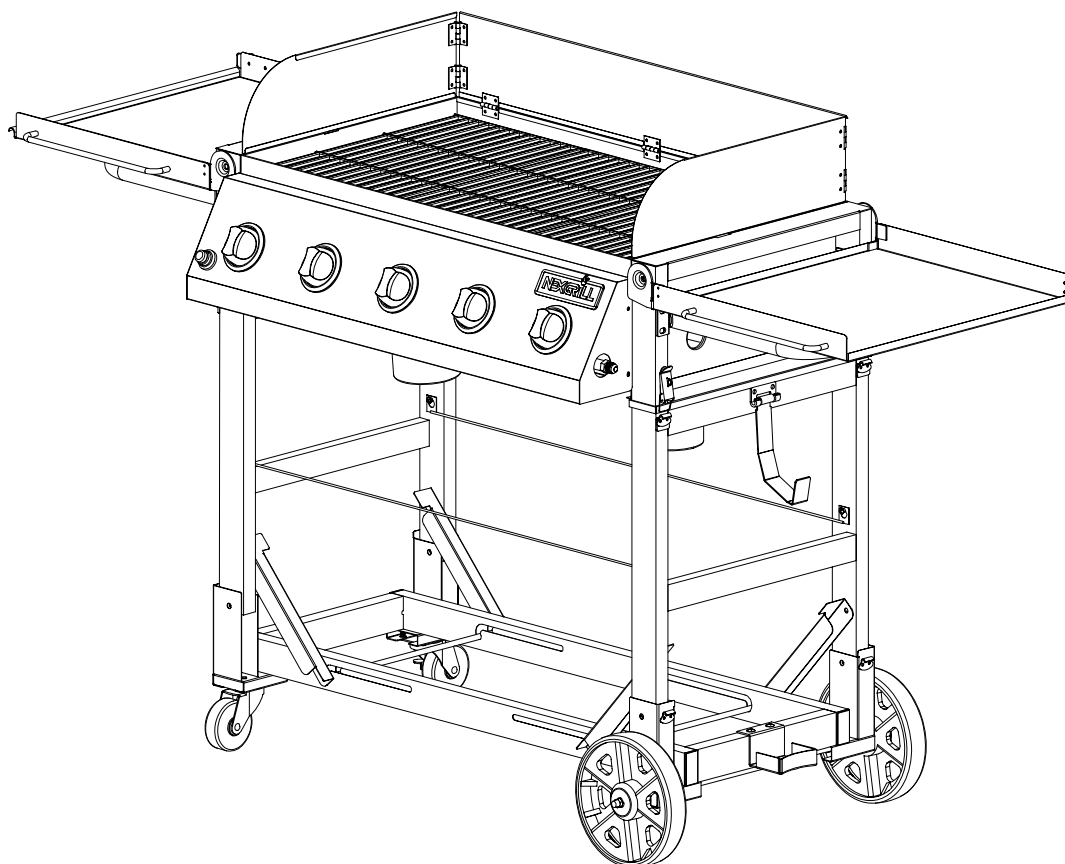


Armado & Instrucciones de uso



Modelo: 720-0744

PARA USO EXCLUSIVO CON GAS PROPANO



PARA USO EXCLUSIVO EN LUGARES

Versión N° 19000345A0

El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura.

Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones.

Cuando utilice el dispositivo, siga todas las advertencias e instrucciones.

Conserve el presente manual para consultas futuras.

Tabla de contenidos

Instrucciones de seguridad	2-6	Cuidado y mantenimiento	15
Lista de contenido del paquete	7	Localización y resolución de problemas	16-17
Instrucciones de armado	8-10	Ordenar repuestos	18
Conexión de gas	11	Consejos para el uso de la parrilla	18
Lista final de control para el instalador	12	Vista en detalle	19
Control de fugas	12-13	Lista de partes	20
Instrucciones de uso	14	Sugerencias de recetas para hacer en la parrilla...	21-23
Instrucciones de encendido de la parrilla . . .	14-15	Garantía limitada	24

Instrucciones de seguridad

PELIGRO

En caso de que sienta olor a 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.

PARA SU SEGURIDAD

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.

 **ADVERTENCIA:** La instalación, regulación, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden provocar daño a la propiedad, lesiones o incluso la muerte. Antes de instalar o realizarle el mantenimiento debido a este dispositivo, lea atentamente las instrucciones de instalación, uso y mantenimiento.



ADVERTENCIA

No intente encender este dispositivo sin antes leer la sección "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO" en el presente manual.

CONTROLADA DE ACUERDO CON LOS STANDARDS ANSI Z21.58a-2008 PARA EL SERVICIO A EQUIPOS DE COCCIÓN A GAS. ESTA PARRILLA ES EXCLUSIVA PARA USO EN LUGARES ABIERTOS.

Códigos de instalación de la parrilla

Para utilizar el método correcto de instalación, verifique los códigos locales de propiedad. En caso de no existir códigos locales, la presente unidad deberá instalarse de acuerdo con lo dispuesto en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manipulación de gases de petróleo licuados, ANSI / NFPA B149.2 o CSA B 149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano, Y el Código Nacional de Electricidad., ANSI/NFPA 70.

Uso correcto del tanque de gas LP

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.

En caso de utilizar una fuente de electricidad externa:

Al instalar el dispositivo de cocción a gas para lugares abiertos, este debe conectarse a masa según lo dispuesto en los códigos locales. En caso de no existir códigos locales, se debe cumplir con lo establecido en el Código Nacional de Electricidad, ANSI/NFPA 70, o en el Código Canadiense de Electricidad, CSA C22.1.

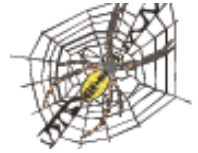
ADVERTENCIA

Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.

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.

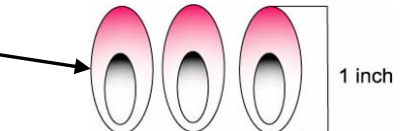
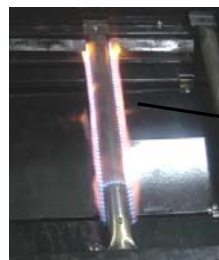
PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

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. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.



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 tenencia principal de los mecheros en este manual.



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.



La combustión de productos que se realiza al utilizar este dispositivo libera químicos que provocan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños en la reproducción, y el Estado de California está al tanto de esto.

Sistema de suministro de gas LP



El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.

El tamaño máximo del tanque de gas LP de 20 lb. para usar en la parrilla es de aproximadamente 12 pulgadas de diámetro por 18-1/4 pulgadas de alto.

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 cilindro de suministro de gas LP debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT por sus siglas en inglés) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos y Comisiones peligrosos.

El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida LP compatible con un dispositivo Tipo 1.

El cilindro de suministro de gas LP debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCC1 según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El cilindro de suministro de gas LP debe contar con un Dispositivo de Protección de Sobrecarga. El tanque de gas LP también debe contar con un dispositivo de seguridad en contacto directo con el espacio de vapor del tanque.

El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.

El tanque de gas LP debe tener un aro que proteja la válvula del tanque.

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.

Jamás conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas.

El dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro de propano líquido estándar de 20lb.

Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que este realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.

No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.

Al llenar el cilindro, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad.

Siempre mantenga los tanques de gas LP en posición vertical.

No almacene ni use combustible u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.

Podrá guardar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del dispositivo.

Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

Jamás utilice la parrilla a gas en un garaje, porche, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas es para uso exclusivo en lugares abiertos.

No instale esta unidad en recintos combustibles.

Los laterales y la parte trasera de la unidad deben estar a una distancia mínima de construcciones combustibles: 24 pulgadas (61cm) en los laterales y 24 pulgadas (61cm) la parte trasera.

NO utilice este dispositivo bajo lugares con superficies combustibles en los techos. No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o en vehículos y/o barcos recreacionales.

No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas. • Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que vienen 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.

El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice 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. El ensamble de la manguera reemplazada debe ser el que indica el fabricante. Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos. Jamás utilice otros tipos de reguladores. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar piezas de repuesto del fabricante específico. Este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con un regulador de presión que cumple con los estándares de las válvulas reguladoras de presión para gas LP ANSI/UL 144.

No use ningún tipo de briquetas en la parrilla.

La parrilla está diseñada para funcionar correctamente sin la utilización de briquetas. No coloque briquetas en la parte radiante ya que esto bloqueará el área por la que se ventilan los mecheros de la parrilla. El agregado de briquetas pueden dañar los componentes y las perillas de encendido y dejará sin efecto la garantía.

Mantenga los laterales y la parte trasera del carro libre y limpia de desechos.

Mantenga cualquier cable de electricidad, o el cable del motor del asador alejado de las áreas calientes de la parrilla.

Jamás utilice la parrilla cuando las condiciones climáticas sean muy ventosas. En caso de utilizarla en un área de viento constante (frente al mar, cima de una montaña, etc.) necesitará utilizar un protector contra el viento. Siempre mantenga el espacio libre circundante adecuado.

