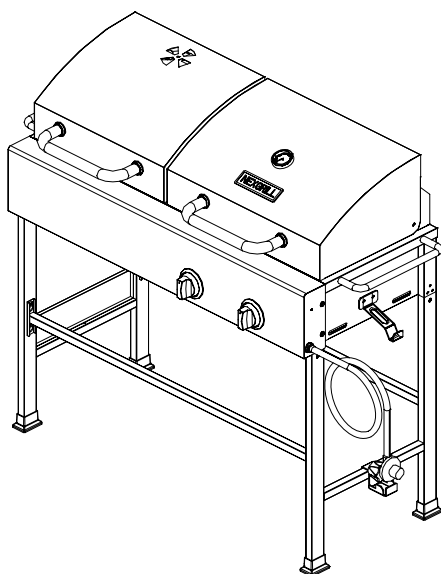


INSTRUCCIONES DE USO Y DE ARMADO



Parrilla al carbón y gas



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

Versión N°:19000363A0

Para obtener información adicional sobre el producto, visite
www.nexgrill.com



ADVERTENCIA:

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

Aviso para el instalador

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

Aviso para el consumidor

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

Línea telefónica de Servicio al Cliente:

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

MFG N°: 720-0812A

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

Índice

Garantía-----	2
Precauciones de seguridad-----	2
Listado del contenido del paquete-----	5
Contenido del equipo-----	6
Preparación-----	6
Diagrama de piezas -----	7
Lista de piezas-----	8
Instrucciones de armado-----	9
Instrucciones de encendido-----	12
Limpieza y mantenimiento-----	14
Localización y resolución de problemas-----	15
Información sobre la parrilla a carbón-----	16
Instrucciones de encendido de la parrilla a carbón-----	17
Instrucciones de cocción en la parrilla a gas-----	17
Cuadro de cocción-----	18

Garantía de la Parrilla Nexgrill

Garantía de un año de la Parrilla Nexgrill

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

Garantía limitada por tres años en los mecheros de acero inoxidable

A partir de la fecha de compra y durante tres años, para todos los quemadores de acero inoxidable que se oxiden, se proveerán piezas con prueba de compra y pago de envío y manipulación.

Todas las coberturas por garantía no incluyen las baterías del encendedor y la pérdida de pintura de las piezas de la parrilla, la pérdida de color o el óxido, ya sea que se trate de piezas prescindibles que pueden desgastarse por el uso normal dentro del período de garantía o se trate de situaciones que pueden ser el resultado del uso normal del producto, de un accidente o del mantenimiento incorrecto.

Toda cobertura por garantía quedará nula en caso de que esta parrilla se haya usado con fines comerciales o de alquiler.

Toda cobertura por garantía se aplica únicamente si esta parrilla se utiliza en Estados Unidos.

Esta garantía le otorga a usted derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Nexgrill Industries, INC.

5270 Edison Ave. Chino, CA 91710

Precauciones



ADVERTENCIA

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



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 a gas se haya enfriado luego de usarla.
En incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar lesiones corporales graves.



ADVERTENCIA

- 1. No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos 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 su sigla en inglés) que no esté conectado para su uso.**



PELIGRO

En caso de que usted huela a 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.**



PROP 65 PELIGRO: La manipulación de las partes de cobre amarillo de este producto le expondrá al plomo, un producto químico sabido al estado de California para causar los defectos de nacimiento o el otro daño reproductivo. **Manos de la colada después de dirigir.**

Códigos de instalación de la parrilla

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de ellos, con todo código de gas combustible a nivel nacional, norma ANSI Z 223.1/NFPA S4, el código de instalación para gas propano y gas natural, norma CSA B149.1 o el código de manipulación y almacenamiento de propano, norma B149.2, o las normas para vehículos recreativos, norma ANSI A 119.2, y el código de vehículos recreativos serie CSA Z240 RV, según corresponda. Los modelos de parrilla a gas LP están diseñados para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 20 lb, que no está incluido con la parrilla. Nunca conecte su parrilla a gas a un tanque de gas LP que supere esta capacidad.

Precauciones

Un tanque de 12 pulgadas de diámetro por 18 ½ pulgadas de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla. **Debe usar un tanque de gas OPD que brinda un Dispositivo de Prevención por Sobrecarga.**

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

El cilindro de gas LP debe estar construido y comercializado según lo dispuesto por el Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT, por su sigla en inglés). En Canadá, el tanque de gas LP debe cumplir con las Normas Nacionales de Canadá, norma CAN/CSA-B339, sobre cilindros, esferas y tubos de la Comisión y Transporte de Mercadería Peligrosa.

1. El tanque de gas LP debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida del tanque de suministro de gas LP compatible con un dispositivo de conexión de tanque Tipo 1. El tanque de gas LP también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque.

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

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

Ubicación y espacio libre apropiado para la parrilla

Nunca use la parrilla a gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas debe utilizarse **sólo al aire libre**, al menos 24 pulgadas desde la parte de atrás y del costado de cualquier superficie combustible. La parrilla a gas no debe utilizarse en una construcción combustible elevada. No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas.

