

Instrucciones de seguridad..	35-38
Lista de control de partes.	39
Componentes	40
Vista en detalle	41
Lista de partes	42-43
Instrucciones de armado.	44-51
Conexión de gas.	52
Lista final de control para el instalador.	53
Control de fugas..	53-54
Instrucciones de uso.....	55
Instrucciones de encendido de la parrilla.	55-56

Instrucciones de encendido.	56-57
Cuidado y mantenimiento.	58
Localización y resolución de problemas	59-60
Ordenar repuestos.	61
Consejos para el uso de la parrilla.	61
Tabla de cocción en la parrilla	61-62
Sugerencias de recetas para hacer en la parrilla.	63-64
Garantía limitada.	65



PELIGRO

En caso de que usted huelga gas:

1. Cierre el suministro de gas del dispositivo.
2. Apague cualquier tipo de llama abierta.
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.



ADVERTENCIA

1. No almacene ni use gasolina 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 su uso.



PELIGRO

1. Nunca opere este dispositivo sin prestarle atención.
2. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 10 pies (3 m) de cualquier tipo de estructura, material combustible u otro cilindro con gas.
3. Nunca opere este dispositivo dentro de una distancia de 25 pies (7,5 m) de cualquier tipo de líquido inflamable.
4. No llene el recipiente de cocción más allá de la línea de llenado máximo.
5. Los líquidos calentados mantienen la temperatura de hervor aun mucho después del proceso de cocción. No toque el dispositivo de cocción hasta que la temperatura de los líquidos haya bajado a 115°F (45°C) o menos.
6. Este dispositivo no está diseñado ni debe usarse para calentar.
7. En caso de incendio, manténgase alejado del dispositivo e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No intente extinguir el fuego originado por grasa o aceite con agua.



En caso de que estas 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.



Los productos derivados de la combustión que se producen al usar este producto contienen químicos que, según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos u otro trastornos del aparato reproductor



Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa u otras partes de la parrilla mientras se encuentra en uso o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado después del uso.



ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES SOBRE LA CONEXIÓN A TIERRA Este dispositivo (luz y transformador) está equipado con un enchufe que se debe enchufar directamente en un receptáculo conectado a masa adecuadamente. Al instalar el dispositivo, éste debe conectarse a masa según lo dispuesto en los códigos locales, o 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. NO corte ni quite la pata de conexión a masa de este enchufe.

1. Para evitar que se produzca una descarga eléctrica, no sumerja el cable o los enchufes en agua u otro líquido.
2. Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar alguna parte.
3. No utilice ningún dispositivo de cocción a gas para lugares abiertos que tenga el cable o el enchufe dañado o después de que el dispositivo haya sufrido algún daño o falla en el funcionamiento. Comuníquese con el fabricante para solicitar la reparación.
4. No deje que el cable cuelgue por encima del borde de una mesa con superficie caliente al tacto.
5. No use un dispositivo de cocción a gas para lugares abiertos para otro fin que no sea el indicado.
6. Al conectar el dispositivo, primero conecte el enchufe al dispositivo de cocción a gas para lugares abiertos y luego enchufe el dispositivo al tomacorriente.
7. Sólo utilice un circuito protegido con un interruptor de circuito por fallas conectado a masa con este dispositivo de cocción a gas para lugares abiertos.
8. Nunca quite el enchufe de la conexión a masa ni utilice un adaptador de 2 patas.
9. Use solamente cables de extensión con un enchufe con conexión a masa de 3 patas, con el nivel adecuado de potencia para los equipos y aprobado para su uso en lugares abiertos con la marca W-A.



ADVERTENCIA

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

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR ANS Z21.58a CSA 1.6a-2008 PARA DISPOSITIVO DE COCCIÓN A GAS PARA LUGARES ABIERTOS. 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 la 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 B149.1 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 de gas LP están diseñadas para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 20 lb estándar, que no está incluido con la parrilla. **Nunca** conecte su parrilla de gas a un tanque de gas propano líquido 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

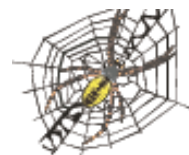
Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.

NOTA: El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación 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

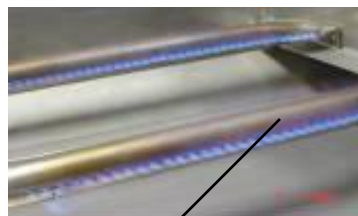
PRECAUCIÓN: Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente

tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la parrilla y crear una condición de operación insegura para el usuario.



Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", 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 usted 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 mantenimiento de los mecheros en este manual.

Sistema de suministro de gas LP



- El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.
- Un tanque de 20lbs (9kg) de 12-1/4 pulgadas (31 cm) de diámetro por 18-1/4 pulgadas (46 cm) de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla.
- 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 propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida de LP que sea compatible con un tipo 1. El cilindro de suministro de gas propano líquido 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 propano líquido debe estar equipado con un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga. El tanque de gas propano líquido también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa 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 collarín 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 mencionada válvula. 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 20lbs (9kg) cilindro de propano líquido.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que éste 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 paso de gas en el tanque de gas LP.

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

- Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, 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 (61 cm) en los laterales y 24 pulgadas (61 cm) la parte trasera.
- NO** instale esta unidad en recintos combustibles elevados. No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o en vehículos y/o barcos recreacionales.

- Debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando no esté utilizando el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos.
- Los tanques de gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. No deben guardarse los tanques de gas LP desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.
- 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 al fabricante piezas de repuesto específicas.
- 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. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras ésta esté operando o hasta que la parrilla de gas se haya enfriado luego de usarla.

El incumplimiento de estas instrucciones puede dar como resultado lesiones corporales graves.

PRECAUCIÓN: PARA GARANTIZAR LA PROTECCIÓN CONTINUA CONTRA EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, CONECTE ADECUADAMENTE SÓLO A TOMACORRIENTE A CONEXIÓN A MASA. PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, MANTENGA LA CONEXIÓN DEL CABLE DE EXTENSIÓN SECO Y ELEVADO DEL NIVEL DEL SUELO.

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.

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 físicas.

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.

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 ésta 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 ésta. 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.

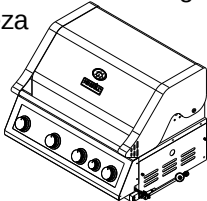
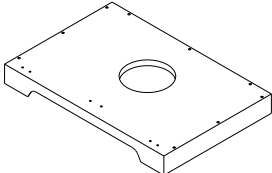
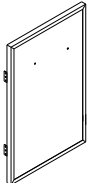
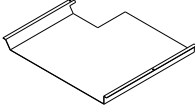
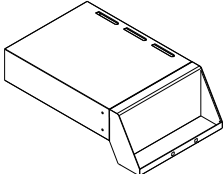
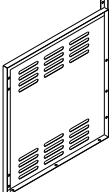
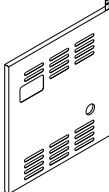
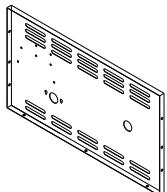
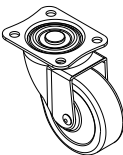
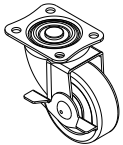
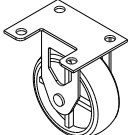
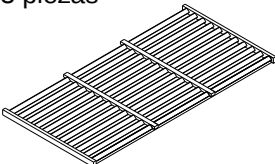
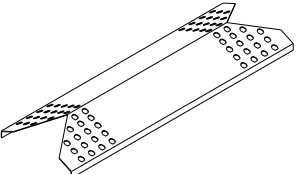
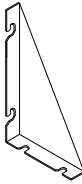
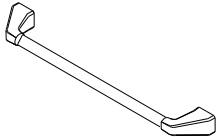
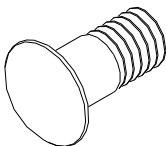
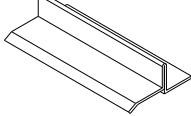
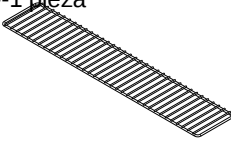
No utilice la parrilla para cocinar carnes con mucha grasa u otros productos que pudieran ocasionar llamaradas. No utilice la parrilla debajo de construcciones combustibles no protegidas. Utilícela solo en áreas bien ventiladas. No la utilice en edificios, garajes, galpones, galerías u otras áreas cerradas.

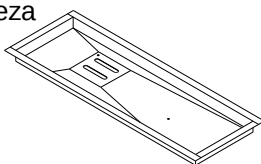
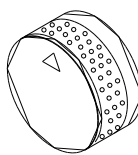
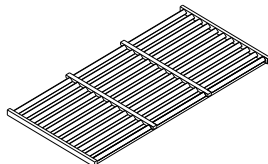
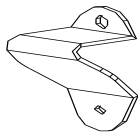
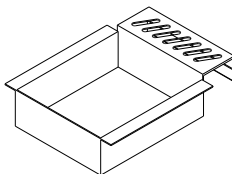
Mantenga el área de alrededor de la parrilla libre de materiales combustibles como fluidos, desechos, y vapores tales como fluidos de encendido de gasolina o carbón. No obstruya el flujo de combustión y del aire de la ventilación.



ADVERTENCIA

No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o sobre barcos y otros vehículos recreacionales.

