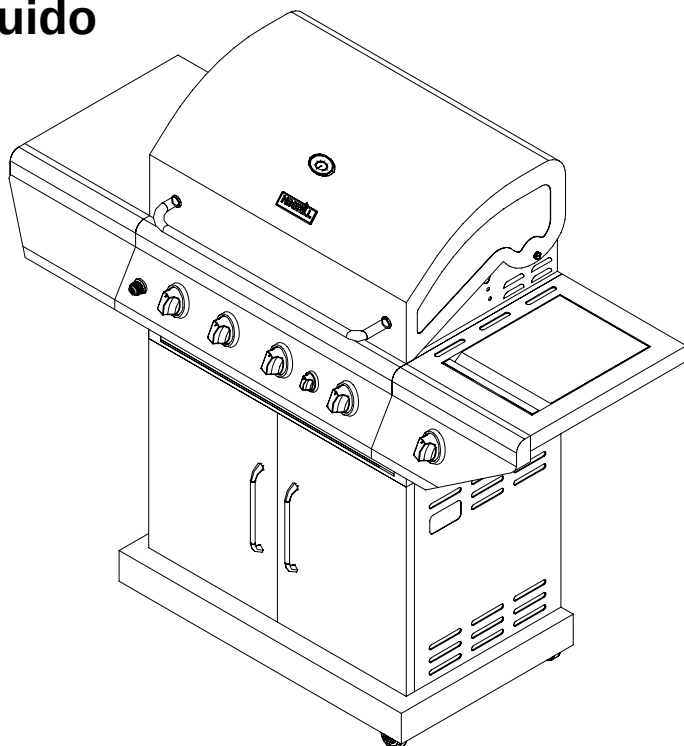


INSTRUCCIONES DE ARMADO Y USO



Parrilla a gas de propano líquido



- Partes
- Armado
- Reglas de seguridad
- Uso y cuidado
- Solución a problemas básicos



ADVERTENCIA

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

Nota para el instalador

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

Nota para el usuario

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

Línea de asistencia para servicio al cliente:

Para pedir repuestos, llame al:
1-800-913-8999

Nº de fabricante: 720-0670C

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro se adecue bien al dispositivo de conexión adjunto a la entrada del regulador de presión.

Índice

Garantía-----	2
Instrucciones de seguridad-----	2~4
Lista de material-----	5
Diagrama de partes -----	6
Lista de partes-----	7
Instrucciones de armado-----	8~12
Instrucciones de encendido-----	12~14
Limpieza y mantenimiento-----	15~16
Solución de problemas -----	16
Instrucciones de cocción -----	17
Carta de cocción-----	18

Garantía de la parrilla

Garantía completa de un año sobre la parrilla

Si esta parrilla dejase de funcionar debido a un material defectuoso o una mala fabricación dentro del primer año después de la fecha de compra, llame al 1-800-913-8999 para concertar una reparación gratuita (o un reemplazo si la reparación es imposible).

Garantía limitada de tres años sobre los Quemadores de acero inoxidable

Durante tres años a partir de la fecha de compra, cualquier quemador de acero inoxidable que se oxide será reemplazado gratuitamente. Después del primer año a partir de la fecha de compra, usted pagará la mano de obra si necesita una instalación.

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

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

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

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

Precauciones de seguridad



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

Si siente olor a gas:

- 1. Cierre el suministro de gas al aparato**
- 2. Apague cualquier llama.**
- 3. Abra la tapa.**
- 4. Si sigue el olor, llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos de su zona.**

Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe hacerse según los códigos locales, o en su ausencia, según el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA S4, el Código de Instalación del Gas Natural y Propano, CSA B149.1, o el Código de Manipulación e Instalación del Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A 119.2, y el Código para Vehículos Recreativos serie CSA Z240 RV, según se aplique.

Los modelos de parrillas a gas de PL están diseñados para ser usados con un Tanque Normal de Propano Líquido de 20 libras, el cual no está incluido con la parrilla. No conecte nunca su parrilla a gas a un tanque de gas de PL que supere esta capacidad.

Precauciones de seguridad

El tamaño máximo de tanque de gas de PL a utilizarse es un tanque de aproximadamente 12 pulgadas de diámetro por 18-1/2 pulgadas de alto.

Debe usar un tanque de gas OPD, el cual ofrece un Dispositivo de Prevención de Sobrellenado.

Esta función de seguridad evita que el tanque se llene demasiado, lo cual causa un mal funcionamiento del tanque de gas de PL, el regulador y la parrilla.

El cilindro de gas de PL debe ser construido y marcado de acuerdo con las especificaciones del Departamento de Transporte de los EE.UU. (DOT) En Canadá, el tanque de gas de PL debe conformarse al el Estándar Nacional de Canadá, Can CSA-B339, Cilindros, esferas y tubos para transporte de productos peligrosos, y la Comisión.

1. El cilindro de gas de PL debe tener una válvula de cierre, que termine en una salida de válvula de tanque que sea compatible con un dispositivo de conexión de tanque tipo 1. El tanque de gas de PL también debe tener un dispositivo de aligeramiento de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.

2. Mantenga siempre los tanques de gas de PL en posición vertical. El sistema de suministro del cilindro debe estar dispuesto para la salida de vapores.

3. El tanque de gas de PL usado debe tener un cuello para proteger la válvula del tanque.

Colocación y separación correctos de la parrilla

No utilice nunca su parrilla en un garaje, porche, cobertizo, pasaje techado entre edificios u otros lugares cerrados. Su parrilla a gas debe ser usada **sólo al aire libre**, dejando al menos 24 pulgadas desde la parte trasera de cualquier superficie combustible. Su parrilla a gas no debe ser usada debajo de construcciones techadas combustibles. No obstruya el flujo de aire para ventilación que se encuentra alrededor del alojamiento de la parrilla de gas.

- No instale esta parrilla a gas para uso al aire libre en o sobre vehículos recreativos o botes.

- Mantenga el área de la parrilla a gas para uso al aire libre limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros gases y líquidos inflamables.

- No obstruya el flujo de aire para combustión y ventilación. Inspeccione esto cada vez que vaya a utilizar la parrilla.

- No conecte **nunca un tanque de gas de PL sin regulación a su parrilla a gas. El conjunto del regulador de gas suministrado con el asador de gas es ajustado para tener una presión de salida de 11" de columna de agua para la conexión a un tanque de gas LP.**

- Use sólo el juego de regular de presión y la manguera provistos con su parrilla a gas. Los juegos de manguera y regulador de recambio deben ser los especificados en este manual.