- No instale esta parrilla a gas para exteriores en o sobre vehículos recreativos o botes
- Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra la parrilla a gas para exteriores
- No obstruya el flujo de la combustión ni la ventilación del aire. Controle esto con anterioridad cada vez que use la parrilla.
- **Nunca** conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas. El ensamble del regulador de gas que viene con su parrilla a gas está adaptado para que tenga una presión de salida de una columna de agua (W.C.) de 11" para la conexión a un tanque de gas LP.
- Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que viene con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de repuesto deben ser los que se especifican en este manual.

- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano de confianza, haga que le practiquen una inspección ocular y lo dejen en condiciones cada vez que llene el tanque.
- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.
- Al llenar el tanque, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad. Si esta instrucción no se cumpliera con exactitud, es posible que se produzca un incendio que ocasione la muerte o lesiones graves.
- Siempre mantenga los tanques de gas LP en una posición vertical.
- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de esta parrilla a gas.
- No someta el tanque de gas LP a un calor excesivo.
- Nunca almacene un tanque de gas LP en un ambiente cerrado. Si usted guarda su parrilla a gas en el garaje o en otro lugar cerrado, **siempre** desconecte el tanque de gas LP en primer término y guárdelo afuera en un lugar seguro.



- 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.
- 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.
- Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que se use la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, se debe reemplazar antes de que se utilice la parrilla nuevamente.
- Mantenga la manguera del regulador de gas alejada de superficies calientes de la parrilla y que recolecten grasa. Evite la torsión innecesaria de la manguera. Haga una inspección visual de la manguera con anterioridad cada vez que use la parrilla para detectar cortes, rajaduras, desgaste excesivo u otros daños. Si la manguera pareciera estar dañada, no use la parrilla a gas. Comuníquese con el 1-800-913-8999 para obtener una manguera de repuesto.
- **Nunca** encienda su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de controlar a fin de asegurarse si los tubos de los mecheros están colocados por completo en los orificios de las válvulas de gas.
- **Nunca** permita que los niños operen la parrilla.



ADVERTENCIA

Un fuerte olor a gas o un sonido siseante del gas indica un problema grave respecto de la parrilla de gas o el tanque de gas LP. El incumplimiento de las siguientes instrucciones podría provocar un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

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

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. Para obtener asistencia con este procedimiento, consulte la página 13, punto 4 del título "En caso de que aún no se encienda la parrilla" o llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o 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.

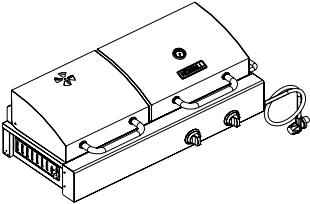
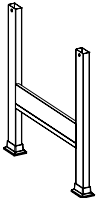
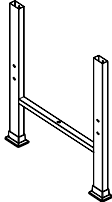
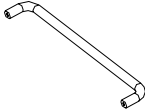
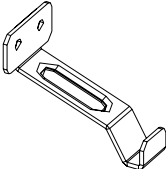
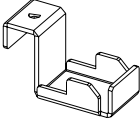
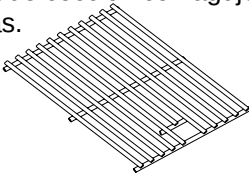
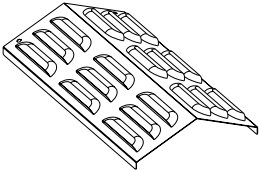
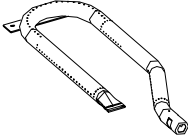
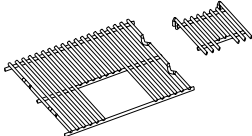
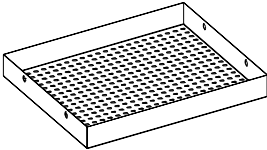
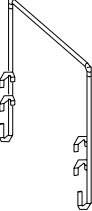
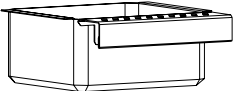
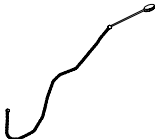
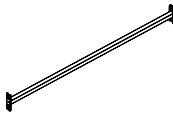
Consulte la sección "Limpieza de tubos y puertos de los mecheros" en la página 14.

Control de las llamas de los mecheros



Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la foto. En caso contrario, consulte la sección "Limpieza de tubos y puertos de los mecheros" en la página 14 de este manual.

LISTADO DEL CONTENIDO DEL PAQUETE

A. Fogón -----1 pieza. 	B. Ensamble del armazón del carro, lado izquierdo----1 pieza. 	C. Ensamble del armazón del carro, lado derecho -----1 pieza 
D. Barra de empuje----2 piezas. 	E. Gancho del tanque de gas----1 pieza. 	F. Soporte del tanque de gas---1 pieza. 
G. Rejilla de cocción con agujero----2 piezas. 	H. Domador de llamas---2 piezas 	I. Mechero principal----2 piezas 
J. Rejilla de cocción para carbón ----1pieza. 	K. Bandeja para carbón----- 1 pieza. 	L. Gancho de la bandeja para carbón---2 piezas. 
M. Recipiente para grasa----1 pieza 	N. Varilla de encendido----1 pieza 	O. Balancín del carro---2 piezas 

Contenido del equipo

Paquete	Descripción	Necesario para el armado (piezas)
AA	Tornillos de cabeza redonda de 1/4 pulgadas x 12 mm (preinstalados)	9
BB	Tornillos de cabeza redonda de 1/4 pulgadas x 30 mm (preinstalados)	4
CC	Tornillos mariposa de 1/4 pulgadas x 12 mm	4
DD	Llave hexagonal	1



AA



BB



CC



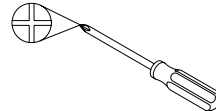
DD

Preparación

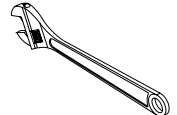
Antes de comenzar el armado, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con el listado de contenidos del paquete y el diagrama anterior. Si hubiera piezas dañadas o faltantes, no intente armar el producto. Contacte al servicio al cliente para solicitar piezas de repuesto.