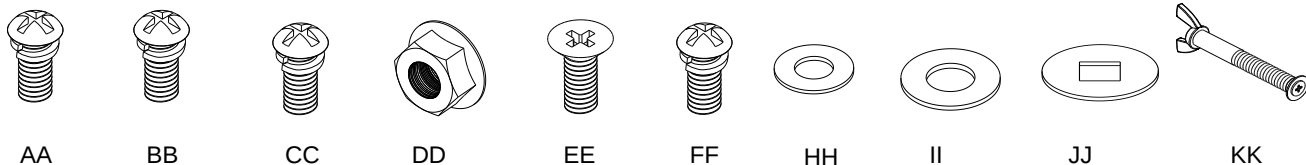
A. Ensamble del fogón-----1 pieza 	B. Panel inferior-----1 pieza 	C. Puerta-----2 piezas 
D. Estante del quemador lateral--1 pieza 	E. Escudo de calor del tanque -----1 pieza 	F. Estante lateral izquierdo-1 pieza 
G. Panel lateral izquierdo---1 pieza 	H. Panel lateral derecho-----1 pieza 	I. Panel trasero-----1 pieza 
J. Rueda giratoria-----1 pieza 	K. Rueda giratoria con freno-1 pieza 	L. Rueda inmóvil-----2 piezas 
M. Rejilla principal de cocción-----3 piezas 	N. Domador de llamas-----4 piezas 	O. Abrazadera triangular A-----2 piezas 
P. Abrazadera triangular B-----2 piezas 	Q. Mango de la puerta-----2 piezas 	R. Gancho de herramientas-----4 piezas 
S. Abrazadera en forma de L-----1 pieza 	T. Plataforma de calentamiento -----1 pieza 	U. Llave Allen ----- 1 pieza 

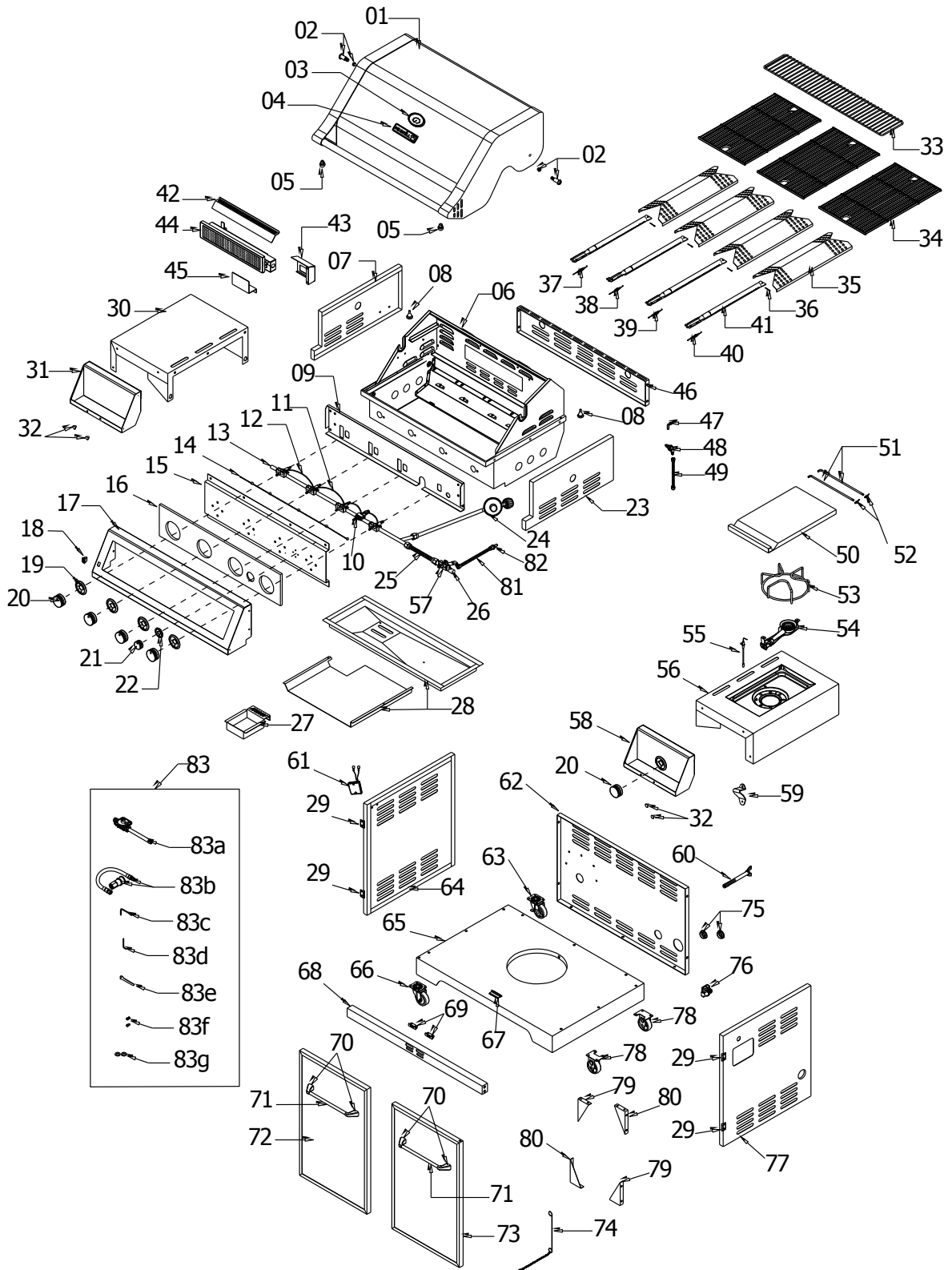
V. Bandeja para grasa----- 1 pieza 	W. Perilla de control-----1 pieza 	X. Parilla del quemador lateral----- 1 pieza 
Y. Abridor de botellas--1 pieza 	Z. Batería ----- 5 piezas 	A1.Contenedor de grasa -----1 pieza 

Componentes

Nota: La tabla de abajo muestra los componentes en paquetes separados para ensamblar. Las instrucciones para otros componentes pre-colocados en las parrillas están en los pasos 6, 8 , 10.

Equipo	Descripción	Necesari o para el armado	Más componentes	Total
AA	Tornillo de cabeza ovalada con arandela de seguridad (SS) de 5/32 pulgadas x 10mm	10 piezas	1 piezas	11 piezas
BB	Tornillo de cabeza ovalada con arandela de seguridad (PDC negro) de 5/32 pulgadas x10mm	6 piezas	1 piezas	7 piezas
CC	Tornillo de cabeza ovalada con arandela de seguridad (SS) de 1/4 pulgadas x15mm	33 piezas	2 pcs	35 pcs
DD	Tuerca cónica de 1/4 pulgadas	4 pcs.	1 pc	5 pcs
EE	Tornillos de cabeza plana de 5/32 pulgadas x 10 mm	13 pcs.	1 pcs	14 pcs
FF	Tornillo de cabeza ovalada con arandela de seguridad (PDC negro) de ¼ pulgadas x15mm	4 pcs	1pc	5 pc
HH	Arandela plana de 5/32 pulgadas	6 piezas	1 piezas	7 piezas
II	Arandela plana de 1/4 pulgadas	4 pc	1pc	5 pc
JJ	Arandela plana negra	4 pc	1pc	5 pc
KK	Perno del tanque	1 piezas	/	1 piezas





No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía	CANT	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía1	CANT
1	Tapa principal	1	1	33	Parrilla de calentamiento	1	1
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	34	Rejilla de coccion con agujero	3	3
3	Medidor de temperatura	1	1	35	Domador de llamas	1	4
4	Logotipo	1	1	36	Alfiler en forma de R	1	4
5	Tope de la cubierta C	1	2	37	Alambre A del mechero para el quemador principal	1	1
6	Ensamble del bol del quemador principal	No-reemplazable	1	38	Alambre B del mechero para el quemador principal	1	1
7	Placa metálica, lado izquierdo	1	1	39	Alambre C del mechero para el quemador principal	1	1
8	Tope de la cubierta B	1	2	40	Alambre D del mechero para el quemador principal	1	1
9	Compuerta delantera	1	1	41	Mechero principal	1	1
10	Válvula de gas del asador	1	1	42	escudo contra el calor de asador	1	1
11	Cable de empalme del encendedor	1	1	43	Compuerta trasera	1	1
12	Válvula de gas principal	1	4	44	Mechero trasero	1	1
13	Colector principal	1	1	45	Soporte del encendedor del mechero del asador	1	1
14	Cable de luz con LED	1	1	46	Panel trasera, parte superior	1	1
15	Panel de posición de vidrio control principal	1	1	47	Cable del encendedor del asador	1	1
16	Vidrio de control principal	1	1	48	Orificio del asador con codo metalico	1	1
17	Panel de control principal	1	1	49	Linea de gas flexible del asador	1	1
18	Tecla de luz	1	1	50	Tome partido tapa de quemador	1	1
19	Bisel A	1	4	51	Tome partido barra de bisagra de tapa de quemador	1	2
20	Perrilla de control	1	5	52	Alfiler en forma de R	1	2
21	Perrilla de control B	1	1	53	Grille de cuisson de bruleur lateral	1	1
22	Bisel B	1	1	54	Tuyau de bruleur lateral	1	1
23	Placa metálica, lado izquierdo	1	1	55	Cable del encendedor del mechero lateral	1	1
24	Regulador PL	1	1	56	Ensamble del embudo del mechero lateral	1	1
25	Línea de gas flexible para el mechero lateral A	1	1	57	Valve de gaz du bruleur lateral	1	1
26	Colector lateral	1	1	58	Panel de control del mechero lateral	1	1
27	Panel de corredera para grasa, parte inferior	1	1	59	Abridor de botellas	1	1
28	Cajón para grasa	1	1	60	Perno de bandeja de tanque	1	1
29	bisagra de puerta	1	4	61	Caja de batería	1	1
30	Estante lateral izquierdo	1	1	62	Panel trasero	1	1
31	Panel de control del estante lateral	1	1	63	Rueda giratoria con freno	1	1
32	Gancho	1	2	64	Panel lateral, lado izquierdo	1	1

