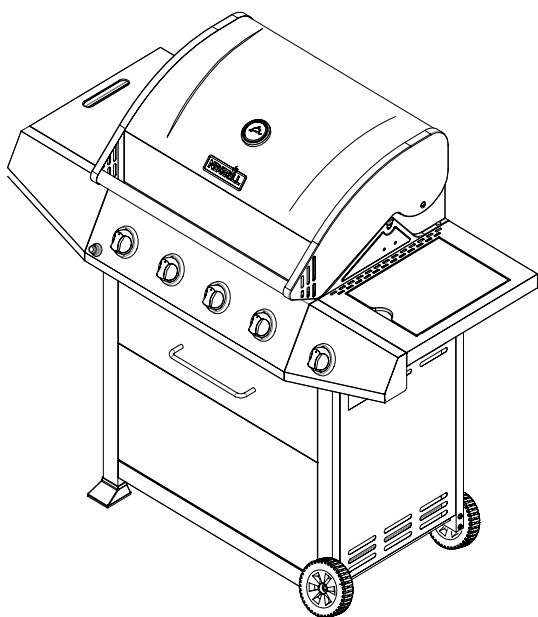


Armado & Instrucciones de uso



Parrilla de gas propano líquido



- Partes
- Armado
- Normas de seguridad
- Uso y cuidado
- Localización y resolución de problemas



ADVERTENCIA:

Lea el presente manual del usuario detenidamente y asegúrese de que su parrilla a gas esté armada e instalada correctamente y que se encuentre en buenas condiciones. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves y/o daño de la propiedad. La parrilla a gas fue sólo diseñada para un uso externo y no debe instalarse dentro o sobre vehículos o barcos con fines recreacionales.

Aviso para el instalador

Déjele el presente Manual del Usuario al cliente luego de haber entregado y/o instalado el producto.

Aviso al consumidor

Mantenga este Manual del Usuario en un lugar apropiado para cualquier consulta futura.

Línea telefónica de Servicio al Cliente:

Para solicitar repuestos, comuníquese al:
1-800-913-8999

MFG N° : 720-0719BL

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula cilíndrica se haya acoplado correctamente con el dispositivo de conexión ubicado en la entrada del regulador de presión.

Nexgrill Industries, INC.
5270 Edison Ave. Chino, CA 91710

Tabla de Contenidos

Garantía.....	2
Precauciones de seguridad.....	3-6
Listado del contenido del paquete.....	6-7
Partes duras del paquete.....	8
Preparación.....	8
Instrucciones de armado.....	9-17
Instrucciones de encendido.....	17-19
Limpieza y mantenimiento.....	20-21
Localización y resolución de problemas.....	22
Instrucciones de cocción.....	23
Cuadro de cocción.....	24
Diagrama de las partes.....	25
Lista de las partes.....	26

Garantía de la Parrilla Nexgrill

Garantía de un año de la Parrilla Nexgrill

En caso de que esta parrilla presentara fallas debido a materiales o mano de obra defectuosos dentro del periodo de un año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-913-8999 para obtener repuestos o para especificar cualquier material defectuoso.

Garantía limitada por tres años de los macheros de acero inoxidable

A partir de la fecha de compra y durante tres años, todos los quemadores de acero inoxidable que se oxiden se reemplazarán sin costo alguno. Luego de transcurrido un año a partir de la fecha de compra, deberá abonar la mano de obra si desea que instalen el producto por usted.

Ninguna garantía cubre las baterías del encendedor y la pérdida de pintura de las piezas de la parrilla, la pérdida de color o el óxido, ya sea que se trate de piezas prescindibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del periodo de garantía o debido a condiciones que pueden surgir del uso normal del producto, de un accidente o del mantenimiento incorrecto.

Toda cobertura de la garantía quedará sin efecto en caso de que esta parrilla se utilice con fines comerciales o de alquiler.

Toda cobertura por garantía se aplica únicamente si esta parrilla se utiliza dentro de los Estados Unidos.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos y es posible que goce de otros derechos que varían en los diversos estados.

Nexgrill Industries, INC.

5270 Edison Ave. Chino, CA 91710

Precauciones



ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría llevar a un incendio o una explosión que pudiera causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.



ADVERTENCIA

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

En caso de que usted huela gas:

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

Códigos de instalación de la parrilla

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

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

Precauciones

El tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla es de aproximadamente 12 pulgadas de diámetro por 18 pulgadas y media de alto. **Debe usar un tanque de gas OPD que brinda un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga.**

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

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

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

Colocación correcta y espacio libre de la parrilla

Jamás utilice la parrilla a gas en un garaje, porche, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado.

La parrilla a gas debe utilizarse **sólo al aire libre**, al menos a 24 pulgadas de la parte trasera y lateral de cualquier superficie combustible. La parrilla a gas no debe utilizarse en una construcción combustible elevada. No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas.

- No instale esta parrilla de gas para exteriores en o sobre vehículos recreativos o botes.
- Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra la parrilla a gas para exteriores.
- No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación. Controle esto cada vez que vaya a utilizar la parrilla
- **Nunca** conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla de gas. El ensamble del regulador de gas que viene con su parrilla a gas está adaptado para que tenga una presión de salida de una columna de agua (W.C.) de 11" para la conexión a un tanque de gas LP.
- Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que viene con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano de confianza, haga que le practiquen una inspección ocular y lo dejen en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Nunca llene el tanque superando el 80 por ciento de la capacidad. El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP en una posición vertical.
- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de esta parrilla a gas.

- No exponga el tanque de gas LP a un calor excesivo.
- Nunca almacene en un ambiente cerrado un tanque de gas LP. Si usted guarda su parrilla a gas en el garaje o en otro lugar cerrado, **siempre** desconecte el tanque de gas LP en primer término y guárdelo afuera en un lugar seguro.



Siempre mantenga el cilindro LP a 90° (en posición vertical) para así facilitar la eliminación del vapor.

- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la válvula mencionada. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.
- Los tanques de gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. Los tanques de gas LP desconectados no deben guardarse en viviendas, garajes o en cualquier otro lugar cerrado.
- Cuando su parrilla de gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que se use la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar la parrilla nuevamente.
- Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de superficies calientes de la parrilla y que recolecten grasa. • Evite que la manguera se retuerza. Haga una inspección visual de la manguera con anterioridad cada vez que utilice la parrilla para detectar cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera está dañada, no use la parrilla a gas. Comuníquese con el 1-800-913-8999 para obtener una manguera de repuesto.
- **Nunca** encienda su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de controlar a fin de asegurarse si los tubos de los mecheros están colocados por completo en los orificios de las válvulas de gas.
- **Nunca** permita que los niños operen la parrilla.