- Herramientas necesarias para el armado.

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



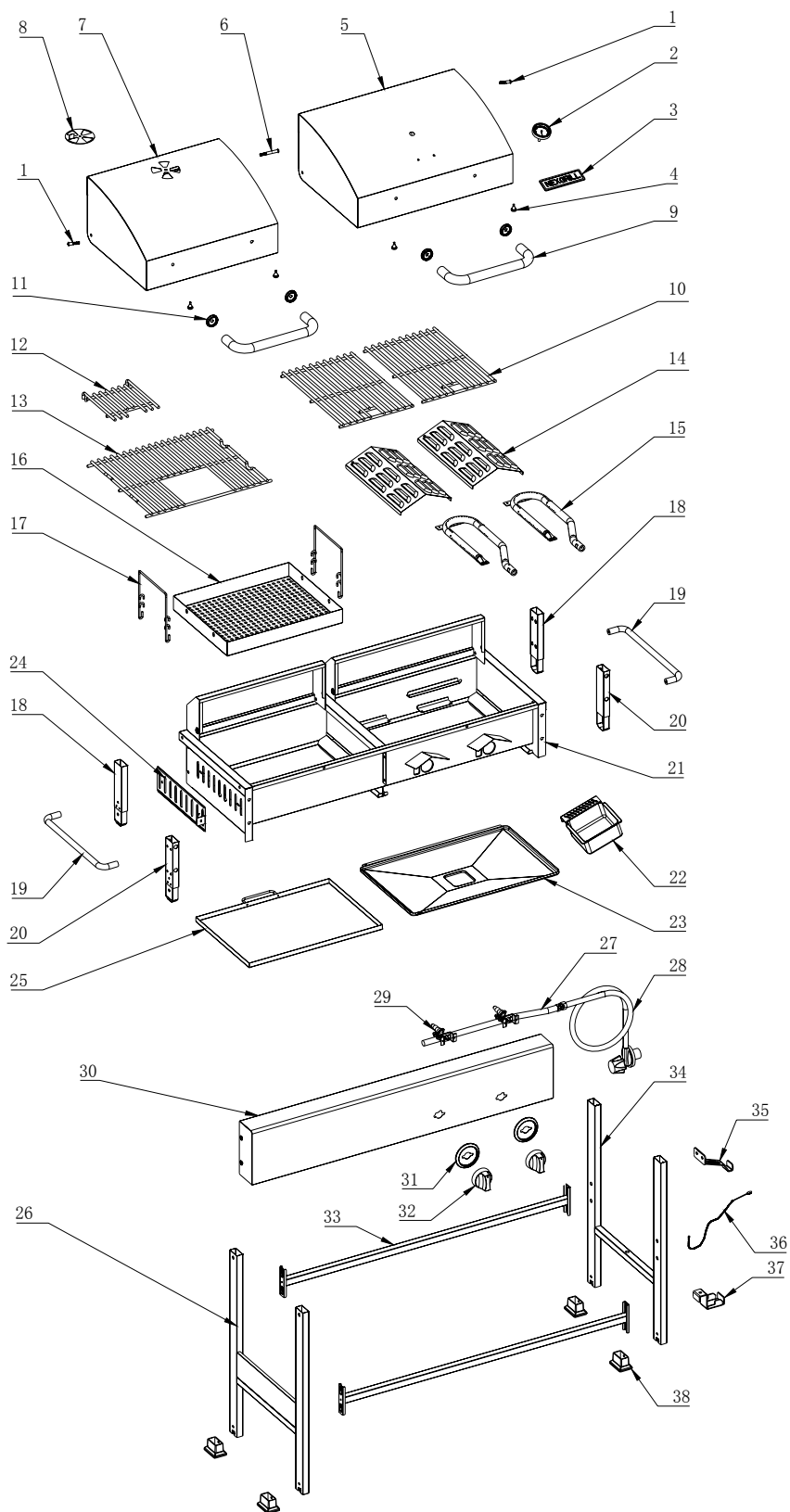
Destornillador tipo Phillips



Llave inglesa

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

Modelo 720-0812A – Diagrama de piezas



Modelo 720-0812A – Lista de piezas

Nº de código	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	Nº de código	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	Tornillo A de la tapa principal	2	20	Soporte delantero del fogón	2
2	Medidor de temperatura	1	21	Fogón	1
3	Logotipo	1	22	Recipiente para grasa	1
4	Tope de la cubierta	4	23	Bandeja para grasa	1
5	Tapa principal de la parrilla a gas	1	24	Ventilación ajustable	1
6	Tornillo B de la tapa principal	1	25	Bandeja para cenizas	1
7	Tapa principal de la parrilla a carbón	1	26	Ensamble del armazón del carro, lado izquierdo	1
8	Respiradero	1	27	Colector principal	1
9	Mango de la tapa principal	2	28	Regulador de LP	1
10	Rejilla de cocción con agujero	2	29	Válvula de gas principal	2
11	Apoyo del mango de la tapa principal	4	30	Panel de control principal	1
12	Rejilla pequeña de cocción para carbón	1	31	Bisel	2
13	Rejilla grande de cocción para carbón	1	32	Perilla de control	2
14	Domador de llamas	2	33	Balancín del carro	2
15	Mechero principal	2	34	Ensamble del armazón del carro, lado derecho	1
16	Bandeja para carbón	1	35	Gancho del tanque de gas	1
17	Gancho de bandeja para carbón	2	36	Varilla de encendido	1
18	Soporte trasero del fogón	2	37	Soporte del tanque de gas	1
19	Barra de empuje	2	38	Guías de inserción	4

Si faltara algún elemento del equipo o hubiera alguna pieza dañada luego de desembalar la parrilla, llame al 1-800-913-8999 para solicitar los repuestos.

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

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

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

1. Nº del modelo
2. Nº de serie (se encuentra en la etiqueta ubicada en el panel de ensamble del armazón del carro)
3. Número de pieza (consulte el Nº de PIEZA en el gráfico)
4. Descripción de la pieza
5. Cantidad de piezas necesarias

Instrucciones de armado

DESEMBALAJE

PRECAUCIÓN: Solicite la ayuda de alguien para manipular componentes de gran peso o tamaño de la parrilla.

1. Abra la caja de envío.