- Haga llenar su tanque de gas de PL por un vendedor de gas propano acreditado y haga que éste sea inspeccionado y nuevamente cualificado a cada llenado.
- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
- NUNCA llene el cilindro a más del 80% de su capacidad. Si ni se sigue exactamente la información, podría causarse un incendio que lleve a la muerte o a heridas serias.
- Mantenga siempre los tanques de gas de PL en posición vertical.
- No almacene ni use gasolina u otros gases y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro artefacto a gas.
- No someta el tanque de gas de PL a un calor excesivo.
- No almacene nunca un tanque de gas de PL adentro. Si almacena su parrilla a gas en el garaje o en otro lugar en interiores, desconecte siempre primero el tanque de gas de PL y almacénelo afuera.



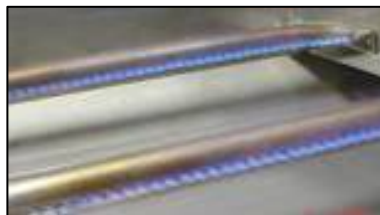
- Coloque la cubierta de polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso. Instale sólo el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula del cilindro que es provista con la válvula del cilindro. Los otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga del propano.
- Se debe almacenar los tanques de gas de PL afuera, en un área bien ventilada y lejos del alcance de los niños. Los tanques de gas de PL desconectados no deben ser almacenados en un edificio, garaje, ni lugar cerrado.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, cierre el gas en el tanque de gas de PL.
- El juego de regulador y manguera debe ser inspeccionado antes de cada uso de la parrilla. Si hay demasiada desgaste o erosión o si la manguera está cortada, ésta debe ser remplazada antes de usar nuevamente la parrilla.
- Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de las superficies calientes de la parrilla y de la grasa que chorrea. Evite los retorcimientos innecesarios de la manguera. Inspeccione virtualmente la manguera antes de cada uso para ver si hay cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera se ve dañada, no use la parrilla a gas. Llame a 1-800-913-8999 para obtener asistencia.
- No encienda **nunca su parrilla a gas con la tapa cerrada ni antes de asegurarse que los tubos del quemador estén asentados completamente sobre los orificios de la válvula de gas.**
- No permita **nunca que los niños usen la parrilla.**

⚠️ ADVERTENCIA

Un olor fuerte a gas o un sonido siseante de gas indica un grave problema con su parrilla a gas o con su tanque de gas de PL. La no observación de los pasos indicados a continuación puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre completamente el suministro de gas a la parrilla a gas.
- Gire las perillas de control a la posición OFF.
- Apague cualquier llama con un extintor adecuado.
- Abra la cubierta de la parrilla.
- Aléjese del tanque de gas de PL.
- No intente solucionar el problema por sí mismo.
- Si el olor continúa o si ocurre un incendio que no pueda controlar, llame al departamento de bomberos. No llame desde una ubicación cercana al tanque de gas de PL ya que su teléfono es un dispositivo eléctrico y podría crear una chispa que cause un incendio y/o explosión.

Inspección de llama de quemadores



Inspeccione visualmente las llamas de los quemadores antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la imagen; si no es el caso, vea la sección “Limpieza de tubos de quemadores y salidas”, en la página 15 de este manual.

NOTA: El flujo normal de gas a través del conjunto del regulador y la manguera pueden crear un zumbido. Un volumen bajo de este ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte, puede que necesite purgar el aire de la cañería de gas o reiniciar el dispositivo de regulación del exceso de flujo de gas. Este procedimiento de purgado debe hacerse a cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de PL a la parrilla. Para obtener asistencia sobre este procedimiento, vea la página 14, paso 4 de “Si la parrilla todavía no se puede encenderse”, o llame a la Línea de Asistencia para Servicio al Cliente 8 AM a 5 PM EST al: 1-800-913-8999

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con las llamaradas

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

Para disminuir las posibilidades de llamaradas, limpie los tubos de quemadores antes de armar la parrilla, y al menos una vez al mes al fin del verano o comienzos del otoño cuando las arañas están más activas. Realice esta limpieza de tubo si su parrilla no ha sido usada por un largo periodo de tiempo. Vea Limpieza de Tubos de Quemadores y Salidas en la pág 15

Contenido del Paquete de componentes

La tabla siguiente presenta una lista detallada del paquete de materiales. Subraya qué componentes son usados en las diversas etapas del ensamblaje.

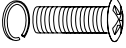
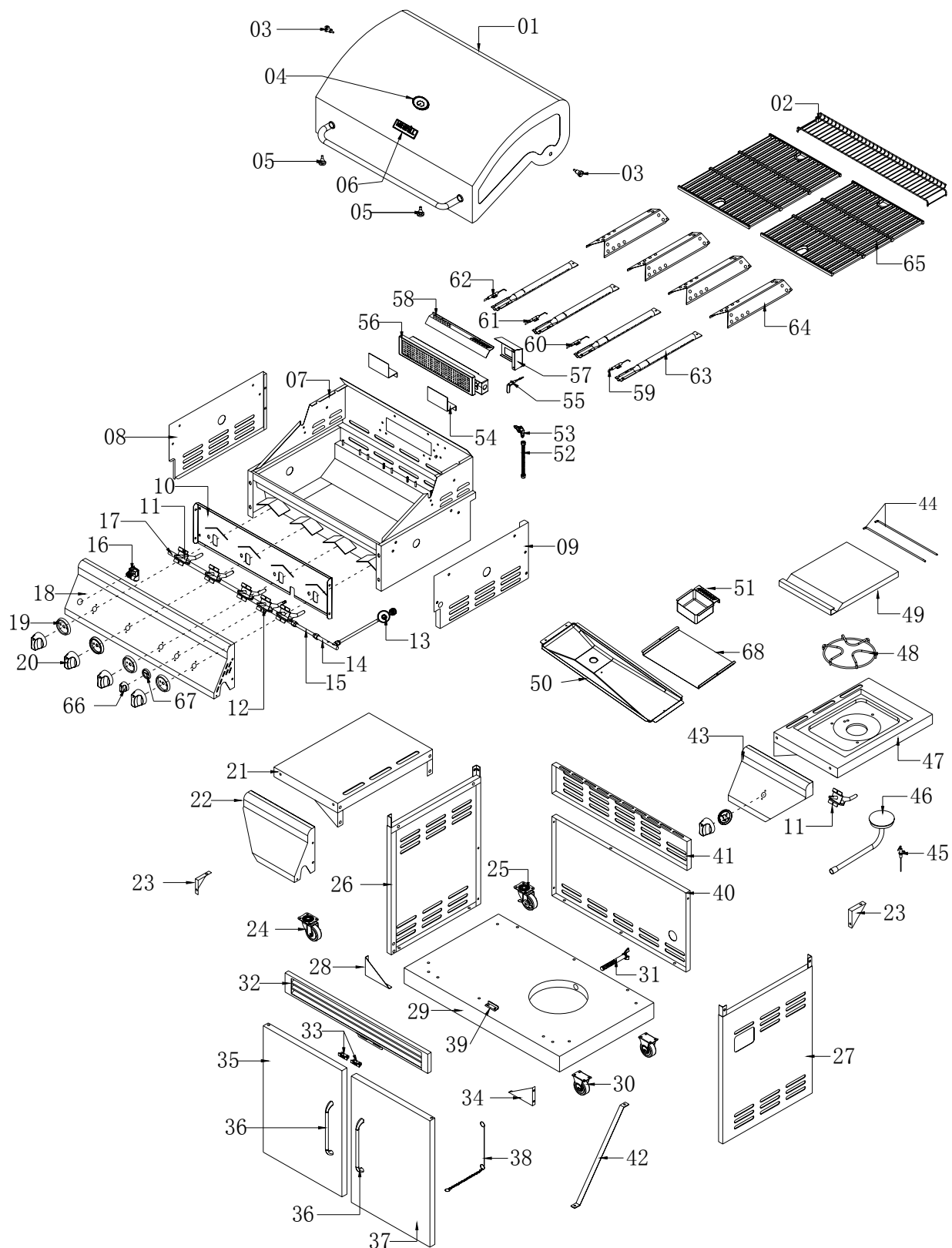
Artículo	Descripción	Especificación	Cantidad
1	Tornillo Philips 	1/4"x 15mm	37 un
2	Tornillo Philips 	5/32"x 10mm	20 un
3	Tornillo de cabeza plana 	5/32"x 10mm	12 un
4	Arandela plana 	1/4"	10 un
5	Arandela plana 	5/32"	2 un
6	Llave hexagonal 	5/64"	1 un