ADVERTENCIA

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

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

NOTA: El flujo normal de gas que circula por el ensamble del regulador y la manguera puede provocar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con el funcionamiento de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla. Para obtener ayuda sobre este procedimiento, diríjase a la página 18, o comuníquese con el Centro de Información de Parrillas al 1-800-913-8999.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

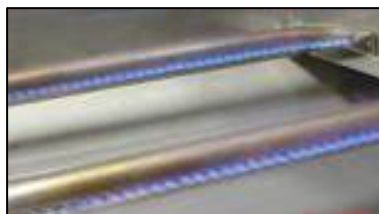
PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o cuando está guardada. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, lo que podría hacer que se quemen los tubos de los mecheros y áreas circundantes. Este tipo de incendio se lo conoce como "FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de uso riesgosas para el usuario.

Aunque un tubo de un mechero obstruido no es la única causa que provoca un "FOGONAZO", esta es la más común.

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

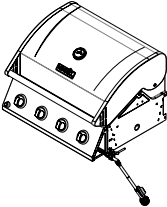
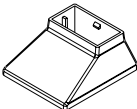
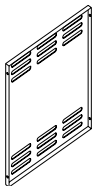
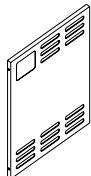
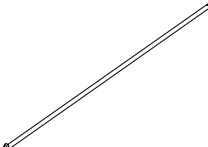
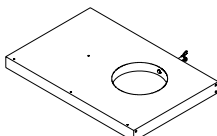
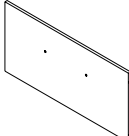
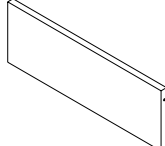
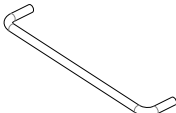
Consulte la sección Limpieza de Tubos y Puertos de los Mecheros en la página 21.

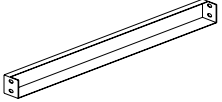
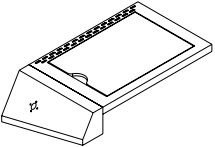
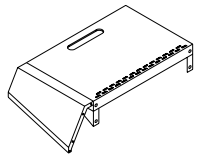
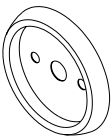
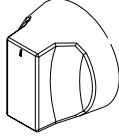
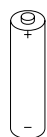
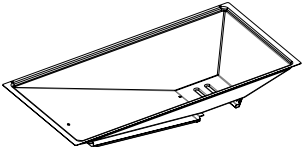
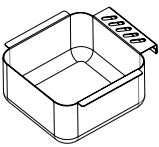
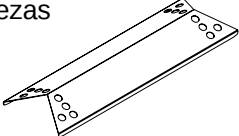
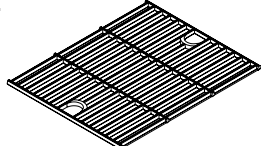
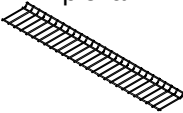
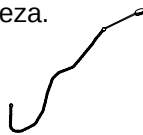
Control de las llamas de los mecheros



Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la foto. Si no se ven así, diríjase a la parte de "Limpieza tubos y puertos de los mecheros" en la página 21 de este manual.

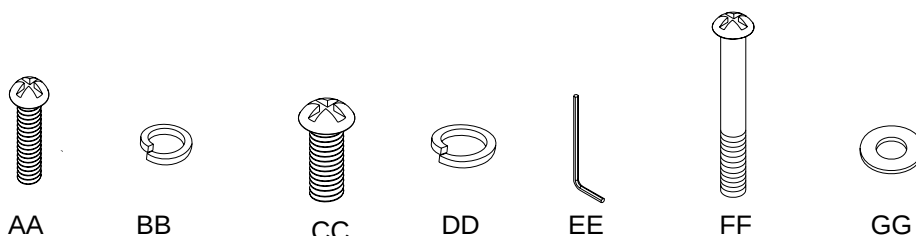
LISTADO DEL CONTENIDO DEL PAQUETE

A. Fogón-----1 pieza. 	B. Pata delantera izquierda del carro ----- 1 pieza. 	C. Pata trasera izquierda del carro ----- 1 pieza. 
D. Base de la pata del carro---.2 piezas. 	E. Panel lateral izquierdo ---1 pieza. 	F. Abrazadera izquierda del carro ----- 1 pieza. 
G. Pata delantera derecha del carro ----- 1 pieza. 	H. Pata trasera derecha del carro ----- 1 pieza. 	I. Panel lateral derecho ---1 pieza. 
J. Abrazadera derecha del carro ---- - 1 pieza. 	K. Eje de la rueda ----- 1 pieza 	L. Rueda -----2 piezas. 
M. Panel inferior-----1 pieza 	N. Barra de protección del tanque de gas --- 1 pieza. 	O. Panel delantero A ----1 pieza 
P. Panel delantero B ----1 pieza. 	Q. Toallero ---- 1 pieza. 	R. Casquillo antifricción ----- 1 pieza. 

S. Armazón trasero del carro ----- 1 pieza. 	T. Armazón de ensamble para el embudo del mechero lateral con el panel de control del mechero lateral -----1 pieza. 	U. Estante lateral izquierdo con el panel delantero del estante lateral-----1 pieza. 
V. Bisel-----1 pieza 	W. Perilla de control-----1 pieza 	X.. Batería alcalina tamaño "AA" de 1,5 voltios-----1 pieza 
Y. Bandeja para grasa --- 1 pieza 	Z. Contenedor de grasa ----- --1 pieza 	ZA. Domador de llamas ----- 4 piezas 
ZB. Rejilla de cocción-----2 piezas. 	ZC. Plataforma de calentamiento-----1 pieza 	ZD. Varilla de encendido manual ----- 1 pieza. 

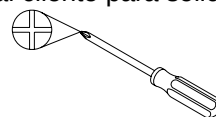
Contenidos del equipo

Equipo	Descripción	Necesario para el armado (piezas)
AA	Tornillos de cabeza redonda de 5/32 pulgadas x 8 mm	26
BB	Arandelas de seguridad de 5/32 pulgadas	26
CC	Tornillos de cabeza redonda de 1/4 pulgadas x 10 mm	18
DD	Arandelas de seguridad de 1/4 pulgadas	18
EE	Llave Allen	1
FF	Tornillos de cabeza redonda de 1/4 pulgadas x 65 mm	8
GG	Arandelas planas de 1/4 pulgadas	8

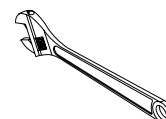


Preparación

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



Destornillador tipo Phillips



Llave inglesa

• Herramientas necesarias para el ensamblaje :

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

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

Instrucciones de ensamblaje

Desembalaje

PRECAUCIÓN: Cuento con la ayuda de alguien cuando deba tomar las partes grandes o pesadas de la parrilla.

1. Quite todos los materiales de embalaje de alrededor de la parrilla.
2. Abra la tapa del fogón y saque los envoltorios y componentes que se encuentran dentro de este.
3. Con la ayuda de alguien, levante el fogón de la caja recibida y colóquelo sobre una superficie plana protegida. Procure no dañar la manguera ni el regulador.
4. Mire la Lista de Partes para asegurarse de que cuenta con todas las piezas necesarias.
5. A medida que arme la parrilla, inspecciónela para detectar desperfectos. No ensamble ni opere la parrilla si parece estar dañada. En caso de estar dañada o de faltar partes, comuníquese con el Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.

