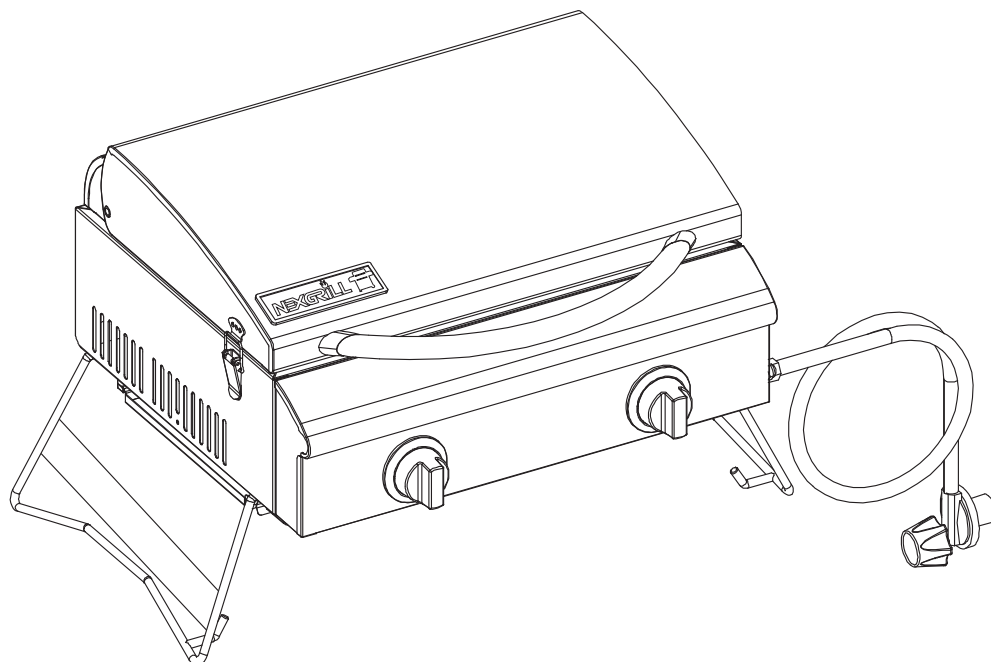




ASADOR A GAS DE ACERO INOXIDABLE PORTÁTIL PARA EXTERIORES

MODELO: 820-0015PM



NUM. DE SERIE: _____ FECHA DE FABRICACIÓN: _____ FECHA DE COMPRA: _____

Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el ensamble adecuado y uso seguro del aparato.

Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato

Siga todas las advertencias e instrucciones cuando use el aparato.

Conserve este manual para referencias en el futuro.



¿Preguntas, problemas, partes faltantes? Antes de regresar con el distribuidor, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-866-984-7455, 8:00 a.m.- 5:00 p.m.,

19000434A0

TABLA DE CONTENIDO

Tabla de Contenido y Advertencia.....	2	Instrucciones de Operación.....	10
Información de Seguridad.....	3	Cuidado y Mantenimiento.....	11
Lista del Contenido del Paquete.....	5	Solución de Problemas.....	13
Preparación.....	5	Lista de Partes de Reemplazo.....	14
Instrucciones de Ensamble.....	6	Garantía	15
Instrucciones de Instalación.....	8		

PELIGRO

Si huele a gas:

1. Desconecte el gas del aparato.
2. Apague cualquier flama encendida.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, aléjese del aparato y de inmediato llame al suministrador de gas o a los bomberos.

No seguir estas instrucciones puede dar como resultado un incendio o explosión que podría causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PELIGRO

1. Nunca opere este aparato sin atenderlo.
2. Nunca opere este aparato en una distancia de 3 m de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
3. Nunca opere este aparato en una distancia de 7,5 m de cualquier líquido inflamable.
4. No llene el recipiente para cocinar arriba de la línea máxima de llenado.
5. Los líquidos calientes permanecen a altas temperaturas mucho después del proceso de cocción. Nunca toque el aparato para cocinar hasta que los líquidos se hayan enfriado a 45° C o menos.
6. Este aparato no está diseñado ni debe usarse como calentador.