Jamás utilice un tanque de propano abollado u oxidado. Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.

Mientras la enciende, mantenga su rostro y manos lo más alejadas posibles de la parrilla.

Cualquier ajuste a los mecheros debe realizarse una vez que estos se han enfriado.



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 superficie caliente 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 SOBRE INSECTOS

Las arañas y los insectos pueden anidarse en los mecheros de esta o de cualquier otra parrilla y esto hará que el gas no fluya correctamente. Este es un cuadro muy peligroso ya que puede provocar un incendio detrás o debajo del panel de válvulas y por lo tanto, se podría dañar la parrilla y su utilización no sería del todo segura. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.



ADVERTENCIA

Tenga una botella con una mezcla de agua y jabón cerca de la válvula de suministro de gas y controle las conexiones antes de cada uso.

NO UTILICE PAPEL DE ALUMINIO PARA REVESTIR LAS REJILLAS DE LA PARRILLA NI LA PARTE INFERIOR DE ESTA.

Esto podría alterar el flujo de aire para la combustión o retener demasiado calor en el área de control.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

- El dispositivo y su válvula individual de apagado deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas cuando se realiza una prueba de presión del sistema a presiones mayores a $\frac{1}{2}$ LPPC (3,5 kPa).
- Se debe aislar el dispositivo del sistema de tuberías de suministro de gas al cerrar la válvula individual de cerrado manual durante la realización de cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas cuando las presiones sean iguales o menores a $\frac{1}{2}$ LPPC (3,5 kPa).

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES PERSONALES

Mientras se la utilice con el cuidado debido, la parrilla le brindará un servicio seguro y confiable durante años. Sin embargo, debe tenerse extremo cuidado ya que la parrilla produce grandes temperaturas que pueden aumentar las posibilidades de que ocurra un accidente. Al utilizar este dispositivo, se deben seguir ciertas prácticas de seguridad básicas entre las que se encuentran:

No repare o reemplace ninguna parte de la parrilla a menos que se recomiende lo contrario en el presente manual. Todos los demás servicios de mantenimiento los debe realizar un técnico capacitado.

Esta parrilla no debe instalarse en o sobre vehículos o barcos recreacionales.

No se debe dejar a los niños solos o descuidados en el área en la que se está utilizando la parrilla. Jamás les permita sentarse, pararse o jugar en o cerca de la parrilla.

No guarde artículos que pudieran interesarle a los niños cerca o debajo de la parrilla.

No permita que telas, agarraderas o cualquier otro material inflamable entren en contacto o estén muy cerca de la armadura, un mechero o superficie caliente hasta que se haya enfriado. La tela podría prenderse fuego y ocasionar lesiones personales.

Para su seguridad personal, utilice vestimenta adecuada. No debe utilizar prendas sueltas ni con mangas cuando utiliza el dispositivo. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y por lo tanto, sería apropiado que quien cocina no vista este tipo de prendas.

Sólo algunos tipos de vidrio, vidrios cerámicos resistentes al calor, vajilla de barro cocido u otros utensilios vidriados son aptos para utilizarse en la parrilla. Estos materiales podrían romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilícelos sólo con temperaturas bajas o medias, de acuerdo con las pautas del fabricante.

Instrucciones de seguridad – Continuación

No caliente envases de comida cerrados. Una acumulación de presión podría hacer que el envase explote.

Cuando abra la tapa de la parrilla, utilice un guante. Jamás se incline sobre la parrilla cuando esta esté abierta.

Cuando esté encendiendo un mechero, preste atención a lo que está haciendo. Asegúrese de saber qué mechero está encendiendo para así mantener su cuerpo y ropas alejados de las llamas encendidas. Cuando utilice la parrilla, no toque la rejilla de la parrilla, la armadura de los mecheros o las áreas circundantes ya que estas alcanzan temperaturas elevadas y podrían provocarle quemaduras. Sólo utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes podrían ocasionar quemaduras por vapor. No utilice toallas o telas gruesas para reemplazar las agarraderas. No permita que las agarraderas entren en contacto con las partes calientes de la rejilla de la parrilla.

La grasa es inflamable. Antes de deshacerse de la grasa, déjela enfriar. No deje que se acumulen depósitos de grasa en la bandeja para grasa que se encuentra debajo del fogón de la parrilla. Limpie con frecuencia la bandeja para grasa.

No utilice papel de aluminio para revestir las rejillas de la parrilla ni la parte inferior de esta. Esto podría alterar el flujo de aire para la combustión o retener demasiado calor en el área de control.

Para que los mecheros se enciendan y funcionen correctamente, mantenga limpios los orificios de los mecheros. Es necesario limpiarlos con frecuencia para que su funcionamiento sea óptimo. Los mecheros sólo funcionarán en una posición y deben instalarse correctamente para que su funcionamiento sea seguro. Limpie la parrilla con cuidado. Para evitar quemaduras por vapor, no utilice una esponja o tela húmedas para limpiar la parrilla cuando esté caliente. Algunos artículos de limpieza producen gases tóxicos o pueden prenderse fuego si se los utiliza sobre superficies calientes. Apague los controles de la parrilla y asegúrese de que la parrilla esté fría antes de aplicar algún limpiador en aerosol sobre o cerca de la parrilla. El químico que se produce cuando se pulveriza, podría, ante la presencia de calor, causar un incendio o corroer las partes metálicas.

No utilice la parrilla para cocinar carnes con mucha grasa u otros productos que pudieran ocasionar llamaradas.

No utilice la parrilla debajo de construcciones combustibles no protegidas. Utilícela solo en áreas bien ventiladas. No la utilice en edificios, garajes, galpones, galerías u otras áreas cerradas.

Mantenga el área de alrededor de la parrilla libre de materiales combustibles como fluidos, desechos, y vapores tales como fluidos de encendido de gasolina o carbón. • No obstruya el flujo de la combustión ni la ventilación del aire.

La temperatura de ambiente mínima para un uso seguro del dispositivo es de -4° F.

El cilindro no debe permanecer en áreas de calor excesivo tales como un auto cerrado, un baúl o al rayo del sol.



ADVERTENCIA

No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o sobre barcos. Otras parrillas que no sean la RV, tampoco deben instalarse en o sobre vehículos recreacionales.

Para trabar las ruedas, métase debajo de la parrilla, tire la palanca hacia abajo y luego hacia arriba para soltarla.

No mueva la unidad cuando el tanque de gas esté puesto.

Antes de moverla, lleve todas las perillas a la posición de apagado. Cierre el suministro de gas LP y quite de la unidad el cilindro LP.

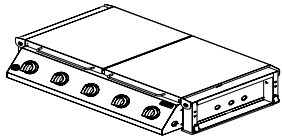
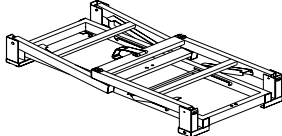
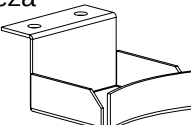
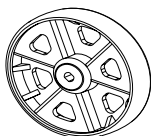
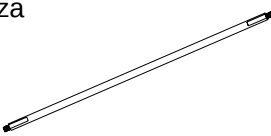
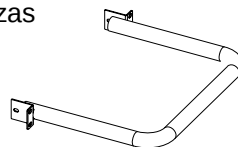
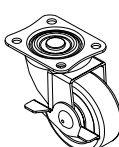
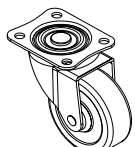
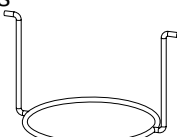
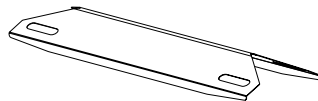
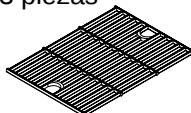
Para proteger la parrilla de las condiciones climáticas, quite el cilindro de propano de la parrilla y guárdelo en un lugar seco, frío y abierto. Luego tape la parrilla con la funda.



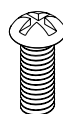
Transporte seguro

Jamás ponga un cilindro de propano en un vehículo cerrado. Cuando lo transporte, ponga el cilindro en posición vertical para evitar que se vierta el contenido. Si lo lleva en el baúl, trabe la puerta abierta del baúl. Si lo transporta en el lugar destinado a pasajeros, deje las ventanillas bajas.