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía	CANT	No.	Part (Description)	Cobertura de la garantía1	CANT
65	Panel inferior	1	1	79	Abrazador triangular para el estante lateral	1	2
66	Rueda giratoria	1	1	80	Abrazador triangular para el mechero lateral	1	2
67	Abrazadera en forma de L	1	1	81	Línea de gas flexible para el mechero lateral B	1	1
68	Armazon del carro	1	1	82	Tome partido conector de latón de orificio de quemador	1	1
69	Imán para la puerta	1	2	83	Equipo de conversión de NG	1	1
70	Mango asiento de la puerta	1	4	83a	Equipo de conversión de NG	vendido separadamente como conjunto con #83	1
71	Mango de la puerta	1	2	83b	Asamblea de Regulador de NG	vendido separadamente como conjunto con #83	1
72	Puerta, izquierda	1	1	83c	La Manga del Gas de NG con la asamblea Rápida de Conector	vendido separadamente como conjunto con #83	1
73	Puerta, derecha	1	1	83d	6 conductor de Tuerca de Mm	vendido separadamente como conjunto con #83	1
74	Vara del encendedor	1	1	83e	Llave inglesa de cabeza hexagonal	vendido separadamente como conjunto con #83	1
75	Ojal de goma	1	2	83f	6 llave inglesa de Mm	vendido separadamente como conjunto con #83	1
76	Abrazador para la bisagra de la puerta	1	1	83g	Arandela plana	vendido separadamente como conjunto con #83	2
77	Panel lateral, derecha	1	1	84	Paquete de hardware de Preassembly	1	1
78	Rueda	1	2	85	Manual	1	1

1. Ensamble de las ruedas

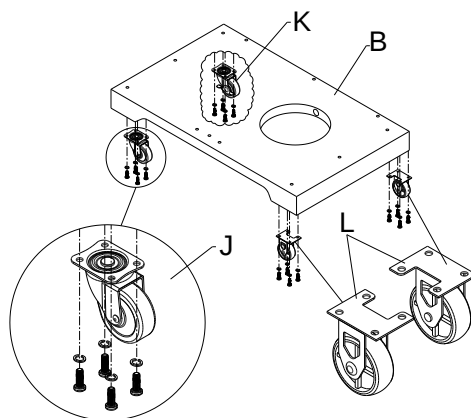
Monte las ruedas al panel inferior (B) usando 16 tornillos de cabeza ovalada de ¼ pulgadas x 15 mm con arandelas de presión (CC).

La rueda giratoria con freno (K) debe colocarse debajo del lado trasero izquierdo de la parte inferior del carro, y la rueda giratoria (J) debe colocarse debajo del lado trasero izquierdo, como muestra la Fig. 1.

Las dos ruedas inmóviles (L) deben colocarse debajo del lado derecho.

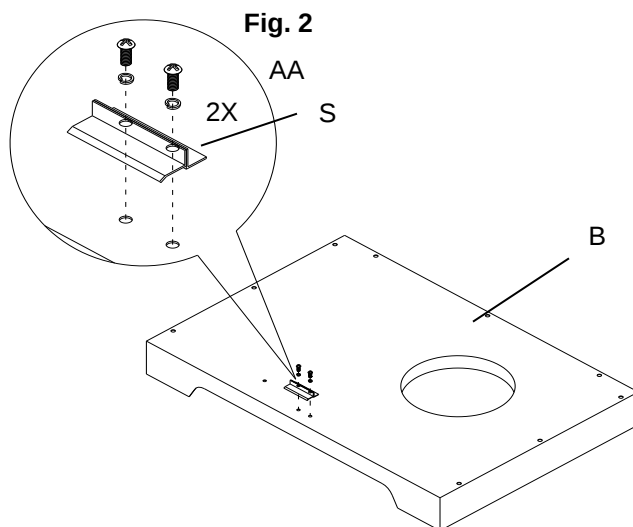
Nota: El espacio de ambas ruedas inmóviles debe enfrentar el panel inferior interior.

Dé vuelta el panel inferior para el armado de las ruedas.



2. Ensamble de la abrazadera de la puerta

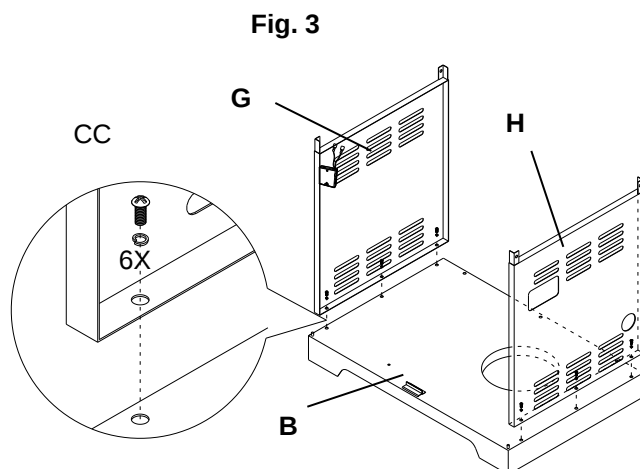
Use dos tornillos de cabeza ovalada de 5/32 pulgadas x 10 mm con arandelas de presión (AA) para sujetar la abrazadera en forma de L (tope de puerta) (S) al panel inferior (B), como muestra la Fig. 2.



3. Ensamble del panel lateral

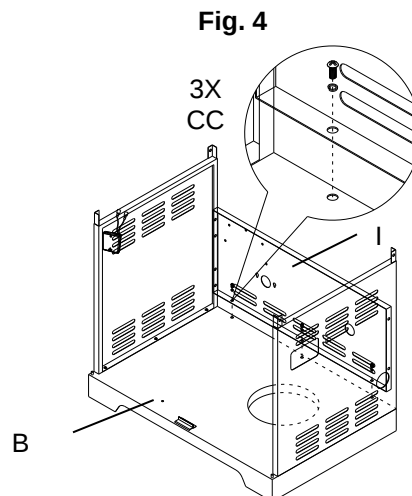
Use tres tornillos de cabeza ovalada de ¼ pulgadas x 15 mm con arandelas de presión (CC) para unir la parte inferior del panel lateral izquierdo (G) al panel inferior (B). Haga que el panel lateral izquierdo se ligue con la parte trasera del panel inferior y ajuste los tornillos como se muestra en la Fig. 3.

Repita este proceso con el panel lateral derecho (H).

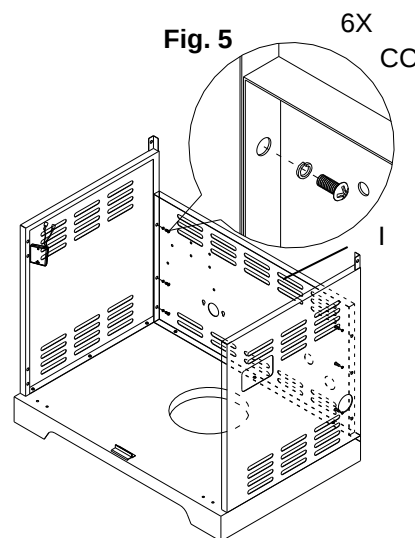


4. Ensamble del panel trasero

Quite el panel trasero de la caja. Coloque el panel trasero (I) con la parte plana hacia afuera. Sujete el panel trasero al panel inferior (B) con tres tornillos de cabeza ovalada de $\frac{1}{4}$ pulgadas x 15 mm con arandelas de presión (CC), como muestra la Fig. 4.

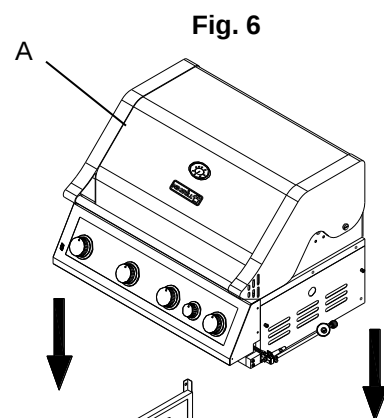


Use seis tornillos de cabeza ovalada de $\frac{1}{4}$ pulgadas x 15 mm con arandelas de presión (CC) para conectar el panel trasero (I) con los paneles laterales derecho e izquierdo, como muestra la Fig. 5.



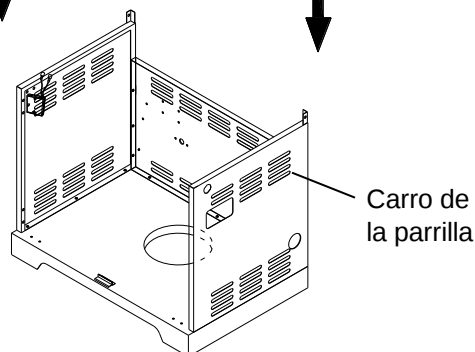
5. Ensamble de la puerta y del fogón

Quite el armado del fogón (A) de la caja y colóquelo con cuidado sobre el carro de la parrilla.



