 us</p> 	<p>Arandela de fibra 50X25 Cant: 2 us</p> 	

# 1

## Estante inferior:

- Voltee el estante inferior. Las ruedas de posición en una abertura en la parte posterior del estante inferior, inserte la varilla del eje a través de los recortes y las ruedas y fije con la tuerca en el extremo de la varilla. Apriete firmemente hasta que el extremo de la varilla se muestra al final de la tuerca.
- Tornillo un pie en el estante inferior hacia la derecha con la mano, con la colocación incluida calibre como se muestra o una regla para ajustar la altura de pie a 1-5/8", como se muestra en la figura siguiente. Repita para el otro pie.



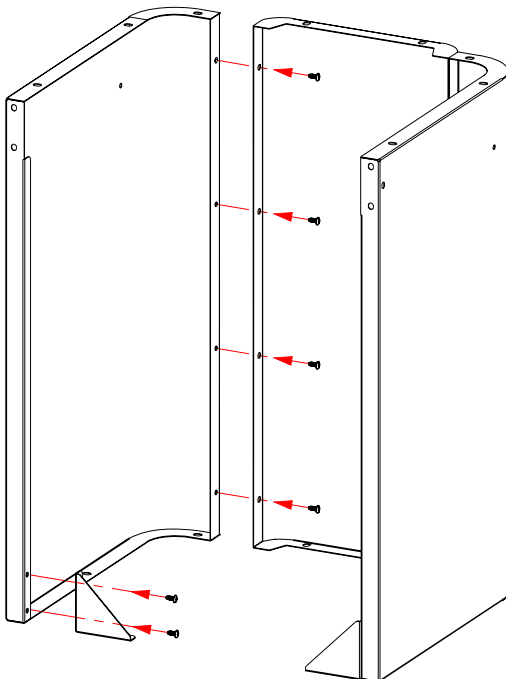
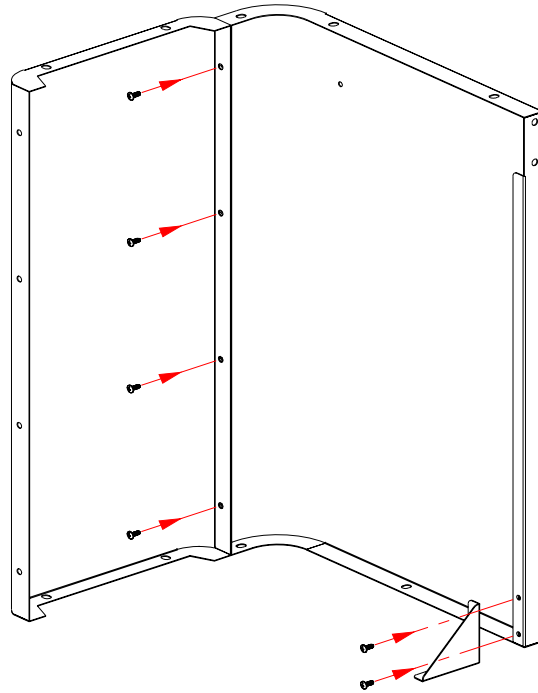
# 2

## Pared de pedestal:

- Alinee los orificios de barra de ángulo carro soporte con agujeros en el panel lateral izquierdo. Fijarlos con **(2) M4x10** tornillos. Instale el panel frontal al panel lateral derecho con **(4)** tornillos.
- Alinee los orificios de barra de ángulo carro soporte con agujeros en el panel lateral derecho. Fijarlos con **(2) M4x10** tornillos. Instale el panel frontal al panel lateral derecho con **(4) M4x10** tornillos.