Lista de contenido del paquete

A. Fogón-----1 pieza 	B. Ensamble del carro----1 pieza 	C. Abrazadera del tanque de gas---1 pieza 
D. Barra de protección del tanque de gas ---- 2 piezas 	L. Ruedas-----2 piezas 	K. Eje de la rueda ----- 1 pieza 
Soporte del estante lateral-----2 piezas 	H. Rueda giratoria con freno---1 pieza 	I. Rueda giratoria-----1 pieza 
J. Sostén de la cubeta para grasa --- 2 piezas 	K. Cubeta para grasa --- 2 piezas 	L. Domador de llamas-----2 piezas 
R. Rejilla de cocción de la parrilla a gas-----3 piezas 	N. Tapón de goma ----- 2 piezas 	

Equipo	Descripción	Necesario para el ensamblaje (piezas)
AA	Tornillos de cabeza redonda de 1/4 pulgadas x 15 mm.	22
BB	Llave Allen	1
CC	Tuercas de 3/8 pulgadas	2



AA



BB



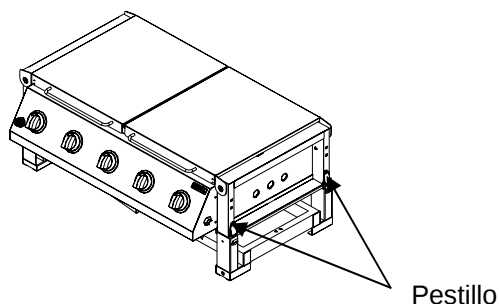
CC

Instrucciones de armado

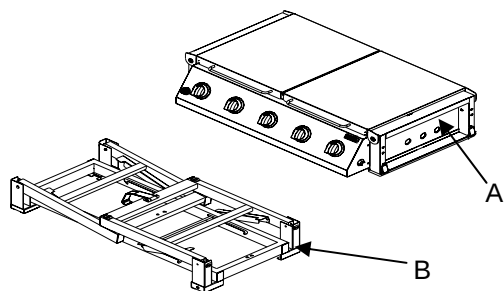
Desembalaje

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

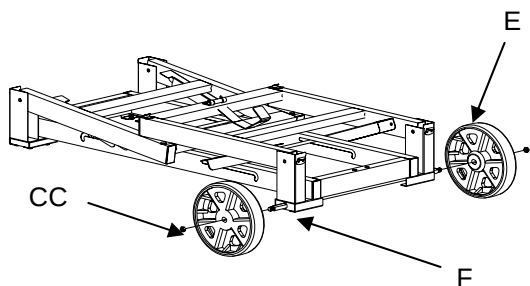
1. Una vez abierta la parte superior de la caja recibida, levante la tapa de cartón del fogón y de los componentes con la ayuda de alguien.
2. Trabaje sobre el cartón para evitar que el piso y las partes de la parrilla se rayen.
3. Quite todos los materiales de embalaje de alrededor de la parrilla.
4. Abra ambas tapas del fogón y saque los envoltorios y componentes que se encuentran dentro de cada cámara del fogón.
5. Abra los cuatro pestillos como se muestra a continuación.



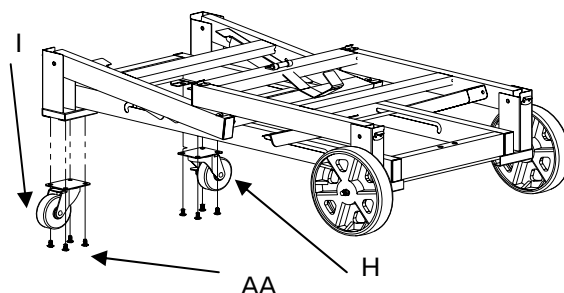
6. Con la ayuda de alguien, levante el fogón (A) lejos del carro (B) y separe ambas partes.



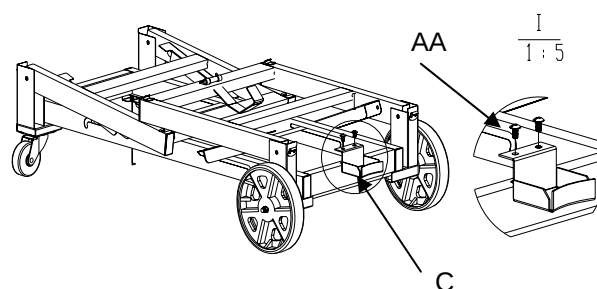
7. Ajuste el eje de la rueda (F) a través de la pata del carro, tal como se muestra en la imagen a continuación. Luego ajuste las dos ruedas grandes (E) en el extremo del eje de la rueda con dos tuercas 3/8" (CC) que vienen con el equipo.



8. Ajuste las ruedas giratorias (I) y el freno de la rueda giratoria (H) con ocho tornillos (AA) de 1/4" por 15mm. Cuatro para cada rueda. Asegúrese de que la rueda giratoria que traba quede detrás del armazón del carro. Ajuste los ocho tornillos.

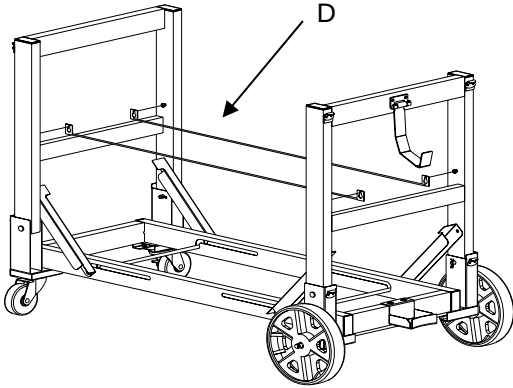


9. Ajuste la abrazadera para el tanque de gas (C) con dos tornillos (AA) de 1/4" por 15mm.

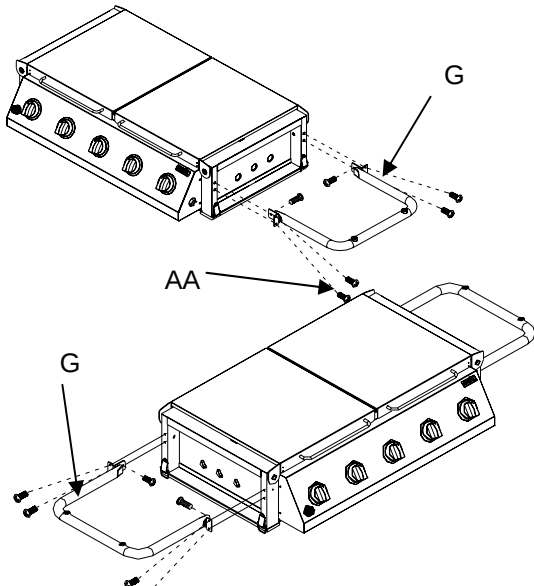


Instrucciones de armado

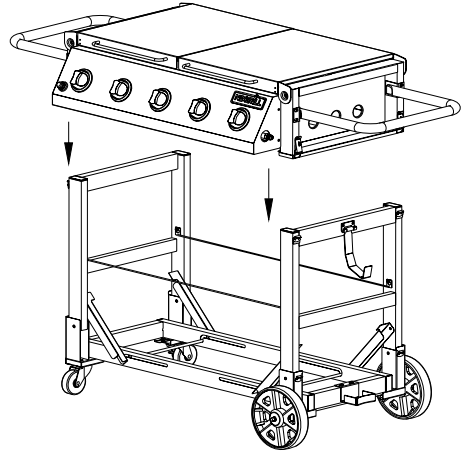
10. Abra el carro y trabe las patas en su lugar para asegurarlo. Hay cuatro tornillos tira fondo pre-ajustados en la pata del carro para ajustar las dos barras de protección del tanque de gas (D). Coloque la barra sobre los dos tornillos tira fondo y deje que la barra se deslice hacia abajo para que el tornillo quede en el cuello angosto de las ranuras.



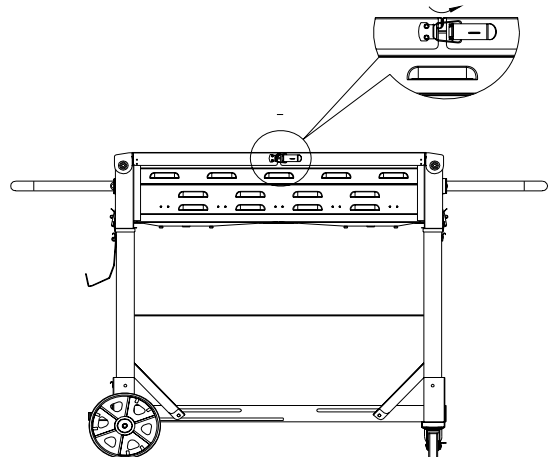
11. Ajuste el soporte para el estante lateral derecho (G) con seis tornillos (AA) de ¼" por 15mm. Repita el mismo procedimiento para ajustar el soporte del estante lateral izquierdo. Asegúrese de que todos los tornillos queden bien ajustados. Asegúrese de que todos los pequeños paragolpes de goma queden hacia arriba cuando coloca los soportes de los estantes laterales.



12. Con la ayuda de alguien, alíñe la parrilla sobre el carro, tal como se muestra a continuación. Luego trabe los cuatro pestillos para asegurar la parrilla al carro.