Diagrama de partes del modelo 720-0670C



Lista de partes del modelo N° 720-0670C

N°	DESCRIPCIÓN	CANT.	N°	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	Tapa principal	1	36	Manija de la puerta	2
2	Anaquele de calentamiento	1	37	Puerta delantera, derecha	1
3	Tornillo de la tapa principal	2	38	Vara de encendido	1
4	Medidor de temperatura	1	39	Pieza de hierro de puerta	1
5	Amortiguador de campana	2	40	Panel trasero, parte inferior	1
6	Logotipo	1	41	Panel trasero, parte superior	1
7	Conjunto de tazón del quemador	1	42	Barrera diagonal de barra	1
8	Brida, izquierda	1	43	Panel delantero del estante lateral, derecha	1
9	Brida, derecha	1	44	Vara de bisagra de tapa del quemador lateral	2
10	Deflector frontal	1	45	Cable del encendedor del quemador lateral	1
11	Válvula de gas principal	4	46	Tubo del quemador lateral	1
12	Válvula de gas de asador	1	47	Conjunto del tazón del quemador lateral	1
13	Regulador de gas licuado	1	48	Rejilla de cocción del quemador lateral	1
14	Múltiple lateral	1	49	Tapa del quemador lateral	1
15	Manguera del quemador lateral	1	50	Panel deslizable para grasa, parte inferior	1
16	Módulo de encendido a pulsión	1	51	Bandeja de grasa	1
17	Múltiple principal	1	52	Caño flexible de gas del quemador de rotisserie	1
18	Panel de control principal	1	53	Orificio de rotisserie con codo de bronce	1
19	Engarce principal	5	54	Colector de gas del quemador de rotisserie	2
20	Perilla de control principal	5	55	Cable del encendedor del quemador de	1
21	Estante lateral, izquierda	1	56	Quemador de asador	1
22	Panel delantero del estante lateral,	1	57	Deflector trasero	1
23	Triángulo de Soporte para estante	2	58	Protección contra calor del asador	1
24	Ruedecilla giratoria	1	59	Cable A del encendedor del quemador principal	1
25	Ruedecilla giratoria con freno	1	60	Cable B del encendedor del quemador principal	1
26	Panel lateral, izquierda	1	61	Cable C del encendedor del quemador principal	1
27	Panel lateral, derecha	1	62	Cable D del encendedor del quemador principal	1
28	Soporte en triángulo, izquierdo	1	63	Quemador principal	4
29	Panel inferior	1	64	Moderador de llama	4
30	Ruedecilla	2	65	Parrilla de cocción con agujero	2
31	Perno del tanque	1	66	Perilla de control de la rotisserie	1
32	Marco del carro, parte delantera	1	67	Engarce de la rotisserie	1
33	Imán de puerta	2	68	Escudo térmico para bandeja para grasa	1
34	Soporte en triángulo, derecha	1	Artículo no mostrado		
35	Puerta delantera, izquierda	1	69	Manual	1
			70	Paquete de materiales	1

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

Para asegurarse de obtener los repuestos correctos para su parrilla a gas, vea el número de las partes de esta página.

Importante: Guarde este manual del usuario para facilitar su consulta y para la sustitución de partes.

Importante: Use sólo las partes listadas arriba. Al ordenar repuestos, suministre la información siguiente:

1. Modelo #
2. Parte número (ver PARTE# en la gráfica)
3. Descripción de la parte
4. Cantidad de repuestos que necesita.

Instrucciones de ensamblaje

PRECAUCIÓN: Si bien una sola persona puede armar esta parrilla, pida ayuda a otra persona al manipular algunas de las partes más grandes y pesadas.

1. Abra la tapa de la caja de empaque y saque la hoja superior de cartón. Deje la hoja de cartón sobre el suelo y úsela como superficie de trabajo para proteger el piso y las partes de la parrilla de las rayaduras.

2. Saque el material de empaque de la caja de empaque.

3. Usted puede cortar las puntas delanteras de la caja con un cuchillo para abrir el panel delantero de la caja. Esto le permitirá alzar la tapa del cabezal de la parrilla y sacar los componentes empacados dentro del cabezal.

Nota: Asegúrese de deslizar la bandeja de grasa fuera de la parte trasera del cabezal de la parrilla y de sacar todo material de empaque de la bandeja.

4. Use la lista de partes para inspeccionar si todas las partes han sido incluidas.

5. Durante el ensamblado verifique si la parrilla está dañada. No ensamble ni use la parrilla si esta aparece dañada. Si estuviese dañada o hubiesen partes faltantes al desempacar la caja de empaque, o si tiene preguntas sobre el proceso de embalaje, llame al:

Para preguntas sobre el ensamblado, llame al 1-800-913-8999 8AM – 5PM PST, de lunes a viernes.

Ensamblado del carro de la parrilla

1. Una las cuatro ruedecillas al panel inferior con 16 tornillos phillips $\frac{1}{4}$ x 15mm y 16 arandelas de bloqueo de $\frac{1}{4}$.