IMPORTANTE: Al momento de armar el carro de la parrilla, diríjase a la parte de "Contenido del paquete y contenidos duros" en las páginas 6, 7 y 8.

1. Armado del carro de la parrilla

(a) Utilice 4 tornillos AA de cabeza redonda y 4 arandelas de presión BB para sujetar el panel lateral derecho (E) a la pata trasera izquierda (C) y a la pata delantera izquierda (B) del carro. Sujételos de manera tal que la superficie plana del panel lateral quede en el lado externo de la parrilla. Ver (Fig. 1).

(b) Utilice 4 tornillos CC de cabeza redonda y 4 arandelas de presión DD para sujetar la abrazadera izquierda del carro (F) a la pata delantera izquierda (B) y a la pata trasera izquierda (C) del carro. Sujete la abrazadera izquierda del carro (D) para que la cara plana quede hacia el interior del carro y el borde grueso quede hacia abajo. Ver (Fig. 2).

(c) Utilice 4 tornillos AA de cabeza redonda y 4 arandelas de presión BB para sujetar el panel lateral derecho (I) a la pata trasera derecha (H) y a la pata delantera derecha (G) del carro. Sujételos de manera tal que la superficie plana del panel lateral quede en el lado externo de la parrilla. Ver (Fig. 3).

(d) Utilice 4 tornillos CC de cabeza redonda y 4 arandelas de presión DD para sujetar la abrazadera derecha del carro (J) a la pata delantera derecha (G) y a la pata trasera derecha (H) del carro. Sujete la abrazadera derecha del carro (J) para que la cara plana quede hacia el interior del carro y el borde grueso quede hacia abajo. Ver (Fig. 4).

Fig. 1

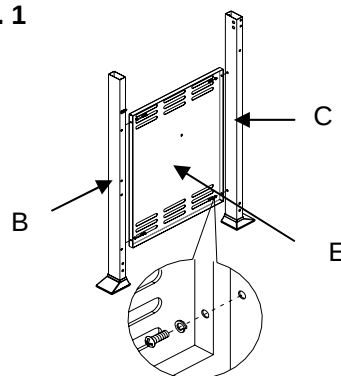


Fig. 2

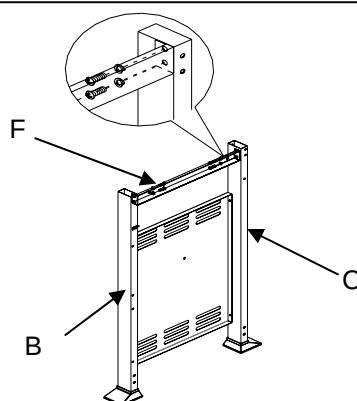


Fig. 3

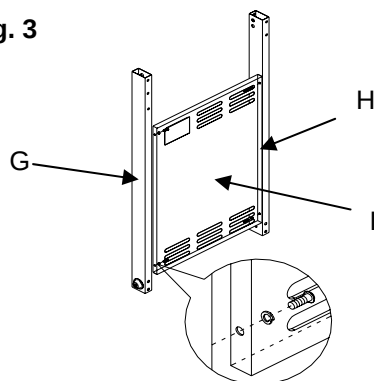
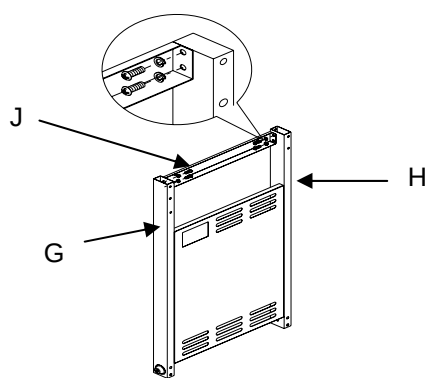


Fig. 4



2. Armado de la rueda

Quite el casquillo antifricción (R) y los tornillos de los extremos del eje de la rueda (K). Inserte el eje de la rueda (K) a través de la pata frontal derecha (G) y la pata trasera derecha del carro (H). Coloque el casquillo antifricción y la rueda (L), con la cara cónica mirando hacia la pata, en cada extremo del eje. Ajuste las ruedas al eje con los tornillos que quitó con anterioridad. Ver (Fig. 5).

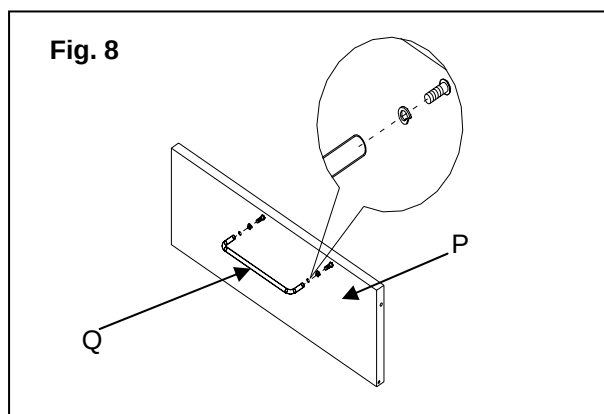
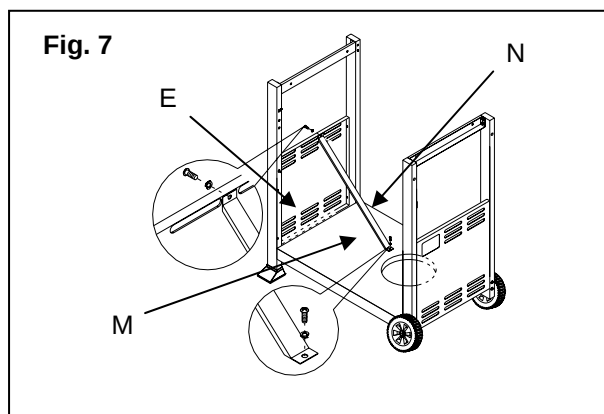
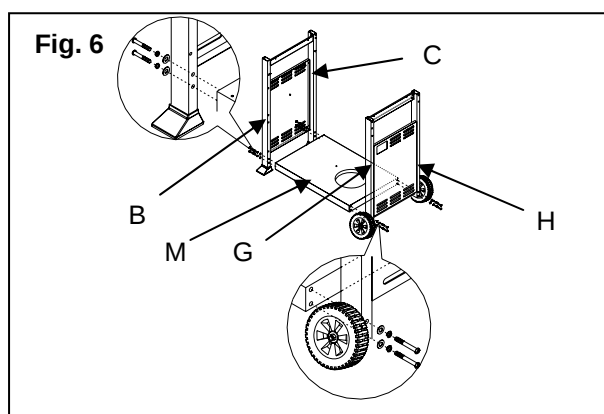
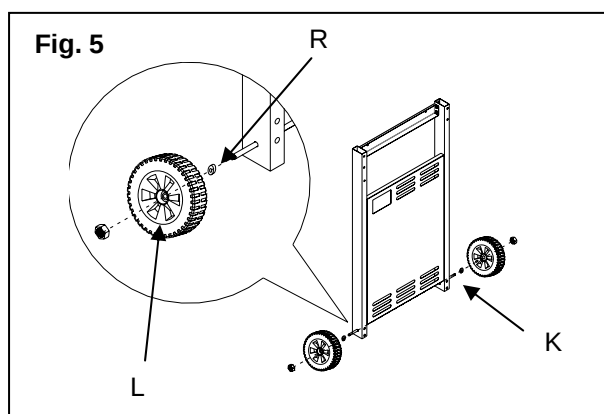
3. Armado del panel inferior

(a) Utilice 4 tornillos de cabeza redonda FF, 4 arandelas de presión DD y 4 arandelas planas GG para sujetar y ajustar fuerte la parte inferior de las patas del carro (B & C) al panel inferior (M). Ver (Fig. 6).