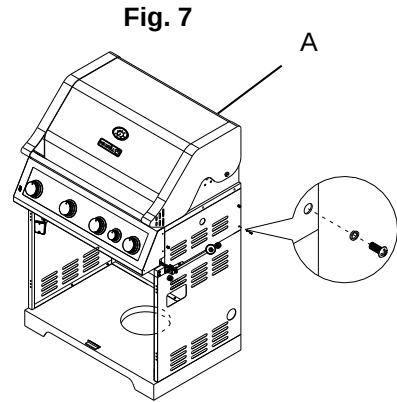
! PRECAUCIÓN El ensamble del fogón es pesado y se necesitarán dos o más personas para levantarlo y colocarlo en su lugar sobre el carro de la parrilla. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría resultar en lesiones.

Nota: Tenga cuidado al mover el armado del fogón ya que las placas metálicas inferiores podrían doblarse, y así, desalinearse los agujeros.



Monte el armado del fogón (A) al carro de la parrilla usando cuatro tornillos de cabeza ovalada de $\frac{1}{4}$ pulgadas x 15 mm con arandelas de presión (CC).

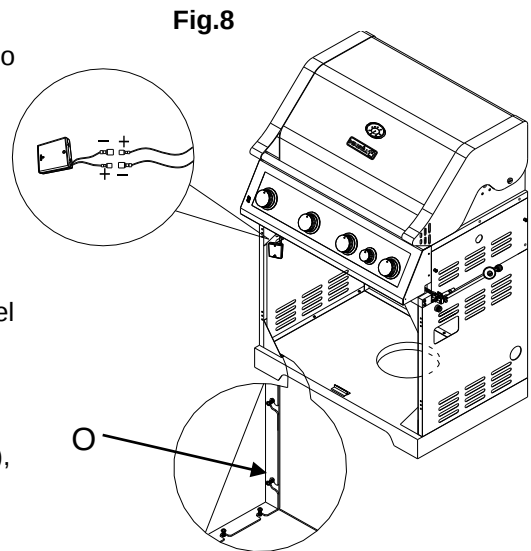
Nota: Dos tornillos con dos arandelas para cada lado del carro, como muestra la Fig. 7.



2X

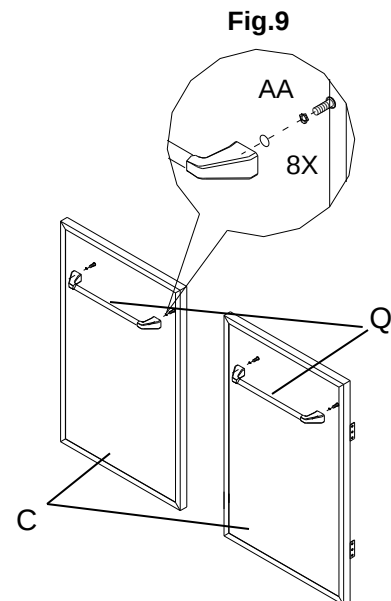
6. Ensamble de la abrazadera en forma de triángulo de la puerta

- Encuentre los conectores de alambre de la caja de batería y otros conectores de las luces DIRIGIDAS que bajo tablero de control, entonces conecta con "+ -"
- Repita los pasos a) y b) para sujetar la abrazadera triangular A para el estante lateral (O) al panel lateral derecho (H) y al marco del carro.
- Afloje pero no quite los cuatro tornillos que ya estaban pre-armados en el panel lateral izquierdo (G) y en el panel inferior (B), dos tornillos en el Panel Lateral Derecho (G) del carro, y dos en el panel inferior (B). Alinee los agujeros de la abrazadera triangular A (O) con tornillos en el panel lateral izquierdo (G) y en el panel inferior (B).
- Ajuste los tornillos previamente aflojados en el paso 6d), como muestra la Fig. 8.
- Repita los pasos d) y e) para sujetar la abrazadera triangular para el estante lateral (P) al panel derecho (H) y al panel inferior (B).



7. Ensamble de la puerta

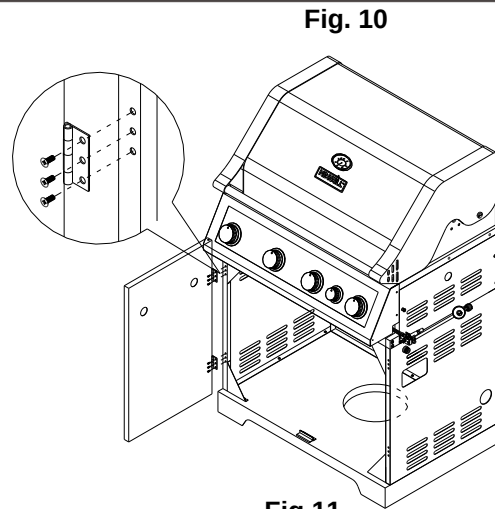
Sujete el mango de la puerta (Q) a cada puerta (C) usando ocho tornillos de cabeza ovalada de $\frac{5}{32}$ pulgadas x 10 mm con arandelas de presión (AA), como muestra la Fig. 9.



Sujete ambas bisagras de la puerta a la placa metálica usando 12 tornillos de cabeza plana de 5/32 pulgadas x 10 mm (EE), como muestra la Fig. 10.

SUGERENCIA: Seis tornillos para cada puerta

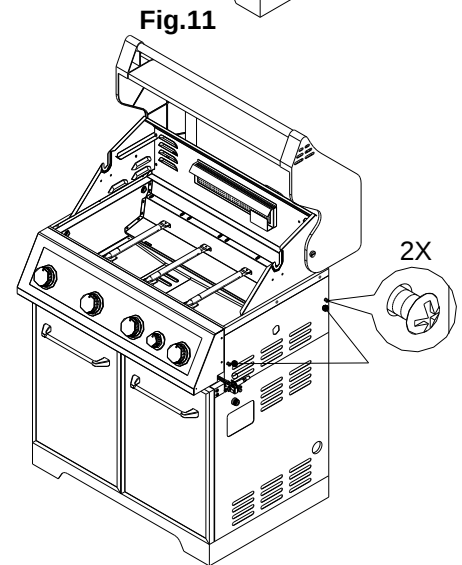
12X
EE



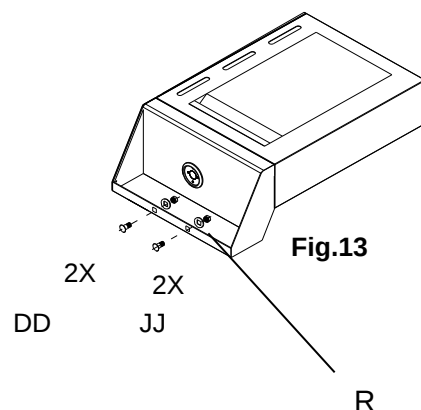
8. Ensamble del estante del quemador lateral derecho

8a) Afloje pero no quite los 2 tornillos que están pre-armados en el panel derecho del fogón, como muestra la Fig. 11.

(**CONSEJO:** Instrucciones para los tornillos aflojados están mostrado en los siguientes pasos.)

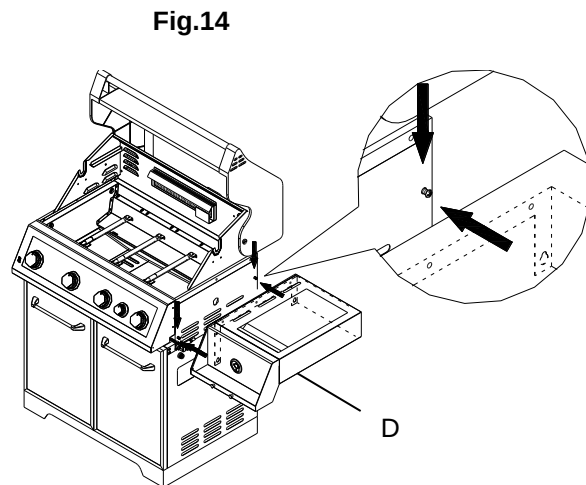


8b) Adjunte dos ganchos al quemador lateral usando dos 1/4" tuercas de sujeción y dos arandelas planas (JJ) como muestra la Fig. 13.



8c). Alinee los agujeros de la tecla inferior ubicados en el estante del quemador lateral (D) con los 2 tornillos aflojados en el panel lateral derecho. Sujete el embudo del quemador lateral al carro con los dos tornillos aflojados del panel lateral, como muestra la Fig. 14.

Consejo: Este paso tiene como fin ayudar con la instalación, pero no depende únicamente de los dos tornillos para sostener el peso del estante del mechero lateral.