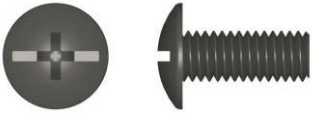
M4X10 tornillo Qty: 12 pcs





**3****Carro:**

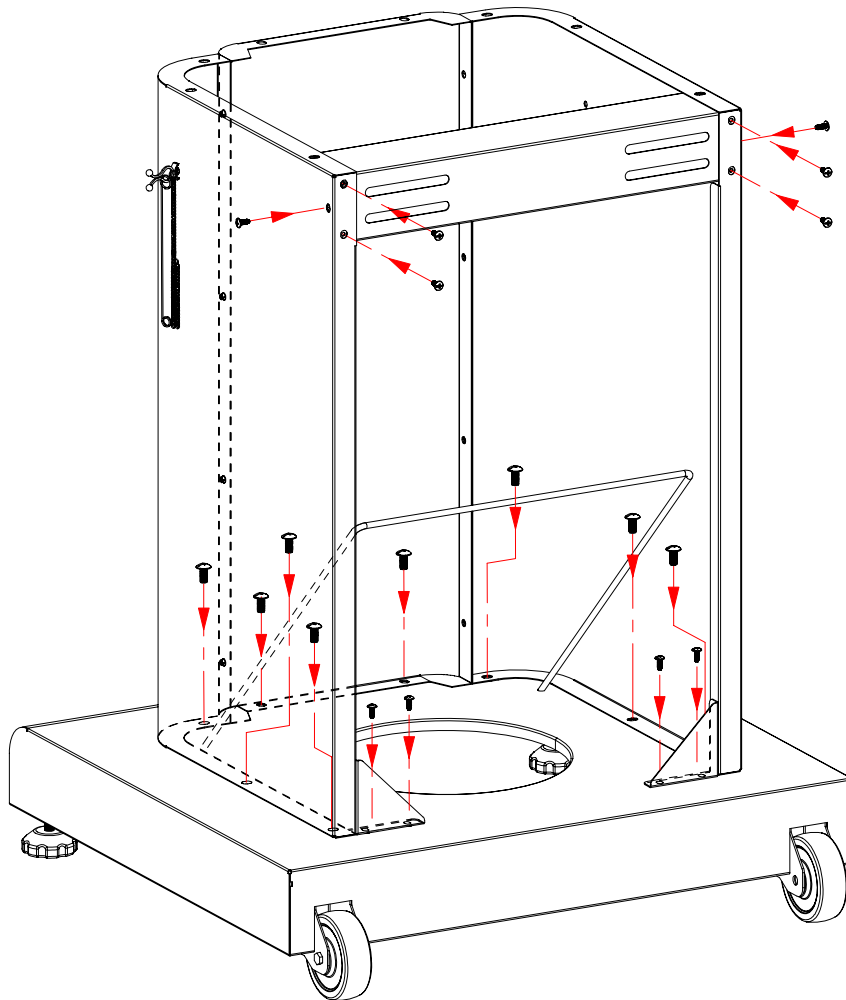
- Suba la parte inferior derecha de estante.
- Fijación mural de pedestal para estante inferior con tornillos de **M6x13 (8)**. Asegúrese de levantar la barra de soporte del tanque fuera del camino.
- Alinear carro soporte agujeros de barra de ángulo con agujeros en el estante inferior. Únalos con los dos tornillos **M4x10 (4)**.
- Fijar riel posterior a los paneles laterales con tornillos de **M4x10 (4)** tornillos **M4x10** posterior y **(2)** de los lados.
- Insertar el hilo de nylon abrazadera en el orificio en el panel lateral derecho y empújela hasta que está seguro y el sostenedor de partido que.