(b) Repita el paso 3 (a) para sujetar y apretar el panel inferior (M) a la patas derechas del carro (G & H).

4. Armado de la barra de protección para el tanque de gas

Utilice 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB para ajustar la barra de protección para el tanque de gas (N) al panel lateral izquierdo (E) y al panel inferior (M). Ver (Fig. 7).



5. Armado del panel delantero

(a) Utilice 2 tornillos AA de cabeza redonda y 2 arandelas de presión BB para sujetar la manija al panel delantero (P) (Fig 8).

(b) Utilice 4 tornillos de cabeza redonda AA y 4 arandelas de presión BB para sujetar el panel delantero A (O) a las patas delanteras izquierda (B) y derecha (G) del carro, ver (Fig. 9).

Nota: Sujete el panel lateral de manera tal que la superficie plana quede hacia el exterior de la parrilla.

(c) Utilice 4 tornillos de cabeza redonda AA y 4 arandelas de presión BB para sujetar el panel delantero B (P) a las patas delanteras izquierda (B) y derecha (G) del carro. Ver (Fig. 10)

(d) Utilice 4 tornillos AA de cabeza redonda y 4 arandelas de presión BB para sujetar el armazón trasero del carro (S) a la pata trasera izquierda (C) y a la pata trasera derecha (H) del carro. Ver (Fig. 11).

6. Ensamblaje del fogón

NOTA: Solicite la ayuda de alguien para levantar el fogón. Asegúrese de que la manguera y el regulador se encuentren fuera del carro cuando coloque el fogón.

(a) Con la ayuda de alguien, levante el fogón (A) y colóquelo con cuidado sobre el carro de la parrilla. Ver (Fig.12).

Fig. 9

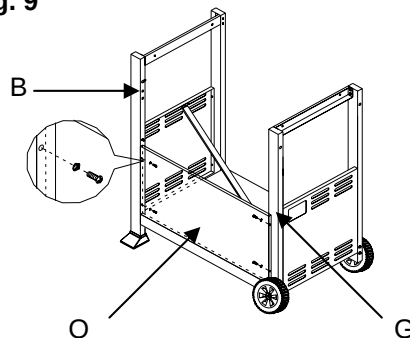


Fig. 10

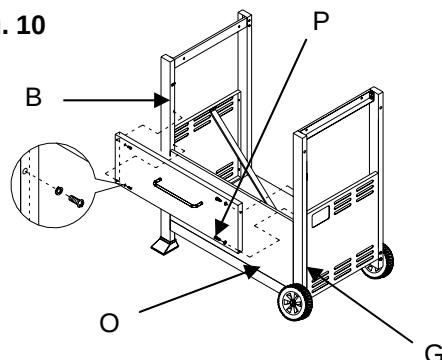


Fig. 11

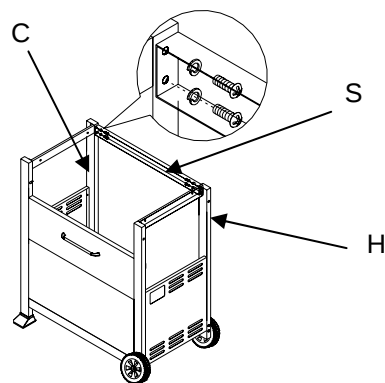
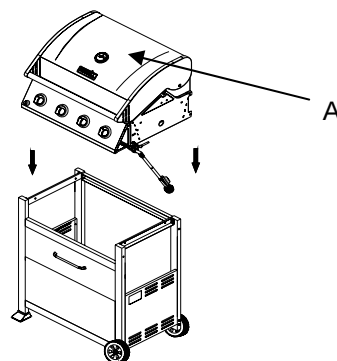


Fig. 12



(b) Levante la tapa del fogón y coloque 4 tornillos CC de cabeza redonda desde dentro del fogón para sujetar los laterales del fogón a las abrazaderas izquierda (F) y derecha (J) del carro. Levante el fogón levemente para alinear los agujeros para insertar y ajustar los tornillos. Ver (Fig. 13).

(c) Desde dentro del fogón coloque 2 tornillos CC de cabeza redonda y 2 arandelas de presión DD para sujetar las patas traseras derecha (H) e izquierda (C) del carro al fogón.

7. Ensamble de la válvula del mechero lateral

(a) Ajuste el estante del mechero lateral (T) con el lateral de la pata delantera derecha (G) y la pata trasera derecha (H) del carro con 4 tornillos AA de cabeza redonda flojos pre-instalados y 4 arandelas de presión BB. Ver (Fig. 15). Nota: En esta instancia aún no ajuste por completo los cuatro tornillos.

(b) Aliñe los agujeros del estante del mechero lateral (T) con los agujeros en el lateral del fogón y sujételos desde el interior del fogón con 2 tornillos CC de cabeza redonda y arandelas de presión DD. Ver (Fig. 16).

(c) Conecte el estante del mechero lateral del panel delantero al panel de control principal con 1 tornillo AA de cabeza redonda (AA) y 1 arandela de presión BB y 2 cabeza redonda CC. Ajuste todos los tornillos. Ver (Fig. 16).

(d) Repita los pasos (a) hasta (c) para instalar el estante lateral.