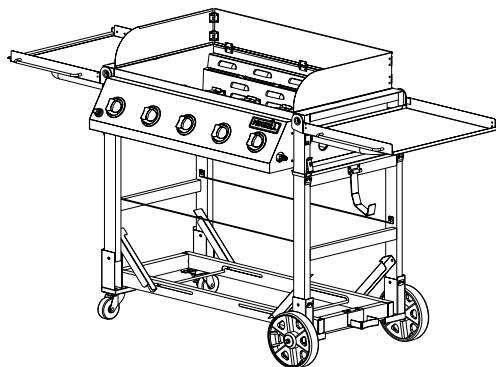


13. Abra el pestillo entre los estantes laterales izquierdo y derecho.

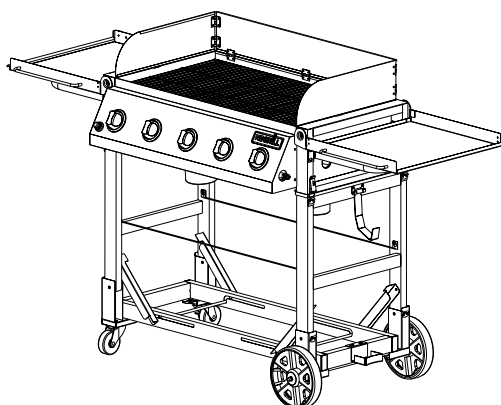


Instrucciones de armado – Continuación

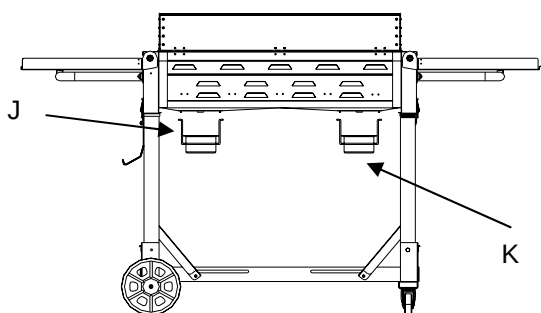
14. Abra los estantes laterales izquierdo y derecho y el anti viento y coloque las lengüetas del anti viento lateral en las pequeñas ranuras para así asegurar el anti viento.



15. Coloque el domador de llamas en el fogón y asegúrelo. Luego coloque las rejillas de cocción en el fogón, tal como se muestra a continuación.

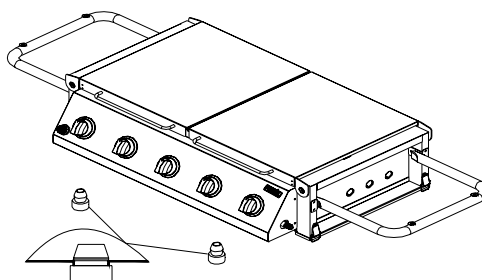


16. Coloque las cubetas para grasa (K) en el sostén para la cubeta para grasa (J). Luego cuelgue el sostén de la cubeta para grasa en la parte inferior del fogón, tal como se muestra a continuación.



17. Para instalar la batería, gire la tapa del botón de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj y quítela. Inserte la batería en el hueco con el lado positivo (+) hacia arriba. Vuelva a atornillar el botón de encendido en su lugar.

NOTA: Los tapones de goma solo deben utilizarse para transportar la unidad. Coloque el tope de goma en el hoyo de drenaje para grasa cuando haya terminado de cocinar y la parrilla se haya enfriado. Esto ayudará a evitar que la grasa gotee del fogón mientras lo transporta.



ADVERTENCIA

Saque el tapón de goma del hoyo para grasa antes de usar el dispositivo.

JAMÁS CONECTE AL DISPOSITIVO UNA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS SIN REGULAR. UTILICE EL ENSAMBLE DEL REGULADOR/MANGUERA QUE SE LE PROVEEN.

Esta es una parrilla diseñada para utilizarse con propano líquido. No intente suministrarle gas natural a menos que la parrilla se haya reconfigurado para poder utilizarse con gas natural.

Consumo total de gas (por hora) de esta parrilla a gas de acero inoxidable con todos los mecheros en la posición máxima (HIGH):

Mechero principal 14.000 Btu/hr.

Total. 70.000 Btu/hr.

REQUISITOS DEL TANQUE DE LP

Un tanque de LP abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Jamás utilice un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de gas LP debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT por sus siglas en inglés) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos y Comisiones peligrosos. Debe haber un dispositivo de control de sobrecarga en el cilindro y una conexión QCCI en el cilindro de la válvula, ANSI/CGA-V-1.

El sistema de suministro del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe contar con un aro que proteja a la válvula del cilindro. El cilindro de suministro de gas LP debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCCI según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda QCCI en el standard para la conexión de la válvula de salida y entrada del cilindro de gas comprimido. ANSI/CGA-V-1. Presión del colector: 11" (27,94cm) columna de agua (c.d.a).

INSTALACIÓN DEL GAS LP

Asegúrese de que las arandelas aislantes de plástico negro en la válvula del cilindro LP se encuentren en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja para grasa o con la parte superior de la parrilla.

CONEXIÓN

La parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios para suministro de gas para utilizarse sólo con gas propano líquido. Asimismo, cuenta con una manguera/regulador de ensamble de alta capacidad para conectarla a un cilindro estándar de LP de 20lb de 18 ¼" (46,35cm) de alto por 12-1/4" (31cm) de diámetro. Para conectar el cilindro de suministro de gas LP, siga los siguientes pasos:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).

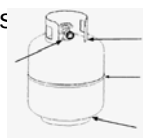
2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tiene las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 por ANSIZ21.58).



3. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en posición de apagado (OFF).
4. Revise las conexiones de las válvulas, los puertos y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de residuos. Observe bien la manguera para detectar daños. Jamás intente utilizar equipamiento dañado u obstruido. Póngase en contacto con su proveedor local de gas LP para solicitar reparaciones.
5. Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, ajuste en forma manual, y en sentido de las agujas del reloj, la tuerca de acoplado rápido hasta cerrarla por completo. No utilice una llave de tuercas para ajustarla. Si utiliza una llave de tuercas, esto podría dañar la tuerca de acoplado rápido y generar una situación peligrosa.
6. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) 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. Repare la conexión y ajústelas o repárelas.



7. 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 1-800-648-5864 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
8. 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.



Para desconectar el cilindro de gas LP:

1. Cierre las válvulas de los quemadores.
2. Cierre por completo la válvula del tanque (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla)
3. Desprenda el ensamble del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplado rápido en sentido contrario de las agujas del reloj.

Lista final de control para el instalador

- ✓ Debe mantenerse el espacio libre especificado (24" (61 cm) de materiales combustibles.
- ✓ Quite todo los envoltorios internos.
- ✓ Gire las perillas con libertad.
- ✓ Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios.
- ✓ El regulador de presión está conectado y ajustado. El gas se debe conectar a la parrilla mediante la manguera y el regulador de ensamble provistos (pre ajustados para 11.0" c.d.a.)
- ✓ Unidad verificada y sin fugas.
- ✓ Se le indicó al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas/location

ADVERTENCIAS SOBRE EL CILINDRO DE PROPANO

- a) No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- b) Al llenar el cilindro, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad.
- c) Si no se cumplen con las instrucciones en "a" y en "b", podría ocurrir un incendio o explosión que provoque la muerte o lesiones graves.

EL USUARIO DEBE CONSERVAR EL PRESENTE MANUAL PARA REALIZAR FUTURAS CONSULTAS

Control de fugas

GENERAL

A pesar de que en la fábrica se verifican todas las conexiones de gas de la parrilla antes de despacharla, se debe llevar a cabo otro control de las instalaciones de gas en el lugar donde se vaya a instalar el dispositivo ya que durante el envío la unidad puede haber sufrido algún maltrato o se le puede haber aplicado demasiada presión sin darse cuenta. Debe controlar de manera periódica, que no haya fugas en el sistema. Para hacerlo, siga el procedimiento que se detalla a continuación: Si detecta olor a gas en cualquier momento, debe, de inmediato, verificar el sistema completo para hallar fugas.

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

Asegúrese de haber quitado todos los envoltorios de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar el dispositivo.

NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS.

NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA.

Haga una solución de jabón: mitad de detergente líquido y mitad de agua. Necesitará un rociador, un cepillo o un trapo para aplicar la solución sobre los accesorios. Cuando realiza la primer prueba en búsqueda de fugas, asegúrese de que el cilindro de LP esté lleno en un 80%.

PARA HACER LA PRUEBA:

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y encienda el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de gas LP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.

5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-648-5864. Sólo deben utilizarse en la parrilla aquellas partes que recomienda el fabricante. El reemplazo de cualquier parte dejará sin efecto la garantía. No utilice la parrilla hasta no haber verificado todas las conexiones y que estas no pierdan.

CONTROL DEL FLUJO DE GAS

Cada mechero de la parrilla se controla y ajusta en la fábrica antes de despacharlo. Sin embargo, puede que sea necesario ajustar los mecheros debido a variaciones en los suministros de gas locales. Las llamas de los mecheros deben verificarse visualmente.