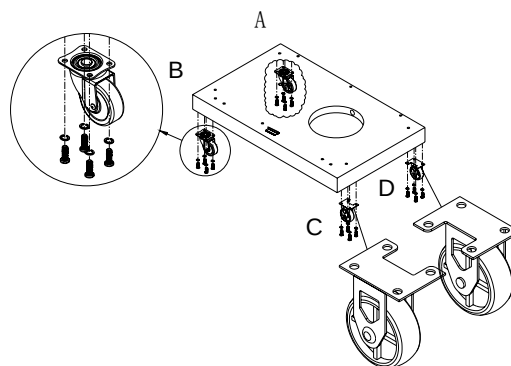
Nota: A es la rueda giratoria con freno, B es la rueda giratoria, C & D son ruedas comunes. (Ilustr. 1)

2. Una el panel izquierdo y derecho al panel inferior con 4 tornillos Phillips $\frac{1}{4}$ x 15mm y 4 arandelas de bloqueo $\frac{1}{4}$. (Ilustr. 2)

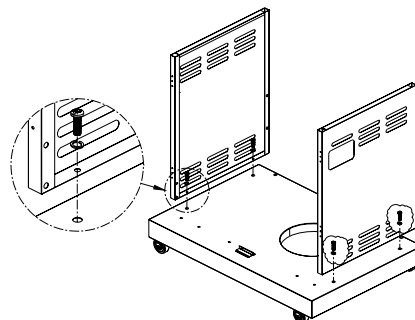
3. Una el panel trasero al panel lateral y al panel inferior con 7 tornillos Phillips $\frac{1}{4}$ x 15 y 7 arandelas de bloqueo $\frac{1}{4}$. (Ilustr. 3)

4. Una el soporte triangular izquierdo y derecho al panel lateral izquierdo y derecho y al panel inferior con 8 tornillos Phillips $\frac{5}{32}$ x 10mm y 8 arandelas de bloqueo $\frac{5}{32}$. (Ilustr. 4)

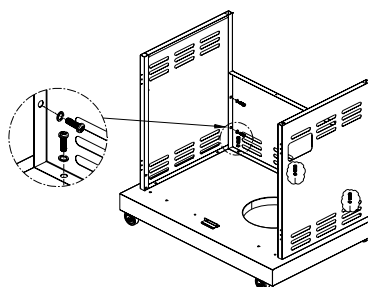
Ilustr. 1



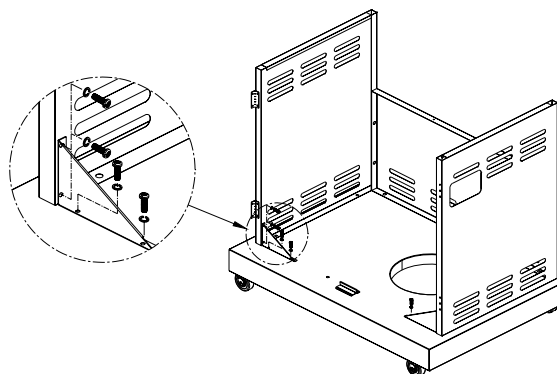
Ilustr. 2



Ilustr. 3



Ilustr. 4



5. Coloque la barrera de barra diagonal hacia el panel trasero e inferior con 2 tornillos Phillips 5/32 * 10mm y 2 arandelas de bloqueo 5/32. (Ilustr. 5)

6. Una las manijas de las puertas usando 4 tornillos de cabeza Phillips 5/32 x 10mm. (Ilustr. 6)

7. Coloque las puertas al panel izquierdo y derecho con 12 tornillos de cabeza de bloqueo 5 / 32 * 10. (Ilustr.7)

Instalación del Cabezal de la parrilla

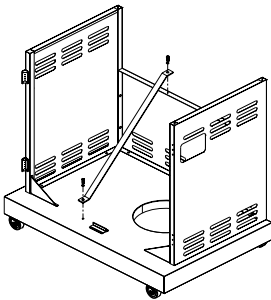
1. Asegúrese que las puertas del carro de la parrilla estén cerradas para así estabilizar el carro. Saque el cabezal de la parrilla de la caja. Colóquela en el carro desde arriba, como se ve en ilustr. 8.

PRECAUCIÓN: El cabezal de la parrilla es pesado. Para evitar posibles lesiones, solicite la ayuda de una persona que le ayude. También asegúrese que las puertas permanezcan cerradas cuando coloque el cabezal en el carro. NO abra las puertas de la parrilla antes que el cabezal de la parrilla esté firmemente montado sobre el carro.

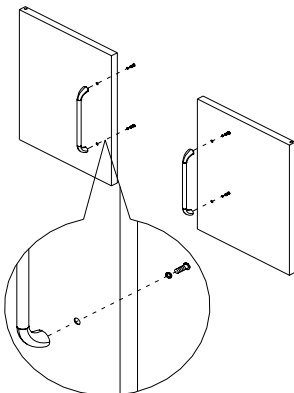
2. Alinee los agujeros del cabezal de la parrilla con los agujeros de los tornillos del carro

3. Desde la parte delantera y trasera del carro, una el cabezal de la parrilla a los paneles izquierdo y derecho con 4 tornillos Phillips 1/4 x 15mm y 4 arandelas de bloqueo 1/4, como se indica. (Ilustr.9)

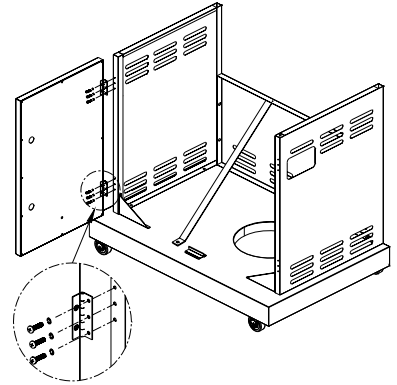
Ilustr. 5



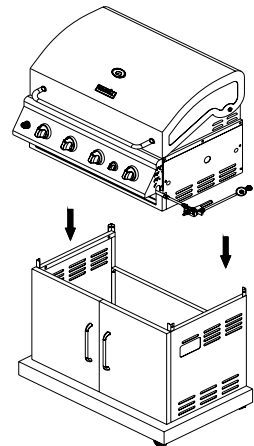
Ilustr. 6



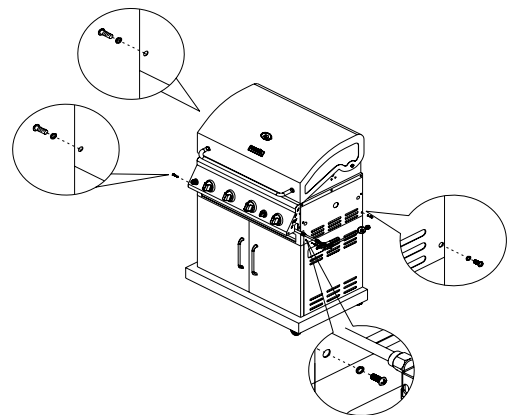
Ilustr. 7



Ilustr. 8



Ilustr. 9



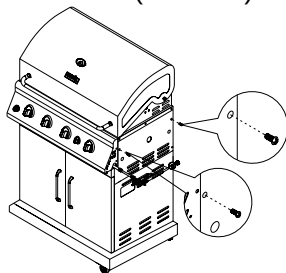
Instalación del estante lateral y el quemador lateral

1. Saque los 2 tornillos Phillips 1/4 x 10mm preinstalados del lado izquierdo del cabezal de la parrilla como se muestra. No atornille completamente; deje 1/4" para el armado del estante. (Ilustr. 10)
2. A través de los agujeros de los tornillos del quemador, cuelgue el quemador lateral sobre los dos tornillos. (Ilustr. 11)
3. Usando 3 tornillos 1/4 x 15mm con 3 arandelas de bloqueo 1/4 y 3 arandelas planas desde dentro de la caja del fogón para fijar firmemente el estante del quemador lateral a la caja del fogón. (Ilustr. 12)
4. Una el panel del control del quemador derecho al panel de control principal, usando 1 tornillo de cabeza plana 5/32 x 10mm, 1 arandela de bloqueo 1/4 y una arandela plana. (Ilustr. 12)
5. Repita los pasos 2 a 4 para instalar el estante lateral.