M6X13 tornillo Qty: 8



M4X10 tornillo Qty: 10 pcs



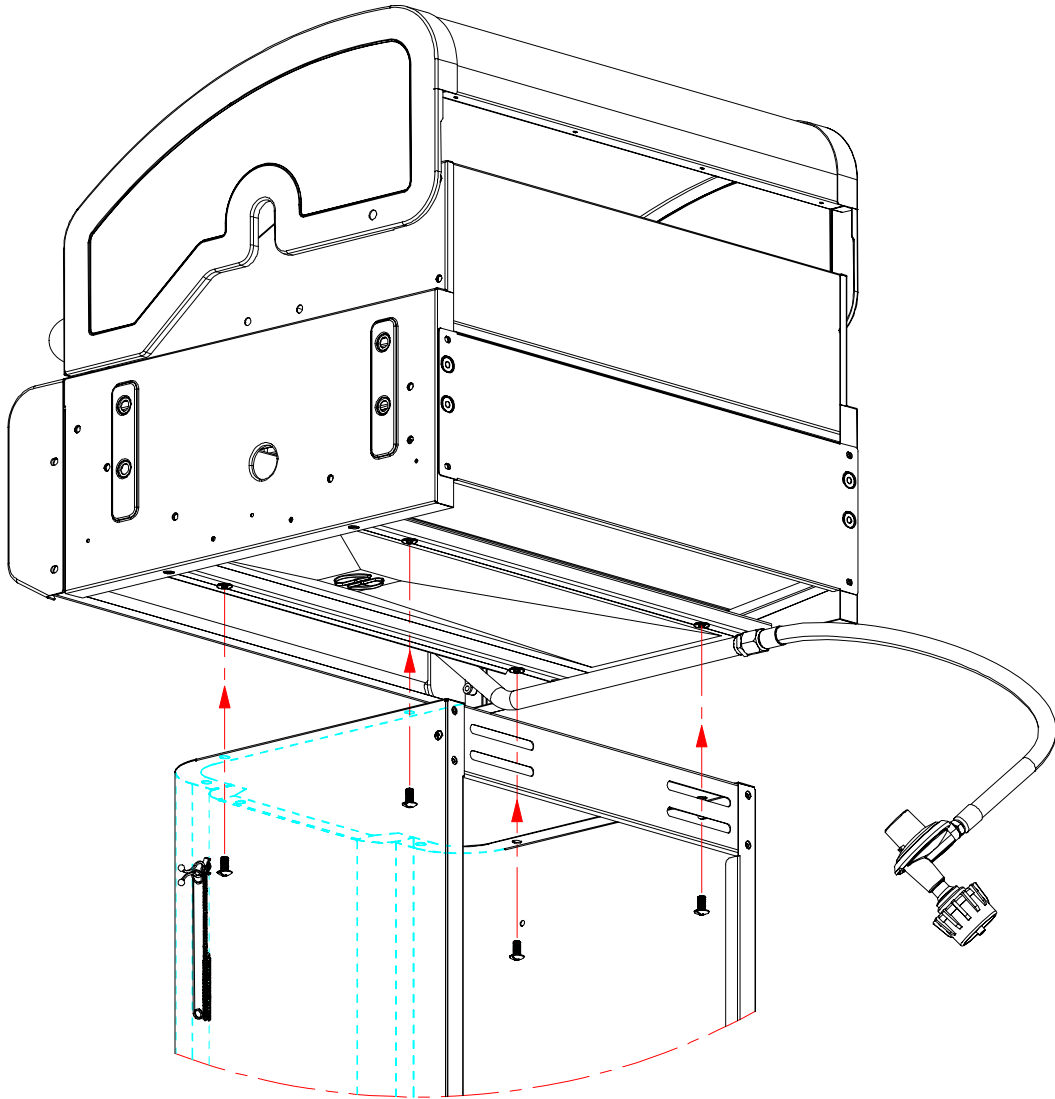
# 4

## Cabeza al carro de la parrilla:

- Retire cualquier amarre de alambre sujeta la manguera de gas y regulador en la cámara de combustión, asegurándose de que la cuelga manguera libremente.
- Cuidadosamente baje la cabeza de la parrilla en el carro. Coloque la cabeza al carro con **(4)** tornillos de **M6x13** debajo de la cabeza de la parrilla.



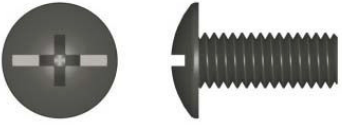
M6X13 tornillo Qty: 4 pcs



# 5

## Barra de empuje:

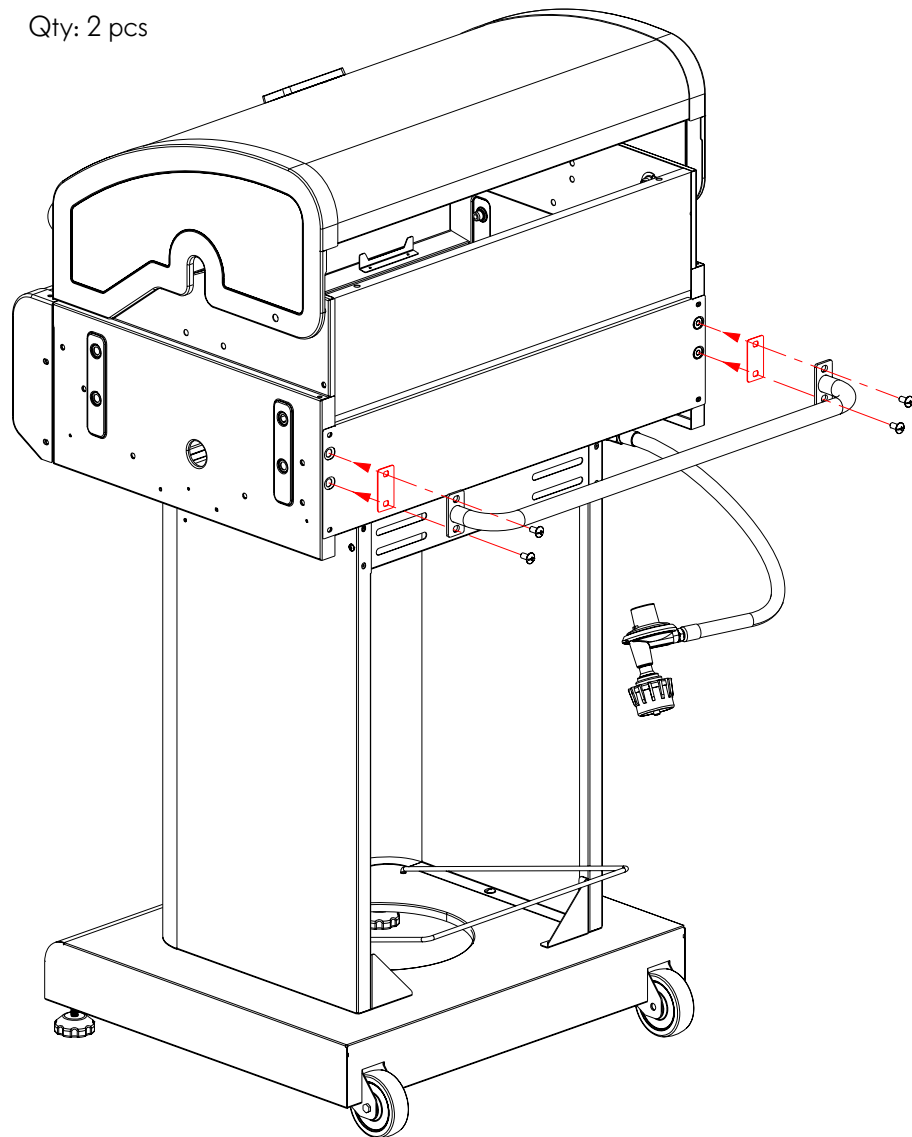
- Insertar (4) tornillos de **M6x13** a través de los orificios de montaje de la barra de empuje, coloque las arandelas de fibra (2) en los tornillos y fije la barra de empuje en la parte trasera con los tornillos, como se muestra.