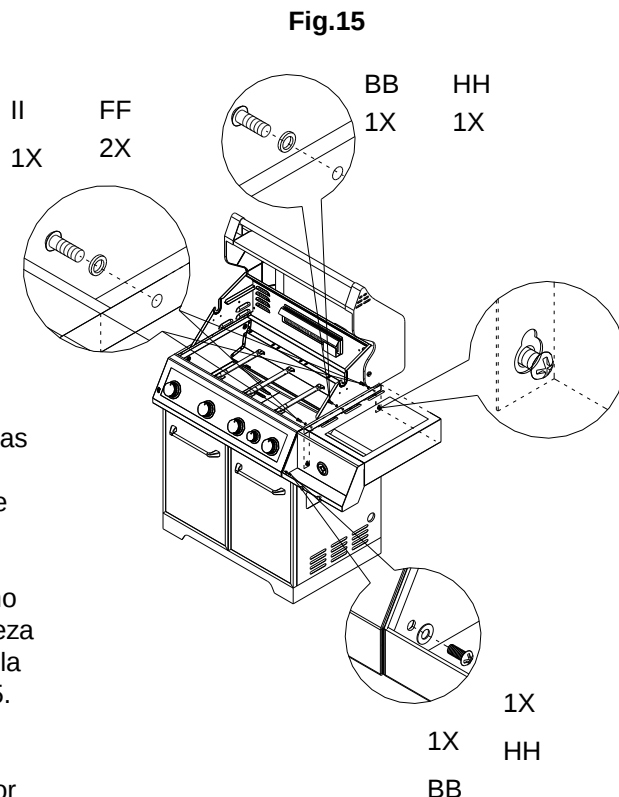
8d). Use dos tornillos de cabeza ovalada de ¼ pulgadas x 15 mm (FF) y dos arandelas planas de ¼ pulgadas (II) para mantener firme el estante del quemador lateral derecho (estos dos tornillos de ¼ pulgadas se atornillan a los agujeros delanteros y traseros que se encuentran en la parte superior del estante del quemador lateral derecho). Observe la Fig. 15.

Nota: Los dos tornillos superiores del fogón deben atornillarse desde adentro hacia afuera en el estante del quemador lateral derecho. Pero los dos tornillos inferiores deben ajustarse desde afuera hacia adentro.

8e). Use un tornillo de cabeza ovalada de 5/32 pulgadas x 10 mm (BB) y una arandela plana de 5/32 pulgadas (HH) para atornillar en el agujero del medio en la parte superior del estante del quemador lateral derecho.

Sujete el panel de control del quemador lateral derecho al panel de control principal usando un tornillo de cabeza ovalada de 5/32 pulgadas x 10 mm (BB) y una arandela plana de 5/32 pulgadas (HH), como muestra la Fig. 15.

Nota: El tornillo superior del fogón debe atornillarse desde adentro hacia afuera en el estante del quemador lateral derecho. Pero el tornillo inferior debe ajustarse desde afuera hacia adentro.



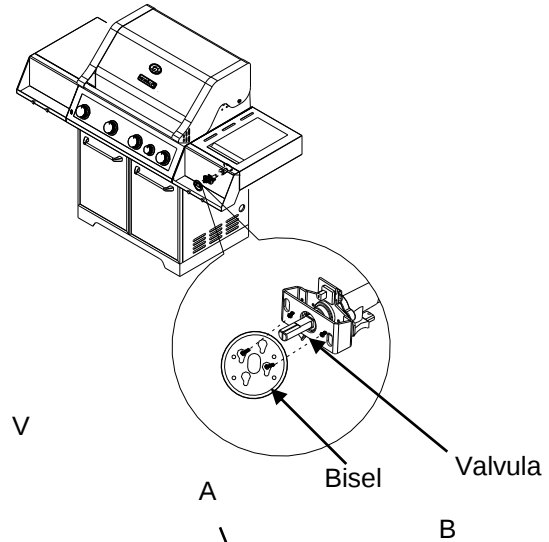
9. Ensamblaje del estante lateral izquierdo

Repita el paso 8 para el estante lateral izquierdo (F). Nota: Atornille el abridor de botellas al estante lateral izquierdo.

10. Instalación de la válvula del quemador lateral

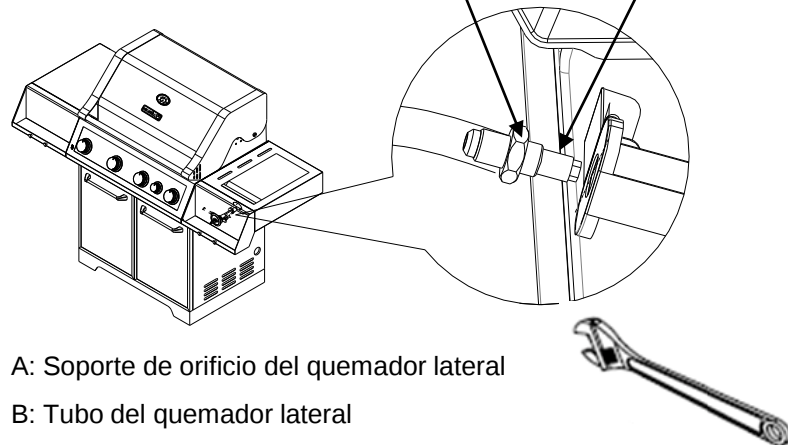
Deslice la apertura del bisel sobre el vástago de válvula y adjunte el ensamblaje de la válvula del quemador lateral y bisel al estante del quemador lateral con los tornillos aflojados, como muestra la Fig. 16.

Fig.16



Adjunta el orificio del quemador lateral con el tubo del quemador lateral con tornillos de latón preensamblados luego apretar por llave inglesa, como muestra la Fig. 17.

Fig.17



A: Soporte de orificio del quemador lateral

B: Tubo del quemador lateral

11. Ensamble de la perilla del quemador lateral

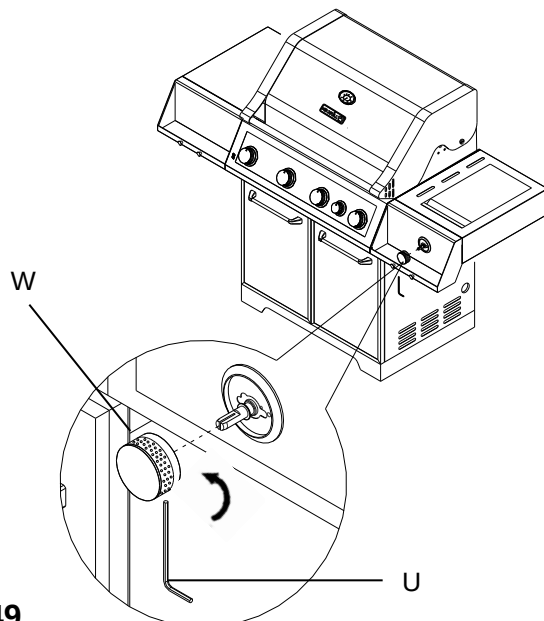
Localice la abertura pequeña que se encuentra en la parte inferior de la perilla (W), detrás del agarre de goma y pele el agarre de goma hacia atrás cuidadosamente.

Gira la perilla 90 grados en la dirección del mechero

Inserte la llave Allen (U) dentro del orificio y dentro del tornillo de presión, en posición de ajuste.

Inserte el soporte de la válvula dentro de la perilla y ajuste el tornillo de presión, como muestra la Fig. 18.

Fig.18



12. Instalación del cable del encendedor

Inserte el cable de encendido del quemador lateral en el módulo de encendido, como muestra la Fig. 19.

Nota: Sólo inserte el cable del encendedor del quemador lateral, los otros cinco cables han sido pre-armados.

Recordatorio: Mientras completa la instalación del cable del encendedor, asegúrese de que haya un espacio de 3 mm entre el alfiler de encendido y el quemador lateral para el encendido fácil.

Fig.19

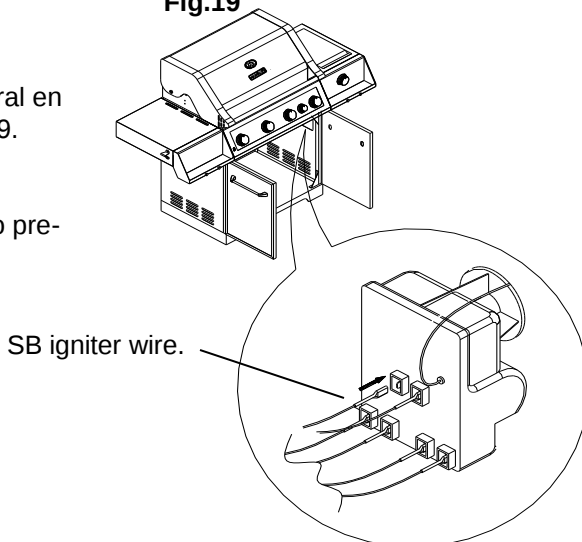
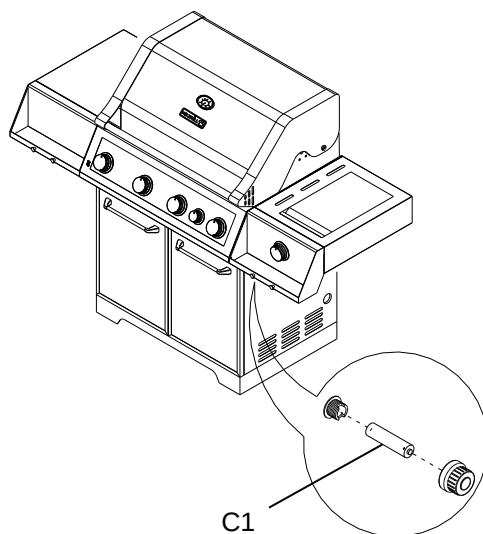


Fig.20

13. Ensamblaje de las baterías

Destornille el botón de encendido eléctrico y coloque la batería (C1) en el hueco con el extremo positivo (+) hacia afuera. Vuelva el botón de encendido a su lugar luego de haber instalado la batería, tal como se muestra en la Fig. 20.