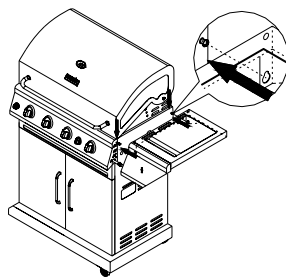
Instalación de Quemador tubular lateral & la válvula del quemador lateral

1. Retire los dos tornillos de 4 mm con arandelas de seguridad previamente colocados en la válvula. Luego, coloque el bisel en el panel de control del estante del quemador lateral. Desde abajo, inserte la válvula del quemador lateral dentro del panel de control del estante del quemador lateral y el bisel. Alinee los orificios del bisel con los orificios de la válvula y adhiera con dos tornillos de 4 mm. Los dos tornillos sujetan el bisel, el panel de control, y la válvula, como se muestra en la Ilustr. 13A.
2. Abra la tapa del quemador lateral y coloque el quemador tubular lateral a través de la abertura. Coloque el tubo del quemador tubular lateral sobre la válvula de gas del quemador lateral y asegúrese de que la válvula de gas del quemador lateral esté dentro del tubo del quemador lateral. Luego, con dos tornillos de cabeza ovalada de 5/32 in. x 10 mm y dos arandelas de seguridad de 5/32 in., desde abajo, fije el quemador lateral al estante del quemador lateral, como se muestra en la Ilustr. 13B.
3. Inserte la perilla de control del quemador lateral en el vástago de la válvula y apriétela con una llave Allen, como se muestra en la Ilustr. 14
4. Enchufe el cable de encendido en el electrodo que está bajo el quemador lateral. (Ilustr. 15)

Ilustr. 10

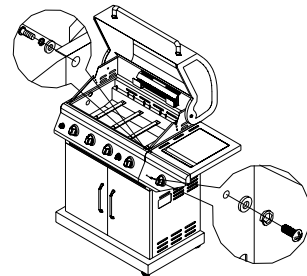


Ilustr. 11



Ilustr. 12

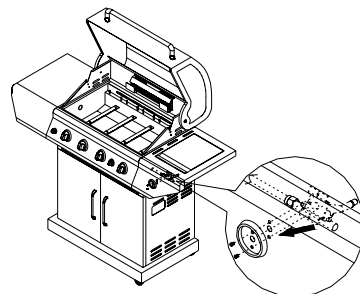
6 un.: 1/4 x 15mm



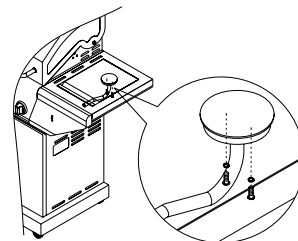
2 un.: 5/32 X 10mm

Ilustr. 13

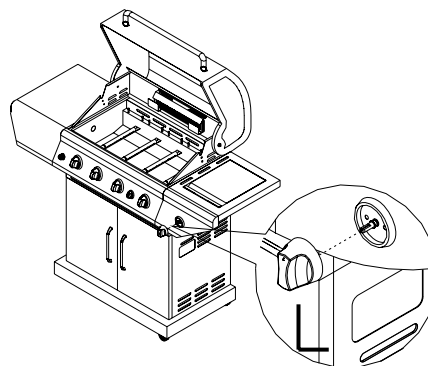
A



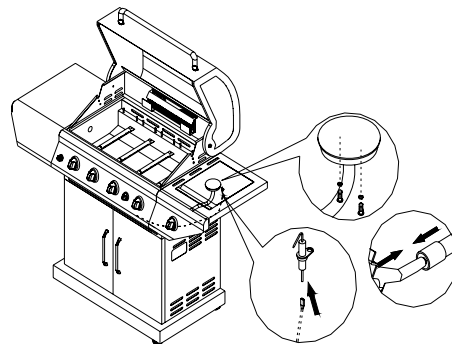
B



Ilustr. 14



Ilustr. 15



Instalación de la batería

1. Afloje la cubierta de la batería del encendido. (Se encuentra a la izquierda del panel de control)
2. Inserte la batería en la caja de encendido con el lado positivo mirando hacia afuera.
3. Coloque nuevamente el casco de la batería de encendido después de haber instalado la batería. (Ilustr. 16)

Una vez que haya terminado de armar la parrilla, asegúrese que todos los tornillos y tuercas estén firmes.

Instalación del vaso para grasa

Una el escudo térmico de la bandeja de grasa a la bandeja de grasa usando 2 tornillos Phillips 5/32 x10mm, 2a Phillips y (2) 5 / 32 arandelas y (2) 5 / 32 arandelas planas. (Ilustr.17)

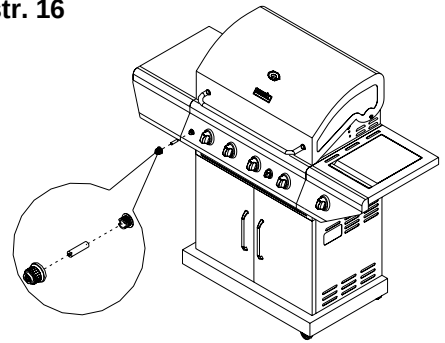
Desde la parte trasera de la parrilla, retire la bandeja de grasa, elimine los materiales de embalaje, luego inserte el vaso para grasa como se muestra (Fig. 18). Empuje la bandeja para grasa nuevamente en la parrilla.

Instalación de los componentes de cocción

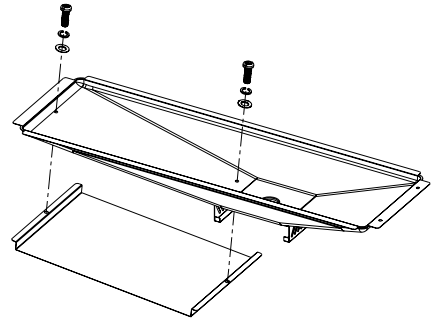
Importante: Antes de usar la parrilla por primera vez, lave las rejillas de cocción y el anaquel de cocción con agua jabonosa caliente. Escurra y seque cuidadosamente. Unte regularmente con aceite de cocción. Después de finalizar la cocción, gire la perilla a la posición HIGH durante 3 a 5 minutos para quemar la grasa o los residuos de comida.