M6X13 tornillo Qty: 4 pcs



50X25 Arandela de fibra Qty: 2 pcs



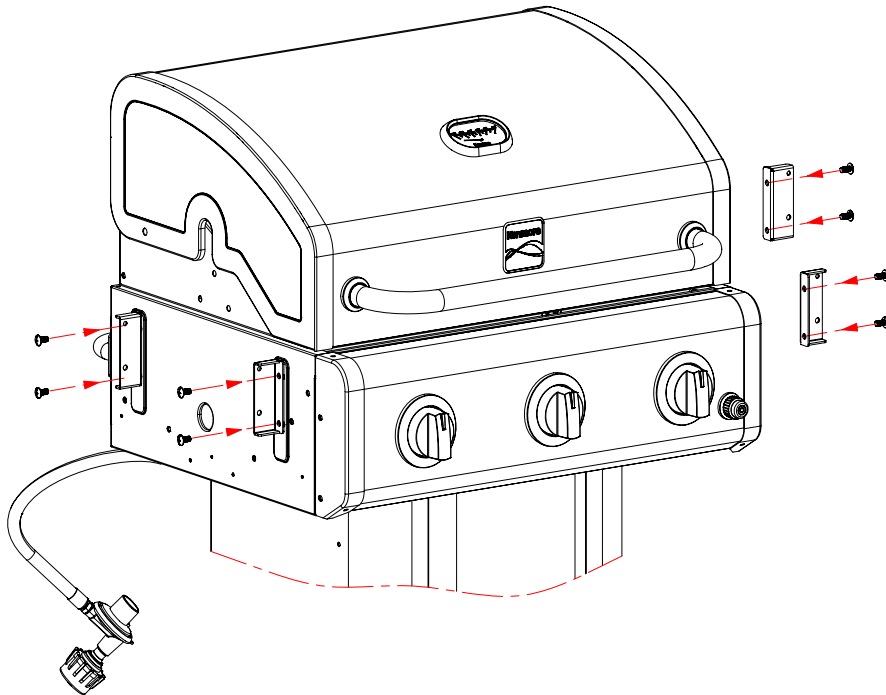
6

**Soporte lateral de la plataforma Soporte:**

- Coloque los 4 soportes laterales de soporte del estante a la caja de combustión con (8) tornillos M6x13, como se muestra. Hay una etiqueta de ubicación en cada soporte.