2. Quite todos los materiales de embalaje de alrededor de la parrilla.
3. Abra ambas tapas del fogón y quite los envoltorios y componentes que se encuentran dentro de cada cámara del fogón.
4. Con la ayuda de alguien, levante el fogón del fondo de la caja de envío y colóquelo sobre una superficie plana protegida. Procure no dañar la manguera ni el regulador.
5. Levante las patas del carro de la parrilla del fondo de la caja de envío.
6. Consulte las listas de piezas para asegurarse de que cuenta con todas las piezas necesarias.
7. Inspeccione la parrilla para detectar desperfectos a medida que la arme. No ensamble ni opere la parrilla si parece estar dañada. En caso de que hubiera piezas dañadas o faltantes, llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.

1. Armado del carro de la parrilla.

IMPORTANTE: Para que el armado le resulte más fácil, vea la Lista de Contenido del Paquete y Contenido del Equipo en las páginas 5, 6 para así observar fotos y el tamaño de los componentes y sujetadores que aparecen marcados con letras en estas instrucciones.

a.) Afloje los cuatro tornillos AA de cabeza redonda preinstalados del lado izquierdo del ensamble del armazón del carro (B). Vea la Fig. 1.

b.) Repita el paso a). para aflojar los cuatro tornillos AA de cabeza redonda preinstalados del lado derecho del ensamble del armazón del carro (C). Vea la Fig. 1.

Nota: No los afloje por completo para prepararse para el siguiente paso.

c.) Cuelgue el balancín delantero y trasero del carro (O) de los tornillos aflojados en el paso a. y b. Ajuste los tornillos para asegurar ambos balancines del carro. Vea la Fig. 2.

2. Armado del fogón

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

a.) Afloje y quite los cuatro tornillos BB de cabeza redonda preinstalados en las dos barras de empuje (izquierda y derecha).

b.) Sujete la barra de empuje derecha (D) mediante la alineación del agujero de tornillo del lado izquierdo del fogón y el uso de los dos tornillos quitados en el paso a. (Tornillos BB de cabeza redonda). Vea la Fig. 3.

Repita el paso b.) para armar la barra de empuje del lado derecho.

c.) Con la ayuda de alguien, levante el fogón (A) y alinee el fogón con las patas e inserte las abrazaderas del soporte del fogón en las patas del carro de la parrilla. Vea la Fig. 4.