1. Instale los difusores de calor sobre el quemador. Los agujeros en los rincones de los difusores queden unidos firmemente a las clavijas de la parte inferior del fogón. Asegúrese que el escudo térmico del cabezal de la parrilla esté correctamente insertado en las ranuras. Si la parrilla ha sido empacada con cinta de pegar, saque la cinta antes de usarla.
2. Espacie de modo parejo las rejillas de cocción en el anaquel que está sobre los difusores de calor. (Ilustr. 19)
3. Inserte las patas del anaquel de calentamiento en los agujeros de la parte superior de los paneles laterales del tazón de la parrilla. (Ilustr. 19)

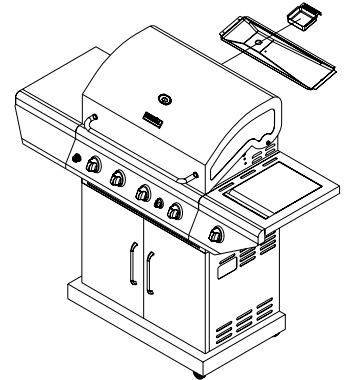
Ilustr. 16



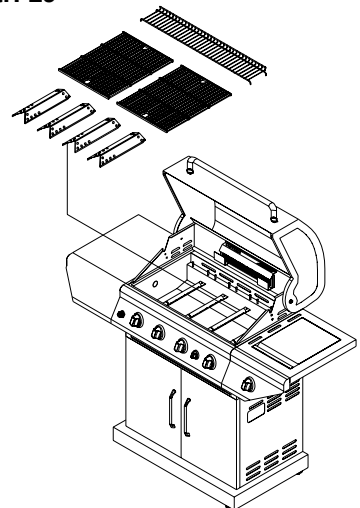
Ilustr. 17



Ilustr. 18



Ilustr. 19



Conexión del Tanque de gas de PL a la parrilla de PL

1. Saque el tornillo en el perno del tanque y saque la arandela. Inserte el perno del tanque desde la parte trasera de la parrilla e instale nuevamente el conjunto de arandela y tornillo. A partir de la parte trasera del carro, coloque el anillo del pie del tanque de 20 lb en el agujero del panel inferior. Asegúrese de que la válvula del tanque esté en posición "OFF". Use el perno del tanque para asegurar el tanque en una posición fija (Ilustr.20).

2. Inspeccione la válvula del tanque para asegurar que tenga las roscas externas adecuadas para encajar el conjunto suministrado de manguera y regulador.

3. Asegúrese de todas las válvulas de los quemadores estén en posición OFF.

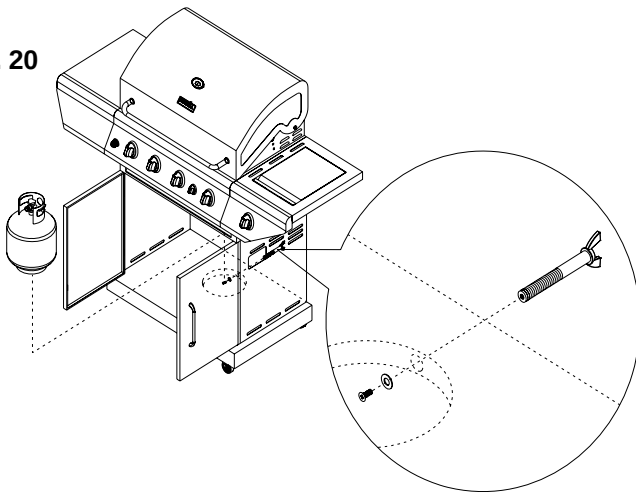
4. Inspeccione las salidas de conexiones de las válvulas, y el conjunto del regulador. Inspeccione si hay daños o basura. Saque toda basura. Verifique si la manguera está dañada. No use nunca equipos dañados o enchufados.

5. Al conectar el conjunto de regulador y manguera a la válvula del tanque, ajuste manualmente la tuerca rápida de acople en sentido horario hasta que se detenga (Ilustr.21) No use una llave para ajustarla, ya que esta podría dañar la tuerca rápida de acople y crear condiciones peligrosas.

6. Abra completamente la válvula del tanque (en sentido antihorario). Use una solución de agua jabonosa para inspeccionar en todas las conexiones si hay fugas antes de intentar encender la parrilla. Si se encuentra una pérdida, cierre la válvula del tanque y no use la parrilla hasta que la fuga sea reparada.

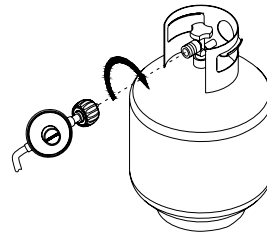
PRECAUCIÓN: Cierre el suministro de gas licuado en el cilindro cuando la unidad no esté en uso.

Ilustr. 20



Ilustr. 21

Conexión del regulador



¡Felicitaciones!

Su parrilla a gas está lista para su uso. Antes del primer uso y al comienzo de cada temporada (y cada vez que cambie el tanque de gas de PL):

1. Lea todas las instrucciones de seguridad, encendido y uso atentamente.
2. Inspeccione los orificios de la válvula de gas, los tubos de los quemadores y las salidas de los quemadores para ver si existen obstrucciones.
3. Realice una inspección de fugas según las instrucciones que se encuentran en esta página del manual.

Inspección de fugas de gas de PL

No haga nunca esta prueba con una llama. Antes del primer uso, al comienzo de cada temporada, o cada vez que cambie su tanque de gas de PL verifique si existen fugas.

1. Haga una solución suave de jabón/agua al 50/50.
2. Gire las perillas de control a la posición APAGADO, luego gire hasta ENCENDIDO en el tanque de suministro.
3. Aplique la solución jabonosa con un pincel limpio a todas las conexiones de gas. Ver abajo. Si aparecen burbujas en la solución las conexiones no están bien selladas. Inspeccione cada conexión y ajuste o repare según sea necesario.



4. Si tiene una fuga de gas que no puede reparar, cierre el suministro de gas en su fuente, desconecte la cañería de gas de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 o a su vendedor de gas para pedir ayuda.
 5. Aplique también la solución jabonosa a las suturas del tanque. Ver abajo. Si aparecen burbujas, cierre el tanque y no lo use ni lo mueva. Contacte un proveedor de gas PL o a los bomberos para pedir ayuda.
- Inspección de fugas de gas del tanque



Instrucciones de encendido de la parrilla

Instrucciones de encendido de la parrilla para los quemadores principales

1. No fume mientras enciende la parrilla o inspecciona las conexiones de suministro de gas.
2. Asegúrese de que el tanque de gas de PL esté lo suficientemente lleno.
3. Asegúrese que todas las conexiones de gas estén ajustadas seguramente.
4. Abra el suministro de gas.
5. Abra la tapa principal de la parrilla y la tapa del quemador lateral.
6. Pulse y gire la perilla del quemador principal lentamente hasta ENCENDER/ALTO y al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el quemador.