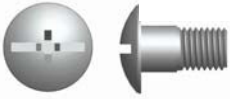
M6X13 tornillo Qty: 8 pcs



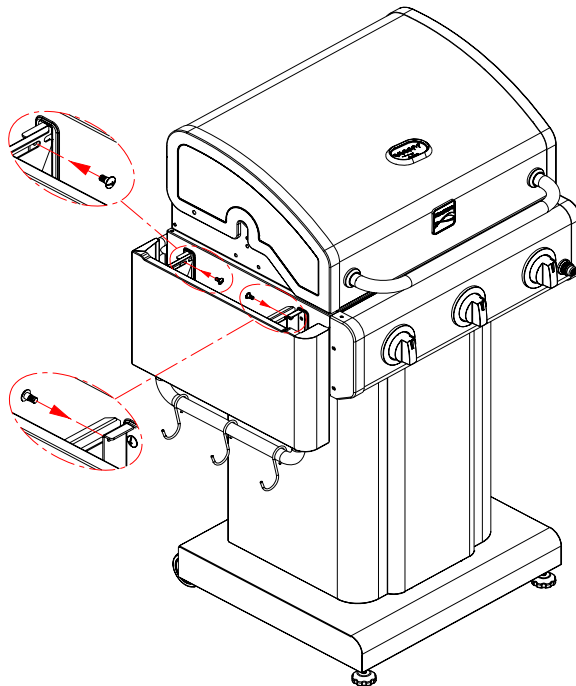
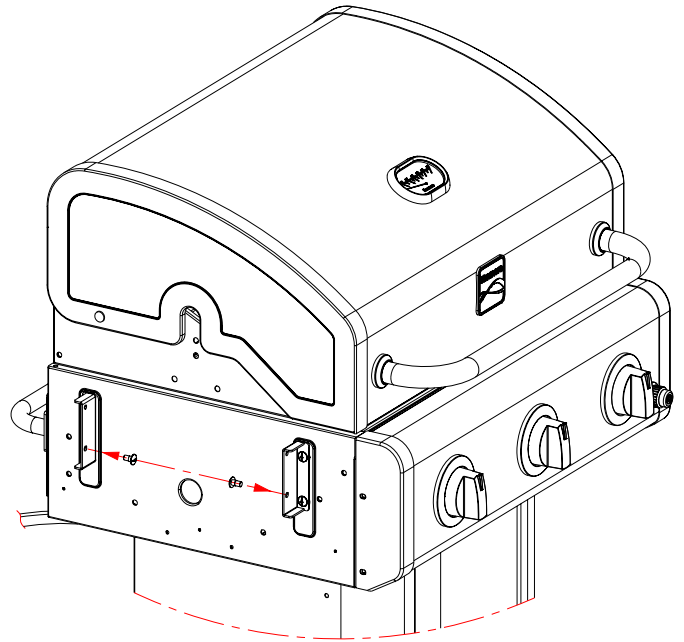
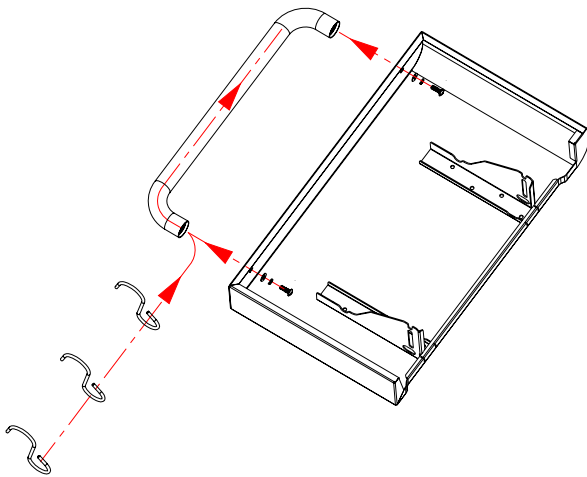
# 7

## Estantería lateral izquierda:

- Deslice los 3 ganchos en la barra de empuje en la orientación que se muestra a continuación. Los extremos de los ganchos deben quedar afuera de la parrilla en la posición de operación. Retire los (2) tornillos M5x10. Arandelas M5 y arandelas planas M5 pre-ensambladas a los extremos de la barra de empuje, y utilícelas para fijar la barra de empuje al estante.
- Enrosque los tornillos de hombro M6x12 (2) en los orificios inferiores de dos soportes de soporte del estante izquierdo.
- Colgar el estante sobre los soportes en el lado izquierdo de la cámara de combustión. Sostenga el estante en posición mientras realiza el siguiente paso.
- Atornille (2) los tornillos de hombro M6x12 en los orificios superiores de dos soportes de soporte del estante izquierdo a ti