Fig. 1

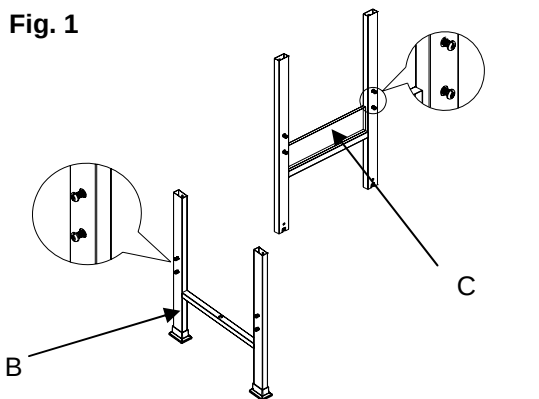


Fig. 2

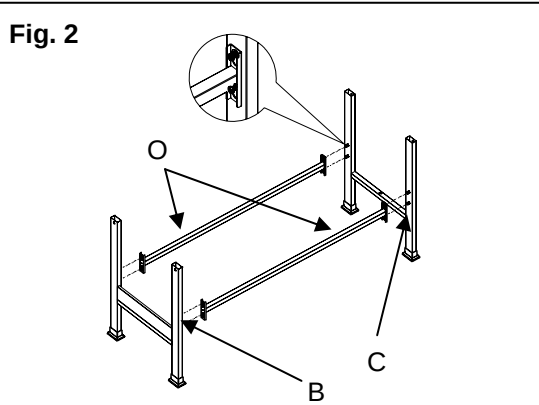


Fig. 3

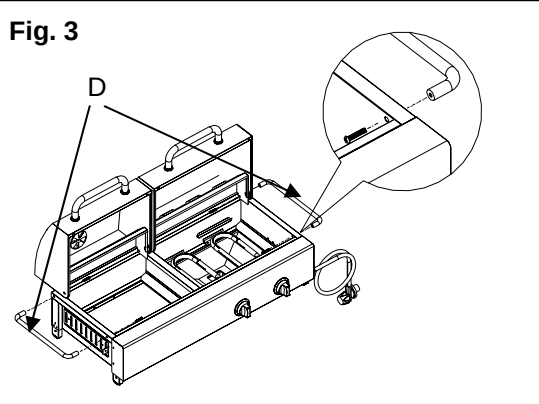
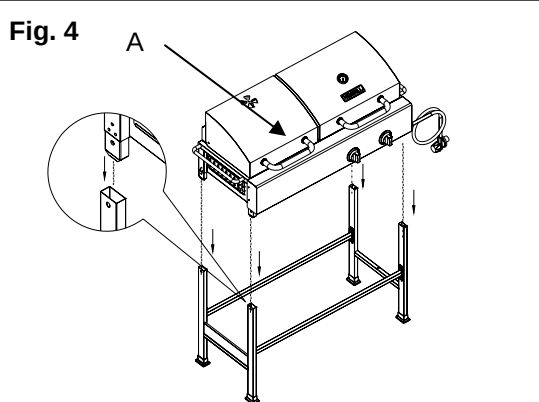


Fig. 4



d) Ajuste los soportes del fogón y armazones del carro con cuatro tornillos mariposa CC. Vea la Fig. 5.

3. Armado del gancho del tanque

Use un tornillo AA de cabeza redonda para sujetar el soporte del tranque de gas (F) a la barra del lado derecho del ensamble del carro
Vea la Fig. 6.

4. Instalación de los componentes de cocción

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

a). Instale los domadores de llamas (H) sobre los mecheros para que puedan sujetarse por medio de una pequeña abrazadera en el fogón delantero y trasero.

b). Separe en forma uniforme las rejillas de cocción (G) sobre los domadores de llamas sobre el lado de la parrilla a gas. Coloque la bandeja para carbón dentro del fogón a carbón, luego ubique la rejilla de cocción para carbón (J) sobre la bandeja para carbón. Vea la Fig. 7.

Nota: Cuelgue el gancho de la bandeja para carbón de la rejilla para carbón a la altura deseada. No ajuste el gancho de la bandeja para carbón cuando el carbón esté encendido.

5. Instalación del recipiente para grasa

Desde la parte trasera de la parrilla, inserte el recipiente para grasa (M) en la bandeja para grasa. Vea la Fig. 8.

Fig. 5

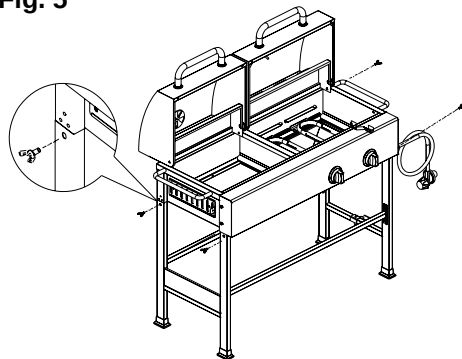


Fig. 6

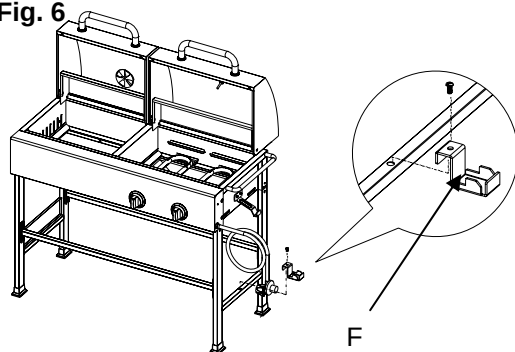


Fig. 7

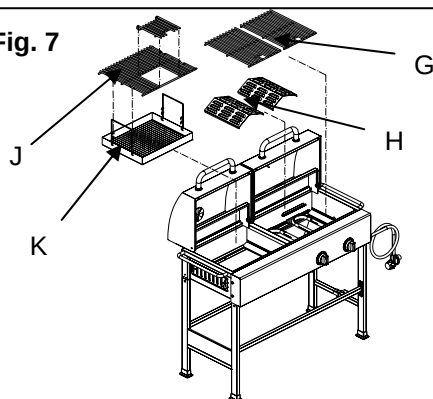
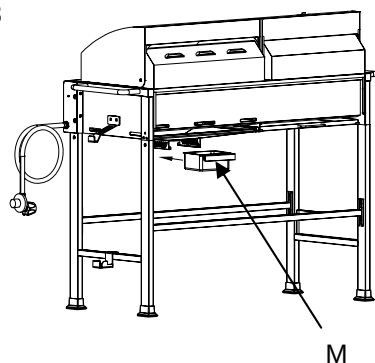