Fig.13

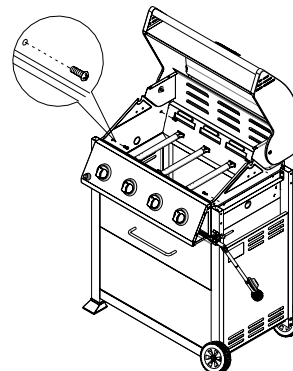


Fig.14

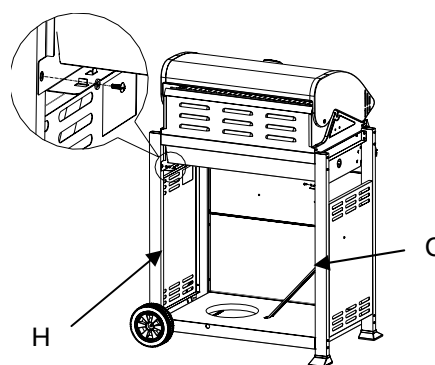


Fig.15

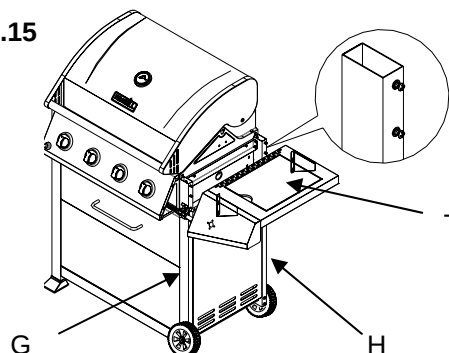
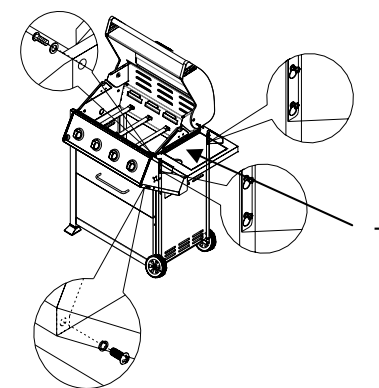


Fig.16



8. Armado de la válvula del mechero lateral

(a) Quite la rejilla del mechero lateral del estante del mechero lateral y déjela aparte. Quite los dos tornillos de cabeza tipo Phillips para colocar el mechero lateral en el estante y de esta forma hacer espacio para instalar la válvula del mechero lateral. Ver(Fig.17)

(b) Quite los dos tornillos del frente de la válvula de control del mechero lateral. Inserte el soporte del control de la válvula del mechero lateral por medio del agujero que está en el panel de control del mechero lateral. Coloque el bisel de la perilla de control del mechero lateral (V) sobre el soporte del control de la válvula del mechero lateral. Asegure el bisel al panel de control y a la válvula con los 2 tornillos que se sacaron antes. (Fig . 18A1).

(c) Inserte el tubo del mechero lateral sobre el orificio de la válvula del mechero lateral (Fig. 18B1). Use los tornillos del mechero lateral que se quitaron antes para volver a colocar el mechero lateral en el estante del mechero lateral.

(d) Empuje la perilla de control (W) en el soporte del control de la válvula y ajuste con una llave hexagonal. (Fig.19)

(e) Conecte el cable de encendido en el cable del encendedor colgándolo del electrodo que se encuentra sobre el lateral inferior del mechero (Fig.20).

(f) Vuelva a colocar la rejilla del mechero lateral en el estante lateral del mismo.

Fig. 17

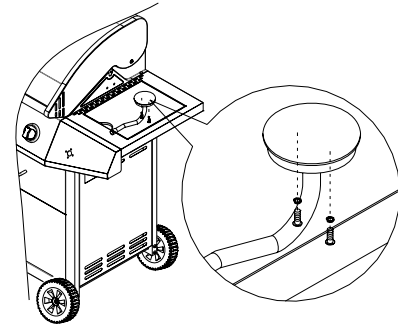


Fig. 18

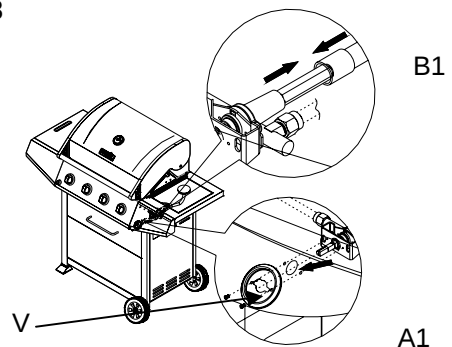


Fig. 19

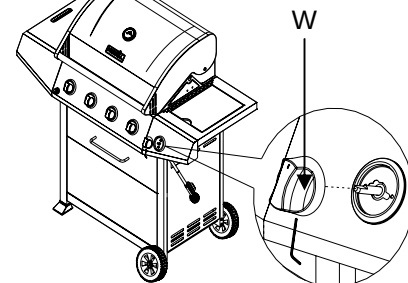
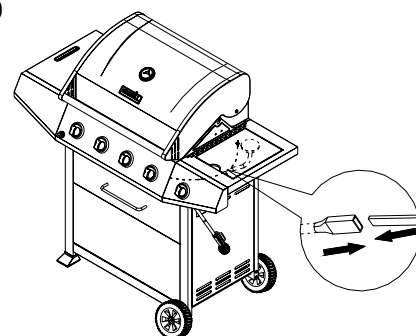


Fig. 20



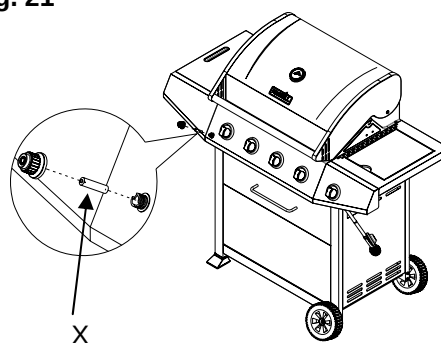
9. Armado de la batería

(a) Desatornille la tapa de la batería de encendido. (se encuentra ubicada bien a la izquierda del panel de control.)

(b) Instale la batería (X) en la caja de encendido con la terminal positiva mirando hacia afuera.

(c) Vuelva a colocar la tapa de la batería de encendido luego de haber instalado la batería. (Fig. 21)

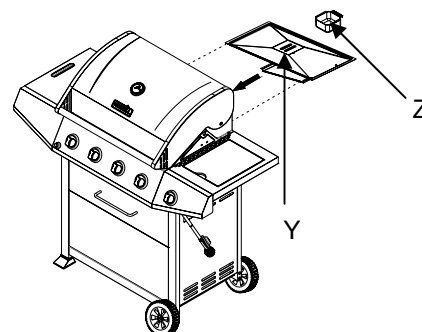
Fig. 21



10. Armado del recipiente para grasa

Desde la parte posterior, inserte la bandeja para grasa (Y), quite todos los materiales de empaque de la misma y luego coloque el recipiente para grasa (Z) en la bandeja para grasa (Y) tal como se muestra en la (Fig. 22). Vuelva a poner la bandeja para grasa en la parrilla.

Fig. 22



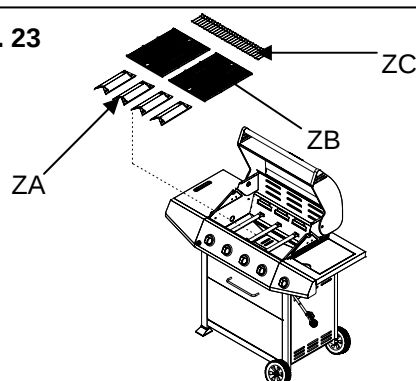
11. Instalación de los componentes de cocción

(a) Coloque los domadores de llamas (ZA) sobre los mecheros tal como se muestra. Inserte los extremos de los domadores de llamas en los canales ubicados en el frente y en la parte posterior del fogón.(Fig. 23)

(b) Separe en forma uniforme las rejillas de cocción (ZB) sobre la parte saliente que está arriba de los difusores de calor. (Fig.23)

(c) Inserte las patas de la plataforma de calentamiento (ZC) en los agujeros que se encuentran en la parte superior de los paneles laterales del fogón. (Fig.23)

Fig. 23



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

(a) Afloje y retire el perno preinstalado en la parte interna del panel inferior e insértelo desde la parte trasera del panel inferior. Ver (Fig. 24).