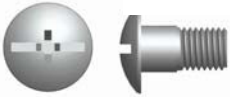
M6X12 Tornillo de hombro Qty: 4 pcs



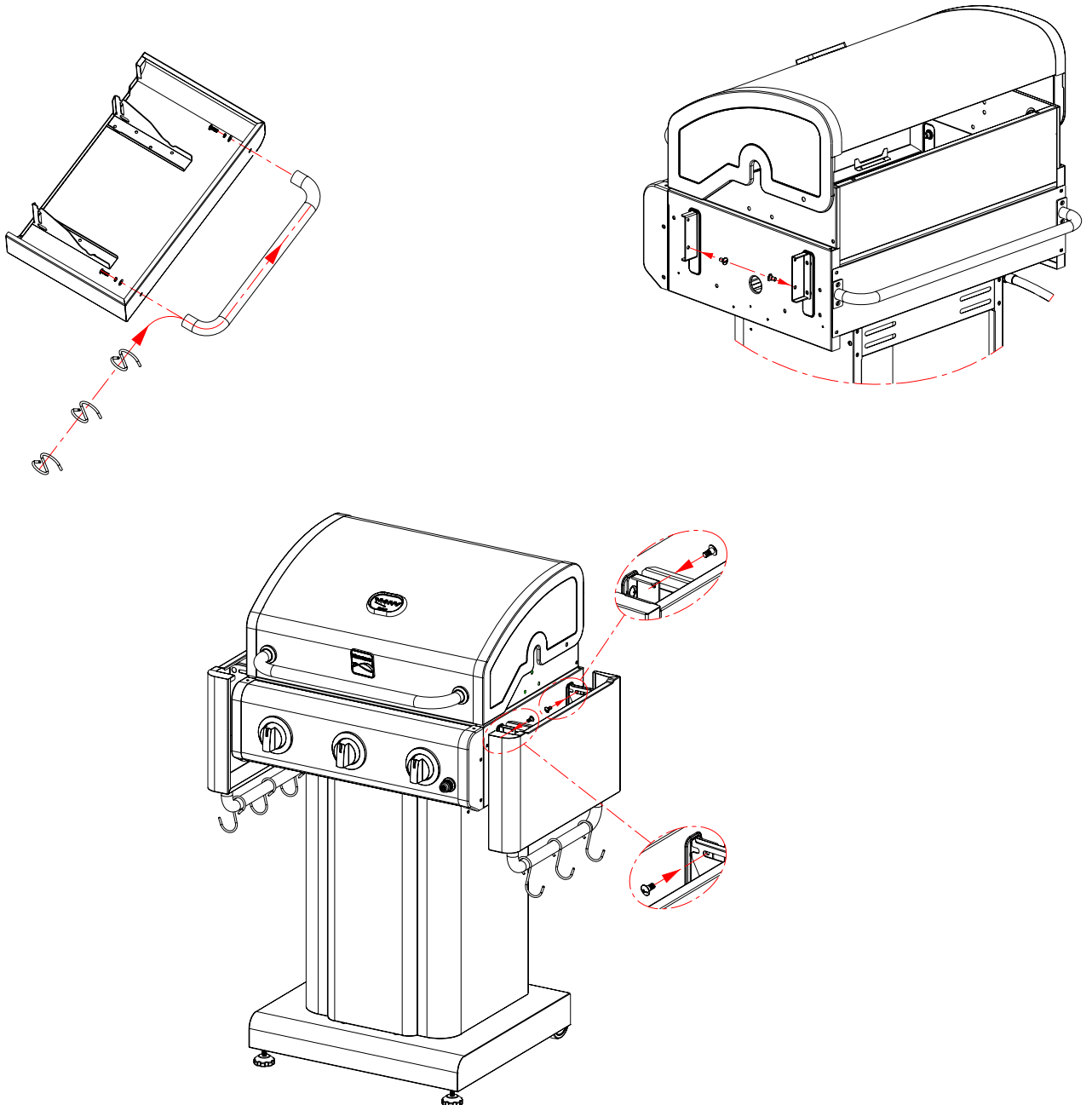
# 8

## Estantería lateral derecha:

- Deslice los 3 ganchos en la barra de empuje en la orientación que se muestra a continuación. Los extremos de los ganchos deben quedar afuera de la parrilla en la posición de operación. Retire los (2) tornillos M5x10. Arandelas M5 y arandelas planas M5 pre-ensambladas a los extremos de la barra de empuje, y utilícelas para fijar la barra de empuje al estante.
- Enrosque los tornillos de hombro M6x12 (2) en los orificios inferiores de dos soportes de soporte del estante derecho.
- Cuelgue el estante sobre soportes en el lado derecho de la cámara de combustión. Sostenga el estante en posición mientras realiza el siguiente paso.
- Atornille (2) tornillos de hombro M6x12 en los orificios superiores de dos soportes de soporte del estante derecho a través de los agujeros de ranura debajo del estante.