Fig. 8



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

1. Desde el lado derecho del carro, coloque la junta de apoyo del tanque de 20lb en el soporte del tanque de gas (F) y cuelgue el tanque de gas del gancho del tanque de gas (E). Asegúrese de que la válvula del tanque esté en la posición de apagado (OFF). Compruebe que la válvula del tanque mire hacia afuera desde el lado del carro.
2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tenga las roscas de acoplamiento externas adecuadas que encajen en el ensamble de la manguera y del regulador de presión provistos.
3. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros se encuentren en la posición de apagado (OFF).
4. Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el ensamble del regulador de la parrilla. Observe si hay daños o desechos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Nunca utilice equipamiento dañado o tapado.
5. Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula del tanque, ajuste en forma manual, y en sentido de las agujas del reloj, la tuerca de acoplamiento rápido hasta cerrarla por completo (Fig.10). No use una llave para ajustarla porque podría dañarse la tuerca de acoplamiento rápido y dar como resultado una situación peligrosa.
6. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) una vez que el tanque y el regulador estén conectados de manera segura. Utilice una solución de agua jabonosa para detectar cualquier fuga en las conexiones antes de encender la parrilla una vez que el tanque y el regulador estén conectados de manera segura. En caso de encontrar una fuga, cierre la válvula del tanque y no utilice su parrilla hasta que se repare la fuga.

PRECAUCIÓN: Cuando no utilice el dispositivo, el paso de gas debe apagarse en el tanque de suministro.

Fig. 9

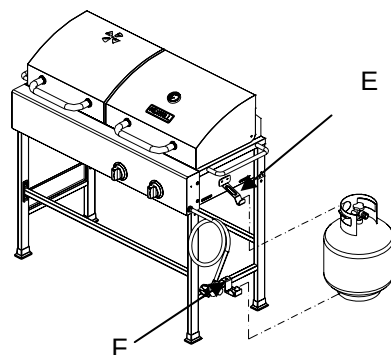
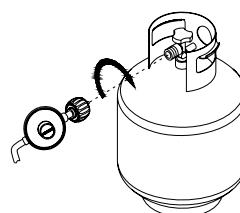


Fig. 10

Conexión del regulador



Felicitaciones

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

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

Verificación para detectar fugas de gas LP

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

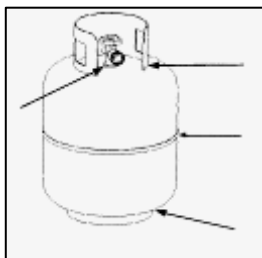
1. Prepare una solución de jabón suave en partes iguales (50% agua/ 50% jabón).
2. Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF); luego el paso de gas debe apagarse en el tanque de suministro.
3. Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe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

Verificación para la detección de fugas en la conexión de gas



4. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 1-800-913-8999 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
5. Asimismo, aplique la solución 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.

Verificación para la detección de fugas en el tanque de gas



ADVERTENCIA

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

3. Asegúrese de que todas las conexiones de gas están ajustadas de forma segura.
4. Abra la tapa de la parrilla a gas.
5. Presione y gire cualquiera de las perillas de control del mechero principal a la posición de máximo (HIGH). Ajuste la perilla en la posición deseada.



6. Si el mechero no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y aguarde 5 minutos para que se despeje el gas. Luego encienda el gas (ON) en el tanque y repita el paso 5.
7. Si el mechero aún no se enciende, vea la sección "Encendido con cerillo" y "Si no se puede encender la parrilla" en la siguiente página.
8. Para encender otros mecheros, gire las perillas de los mecheros a la posición de máximo (HIGH). Ajuste la(s) perilla(s) en la posición deseada.

Instrucciones de encendido de la parrilla

Instrucciones de encendido para los mecheros principales

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

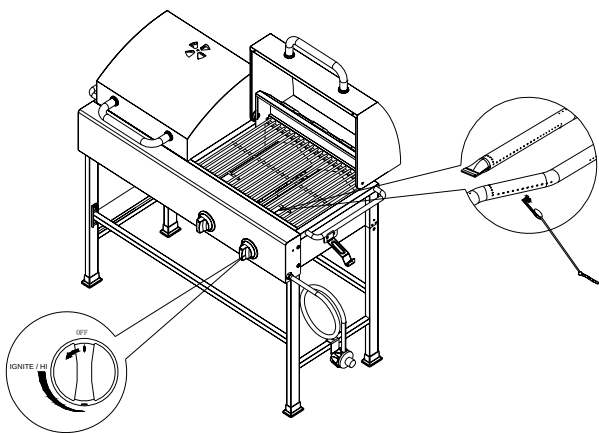


ADVERTENCIA

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

Encendido manual de la parrilla con un cerillo

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



ADVERTENCIA

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

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Cuando la parrilla se haya enfriado, limpie los tubos del mechero y los mecheros según las instrucciones de limpieza que están en la página 14.

Si no se puede encender la parrilla

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

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

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

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

- Orificio tapado

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

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

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

- Gire todas las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Desconecte el regulador del tanque de gas LP.
- Deje a la unidad reposar durante 5 minutos.
- Vuelva a conectar el regulador al tanque de gas LP.
- Encienda la válvula del tanque lentamente hasta abrirla entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Presione y gire cualquiera de las perillas de control a la posición de máximo (HIGH).
- Gire las perillas de control a la posición de máximo (HIGH) hasta que todos los mecheros estén encendidos
- Puede comenzar a usar la parrilla

5. Si se han realizado todas las operaciones de verificación y corrección y aún tiene consultas sobre la operación de su parrilla de gas, llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-913-8999.