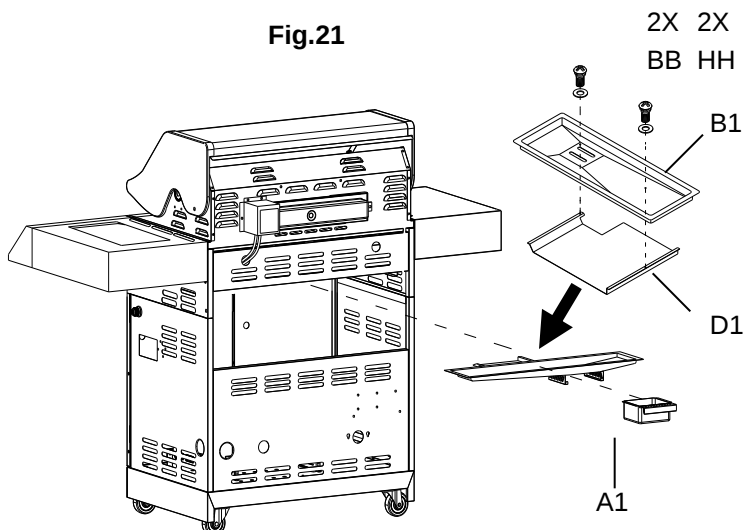


14. Bandeja para grasa, ensamblaje del caja para grasa

14a) Utilice dos tornillos cabeza segmental de 5/32"x10mm (BB) con dos arandelas planas de 5/32" (HH) para fijar la bandeja de gas principal (B1) y el protección contral el calor (D1), como muestra Fig. 21.

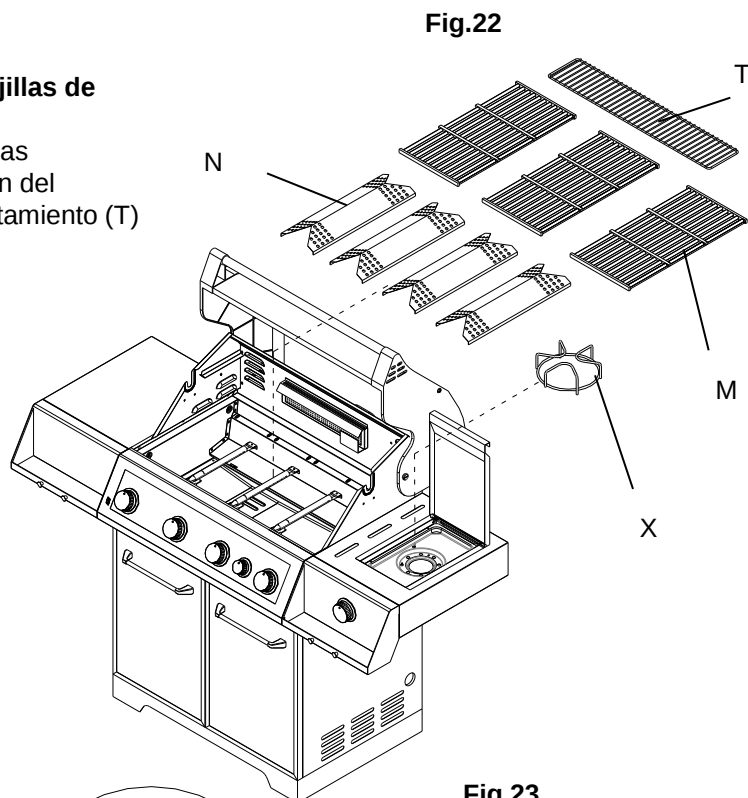
14b) Coloque la caja para grasa lateral (Z), bandeja para grasa (B1) y caja para grasa (D1) desde la parte trasera como muestra la Fig. 21.

Fig.21



15. Instalación de domadores de llama, Rejillas de cocción

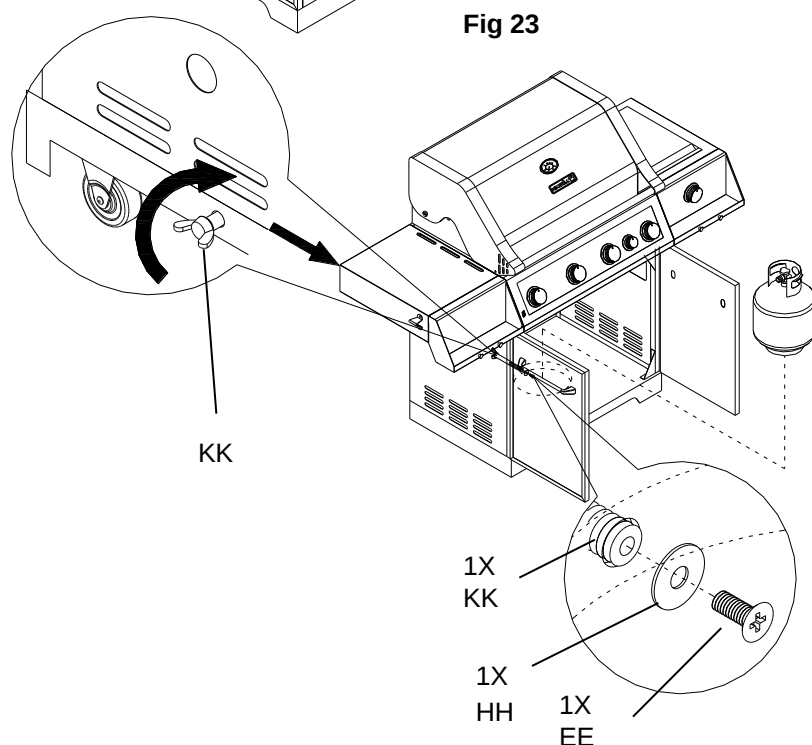
Coloque los domadores de llama (N), las rejillas principales de cocción (M), la rejilla de cocción del quemador lateral (X) y la plataforma de calentamiento (T) en la parrilla, como muestra la Fig. 22.



16. Instalación del tanque de propano líquido

Coloque el tanque de propano líquido en el hueco del panel inferior y ajuste el perno del tanque en la parte posterior de la parrilla para asegurar, como muestra la Fig. 23.

Nota: Atornille el perno del tanque en la parte posterior de la parrilla, luego inserte un tornillo de 5/32 pulgadas x 10 mm con una arandela plana en el perno del tanque antes de colocar el tanque de propano líquido.



NUNCA CONECTE AL DISPOSITIVO UNA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS SIN REGULAR. USE EL ENSAMBLE DE REGULADOR/MANGUERA SUMINISTRADO.

Esta es una parrilla diseñada para utilizarse con propano líquido.. No intente usar un suministro de gas natural a menos que la parrilla haya sido diseñada para su uso con gas natural. El consumo total de gas (por hora) de esta parrilla de acero inoxidable con todos los mecheros en posición MÁXIMA "HIGH":

Mechero principal	48.000 Btu/hr
Quemador lateral	12.000 Btu/hr
<u>Mechero trasero</u>	<u>13.000 Btu/hr</u>
Total	73.000 Btu/hr

REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de gas propano líquido debe estar construido y marcado según las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte. de los EE.UU. (DOT) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos; y Comisión, según corresponda. Debe haber un dispositivo de prevención de sobrecarga (OPD) en el cilindro y la conexión QCC1 de la válvula del cilindro, ANSI/CGA-V-1. El sistema de suministro del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro. El cilindro debe estar equipado con una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida del cilindro de suministro de gas propano líquido compatible, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en el estándar para salidas de válvulas de los cilindros de gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1.

Presión del colector: 11" (27.94 cm) columna de agua (c.d.a).

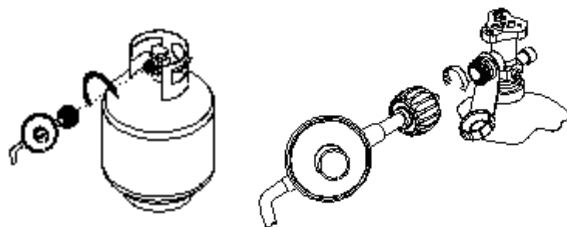
INSTALACIÓN DEL GAS LP

Asegúrese de que las arandelas aislantes de plástico negro en la válvula del cilindro de propano líquido 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

Su parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios de suministro de gas para usar únicamente con gas propano líquido. Además, está equipada con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro estándar de propano líquido de 20lb . (9 kg) 18-1/4" (46.35 cm) de alto por 12-1/4"(31 cm) de diámetro). Para conectar el cilindro de suministro de gas LP, siga los siguientes pasos a continuación:

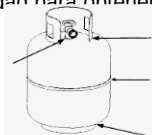
1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tiene las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 por ANSI Z21.81).



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 desechos. 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 jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.



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 Canada: 800-648-5864, U.S./Mexico: 100-913-8999 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
8. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas LP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.



Para desconectar el cilindro de gas LP:

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
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.

- ✓ Los laterales y la parte trasera de la unidad están a una distancia mínima de construcciones combustibles de 24 pulgadas (61 cm) en los laterales y 24 pulgadas (61 cm) la parte trasera
- ✓ Elimina todos los envases interno.
- ✓ Las perillas giran con libertad
- ✓ Los mecheros están ajustados y se encuentran sobre los orificios
- ✓ El regulador de presión está conectado y ajustado. Las conexiones de gas de la parrilla utilizan la manguera y el regulador de ensamble provistos (pre ajustados para c.d.a. de 11.0")
- ✓ Unidad verificada y sin fugas
- ✓ Se le indica al usuario dónde se encuentra la válvula de cierre del suministro de gas

EL USUARIO DEBE CONSERVAR EL PRESENTE MANUAL PARA REALIZAR FUTURAS CONSULTAS
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

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. Revisar periódicamente todo el sistema para detectar fugas siguiendo los procedimientos descritos a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento debe revisar todo el sistema de inmediato para detectar posibles fugas.