ADVERTENCIA

Si no abre la tapa de la parrilla durante el procedimiento de encendido podría causarse un fuego o explosión que cause lesiones serias, la muerte o daños a la propiedad.



7. Para encender los otros quemadores, gire la perilla correspondiente hasta ENCENDER/ALTO. Al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el quemador. Ajuste las perillas hasta la posición deseada.
8. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla a la posición APAGADO. Cierre el tanque de PL (APAGADO) y espere 5 minutos para que el gas se disipe. Luego, abra el suministro de gas (ENCENDIDO) y repita el paso 6.
9. Si el quemador no se enciende, ver Encendido con fósforo y "Si la parrilla todavía no se enciende" en la página siguiente.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL QUEMADOR DE ROTISERIE

1. Abra la tapa durante el encendido.
2. Empuje y gire el botón de asador a ENCENDER/ENCENDIDO, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador.
3. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla hasta la posición APAGADO, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
4. Importante: Cuando use el Quemador de rotisserie, no use los quemadores principales.
5. Si el quemador todavía no se enciende, vea la sección "Encendido con Fósforo", y la sección "Si la parrilla sigue sin encenderse" en la página siguiente.

USO DEL QUEMADOR LATERAL

Inspeccione la manguera de suministro de gas antes de abrir el gas (ENCENDIDO). Si hay muestras de cortes, desgaste o raspadura, debe ser remplazada antes de usarse. No use el quemador lateral si siente olor a gas. **ADVERTENCIA: Al encender el quemador, mantenga siempre su rostro y su cuerpo lo más alejados posible de éste.**

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DE LA PARRILLA PARA EL QUEMADOR LATERAL

1. Abra completamente la tapa del quemador lateral.
2. Empuje y gire la perilla del quemador lateral hasta la posición ENCENDER/ALTO. Empuje y mantenga el botón de encendido electrónico durante 3 a 5 segundos para encender el quemador.
3. Si el quemador no se enciende después de 5 segundos, gire la perilla de control a APAGADO. Luego gire hasta la posición "APAGADO" en el tanque de PL y espere 5 minutos hasta que el gas se disipe. Gire el gas hasta la posición ENCENDIDO y repita el paso 2.
4. Si el quemador no se enciende, ver Encendido con fósforo y "Si la parrilla todavía no se enciende" en la página siguiente.





ADVERTENCIA

No se incline **nunca** sobre el área de cocción de la parrilla mientras que la enciende. Mantenga su rostro y su cuerpo a una distancia segura (al menos 18 pulgadas) desde la superficie de la rejilla de cocción cuando encienda con fósforo.

Encendido manual de la parrilla con un fósforo

1. Tome la varita de encendido manual
2. Inserte un fósforo en la vara de encendido.
3. Siga los pasos 1 a 5 del Procedimiento Básico de Encendido.
4. Encienda el fósforo y extienda la vara de encendido sobre la superficie de la rejilla de cocción.
5. Gire la perilla de control a la posición ALTO para liberar el gas. El quemador debe encenderse inmediatamente.



ADVERTENCIA

Si hay una llamarada en o alrededor de los tubos del quemador, siga las instrucciones de abajo. La no observación de las instrucciones indicadas puede resultar en un incendio o explosión que podrían causar serios daños personales, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre completamente el suministro de gas a la parrilla a gas.
- Gire las perillas de control a la posición APAGADO.
- Apague cualquier llama con un extintor adecuado.
- Abra la cubierta de la parrilla.
- Una vez que la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos de los quemadores y los quemadores siguiendo las instrucciones que se hallan en la página 15.

Si la parrilla todavía no se enciende

1. Inspeccione el suministro de gas y las conexiones para ver si hay pérdidas. Verifique si todas las conexiones de cables están firmes.

2. Repita el procedimiento básico de encendido. Si su parrilla todavía no funciona, cierre el gas en la fuente, gire las perillas de control hasta la posición APAGADO, y luego verifique los siguientes:

- Mala alineación de los tubos de los quemadores sobre los orificios

Corrección: Posicione nuevamente los tubos de los quemadores sobre los orificios

- Obstrucción en el tubo de gas

Corrección: Quite la línea de gas de la parrilla. ¡No fume! Abra el suministro de gas por un segundo para soplar cualquier obstrucción en la línea de gas. Cierre el suministro de gas en la fuente y reconecte la línea de gas a la parrilla.

- Orificio taponado

Corrección: Saque los quemadores de la parrilla, levante cada quemador con cuidado, lejos del orificio de la válvula de gas. Saque el orificio de la válvula de gas y limpie con cuidado cada obstrucción con un alambre fino. Instale nuevamente todos los orificios, quemadores y componentes de cocción.

3. Si sospecha que hay una obstrucción en las válvulas de gas, llame al servicio de reparaciones al 1-800-913-8999.

4. Si la parrilla todavía no se enciende, puede que necesite purgar el aire de la cañería de gas o reiniciar el dispositivo de regulación del exceso de flujo de gas.

Nota: Este procedimiento de purgado debe hacerse a cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas de PL a la parrilla.

Para purgar el aire de su línea de gas y/o reiniciar el dispositivo regulador de flujo de exceso de gas:

- Gire la perilla de control a la posición APAGADO.
- Cierre el gas en la válvula del tanque.
- Desconecte el regulador del tanque de gas de PL.
- Deje la unidad sola durante 5 minutos.
- Reconecte el regulador al tanque de gas de PL.
- Gire la válvula del gas lentamente hasta la posición $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Gire las perillas hasta la posición APAGADO. Pulse y gire cualquier perilla de control hasta la posición ALTO.
- Gire las perillas de control hasta la posición ALTO hasta que todos los quemadores se enciendan
- Puede comenzar a usar la parrilla

5. Si ha hecho todas las inspecciones o correcciones y todavía tiene preguntas sobre cómo usar su parrilla a gas, llame a la **Línea de Asistencia para Servicio al Cliente 8am - 5pm PST, de lunes a viernes al 1-800-913-8999**

Cleaning and Maintenance

Para asegurar que la unidad funcione bien, sugerimos la limpieza y mantenimiento.

Limpieza de las parrillas de cocción

Sugerimos que lave las rejillas de cocción con un jabón suave en una solución de agua caliente. Use un paño de limpieza o un cepillo suave para limpiar las rejillas de cocción.

Limpieza de los difusores de calor

Lave periódicamente los moderadores de llama con una solución de jabón y agua caliente. Use un cepillo suave para quitar residuos que se hayan pegado muy firmemente. Los difusores de calor deben estar secos antes de reinstalarlos.