Limpeza y mantenimiento

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

Limpeza de las rejillas de cocción

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

Limpeza de los domadores de llamas

En forma periódica, debe lavar los domadores de llamas con una solución preparada con jabón y agua tibia. Use un cepillo suave para sacar los residuos de cocción quemados rebeldes. Se deben secar los domadores de llamas antes de que los vuelva a instalar.

Limpeza de la bandeja para grasa

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

Limpeza anual del interior de la parrilla

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

1. Gire todas las válvulas de los mecheros a una total posición de apagado (OFF).
2. Gire la válvula del tanque de gas a una total posición de apagado (OFF).
3. Desprenda el ensamble de la manguera de gas LP y del regulador de la parrilla de gas. Haga una inspección para detectar cualquier tipo de daño y reemplace piezas según sea necesario según el número de pieza de repuesto del fabricante que se encuentra en el listado de piezas.
4. Quite y limpie los domadores de llamas, las rejillas de cocción y los mecheros de la parrilla.
5. Cubra cada uno de los orificios de las válvulas de gas con lámina de aluminio.
6. Limpie con un cepillo de nylon el interior y la parte posterior de la parrilla y lávelos con una solución preparada con jabón suave y agua tibia. Enjuáguelas minuciosamente y déjelas secar.
7. Quite las láminas de aluminio, vuelva a instalar los difusores de calor y las rejillas de cocción.
8. Vuelva a conectar la fuente de gas y observe la llama del mechero para ver si funciona correctamente.

Limpeza de las superficies externas

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

Limpeza de las superficies externas de acero inoxidable

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

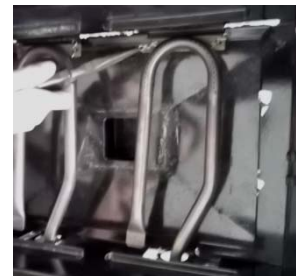
Limpeza de los tubos y los puertos de los mecheros

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

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

Paso 1: Ubique el mechero sobre el orificio.

Paso 2: Asegure el mechero principal al panel trasero del fogón con dos tornillos.



ADVERTENCIA

La ubicación del tubo del mechero con respecto al orificio es fundamental para un funcionamiento sin riesgos.

Verifique para asegurarse de que el orificio se encuentra adentro del tubo del mechero antes de usar la parrilla de gas. Si el tubo del mechero no encaja sobre el orificio de la válvula, al encenderse el mechero se puede provocar una explosión y/o incendio.

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

1. Use una almohadilla de fibra o un cepillo de nylon para limpiar toda la superficie externa de cada uno de los mecheros hasta que no tengan residuos de comida ni suciedad.
2. Limpie los puertos obstruidos con un alambre resistente, como un clip para papel abierto.

3. Haga una inspección de cada mechero para detectar daños (rajaduras u hoyos) y en caso de que encuentre tal daño, solicite e instale un nuevo mechero. Luego de la instalación, verifique con el fin de asegurarse que los orificios de la válvula de gas se encuentran correctamente colocados en los extremos de los tubos de los mecheros.



ADVERTENCIA

Los insectos y las arañas pueden hacer nidos dentro de los mecheros de la parrilla e interrumpir el flujo de gas. Esta situación extremadamente peligrosa podría causar que se prenda fuego detrás del panel de la válvula, por lo que dañaría la parrilla y haría insegura su operación. Inspeccione la parrilla al menos dos veces por año.

Localización y resolución de problemas

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona adecuadamente, emplee la siguiente lista de verificación antes de llamar al servicio.

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

PROBLEMAS	QUÉ HACER
La parrilla no enciende cuando se gira la perilla de control.	Verifique si el tanque LP está vacío. Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Limpie con un paño seco. Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. ¿Los otros mecheros de la unidad funcionan? Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.
La llama del mechero es amarilla o naranja y también hay olor a gas.	Consulte la sección “Limpieza de tubos y puertos del mechero” en la página 14. Si el problema persiste, llame al 1-800-913-8999.
Baja intensidad aunque la perilla se encuentre en la posición de máximo (HIGH) .	¿La manguera de combustible está doblada o enrollada? ¿La parrilla está en una zona polvorienta? ¿Existe un suministro de gas adecuado disponible? Si sólo un mechero es el que tiene un nivel bajo, ¿el orificio o el mechero necesitan una limpieza? ¿El suministro o la presión de gas tienen un nivel bajo?