(b) Desde la parte trasera del carro, coloque la junta de apoyo del tanque de 20lb en el agujero ubicado en el panel inferior. Asegúrese de que la válvula del tanque se encuentre en la posición de apagado (OFF). Use el perno del tanque para asegurarlo en una posición fija (Fig.24).

(c) Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tenga las roscas de acoplamiento externas adecuadas que encajen en el ensamble de la manguera y del regulador de presión provistos.

(d) Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en una posición de apagado (OFF).

(e) Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el ensamble del regulador de presión. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de residuos. Observe bien la manguera para detectar daños. Nunca utilice equipamiento dañado o tapado.

(f) Al conectar el ensamble del regulador de presión y de la manguera a la válvula del tanque, ajuste con la mano la tuerca de acoplamiento rápido en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope completamente. (Fig. 25)
No use una llave para ajustarla porque podría dañarse la tuerca de acoplamiento rápido y esto podría generar una situación peligrosa.

(g) Abra lentamente la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) Use una solución de agua con jabón para verificar que las conexiones no tengan fugas antes de intentar encender la parrilla (ver página 15 para ver las instrucciones de cómo verificar fugas de gas). En caso de encontrar una fuga, cierre la válvula del tanque y no utilice su parrilla hasta que se repare la fuga.

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

Fig. 24

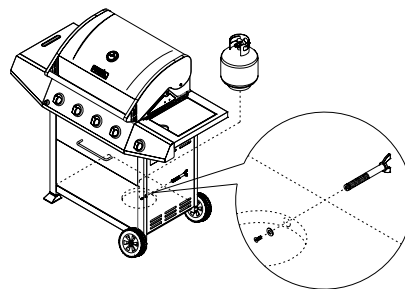
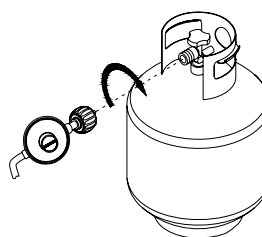


Fig. 25



Conexión del regulador

Importante

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

Felicitaciones

Su parrilla a gas ya está lista para usarse. Antes de usarla por primera vez y al principio de cada estación (y siempre que se haya cambiado el tanque de gas LP) :

1. Lea todas las instrucciones relativas a la seguridad, el encendido y la utilización del dispositivo.
2. Verifique los orificios de la válvula de gas, los tubos de los mecheros y los puertos de los mecheros para detectar todo tipo de obstrucciones.
3. Realice un control para detectar fugas de gas de acuerdo con las instrucciones que se encuentran en la página 21 de este manual.

Desconexión del cilindro de propano líquido

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

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

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

Verificación para detectar fugas de gas LP

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

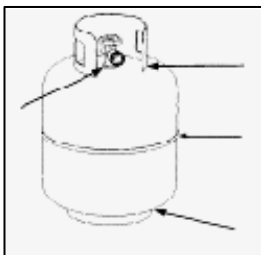
1. Haga una solución de jabón suave en partes iguales (50% agua / 50% jabón).
2. Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF); luego abra el paso de gas (ON) en el tanque de suministro.
3. Aplique la solución de jabón con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación.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

Verificación para la detección de fugas en la conexión de gas



4. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
5. Asimismo, aplique la solución de jabón en los rebordes del tanque. Observe a continuación. Si se forman burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Póngase en contacto con el proveedor de gas LP o con el departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.

Verificación para la detección de fugas en el tanque de gas



Instrucciones de encendido de la parrilla

Instrucciones de encendido para los mecheros principales

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



ADVERTENCIA

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

3. Asegúrese de que todas las conexiones de gas están ajustadas de forma segura.
4. Abra el suministro de gas.
5. Abra la tapa principal de la parrilla.
6. Presione y gire cualquiera de las perillas de control del mechero principal a la posición de máximo (HI). Pulse el botón de encendido electrónico entre 3 y 5 segundos para encender el mechero.



7. Si el mechero no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y aguarde 5 minutos para que se disipe el gas. Luego encienda el gas (ON) en el tanque y repita el paso 5.
8. Si el mechero aún no se enciende, consulte las secciones "Encendido con cerillo" y "Si no se puede encender la parrilla" en la siguiente página.
9. Para encender otros mecheros, gire las perillas de los mecheros a la posición de máximo (HI). Presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico para encender el mechero. Ajuste la(s) perilla(s) en la posición deseada. Insert Lightning Symbol

USO DEL MECHERO LATERAL :

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

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

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA EL MECHERO LATERAL

1. Abra por completo la tapa del mechero lateral.
2. Presione y gire la perilla del mechero lateral a la posición de máximo ⚡ (HI) Presione y mantenga presionado el botón de encendido electrónico de 3 a 5 segundos para encender el mechero.
3. Si el mechero lateral no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y espere 5 minutos para que se disipe el gas. Luego encienda el gas (ON) del tanque y repita el paso 2.
4. Si todavía el mechero no se enciende, consulte las secciones “Encendido con cerillo” y “Si no se puede encender la parrilla” en la página 17.

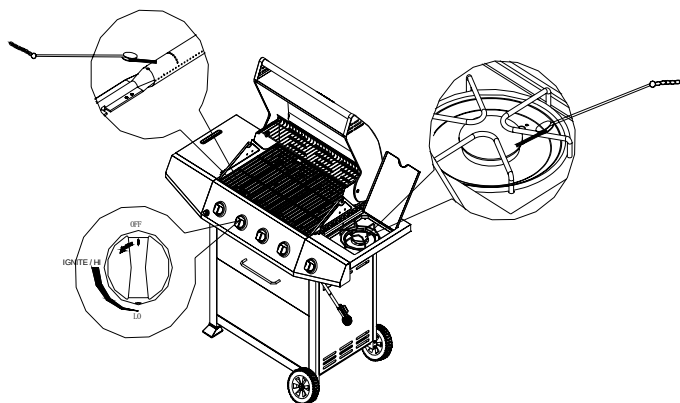


ADVERTENCIA

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

Encendido manual de la parrilla con un cerillo

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



ADVERTENCIA

En caso de que ocurriera un “FOGONAZO” en o cerca de los tubos de los mecheros, siga las siguientes instrucciones. El incumplimiento de estas instrucciones podría llevar a un incendio o una explosión que pudiera causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla
- Cuando la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos del mechero y los mecheros según las instrucciones de limpieza que aparecen en la página 21.

Si aún no puede encender la parrilla

1. Verifique el suministro y las conexiones de gas para detectar fugas. Verifique que todas las conexiones de cables sean seguras.