Limpieza de la bandeja para grasa

La bandeja para grasa debe vaciarse y limpiarse periódicamente y lavarse con una solución suave de detergente y agua caliente. Puede colocarse una pequeña cantidad de arena o arena para gatos en la parte inferior de la bandeja de grasa para absorber la grasa. Compruebe la bandeja de grasa con frecuencia, no permita que el exceso de grasa se acumule y desborde de la bandeja de grasa.

Limpieza anual del interior de la parrilla

El quemado de los restos de la parrilla hará que esté lista para el siguiente uso. Sin embargo, déle una vez por año a toda la parrilla una limpieza total para mantenerla en condiciones de uso óptimas. Siga estos pasos.

1. Asegúrese de todas las válvulas de los quemadores estén en posición APAGADO.
2. Cierre la válvula del tanque de gas de PL a la posición APAGADO.
3. Separe el conjunto de manguera y regulador de gas de PL de su parrilla a gas. Inspeccione si hay daños y remplace si es necesario con el número de repuesto del fabricante que se encuentra en la lista de partes.
4. Saque y limpie los difusores de calor, las rejillas de cocción y los quemadores de la parrilla.
5. Cubra cada orificio de válvula de gas con papel de aluminio.
6. Cepille la parte interior y el fondo de la parrilla con un cepillo de nylon, y lave con una solución de jabón suave y agua tibia. Enjuague minuciosamente y deje secar.
7. Retire el papel de aluminio, a continuación, vuelva a instalar difusores de calor, y las rejillas de cocción.
8. Reconecte a la fuente de gas y observe si la llama del quemador funciona correctamente.

Limpieza de la superficie exterior

•Le sugerimos limpiar su parrilla con una solución de jabón suave y agua caliente. Puede usar un paño de limpieza o una esponja para este proceso. No use abrasivos o un cepillo que puede remover la terminación durante el proceso de limpieza.

Limpieza de las superficies exteriores de acero inoxidable:

•La intemperie y el calor fuerte pueden causar que las superficies exteriores en inoxidable tomen un color amarronado. Los aceites de máquinas usados en el proceso de manufacturación del acero inoxidable también pueden causar este color amarronado. Use un limpiador de acero inoxidable para limpiar las superficies de acero inoxidable de su parrilla. No use nunca limpiadores abrasivos o cepillo de fregar ya que éstos podrían rayar y dañar la parrilla.

Limpieza de Tubos y Salidas de Quemadores

Para disminuir las posibilidades de llamaradas, siga el procedimiento indicado abajo al menos una vez por mes a fines del verano o comienzos del otoño, cuando las arañas están más activas o cuando su parrilla no haya sido usada por un periodo de tiempo.

1. Cierre todas las válvulas y la válvula del tanque de gas a la posición APAGADO.
 2. Separe el conjunto del regulador de gas de PL de la parrilla a gas.
 3. Saque la rejilla de cocción, los difusores de calor, y la bandeja de grasa de la parrilla.
 4. Saque los tornillos de la parte inferior de cada quemador y levante los quemadores y aléjelos del orificio de la válvula del gas.
 5. Con un alambre doblado en forma de gancho, una manguera de aire o un cepillo para botellas, páselos por el tubo del quemador y adentro varias veces para sacar la basura.
 6. Coloque nuevamente los quemadores como se muestra en la ilustración de abajo.
- Step 1. Ubique el quemador en el orificio.
Paso 2. Asegure el quemador principal en la pared trasera del fogón con 2 tornillos.



ADVERTENCIA

La ubicación del tubo del quemador con respecto al orificio es vital para un uso seguro. Inspeccione para asegurarse que el orificio esté adentro del tubo del quemador antes de usar la parrilla a gas. Si el tubo del quemador no encaja sobre el orificio de la válvula, el encendido del quemador puede causar una explosión y un incendio.

No importa qué procedimiento de limpieza use para el quemador, le recomendamos que siga todos los pasos siguientes para ayudar a prolongar la vida del quemador.

1. Use un paño de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie externa de cada quemador hasta que quede sin restos de comida o suciedad.
2. Limpie los orificios tapados con un alambre duro, por ej. un sujetapapeles abierto.

3. Verifique si hay daños (rajaduras o agujeros) en los quemadores. Si estos existieran, pida e instale uno nuevo. Después de la instalación asegúrese que los orificios de la válvula de gas estén ubicados correctamente dentro de las puntas de los tubos del quemador.



ADVERTENCIA

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

Solución a problemas básicos

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona de modo apropiado, use la lista de inspección siguiente antes de llamar al servicio.

Debe inspeccionar el quemador al menos una vez por año, o inmediatamente después que ocurra una de las condiciones siguientes:

PROBLEMAS	¿QUÉ HACER?
La parrilla no se enciende cuando se gira la perilla de control a la posición ON.	Inspeccione si el gas de PL está vacío.
	Limpie los cables y/o el electrodo frotando alcohol y un pedazo de algodón limpio.
	Limpie con paño seco.
	Asegúrese que el cable esté conectado al juego del electrodo.
	¿Los otros quemadores funcionan?
La llama del quemador es amarilla o naranja y hay olor a gas.	Verifique si los otros quemadores funcionan. Si funcionan, inspeccione el orificio del gas en el quemador que está funcionando mal para ver si hay alguna
	Lea "Limpiar los tubos de quemadores y las salidas de los quemadores" en pág. 15. Si el problema todavía existe, llamar al 1-800-913-8999.
El calor es muy bajo y la perilla está en ALTO	¿Está la manguera de gas doblada o retorcida?
	¿La parrilla está en un área sucia?
	¿El suministro de gas disponible es el adecuado?
	Si hay sólo un quemador bajo, asegúrese que el orificio y el quemador estén limpios.
	¿El suministro de gas o la presión de gas son bajos?

Instrucciones para la Cocción



ADVERTENCIA

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

Quemado de la parrilla

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

Temperaturas de Cocción

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

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

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

Cocción directa

El método de cocción directa puede ser usado con las rejillas de cocción suministradas y la comida colocada directamente sobre los quemadores encendidos de la parrilla. **La cocción directa requiere que la tapa de la parrilla esté abierta.** El método es ideal para el chamuscado y siempre que quiera asar carnes, aves o pescados con llamas vivas. Esta manera también es ideal para la fritura en abundante aceite y para el ahumado, ya que éstos requieren un calor directo.



ADVERTENCIA

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

Cocción indirecta

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

Llamaradas

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



PRECAUCIÓN

Para evitar los daños en los quemadores adyacentes, la protección contra calor de la caja del fogón debe insertarse firmemente en su lugar cuando se use un Quemador asador.

Carta para hacer asados

ADVERTENCIA: Para garantizar que son seguros para comer, los alimentos deben cocinarse a las temperaturas mínimas interiores que se enumeran en el cuadro siguiente

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

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