Información sobre la parrilla a carbón

ADVERTENCIA

- No queme más de 1.5 libras de carbón en esta unidad de una sola vez.
- Siempre tenga un extinguidor de fuego cerca.
- La parrilla es sólo para uso al aire libre, en áreas bien ventiladas.
- El consumo de alcohol o fármacos prescritos o no prescritos puede reducir la capacidad del usuario para armar esta unidad correctamente y para utilizarla de manera segura.
- Tenga cuidado al levantar o al mover la unidad para así evitar lesiones o daño en la espalda. Es aconsejable que sean dos personas las que levanten o muevan la unidad. No mueva la unidad mientras esté en uso.
- NO utilice la unidad cerca o debajo de materiales inflamables o combustibles tales como cubiertas, porches o cocheras. Se recomienda un mínimo de espacio libre de 36 pulgadas (92 centímetros). NO utilice esta unidad en un espacio cerrado.
- Este producto no debe utilizarse como calentador.
- Utilice esta unidad sobre una superficie estable, plana y no inflamable, tal como asfalto, concreto o suelo sólido. NO utilice esta unidad sobre un material inflamable tal como una alfombra o piso de madera.
- Tenga cuidado al armar y al utilizar esta unidad para no cortarse ni rasparse con los bordes.
- NO utilice este producto con otro fin que no sea el de su fabricación. No tiene un fin comercial. Esta parrilla no debe instalarse en o sobre vehículos o barcos recreacionales.
- NO guarde esta unidad cerca de gasolina o de cualquier otro líquido combustible o donde puedan haber otros vapores combustibles.
- NO guarde ni utilice este producto en lugares a los que tengan acceso niños o mascotas. Guarde esta unidad en un lugar seco y protegido.
- NO descuide la unidad mientras la esté utilizando.
- PRESTE ATENCIÓN a las cenizas calientes hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- NO mueva la unidad mientras la esté utilizando o mientras las cenizas aún estén calientes. Antes de mover o guardar la unidad, espere a que se enfríe por completo.
- JAMÁS utilice combustible u otros fluidos altamente volátiles para encender el fuego.
- Antes de colocar alimentos sobre la rejilla de cocción, espere a que se hayan apagado todas las llamas del carbón.

- Para deshacerse de las cenizas frías, envuélvalas en papel de aluminio fuerte y colóquelas en un cesto no combustible. Asegúrese de que no haya otros materiales combustibles dentro o cerca del cesto.
- Si debe deshacerse de las cenizas antes de que estas se hayan enfriado por completo, quítelas de la unidad y colóquelas en un papel de aluminio resistente. Mójelas con agua antes de tirarlas en un cesto no combustible.
- Antes de limpiar o realizarle el mantenimiento a la unidad, déjela enfriar por completo.

Consejos para la utilización de la parrilla

Rejilla para carbón

Una vez que la parrilla se haya enfriado por completo, utilice un guante para levantar la parte de la rejilla de la parrilla a carbón y agregue carbón en la bandeja.



Operación de los ganchos de la bandeja para carbón

Al ajustar los ganchos de la bandeja para carbón, la bandeja para carbón puede levantarse o bajarse para regular el calor antes de la cocción. Levante la bandeja una vez que la unidad se haya enfriado por completo para que así sea más fácil poner las cenizas en la bandeja para cenizas.



Instrucciones para el encendido del carbón

1. Abra la tapa de la parrilla y los respiraderos sobre el lateral de la parrilla.
2. Ajuste los ganchos de la bandeja para carbón que cuelgan de la rejilla para carbón para regular la altura deseada de la bandeja para carbón.
3. Coloque 1.5 libras de briquetas de carbón de tamaño similar en la bandeja y haga una pila. Asegúrese de que el carbón no sobrepase la rejilla.
4. Encienda las briquetas de carbón.

Nota: Cuelgue el gancho de la bandeja para carbón de la rejilla para carbón a la altura deseada. No ajuste el gancho de la bandeja cuando el carbón esté encendido.

CÓMO AJUSTAR LA TEMPERATURA

Para obtener el mayor calor posible, tire del control del amortiguador y abra los respiraderos en los laterales del fogón. Para disminuir el calor, empuje hacia adentro el control del amortiguador hasta el punto que desee.

NOTA: La temperatura no debe superar los 500 °F. Si la temperatura es demasiado elevada, reduzca la cantidad de briquetas en la bandeja.

Temperaturas de cocción

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

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

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

Cocción directa

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

Instrucciones de cocción en la parrilla a gas



ADVERTENCIA

No deje la parrilla sin prestarle atención. 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 esta 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.

Incineración

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



ADVERTENCIA

No cubra la parte posterior de la carcasa de la parrilla con láminas de aluminio, arena o cualquier otra sustancia que limite el paso del flujo de grasa hacia la bandeja para grasa.

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

Cocción indirecta

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

Llamarada

Las grasas y los jugos que caen de la comida asada pueden causar llamaradas. Dado que las llamaradas imparten un sabor y color favorablemente distintivo a la comida que se cocina con llama abierta, deben tolerarse hasta cierto punto. No obstante, las llamaradas sin controlar pueden dar como resultado en que la comida se eche a perder.

Cuadro de cocción

ADVERTENCIA: Para asegurarse de que lo que se prepara para comer no conlleve riesgos, los alimentos deben cocinarse a un mínimo de temperatura interna que se detalla en la tabla siguiente

Temperaturas seguras mínimas de cocción interna del USDA*	
Pescado	145 °F
Cerdo	160 °F
Platos con huevos	160 °F
Filetes y asados de carne vacuna, de ternera o de cordero	145 °F
Carne vacuna, de ternera o de cordero picada	160 °F
Aves enteras (pavo, pollo, pato, etc.)	165 °F
Carne de ave picada o partes de aves (pechuga de pollo, etc.)	165 °F

*Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

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