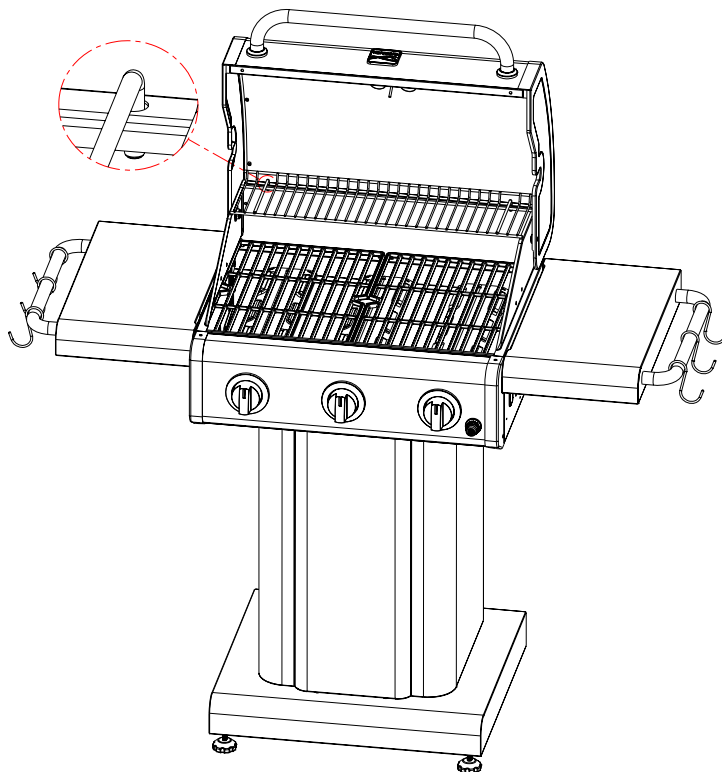
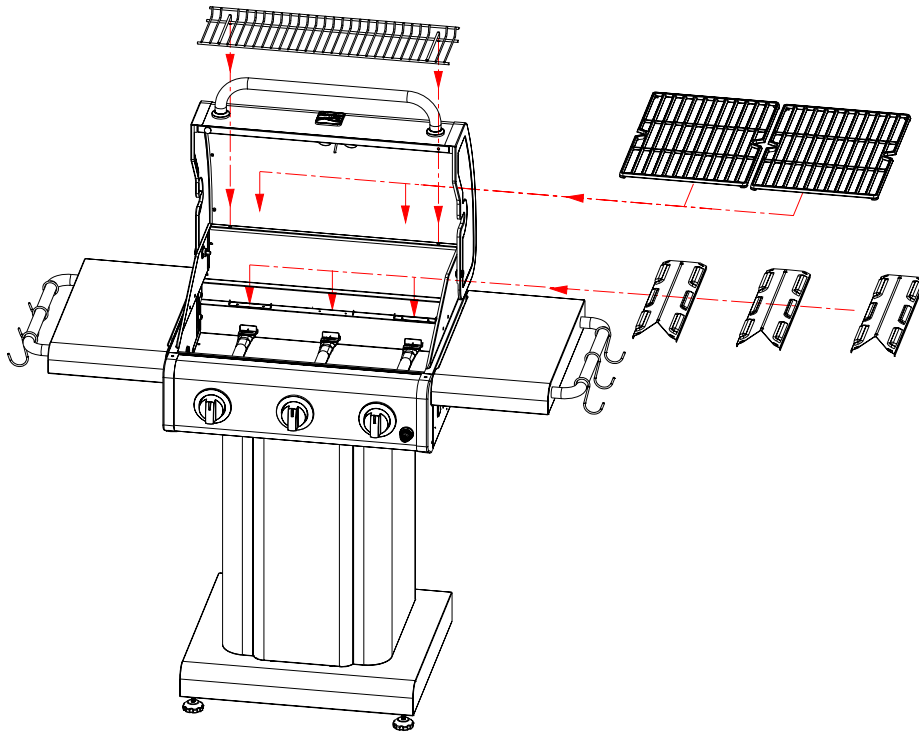
M6X12 Tornillo de hombro Qty: 4 pcs