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc. Si tiene alguna duda respecto de la estabilidad de las llamas, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-800-648-5864.

LUEGO DE CAMBIAR UN TANQUE LP, SIEMPRE DEBE VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS.

Antes de utilizar la parrilla, verifique todos los accesorios de suministro de gas para buscar posibles fugas. Se aconseja tener un rociador con agua con jabón cerca de la válvula de cierre de la tubería de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Si aparecen burbujas, esto indicará que hay fugas.

PRECAUCIONES

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.

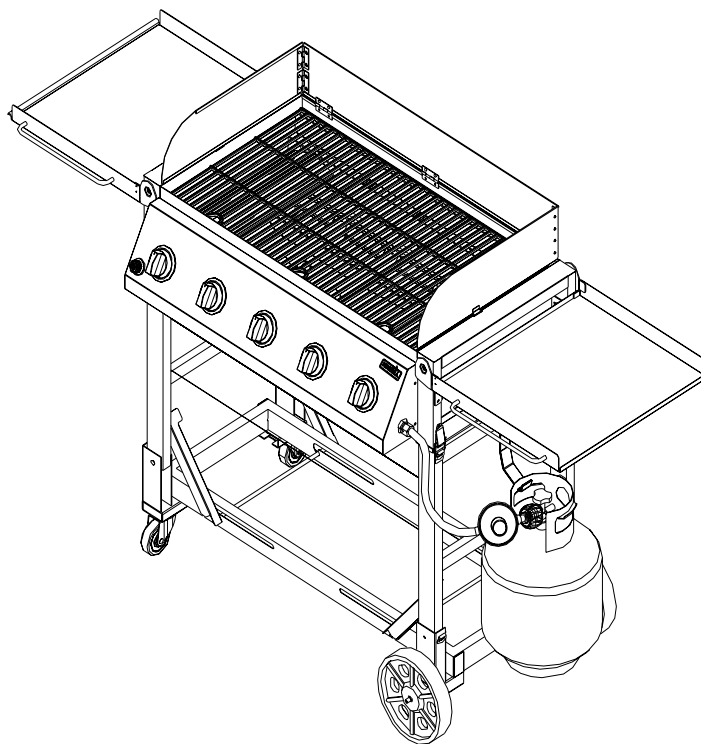
Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

Debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando no esté utilizando el dispositivo.

Si guarda la unidad en un espacio cerrado, debe desconectar y quitar el cilindro. Los cilindros deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños.



¡Su parrilla está lista para usar!



Para su seguridad: Cuando mueva la parrilla, primero guarde el anti-viento y los estantes laterales. Luego empuje uno de los soportes de los estantes laterales y mantenga el otro soporte hacia abajo.

Instrucciones de Uso

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

Para asar algo es necesario tener altas temperaturas para que el fuego sea abrazador y la comida se dore correctamente. La mayoría de los alimentos se cocinan en la posición de máximo (HIGH) durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan piezas grandes de carne o aves, puede que sea necesario bajar el calor a la temperatura mínima una vez que el alimento ya se doró. Este procedimiento cocina la comida por dentro sin quemar la parte externa. Los alimentos que requieren un largo tiempo de cocción o aquellos que se rocían con algún adobo dulce, pueden necesitar una temperatura menor una vez que ya están casi listos.

NOTA: Esta parrilla fue diseñada para asar correctamente sin la necesidad de utilizar rocas volcánicas o briquetas de ningún tipo. Los domadores de llamas que se encuentran sobre cada uno de los mecheros son los que irradian el calor.

NOTA: Cuando la parrilla está caliente, la comida se dora rápidamente y los jugos quedan dentro de esta. Cuanto más se precaliente la parrilla, más rápido se dorará la carne y las marcas de la parrilla serán más oscuras.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

Instrucciones de encendido de la parrilla

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

ANTES DE ENCENDERLA

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 utilice la parrilla si hubiera olor a gas. Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la unidad.

ENCENDIDO DEL MECHERO DE LA PARRILLA

Jamás reemplace los ensambles de los reguladores y de la manguera por otros que no sean los que vienen con la parrilla. Si es necesario cambiarlos, póngase en contacto con el fabricante para realizar el cambio adecuado. El cambio debe ser aquel que se especifica en el manual.

Atornille el regulador (tipo QCC1) al tanque. Antes de utilizar la parrilla, verifique las conexiones de la manguera y el regulador con una solución de agua y jabón para detectar posibles fugas.

Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado (OFF) y luego encienda el suministro de gas del tanque LP. Cuando encienda la parrilla, siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda de esta.

1. Presione y gire cualquiera de las perillas de control del mechero principal a la posición de máximo (HIGH). Al mismo tiempo, pulse el botón de encendido electrónico entre 3 y 5 segundos para encender el mechero. Ajuste la perilla en la posición deseada.

2. 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) del tanque y repita el paso 1.

3. Si el mechero aún no se enciende, intente encenderlo con un cerillo.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA CON UN CERILLO

Si tras varios intentos el mechero aún no enciende, puede prenderlo con un cerillo.

La varilla para encendido con cerillo se encuentra en el panel interior de la puerta.

Luego de haber intentado encender el mechero con el encendido eléctrico, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas. Mantenga su rostro y manos lo más alejadas posibles de la parrilla.

1) Coloque un cerillo encendido en la varilla de encendido y páselo a través de las rejillas de cocción hasta el mechero.

2) Presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO y continúe apretándola hasta que se encienda el mechero.

3) El mechero debe encenderse de inmediato. Si el mechero no se enciende en cuatro segundos, cierre la perilla, espere 5 minutos e intente nuevamente.

Tenga una botella con una mezcla de agua y jabón cerca de la válvula de suministro de gas y controle las conexiones antes de cada uso.

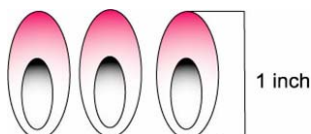
No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al 1-800-648-5864.

Instrucciones de encendido de la parrilla – Continuación

CARACTERÍSTICAS DE LA LLAMA

Controle que la llama del mechero tenga las características adecuadas.

Las llamas del mechero deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de que hubiera alguna de estas condiciones, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente. La llama amarilla indica aire insuficiente. Si la llama hace ruido y parecería pagarse, esto quiere decir que hay demasiado aire.



Cada mechero se ajusta antes de despachar la parrilla. Sin embargo, debido a que los suministros de gas locales varían, puede ser necesario realizar algunos ajustes menores.

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 mantenimiento de los mecheros en este manual.

Cuidado y mantenimiento

ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. Pueden juntarse manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y derretirse en la superficie y parecerá que la parrilla está oxidada. Para quitarlas, utilice una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador para acero inoxidable.

ARMADURA DE LA PARRILLA

La manera más fácil de limpiar la parrilla es hacerlo una vez que se terminó la cocción y que se apagó la llama. Utilice un guante para proteger su mano del calor y el vapor. Sumerja en agua un cepillo con cerdas de bronce y refriegue la parrilla caliente. Sumerja el cepillo en el envase con agua de manera frecuente. El vapor que se crea cuando el agua entra en contacto con la superficie caliente ayuda al proceso de limpieza ya que ablanda las partículas de comida. Si deja que la parrilla se enfríe antes de limpiarla, será más difícil limpiarla una vez fría.

ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF). ASEGÚRESE DE QUE LOS MECHEROS ESTÉN FRÍOS ANTES DE QUITARLOS. MECHEROS DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un mechero ya que debe estar centrado correctamente en el orificio antes de que intente volver a encender la parrilla. La frecuencia de limpiado dependerá de cuán a menudo utilice la parrilla.

LIMPIEZA DEL MECHERO PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición de apagado (OFF). Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre.

Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. Es caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al 1-800-648-5864.

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 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 DEL MECHERO

1. Cierre el suministro de gas y asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado (OFF).
2. Espere hasta que la parrilla se enfríe.
3. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Utilice una espátula de metal para quitar los manchas difíciles.
4. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto.
5. Si hay algún insecto u otra clase obstrucción que bloquee el flujo de gas a través del mechero, comuníquese con el servicio al cliente al 1-800-648-5864.

Localización y resolución de problemas

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

Inspeccione y limpie los mecheros / tubos de Venturi en caso de que haya insectos o nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

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.

CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

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

1. Olor a gas junto con llamas amarillas en los mecheros.
2. La parrilla no toma temperatura.
3. La parrilla no se calienta de manera uniforme.
4. Los mecheros hacen ruido como si reventaran.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

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

Puede ahorrarse el costo de una llamada de servicio.