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

Asegúrese de retirar todo el material de empaque de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar.

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 una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución sobre los accesorios. Para la prueba inicial, 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 abra 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

Canada: 800-648-5864, U.S./Mexico: 800-913-8999



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 éstas 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 Canada: 800-648-5864, U.S./Mexico: 800-913-8999

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.

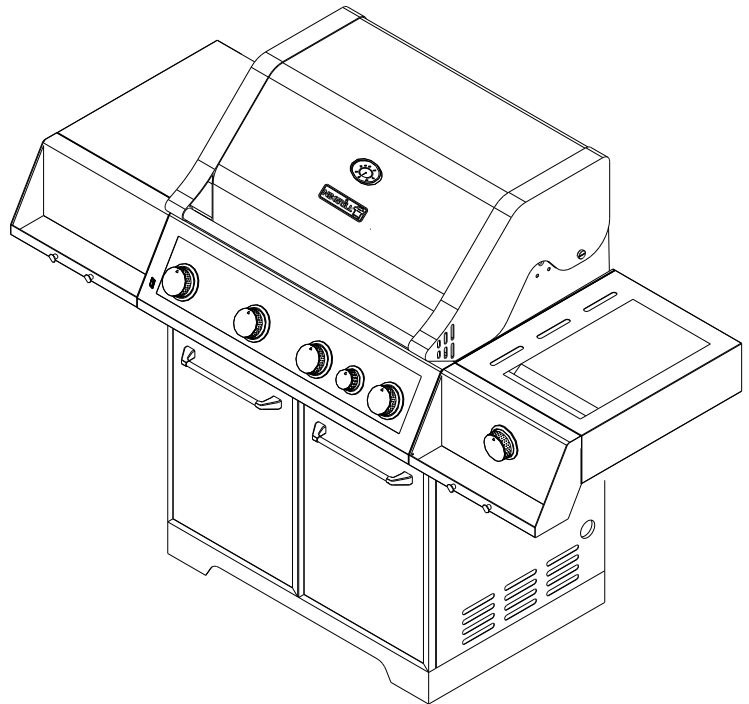
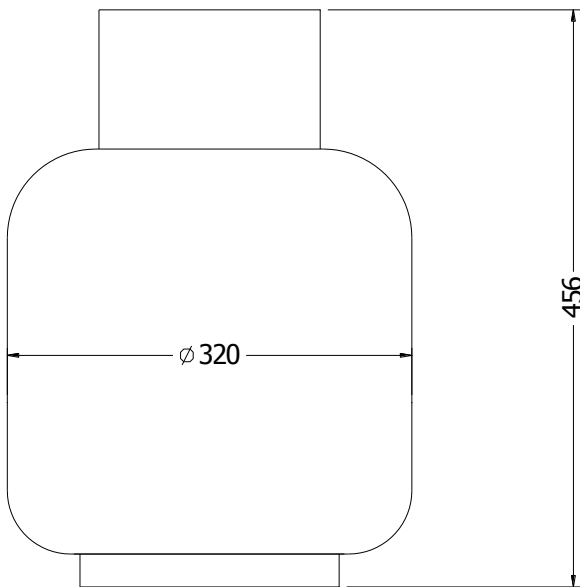
PRECAUCIONES

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 mencionada válvula. 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!



USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 12,000 Btu/hr. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

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.

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

USO DEL QUEMADOR 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 quemador lateral si hubiera olor a gas.

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.

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.

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

ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL

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

Su parrilla cuenta con un encendido incorporado exclusivo patentado. El encendedor está incorporado en la válvula. Para encender cada mechero simplemente presione y gire las perillas de control hacia la posición de MÁXIMO (HI), la válvula hará un clic a medida que envía una chispa a la llama piloto. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL PARA MARCADO

Para encender el quemador lateral para marcado, retire cualquier utensilio de cocción de la armadura de los mecheros. Presione y gire la perilla de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición de ENCENDIDO "IGNITE/ON". Si el mechero no se enciende, gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF". Si detecta olor a gas y el encendedor no funciona, gire inmediatamente la perilla de control a la posición de APAGADO "OFF". Deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado. Si el encendedor del quemador lateral no funciona, consulte la siguiente sección sobre el encendido 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 de extensión para el 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 alejados posibles de la parrilla.

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

El mechero debe encenderse de inmediato.

Si el mechero no se enciende en cinco segundos, cierre la perilla, espere 5 minutos e intente nuevamente.

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL CON UN CERILLO

Sostenga un cerillo extendido encendido cerca de los puertos del quemador lateral, gire la perilla de control en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición ENCENDIDO MÁXIMO "IGNITE/HI". Retire su mano inmediatamente una vez que el mechero se enciende. Gire la perilla de control hasta la posición deseada.

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 U.S.: 800-913-8999

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.

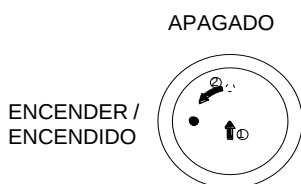
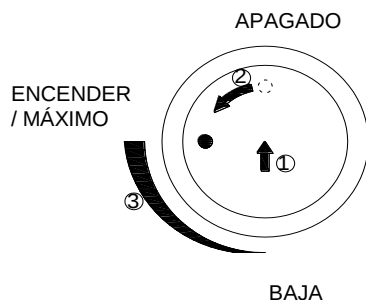
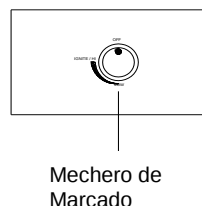
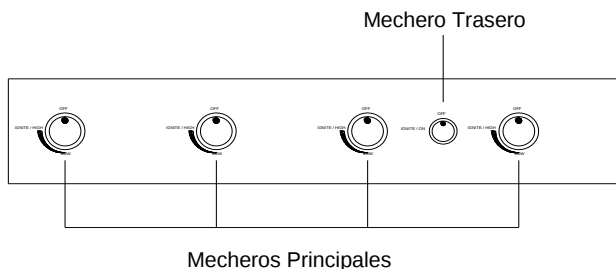
Cada mechero se ajusta antes de despachar la parrilla. Sin embargo, debido a que los suministros de gas locales varían, puede ser necesario realizar algunos ajustes menores.



Inspeccione visualmente las llamas del mechero antes de cada uso. Las llamas deben ser iguales a las de la imagen, en caso contrario, consulte la sección sobre el mantenimiento del mechero en este manual.

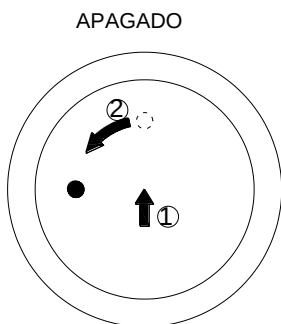
Instrucciones de encendido

Nota: Retire todo el envoltorio, incluso las correas, antes de usar la parrilla



- 1** Asegúrese de que la tapa esté abierta.
- 2** Presione y gire la perilla del mechero principal lentamente hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO (IGNITE/HIGH). Mantenga la perilla presionada hasta que encienda el mechero.
- 3** Si el mechero no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y repita el procedimiento de encendido.
- 4** Si el mechero no se enciende luego del paso 3, gire la perilla a la posición de apagado (OFF), aguarde 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndalo con un cerillo.

ENCENDER /
MÁXIMO



1

Asegúrese de que la tapa esté abierta.

2

Presione y gire lentamente la perilla del mechero trasero hasta la posición ENCENDIDO (IGNITE/ON). Mantenga la perilla presionada hasta que encienda el mechero. Cuando se encienda, continúe presionándolo y manténgalo así por otros 15 segundos para asegurarse de que el mechero permanece encendido.

3

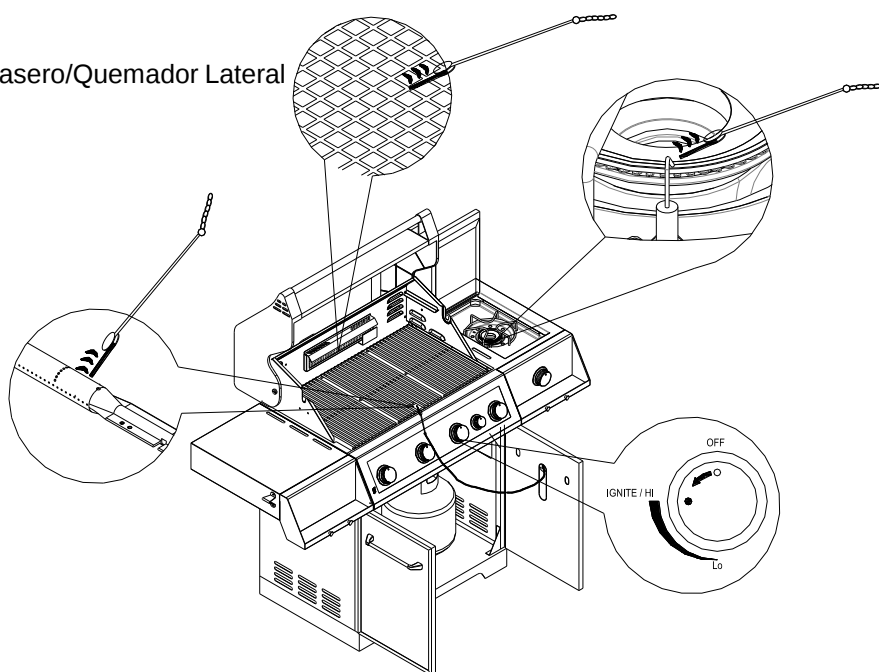
Si el mechero no se enciende dentro de 5 segundos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y repita el procedimiento de encendido.