2. Repita el procedimiento de encendido básico. Si la parrilla aún no funciona, apague la fuente de gas, gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF), y verifique lo siguiente :

- Alineación errónea de los tubos de los mecheros sobre los orificios

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

- Orificio tapado

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

3. Si sospecha que existe una obstrucción en las válvulas de gas de los mecheros de la parrilla, llame para solicitar un servicio de reparación al 1-800-913-8999.

4. Si la parrilla aún no enciende, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador de presión. **Nota:** Este procedimiento debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

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

- Gire todas las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Cierre el paso del gas de la válvula del tanque.
- Desconecte el regulador de presión del tanque de gas LP.
- Deje a la unidad reposar durante 5 minutos.
- Vuelva a conectar el regulador de presión al tanque de gas LP.
- Encienda la válvula del tanque lentamente hasta abrirla entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$.
-

- Abra la tapa de la parrilla.

- Presione y gire cualquiera de las perillas de control a la posición de máximo (HIGH)

- Gire las perillas de control a la posición de máximo (HIGH) hasta que todos los mecheros estén encendidos

- Puede comenzar a usar la parrilla

5. Si se han realizado todas las operaciones de verificación y corrección y aún tiene consultas sobre el funcionamiento de su parrilla de gas, llame al

Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999

Limpieza y Mantenimiento

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

Limpieza de las rejillas de cocción

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

Limpieza de los difusores de calor

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

Limpieza de la bandeja para grasa

La bandeja para grasa debe vaciarse, secarse en forma periódica y lavarse con una solución hecha con detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena o arena para gatos en la parte inferior de la bandeja para grasa a fin de que la absorba. Verifique con frecuencia la bandeja para grasa, no permita que se acumule grasa en exceso ni que haya desbordes en dicha bandeja.

Limpieza anual del interior de la parrilla

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

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

6. Limpie con un cepillo de nylon el interior y la parte posterior de la parrilla y lávelos con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Enjuáguelas minuciosamente y déjelas secar.
7. Quite el papel de aluminio, vuelva a instalar los difusores de calor y las rejillas de cocción.
8. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe la llama del mechero para ver si funciona correctamente.

Limpieza de las superficies externas

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

Limpieza de las superficies externas de acero inoxidable

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

Limpieza de los tubos y los puertos de los mecheros

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

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

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

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

Paso 3. Ubique el nuevo mechero en el orificio.

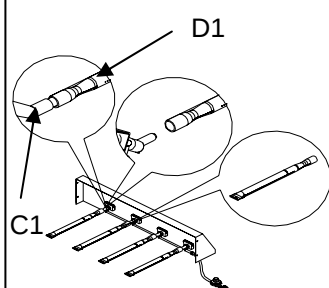
(a) Inserte el mechero sobre la válvula de gas del mechero principal.

(b) Asegúrese de que el pasador del orificio (C1) se encuentre dentro del difusor del mechero (D1) tal como se muestra en la figura 26.

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



Fig. 26



ADVERTENCIA

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

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

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



ADVERTENCIA

Los insectos y las arañas pueden hacer nidos dentro de los mecheros de la parrilla e interrumpir el flujo de gas. Esta situación extremadamente peligrosa podría causar un incendio detrás del panel de la válvula, por lo que dañaría la parrilla y haría que su utilización no fuera segura. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.

Localización y resolución de problemas

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

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

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

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

Instrucciones de cocción



ADVERTENCIA

No descuide la parrilla.

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Jamás se incline sobre el área de cocción mientras utiliza la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras la esté utilizando o hasta que la parrilla se haya enfriado luego de usarla. El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves.

Incineración

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

Temperaturas de cocción

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

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

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

Cocción directa

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



ADVERTENCIA

No cubra la parte posterior de la carcasa de la parrilla con papel de aluminio, arena o cualquier otra sustancia que limite el paso del flujo de grasa hacia la bandeja para grasa. El incumplimiento de estas instrucciones podría dar como resultado un incendio o una explosión que provoque lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

Cocción indirecta

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

Llamaradas

Las grasas y los jugos que caen de la comida asada pueden provocar llamaradas. Dado que las llamaradas imparten un sabor y color favorablemente distintivo a la comida que se cocina con llama abierta, deben tolerarse hasta cierto punto. No obstante, el exceso de llamaradas puede hacer que la comida se eche a perder.

Cuadro de cocción

ADVERTENCIA: Para asegurarse de que la comida preparada es apta para su consumo, los alimentos deben cocinarse a una temperatura mínima interna que se detalla en la tabla siguiente

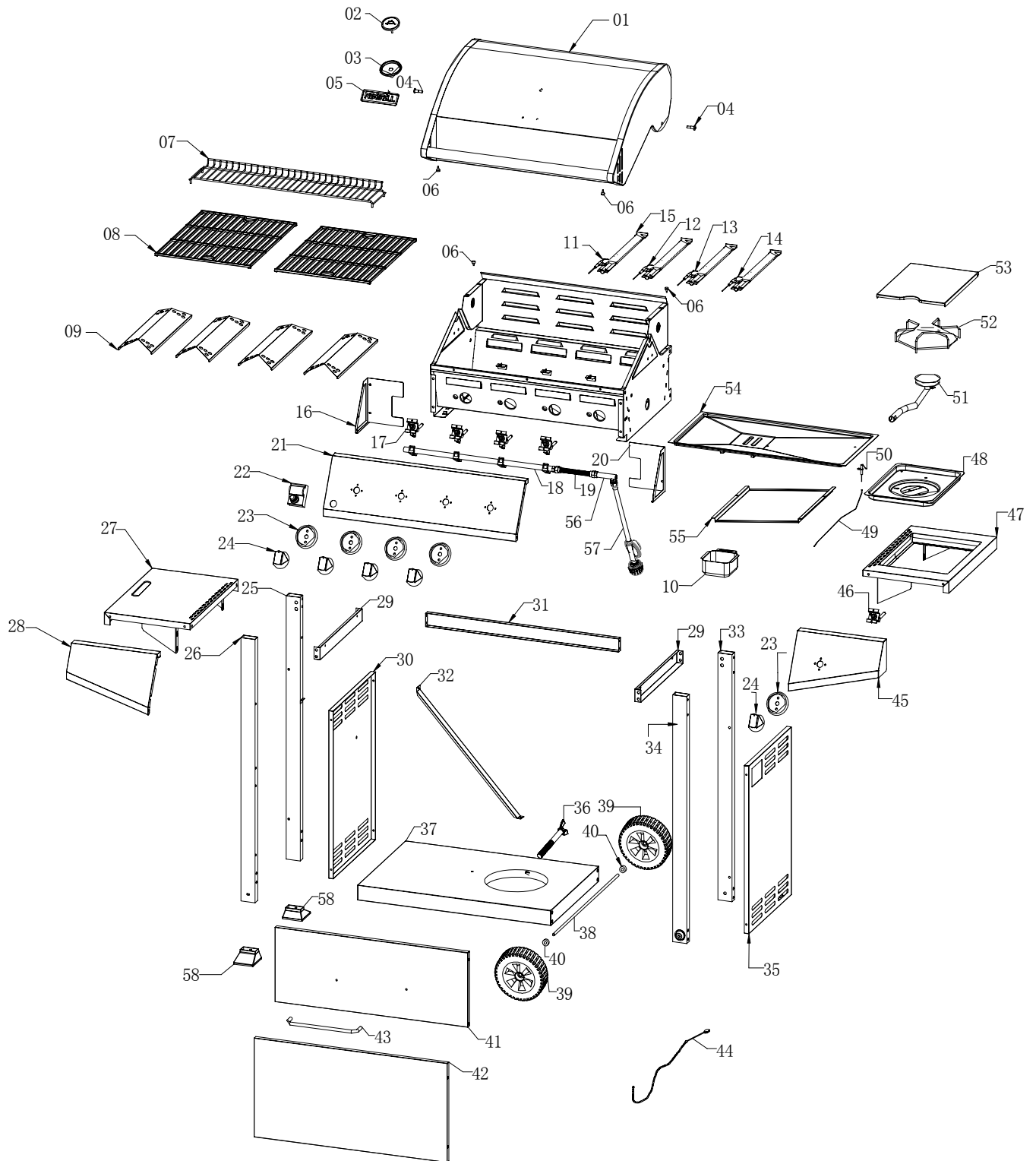
Temperaturas seguras mínimas de cocción interna de la USDA*