PRECALENTAMIENTO: La tapa de la parrilla debe estar cerrada mientras se precalienta la parrilla. Es necesario precalentar la parrilla antes de cocinar ciertos alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Las comidas que requieren de una temperatura de cocción elevada necesitan cinco minutos de precalentamiento; en tanto que aquellas cuya temperatura de cocción es menor, sólo necesitarán entre dos y tres minutos.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Temperatura máxima: utilice esta posición para calentar rápidamente, para dorar bifés y costillas y para cocinar a las brasas.

Temperatura mínima: utilice esta posición cuando ase, hornee y cuando cocine cortes magros, tales como el pescado.

Estas temperaturas variarán según la temperatura en el ambiente y la cantidad de viento. **Cocción con calor indirecto:** Puede cocinar aves y grandes trozos de carne a la perfección a fuego lento de un lado de la parrilla ya que le puede dar calor indirecto de uno de los mecheros del lado opuesto.

El calor del mechero encendido circula a través de la parrilla y de este modo cocina la carne o el ave sin que lo toque ninguna llama directamente. Este método reduce muchísimo las llamaradas cuando se cocinan cortes muy grasosos ya que no hay ninguna llama directa que encienda las grasas y los jugos que caen durante la cocción.

PRECAUCIÓN: Si los mecheros se apagan mientras los está utilizando, cierre la fuente del suministro de gas y todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlos. (Esto hará que los gases acumulados se disipen.)

PRECAUCIÓN: En caso de que la grasa se prenda fuego, cierre la fuente del suministro de gas, cierre todos los mecheros y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.

PRECAUCIÓN: NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras la parrilla esté en funcionamiento. Al igual que con todos los dispositivos, el cuidado y mantenimiento adecuados harán que la unidad continúe funcionando correctamente y prolongará su vida útil. Esta parrilla a gas no es una excepción a esta regla.

Localización y resolución de problemas – Continuación

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato.	• Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el mechero (si no hay chispa) • Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. • Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio. • Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal está obstruido.
El mechero principal no enciende.	• Verifique si el cable de encendido del mechero principal está conectado al hueco del mechero principal. • Verifique que haya una distancia de entre 3 y 5 mm desde el encendedor hasta los orificios.
El regulador hace ruido.	• La manguera de ventilación en el regulador puede estar tapada o el regulador puede tener fallas. • Asegúrese de que el orificio de ventilación en el regulador no esté obstruido. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo. • Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.
La funda no cubre toda la parrilla.	• La funda puede no ser la adecuada para su parrilla. Puede que sea muy ajustada. Asegúrese de que la funda tenga el largo apropiado para su parrilla. Médala de izquierda a derecha. Compárela con la medida de la parrilla. • Compare la ubicación y el tamaño de la campana de la funda con la parrilla. • Abra la funda y déjela reposar preferentemente al sol o en una habitación cálida. • Para las parrillas que tienen un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.
La parrilla sólo calienta entre 200 y 300°.	• Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida. • Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia. • Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios. • Verifique que no haya arañas ni insectos. El regulador tiene un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en caso de que haya una fuga. El dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga. Para resetear el dispositivo de seguridad, apague todos los mecheros y cierre la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra lentamente la válvula del tanque LP hasta abrirla por completo. Encienda todos los mecheros y observe la temperatura.
La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.	• Un precalentamiento normal entre 500 y 600 grados toma entre 10 y 15 minutos. El clima frío y el viento pueden afectar el tiempo de precalentamiento. • Si utiliza rocas volcánicas o briquetas, estas pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.
Las llamas de los mecheros no son celestes.	• Hay demasiado o poco aire para la llama. • La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros. • La parrilla está en un lugar con mucho viento.

Pedido de repuestos

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes.

- Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto.
- Número de modelo de las parrillas a gas (ver la etiqueta de información en la parrilla)
- Es necesario saber el número de repuesto de la pieza solicitada.
- Es necesario hacer una descripción del repuesto que se necesita.
- Cantidad de partes que necesita

Para conseguir los repuestos, póngase en contacto con el proveedor a quien le compró el producto. Si el proveedor no está disponible, póngase en contacto con el servicio al cliente de *Nexgrill Industries, Inc* al 1-800-648-5864.

IMPORTANTE

Sólo utilice repuestos autorizados de fábrica. Puede ser peligroso que utilice repuestos no autorizados de fábrica. Esto también dejará sin validez su garantía.

Conserve este manual de armado e instrucciones de uso para consultas futuras y para ordenar repuestos.

PRECAUCIÓN

Las válvulas de gas se encuentran en la fábrica (por consiguiente, se marcará el armado de la válvula).

Si quiere transformarla más adelante, póngase en contacto con su proveedor de gas o de parrillas antes de realizar la transformación.

Deben instalarse orificios distintos cuando convierte la parrilla de un tipo de gas a otro. Asimismo, necesitará tener una placa de información que indique qué tipo de gas utiliza la parrilla.

Consejos para el uso de la parrilla

Consejos para el uso de la parrilla

La cocción de la carne, ya sea poca, media o bien cocida, depende en gran medida del grosor del corte. Los chefs expertos sostienen que es imposible que un corte de carne angosto quede poco cocido.

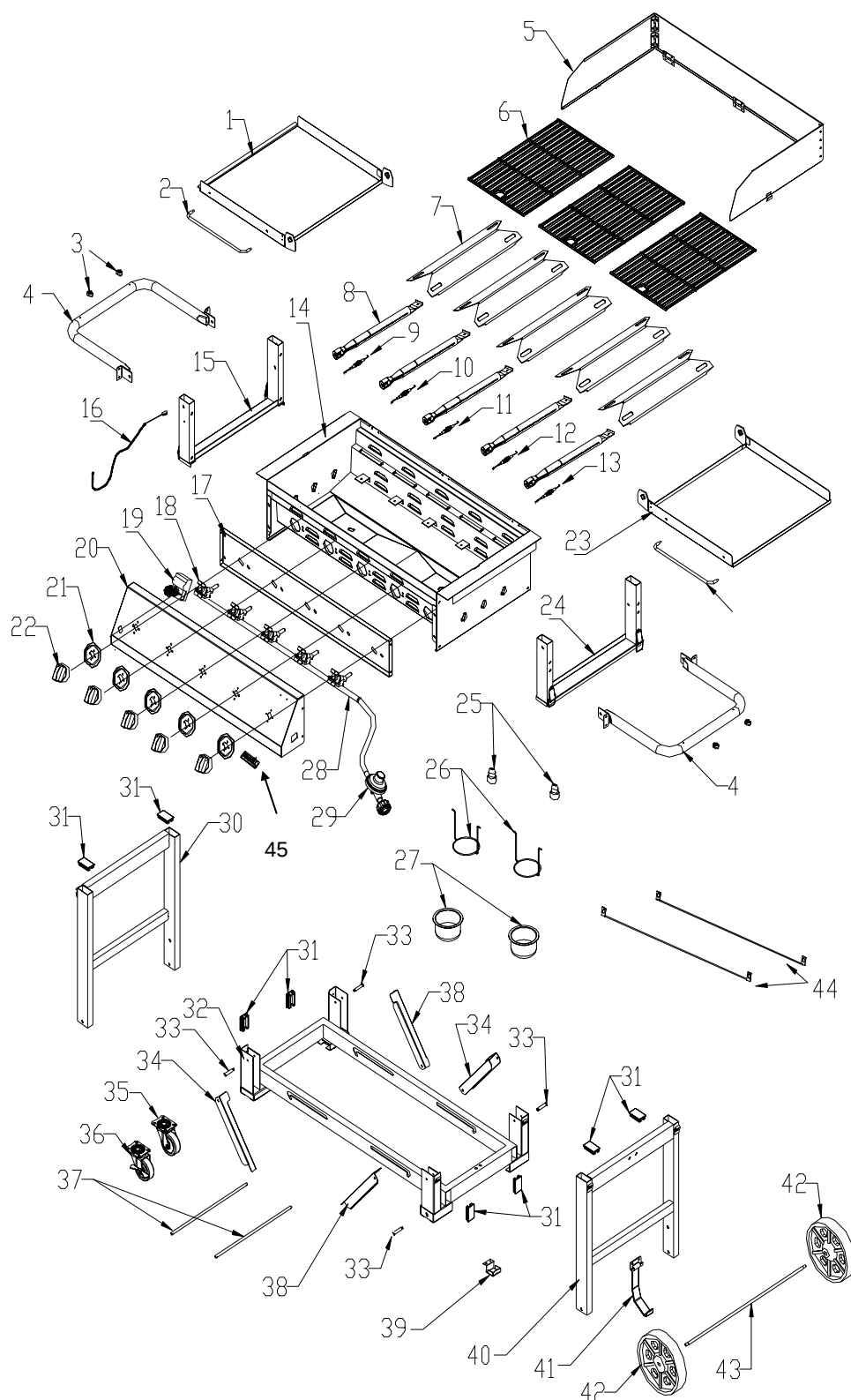
El tiempo de cocción depende del tipo de carne, del tamaño y la forma del corte, de la temperatura de la carne cuando comienza la cocción y del grado de cocción que se desea.