4

Si el mechero no se enciende luego del paso 3, gire la perilla a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido o enciéndalo con un cerillo.

Quemador Trasero/Quemador Lateral

Quemador Principal



Encendido con un cerillo

1. Si el mechero no se enciende después de varios intentos, entonces puede encender el mechero con un cerillo; antes de utilizar el cerillo, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.
2. Sujete un cerillo de papel en un extremo de la varilla de encendido.
3. Encendido con un cerillo.
4. Sostenga la varilla de encendido e inserte el cerillo encendido junto a los puertos del mechero o la pieza de cerámica.
5. Presione y gire la perilla de control que corresponda a la posición de máximo (IGNITE/HIGH).
6. El mechero debe encenderse de inmediato.

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 apenas terminó la cocción y 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.

ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF). ASEGÚRESE DE QUE EL MECHERO SUPERIOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.

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. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al Canada: 800-648-5864, U.S./Mexico: 800-913-8999

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. Nunca use 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 U.S.: 800-913-8999

Advertencia: Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

Paso 1. Inserte el mechero en el orificio. Tal como se muestra a continuación, asegúrese de que el agujero del mechero apunta al orificio.



Paso 2. Sujete el mechero principal sobre la pared trasera del fogón con 1 alfiler y asegúrelo a la parte delantera del fogón con 1 tornillo.



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. No utilice lana de acero dado que rayará la superficie. Para retocar los rayones visibles en el acero inoxidable, lijear muy suavemente con papel de esmeril seco de grano n° 100 en la dirección de la mancha.

PRECAUCIÓN

1. Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra el dispositivo de cocción a gas para exteriores.
2. No obstruya el flujo de combustible y del aire de la ventilación.
3. Mantenga las aberturas de ventilación del cilindro libre y despejada de residuos.

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 mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y áreas circundantes. Este tipo de evento se lo conoce como "FOGONAZO" y puede causar graves daños a la parrilla y generar condiciones de operación riesgosas para el usuario.

Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", 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 usted 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. Los alimentos que requieran una alta temperatura de cocción necesitarán un precalentamiento de cinco minutos; los alimentos que requieran una temperatura de cocción baja necesitarán un período de dos a 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.

PRECAUCIÓN: La tapa del quemador lateral se calentará si se utiliza con la tapa cerrada.

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 tiene una obstrucción.
El mechero del asador no enciende al presionar el botón de encendido.	Verifique que no haya residuos que bloqueen el electrodo. Verifique que haya una chispa que salta al mechero desde el electrodo. Si no hay ninguna chispa visible, verifique la batería que se encuentra dentro de la caja del encendedor. Para abrir, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj ¿El mechero infrarojo trasero enciende cuando intenta con un cerillo? De no ser así, verifique que el suministro de gas esté abierto.
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 tiene un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.
El motor del asador no gira	Asegúrese de que el motor esté conectado a un suministro eléctrico adecuadamente conectado a masa. Asegúrese de que el interruptor de encendido y apagado (on/off) esté en la posición correcta. Asegúrese de que el extremo puntiagudo esté totalmente insertado dentro del motor del asador. Asegúrese de que la carga no supera la capacidad de operación de 40lbs (18 kg). Asegúrese de que no haya ningún estorbo o carga.
La parrilla sólo calienta entre 200° F (93.34° C)-300° F (148.89° C).	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 tienen 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.	La temperatura normal de precalentamiento es 500° F (260° C)-600° (315.54° C) y demora entre 10-15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor. 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.

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 en las páginas 51-52. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

- 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 obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea de Servicio de Atención al Cliente al U.S.: 800-913-8999

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

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 bifos o las costillas se encojan durante la cocción, corte la grasa en los extremos cada 2 pulgadas.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

Tabla de cocción en la parrilla

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
VEGETALES				Corte en rodajas. Salpique con mantequilla o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.
Remolachas, zanahorias, nabos frescos		Media	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Pinte ocasionalmente con manteca o margarina derretida.
Cebolla	Rodajas de 1/2 pulgada	Media	De 8 a 20 minutos	Sazonar con aderezo italiano, manteca o margarina.
Batatas blancas	Entera de 6 a 8 onzas	Media alta	de 40 a 60 minutos de 45 a 60 minutos	Envuelva cada patata con una lámina resistente. Cocinela en la parrilla, dándola vuelta en forma ocasional.
Espárragos congelados Arvejas habichuelas Col		Media	De 15 a 30 minutos	Salpique con manteca o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
Patatas fritas		Media	De 15 a 30 minutos	Coloque en una bandeja de papel de aluminio. Cocine en la parrilla, revolviendo en forma ocasional
CARNE DE VACA Hamburguesas	½ a ¾ pulgadas	Media	De 10 a 18 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta una vez cuando los jugos asciendan a la superficie. No descuide las hamburguesas durante la cocción debido a que rápidamente podría producirse una llamarada. Cocine a una temperatura interna de 160 ° F (71.11° C) grados
Lomo		Alta	De 8 a 15 minutos	
Poco cocido	1 pulgada	Alta	De 8 a 14 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez
Media	1-1/2 pulgada 1 pulgada 1-1/2 pulgada	Alta Media a alta	de 11 a 18 minutos de 12 a 22 minutos de 16 a 27 minutos	
Bien cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media media	de 18 a 30 minutos de 16 a 35 minutos	
CORDERO Costillas y bifes Poco cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 10 a 15 minutos de 14 a 18 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Media	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 13 a 20 minutos de 18 a 25 minutos	
CERDO Costillas	1 pulgada	Media	De 20 a 30 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Cocine hasta el nivel de cocción deseado.
Bien cocido	1 -1/2 pulgadas	Media	De 30 a 40 minutos	
Costillas		Media	De 30 a 40 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos, pinte con una salsa de barbacoa. Delo vuelta varias veces.
Rodajas de jamón (precocido)	Rodajas de 1 pulgada	Alta	De 4 a 8 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Salchichas		Baja	De 5 a 10 minutos	Saque la piel. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
CARNE DE AVE	2 a 3 libras	Baja o media	Hasta 1 hora	Coloque el lado de la piel hacia arriba. Cocine en la parrilla, dándolo vuelta y pintando frecuentemente con manteca derretida, margarina, aceite o adobo.
Pechugas bien cocidas		Media	De 30 a 45 minutos	Marine a gusto.
PESCADOS Y MARISCOS Halibut Salmón Pez espada	¾ a 1 pulgada	Media a alta	De 8 a 15 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite para mantener la humedad.
Entero Bagre Trucha arco iris	De 4 a 8 onzas	Media a alta	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite. Pinte con una mezcla de mantequilla derretida y jugo de limón.

SALMÓN ASADO

2 filetes grandes de salmón
2 cucharadas Aceite
Sal y pimienta
2 onzas de panceta cortada fina
2 cucharadas Mantequilla
1 cucharadas 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. Decórela 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 Mantequilla 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

1lb. de camarones grandes, desconchado y desvenado
¾ lbs. de vieiras de mar
2/3 taza de salsa picante
¼ taza de vinagre de manzana

manteca y esparza 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 cubrirlos.
Una vez cubiertos, guárdelos en la heladera por dos horas.
3 cucharadas grandes de perejil picado
1 cucharada grande de aceite vegetal
1 cucharadas Salsa inglesa
1/2 cucharada grande de rábano 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 cucharadas de azúcar
½ cucharada de paprika
1 diente de ajo

Pele y ralle la cebolla y agregue el resto de los ingredientes excepto los 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 cucharadas grandes 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)

Precaliente 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.

BROCHETAS DE VEGETALES

3 zucchini medianos
12 tomates cherry
12 champiñones frescos
Queso parmesano rayado
Hierva todos los zucchini durante 5 minutos en uno de los mecheros o hasta que estén blandos. Escúrralos y córtelos en rodajas de ½ pulgada. Coloque los zucchini, 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 lima
 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 c. cebolla cortada
 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 pimienta colorado molido
 1/8 cucharada de jengibre molido
 1/8 cucharada de jengibre molido
 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, pimienta, 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 fina
 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 vez en cuando hasta que esté cocida. Esto puede llevar unos 30 minutos. Quítela de la parrilla y espere que se enfríe para prepararla. Quítela la cáscara y corte la berenjena muy fina. Agregue todos los condimentos. Deje que se enfríe y sívala con tostadas.

POLLO TANDORI

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. Sívalo 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 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 empujelo 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
 60 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
 340,19 g de agua
 125 gramos de manteca
 1 cucharadas de sal
 1 cucharada de pimienta
 ½ cucharada de ajo
 1 cucharada de perejil
 Descongele el ave por completo. Lávela íntegramente. 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.

Nexgrill garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N ° 720/730-0778E*) 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: 5 años de garantía LIMITADA contra perforación
Rejillas, superficie de la parrilla y encendido electrónico: 3 años de garantía LIMITADA
* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie
Partes de acero inoxidable: 3 años de garantía LIMITADA contra perforación
* No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie
Todas las demás partes: 1 años de garantía LIMITADA
* 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 surjan 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 91710

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas

comunicándose al U.S.: 800-913-8999