# 9

## Difusores de calor, las parrillas, parrilla de calentamiento de cocción:

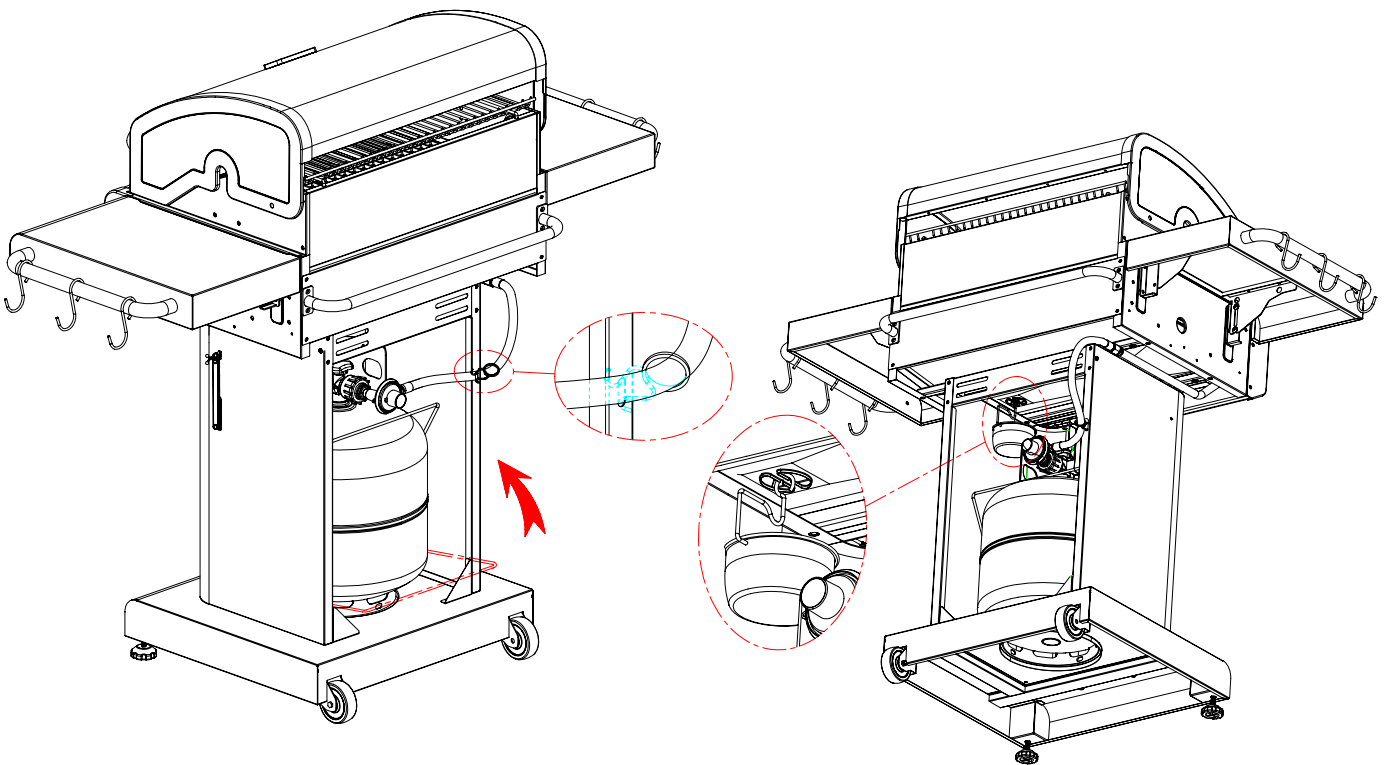
- Coloque difusores de calor sobre los quemadores. Difusores entra en la cámara de combustión en cualquier dirección. Coloque fichas en la parte delantera de la cámara de combustión a través de ranuras en consejos de difusor. Consejos de ajuste difusor dentro de las pestañas en la parte posterior de la cámara de combustión.
- Coloque rejillas para cocinar sobre la parrilla descansa. Insert the tabs at the back of the warming rack into the holes in the rear panel.



# 10

## Taza de grasa:

- Tanque de gas LP se vende por separado. Uso solamente con una OPD (dispositivo de protección over-fill) había equipado con tanque de gas LP. Llene y verificación antes de colocar en la parrilla y regulador de fugas. Tanque de gas LP de lugar en el estante inferior el orificio con tanque collar apertura mirando hacia atrás como se muestra. Raise tank holder to hold LP tank securely in place. Levante portatanque para sujetar firmemente el tanque en su lugar.
- Colgar clip de taza de grasa de la parte inferior de la cámara de combustión y coloque la taza de la grasa en clip de taza de grasa.
- Desenroscar la tapa del encendedor desde panel de control. Inserte una pila AA (incluida) en la ranura de la batería con el extremo positivo (+) mirando hacia afuera. Tornillo tapa en panel.
- Asegure la manguera del regulador en el agujero de la ranura del panel lateral derecho con manguera fijada pin.



## CAUTION



No instalar la taza y clip de taza de grasa hará que la grasa caliente a gotear desde la parte inferior de la parrilla con riesgo de incendio o daños materiales.



## CAUTION



Si no se instala correctamente tanque puede permitir manguera de gas a ser dañado en operación.



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

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

#### Resolución de problemas

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

## Resolución de problemas (continuación)

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

## Resolución de problemas – Encendido electrónico

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