Cuando se descongelan carnes, es recomendable dejarlas en la heladera durante la noche y no descongelarlas en el microondas. Por lo general, esto hace que el corte de carne sea más jugoso.

Para dar vuelta la carne utilice una espátula en lugar de pinzas o un tenedor ya que con la espátula no pincha la carne y por lo tanto, no se saldrán los jugos.

Para obtener carnes bien jugosas, agregue condimentos o sal de cada lado una vez que la cocción ha finalizado y dé vuelta la carne sólo una vez (se pierden los jugos cuando se da vuelta la carne varias veces). De vuelta la carne luego de que los jugos comiencen a hacer burbujas en la superficie. Quite cualquier exceso de grasa de la carne antes de cocinarla. Para evitar que los bifés o las costillas se encojan durante la cocción, corte la grasa en los extremos cada 2 pulgadas.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.



Lista de partes

N° de parte	Pieza (Descripción)	Cantidad	N° de parte	Pieza (Descripción)	Cantidad
1	Estante lateral izquierdo	1	23	Estante lateral derecho	1
2	Manija del estante lateral	2	24	Soporte derecho del fogón	1
3	Regulador del estante lateral	4	25	Tapón de goma	2
4	Soporte del estante lateral	2	26	Sostén de la cubeta para grasa	2
5	Anti-viento	1	27	Cubeta para grasa	2
6	Rejilla de cocción	3	28	Colector principal	1
7	Domador de llama	5	29	Regulador LP	1
8	Mechero principal	5	30	Pata izquierda del carro	1
9	Encendedor del mechero principal A	1	31	Encastre de la pata del carro	8
10	Encendedor del mechero principal B	1	32	Base del carro	1
11	Encendedor del mechero principal C	1	33	Tornillo	4
12	Encendedor del mechero principal D	1	34	Soporte de la pata del carro A	2
13	Encendedor del mechero principal E	1	35	Rueda giratoria	1
14	Ensamble de la cuba del mechero principal	1	36	Rueda giratoria con freno	1
15	Soporte izquierdo del fogón	1	37	Barra de deslizamiento	2
16	Varilla de encendido	1	38	Soporte de la pata del carro B	2
17	Compuerta delantera	1	39	Soporte del tanque de gas	1
18	Válvula de gas del mechero principal	5	40	Pata derecha del carro	1
19	Módulo del encendedor de pulso	1	41	Gancho del tanque de gas	1
20	Panel de control principal	1	42	Rueda	2
21	Bisel	5	43	Eje	1
22	Perilla de control	5	44	Listón de barrera para el tanque de gas	2
			45	Logotipo	1

Sugerencias de recetas para cocinar en la parrilla

SALMÓN ASADO

2 filetes grandes de salmón
2 cucharadas grandes de aceite
Sal y pimienta
2 onzas de panceta cortada fina
2 cucharadas grandes de manteca
1 cucharada grande de jugo de limón
Perejil picado
Trozos de limón
Precaliente la parrilla.
Rocíe los filetes con aceite y condiméntelos con sal y pimienta.
Colóquelos sobre la parrilla y cocínelos durante 10 minutos.
Délos vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
Mientras tanto, fría la panceta en una sartén en uno de los mecheros. Escúrrala en servilletas de papel. Derrita la manteca en una olla pequeña sin que esta pierda el color. Coloque el pescado y la panceta en platos para servir. Esparza la manteca sobre estos y rocíelos con jugo de limón. Decórelo con perejil picado y trozos de limón. Sírvalo con papas hervidas mezcladas con manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.
Nota: Reemplace el bagre, el lenguado o el bacalao por salmón.

CHOCLO FRESCO ASADO

6 choclos de media espiga pelados
3 cucharadas grandes de manteca o margarina derretida
Una pizca de comino molido
Una pizca de cilantro molido
Media hora antes de cocinar, ponga la manteca sobre la parrilla. Coloque cada uno de los choclos sobre papel de aluminio resistente. Mezcle los ingredientes restantes en un recipiente. Mezcle bien. Coloque una cucharada y media de la mezcla con manteca sobre cada espiga. Cierre el papel de aluminio y doble los extremos para sellarlo. Colóquelos sobre la parrilla. Cocínelos entre 10 y 12 minutos, girando los envoltorios ocasionalmente, o hasta que se hayan cocinado.
Brochettes de mariscos ácidos
1 camarón grande de 1 lb, desconchado y desvenado
¾ lbs. de vieiras de mar
2/3 taza de salsa picante
¼ taza de vinagre de manzana untado y rociado con perejil picado y una ensalada de lechuga fresca
Coloque los camarones y las vieiras en un recipiente mediano. Mezcle la salsa picante y los seis ingredientes restantes en un recipiente pequeño. Espárzalo sobre los mariscos.
Mezcle para cubrilos. Una vez cubiertos, guárdelos en la heladera por dos horas.
3 cucharadas grandes de perejil picado
3 cucharadas grandes de aceite vegetal
1 cucharada grande de salsa inglesa
1 cucharada grande de rabano picante preparado
1 diente de ajo picado

1 lata de 20 oz de ananá en almíbar, escúrralos media hora antes de cocinarlos, ponga al máximo el mechero de la parrilla. Escorra el adobo de los mariscos. En cada una de las 12 brochetas de 10", coloque 2 camarones y dos vieiras, alternándolos con trozos de ananá. Coloque las brochetas sobre la parrilla.
Cocínelas entre 7 y 10 minutos y rocíelas y délas vuelta a menudo.

COSTILLAS DE CERDO

4 costillas de cerdo
Adobo
1 cebolla grande
2 cucharadas grandes de jugo de limón o vinagre
2 cucharadas grandes de aceite
½ cucharada de mostaza en polvo
2 cucharadas grandes de salsa inglesa
½ cucharada de pimienta negra molida
1 cucharada de azúcar
½ cucharada de paprika
1 diente de ajo
Pele y ralle la cebolla y agregue el resto de los ingredientes excepto las costillas de cerdo. Mezcle bien. Agregue las costillas y déjelas reposar una hora en un lugar frío. Encienda la parrilla al máximo. Calientela durante 10 minutos.
Ase las costillas y rocíelas con adobo de vez en cuando. Sírvalas con una ensalada mixta, condimentada con vinagreta y eneldo fresco.

Falda asada

De 4 a 6 porciones
¾ taza de aderezo italiano
1 cucharada grande de salsa inglesa
1 cucharada de mostaza seca
¼ cucharada de tomillo picado
Media cebolla cortada
1 falda de 1 lb. con cortes
2 cucharadas de manteca derretida
Mezcle los primeros cuatro ingredientes, agregue la cebolla y la falda marinada. Guárdelo en la heladera por lo menos durante cuatro horas o toda la noche. Tome la falda y colóquela sobre la parrilla precalentada.
Ásela entre 5 y 7 minutos de cada lado mientras la rocía con el adobo. Mientras tanto, saltee las cebollas del adobo en manteca en una sartén en uno de los mecheros durante tres minutos. Para servirla, corte la falda en fetas diagonales y échele la cebolla encima. Decórela con brochetas de vegetales.

Papas y queso asados

1 ½ tazas de queso cheddar rallado
1 lata (10-3/4 oz) de crema condensada de champiñones
1/3 taza de leche
2 cucharadas de salsa barbacoa
¼ cucharadas de orégano
¼ cucharadas de sal
1/8 cucharada de pimienta
4 tazas de papas cortadas finas (4 papas medianas)

Sugerencias de recetas para cocinar en la parrilla – Continuación

Precalente la parrilla. Mezcle el queso, la crema condensada, la leche, la salsa barbacoa, el orégano, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Revuelva las papas hasta que estén bien cubiertas. Colóquelas en una fuente para hornear rectangular de 1- 1/2 lts. bien enmantecada. Cubra la fuente con papel de aluminio. Cocínelas durante 25 minutos a temperatura media con la tapa de la parrilla cerrada. Quite el papel de aluminio y continúe cocinándolas durante 15 minutos o hasta que las papas estén blandas. Déjelas reposar cinco minutos antes de servir las.

Brochetas de vegetales

3 zucchinis medianos
12 tomates cherry
12 champiñones frescos
Queso parmesano rayado
Hierva todos los zucchinis durante 5 minutos en uno de los mecheros o hasta que estén blandos. Escúrralos y córtelos en rodajas de ½ pulgada. Coloque los zucchinis, los tomates y los champiñones de manera alternada en las seis brochetas. Rocíelas con un adobo hecho con aderezo italiano, salsa inglesa, mostaza y tomillo. Cocínelas entre 5 y 7 minutos girándolas y rociándolas de vez en cuando. Agregue queso parmesano a gusto.