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

*Departamento de Agricultura de Estados Unidos

Alimento	Peso o espesor	Temperatura	Tiempo	Instrucciones especiales y sugerencias
Vegetales	N/A	Media	De 8 a 20 minutos	Corte en rodajas o pique los vegetales y salpique con mantequilla o margarina Envuelva con firmeza una lámina resistente Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.
Patatas	Enteras	Media	De 40 a 60 minutos	Envuelva cada patata con firmeza una lámina resistente Cocínelas rotándolas en forma ocasional.
Carnes/filetes	½ a ¾ pulgadas	Máxima - media	De 4 a 15 minutos	Caliente la parrilla previamente durante 15-20 minutos, luego marque los filetes de cada lado durante 2 minutos. Áselos de 3 a 5 minutos de cada lado o hasta el punto de cocción deseado.
Carnes picadas	½ a ¾ pulgadas	Media	De 8 a 15 minutos	Áselas dándolas vuelta cuando aparezcan los jugos en la superficie o hasta que el punto deseado de cocción. No deje de prestarles atención a las hamburguesas dado que podría ocasionarse una llamarada rápidamente.
Costillas	½ estante o todo el estante	Media	De 20 a 40 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos agregue salsa para asado. Deles vuelta varias veces.
Salchichas	N/A	Media	De 5 a 10 minutos	Áselas dándolas vuelta cuatro veces. Hágalo de 2-4 minutos de cada uno de los cuatro lados.
Cortes de aves	¼ a ½ libras	Baja o media	De 20 a 40 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos agregue salsa para asado si lo desea y deles vuelta varias veces.
Aves enteras	2 a 3 libras	Baja o	De 1 a 1 ½ horas	Use bases para aves y coloque salsa con la frecuencia deseada
		Media	De 40 a 60 minutos	Use bases para aves y coloque salsa con la frecuencia deseada
Pescado	¾ a 1 pulgada	Media	De 8 a 15 minutos	Áselo dándolo vuelta una vez hasta el punto de cocción deseado. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite.

Diagrama de las piezas del Modelo 720-0719BL



Model 720-0719BL Parts List

N° de código	PIEZAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	N° de código	PIEZAS	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	0719BL-001	Tapa principal	1	30	0719BL-030	Panel lateral izquierdo	1
2	0719BL-002	Medidor de temperatura	1	31	0719BL-031	Armazón delantero del carro	1
3	0719BL-003	Carcasa del medidor de temperatura	1	32	0719BL-032	Barra de protección para el tanque de gas	1
4	0719BL-004	Tornillo de la tapa principal	1	33	0719BL-033	Pata trasera derecha del carro	1
5	0719BL-005	Logotipo	1	34	0719BL-034	Pata delantera derecha del carro	1
6	0719BL-006	Tope de la cubierta	4	35	0719BL-035	Panel lateral derecho	1
7	0719BL-007	Plataforma de calentamiento	1	36	0719BL-036	Perno del tanque	1
8	0719BL-008	Rejilla de cocción con agujeros	2	37	0719BL-037	Panel inferior del LP	1
9	0719BL-009	Domador de llama	4	38	0719BL-038	Eje de la rueda	1
10	0719BL-010	Contenedor de grasa	1	39	0719BL-039	Rueda	2
11	0719BL-011	Cable del encendedor del mechero principal A	1	40	0719BL-040	Casquillo antifricción	2
12	0719BL-012	Cable del encendedor del mechero principal B	1	41	0719BL-041	Panel delantero A	1
13	0719BL-013	Cable del encendedor del mechero principal C	1	42	0719BL-042	Panel delantero B	1
14	0719BL-014	Cable del encendedor del mechero principal D	1	43	0719BL-043	Toallero	1
15	0719BL-015	Mechero principal	4	44	0719BL-044	Varilla de encendido	1
16	0719BL-016	Abrazadera del soporte del panel de control, lado izquierdo	1	45	0719BL-045	Panel delantero del mechero lateral	1
17	0719BL-017	Válvula de gas principal	4	46	0719BL-046	Válvula de gas del mechero lateral	1
18	0719BL-018	Colector principal	1	47	0719BL-047	Ensamble del embudo del mechero lateral	1
19	0719BL-019	Línea de gas flexible para el mechero lateral	1	48	0719BL-048	Ensamble del embudo del mechero lateral del fogón	1
20	0719BL-020	Abrazadera del soporte del panel de control, lado derecho	1	49	0719BL-049	Cable del encendedor del mechero lateral	1
21	0719BL-021	Panel de control principal	1	50	0719BL-050	Alfiler de encendido del mechero lateral	1
22	0719BL-022	Módulo del encendedor de pulso	1	51	0719BL-051	Ensamble del tubo del mechero lateral	1
23	0719BL-023	Bisel	4	52	0719BL-052	Rejilla de cocción del mechero lateral	1
24	0719BL-024	Perilla de control	4	53	0719BL-053	Tapa del mechero lateral	1
25	0719BL-025	Pata trasera izquierda del carro	1	54	0719BL-054	Bandeja para grasa	1
26	0719BL-026	Pata delantera izquierda del carro	1	55	0719BL-055	Pantalla térmica	1
27	0719BL-027	Estante lateral	1	56	0719BL-056	Colector lateral	1
28	0719BL-028	Estante lateral del panel delantero	1	57	0719BL-057	Regulador del LP	1
29	0719BL-029	Abrazadera del carro	2	58	0719BL-058	Inserción de la roldana del carro	2

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

Para solicitar repuestos luego de usar la parrilla, llame al: 1-800-913-8999

Para asegurarse de que le entregan los repuestos correctos para su parrilla a gas Nexgrill, consulte los números de pieza en esta página.

Importante: Guarde esta Guía de Uso & Cuidado para poder consultarla y para aquellos casos en que deba solicitar algún repuesto.

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

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