Fajitas

1-1/2 lb. de falda o pechugas de pollo deshuesadas
2 cucharadas grandes de aceite
½ taza de jugo de limón
½ cucharada de sal
½ cucharada de sal de apio
¼ cucharada de ajo en polvo
½ cucharada de pimienta
¼ cucharadas de orégano
¼ cucharadas de comino
Enharine las tortillas.
Golpee la falda hasta que quede de 1/4 pulgada de ancho o aplaste las pechugas de pollo.
Mezcle el aceite, el jugo de lima y los aderezos en una bolsa hermética. Agregue la carne y agite la bolsa para que la carne se cubra de los aderezos.
Guárdelo en la heladera durante una noche o por lo menos entre 6 y 8 horas. Envuelva las tortillas en papel de aluminio. Quite la carne del adobo.
Cocínela de cada lado en una parrilla a gas precalentada entre 5 y 8 minutos. Mientras se cocina la carne, caliente las tortillas en la parrilla. Corte la carne en forma transversal en fetas angostas. Colóquela en una fuente caliente.
Exprima jugo de limón sobre esta. Envuelva la carne y cualquiera de los siguientes ingredientes en las tortillas: Tomates cortados, guacamole, crema agria, salsa para tacos.

Brochetas de ternera y cordero

4 porciones
½ lb de carne o ternera deshuesada cortada en cubos de 1"
1/2 lb de lomo de cordero deshuesado cortado en cubos de 1"
2/3 taza de agua, en partes
¼ taza de cebolla picada
2 cucharadas de salsa de soja
¼ taza de aceite vegetal, en partes
1 cucharada de azúcar negra
1 cucharada grande de jugo de limón fresco
2 dientes de ajo picados
¼ cucharadas de comino molido
¼ cucharadas de cilantro molido
¼ cucharadas de azafrán molido
1/8 cucharada de pimiento colorado molido
1/8 cucharada de jengibre molido
1 pimiento colorado cortado en trozos
1 banana grande cortada en trozos
8 champiñones pequeños
1/3 taza de mantequilla de maní suave
En la licuadora, procese 1/3 taza de agua, cebollas, salsa de soja, 2 cucharadas de aceite y los otros ocho ingredientes hasta que no queden grumos. Agregue cubos de carne y marínelos alrededor de 4 horas, revolviéndolos de vez en cuando. Escúrrala y guarde el adobo. En cuatro brochetas de 12", coloque de manera alternada carne, pimiento, banana y champiñones. Precaliente la parrilla Rocíe las brochetas con aceite. Cocínelas entre 7 y 8 minutos de cada lado. Coloque el adobo en una sartén sobre uno de los mecheros y hágalo hervir. Agregue la mezcla restante de 1/3 taza de agua y mantequilla de maní. Revuelva para que se mezclen los ingredientes. Calientelos. Si la salsa se pone muy espesa, agregue una cucharada de agua. Sirva las brochetas con la salsa.

Caviar de berenjena

1 berenjena grande
2 cucharadas grandes de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de alcohol
2 cucharadas de cebolla picada
½ dientes de ajo picados
1 tomate mediano cortado, sal y pimienta
Ase la berenjena sobre la parrilla a gas a fuego medio, dela vuelta de evz en cuando hasta que esté cocida. Esto puede llevar unos 30 minutos. Quítela de la parrilla y espere que se enfríe para prepararla. Quitele la cáscara y corte la berenjena muy fina. Agregue todos los condimentos. Deje que se enfríe y sívala con tostadas.

Sugerencias de recetas para hacer en la parrilla – Continuación

Pollo tandoori

8 muslos o patas de pollo grandes
1 taza de yogurt bajo en grasa
½ taza de jugo de limón
2 cucharadas de sal
½ cucharada de pimienta de cayena
½ cucharada de pimienta negra
½ cucharada de ajo molido
½ cucharada de jengibre rayado
1 cucharada de aceite de maíz
Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande y deje marinar el pollo durante 8 horas en la heladera. Escorra el pollo y colóquelo en el spiedo con la varilla en la parte más carnosa del hueso.
Áselo utilizando el mechero para spiedo. Cocínelo a fuego medio durante 40 minutos y rocíelo con la mezcla restante de adobo.
Sirvalo con cebollas cortadas y trozos de limón.

Costillas

Adobo
1 taza de salsa de soja
½ taza de miel
½ taza de vinagre
½ taza de jerez seco
2 cucharadas de ajo picado
2 cucharadas de azúcar
1 taza de agua
1 cubo de caldo de pollo
1 lata de cerveza para la salsa para rociar
Marine las costillas durante tres horas. Agréguele cerveza al adobo con el que va a rociar la carne. Coloque una sartén debajo de las costillas y rocíelas con frecuencia. Para cocinar costillas, elija aquellas que no tengan grasa y sean carnosas y plíselas con su asador. Coloque cuatro ganchos para carne a lo largo del asador y ajústelos. Al comienzo del costillar y hacia el centro, inserte la segunda costilla con el extremo puntiagudo del asador y empújelo a través de la carne. Saltee un par y continúe el proceso hasta que todo el costillar quede plisado. Ajuste el segundo gancho para carne en el costillar. Suba la temperatura del mechero para spiedo. Cocínelo durante 50 minutos o hasta que esté cocido.

Asado de cerdo

Salsa para rociar de vinagre de manzana
1 taza de vinagre de manzana
6 oz. de agua
125 gramos de manteca
Sal, pimienta, perejil y ajo para condimentar
2 oz. de jugo de limón
10 lbs de asado de cerdo
Tiempo: 1 ½ a 2 horas.
Deje que el cerdo tome temperatura ambiente antes de colocarlo en la varilla del asador. Coloque la varilla y asegúrese de que quede balanceada. Encienda el mechero para asar. Ponga la perilla de control en la posición de máximo. Utilice la salsa para rociar antes mencionada durante la cocción.

Pavo

12 lb de pavo
Salsa de cerveza para rociar:
1 lata de cerveza
12 oz. de agua
125 gramos de manteca
1 cucharada de sal
1 cucharada de pimienta
½ cucharada de ajo
1 cucharada de perejil
Descongele el ave por completo. Lávela integralmente. Ate las patas y las alas. Encienda el mechero para asar. Póngalo en máximo. Mezcle todos los ingredientes de la salsa para rociar en una cacerola poco profunda. Colóquela debajo del pavo entre 15 y 20 minutos. Cocínelo por 3 horas, aproximadamente. Puede obtener una salsa deliciosa si mezcla la salsa para rociar con los jugos que caen del pavo.

Garantía limitada

GARANTÍA LIMITADA (Modelo # 720-0744)

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (Modelo N# 720-0744) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete.

MECHEROS: 3 años de garantía LIMITADA salvo en caso de perforación.

REJILLAS DE COCCIÓN, ENCENDIDO ELECTRÓNICO: 1 año de garantía LIMITADA. No cubre caídas, raspados, rayaduras o daños en la superficie.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE: 1 año de garantía LIMITADA contra perforación. *No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie.*

TODAS LAS DEMÁS PARTES: 1 año de garantía LIMITADA (Incluye, pero no está limitada a, válvulas, armazón, revestimiento, carro, panel de control, encendedor, regulador, mangueras). **No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, rayas u óxido.*

Luego de que el cliente presente pruebas de la compra, tal como se lo establece en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que presenten defectos durante el período de garantía aplicable. No debe cobrarse al cliente por las partes solicitadas para realizar la reparación o el cambio excepto los gastos de envío en tanto el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor/comprador original se hará cargo de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada. La presente garantía limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos de América, sólo está disponible para el dueño original del producto y *no es transferible*. El fabricante solicitará prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. En caso de que le hayan regalado esta unidad, solicítele a quien se la regaló que envíe la factura por usted a la dirección que aparece a continuación. Las partes defectuosas o faltantes a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin la debida inscripción o prueba de compra. Esta garantía limitada sólo es aplicable al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones estéticas tales como rayones, bollos, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada para armar o instalar la unidad, óxido en la superficie, o decoloración en las superficies de acero inoxidable. El óxido en la superficie, la corrosión, o el raspado de la pintura sobre las partes de metal no afectan la integridad de la estructura de este producto y por lo tanto, no se consideran como defectos de fábrica o de materiales y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará los costos de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. En caso de no estar disponible un repuesto original, se le enviará uno similar. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

Llamadas de servicio a su hogar

Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.

Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.

Cualquier pérdida de alimentos ocasionada por fallas en los productos.

Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.

Recogido y entrega del producto.

Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.

Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.

Extracción y/o reinstalación del producto.

Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

La reparación o el cambio de partes defectuosas es la única acción legal que puede ejercer según los términos de la presente garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surjan como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo es aplicable a la unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, algunas de las limitaciones y exclusiones antes mencionadas pueden no ser aplicables a su caso en particular. La presente garantía limitada le otorga derechos legales específicos tal como aquí se estipula. También puede gozar de otros derechos que varían en los diversos estados.

En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

Atención al cliente de Nexgrill

5270 Edison Ave,

Chino, CA 91789

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales, y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al 1-800-648-5864.