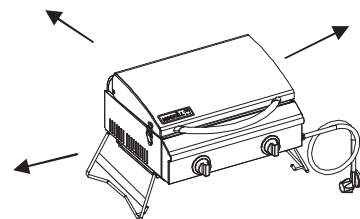
No seguir estas instrucciones puede dar como resultado un incendio, explosión o peligro de quemaduras, lo cual podría causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Favor de leer las siguientes instrucciones con atención antes de realizar el ensamble, operar o instalar el producto. No seguir estas instrucciones puede dar como resultado severas lesiones físicas y/o daño a la propiedad. Si tiene preguntas respecto al producto, favor de llamar al servicio al cliente al 1-866-984-7455, 8:00 a.m. – 5:00 p.m., Hora del Pacífico, Lunes – Viernes. (TELÉFONO Y SERVICIOS VÁLIDOS SÓLO EN E.U.A.)

El cilindro de suministro de gas LP que se va a usar debe estar fabricado y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP, para México conforme a la NOM-011-SEDG, para E.U.A. con las especificaciones del Departamento de Transportes (DOT) de E.U.A. y para Canadá con la Norma Nacional de Canadá CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos.

1. La instalación debe ser conforme a los códigos locales, para México conforme a la NOM-011-SEDG, en ausencia de códigos locales, para E.U.A. con los Códigos Nacionales de Gas Combustible, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenaje y Manejo de Gases de Petróleo Licuados, ANSI/NFPA 58, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192, y el Código de Vehículos Recreativos, CSA Z240 RV, según aplique.
2. El asador a gas es solamente para uso en exteriores. El asador debe operarse en un espacio bien ventilado. Nunca lo opere en un espacio cerrado, cochera o inmueble. El asador no fue fabricado para instalarse dentro o sobre vehículos recreativos y/o barcos.
3. Los líquidos calientes permanecen a altas temperaturas mucho después del proceso de cocción. No toque el aparato para cocinar hasta que los líquidos se hayan enfriado a 45° C o menos.
4. No instale ni use el asador a una distancia de 60,96 cm de materiales combustibles desde la parte posterior o de los laterales del asador. El asador no debe ubicarse debajo de superficies elevadas (entradas techadas para autos, cocheras, terrazas, patios) que puedan incendiarse.
5. Nunca intente fijar este asador al sistema de gas LP auto-contenido de un cámper o casa rodante.
6. Es responsabilidad del ensamblador/propietario ensamblar, instalar y mantener el asador a gas. No permita que los niños y mascotas operen o jueguen cerca del asador a gas tipo exterior. Si no se siguen estas instrucciones se pueden ocasionar severas lesiones personales y/o daño a la propiedad.
7. Retire la tapa antes de encender el asador. Cuando el asador no esté en uso, apague la perilla de control del cilindro de gas LP.
8. Siga las instrucciones de este manual con atención para un ensamble adecuado y para hacer una prueba de fugas del asador. No use el asador hasta que haya revisado si hay fugas. Si detecta una fuga en cualquier momento, debe detenerse y corregirse antes de seguir usándolo.
9. El área del aparato debe mantenerse limpia y libre de materiales combustibles, gasolina, gas embotellado y otros vapores y líquidos inflamables. No obstruya el flujo de combustión y el aire de ventilación.
10. ¡Nunca trate de encender el asador con la tapa cerrada! La formación de gases es muy peligrosa y podría causar una explosión.
11. Mantenga cualquier cable eléctrico de la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
12. El propano es un gas inflamable y el manejo inadecuado puede causar una explosión y/o fuego y accidentes o lesiones graves.
13. Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Utilice guantes aislados para horno o guantes de protección para superficies o salpicaduras calientes de líquidos en cocimiento.
14. No deje el asador sin atender mientras está en operación.
15. No la use si está usted bajo la influencia de drogas o alcohol.
16. No guarde ningún cilindro de LP (propano) de repuesto, lleno o vacío, debajo o cerca del asador.
17. El aparato no está diseñado para uso comercial o de renta.
18. El cilindro debe desconectarse cuando el aparato no está en uso.



PELIGRO NATURAL – ARAÑAS

HECHO: En ocasiones las arañas y otros insectos pequeños trepan dentro del tubo de el quemador. Las arañas tejen redes, construyen nidos y ponen huevecillos. Las redes o nidos pueden ser muy pequeños pero son muy resistentes y pueden bloquear el flujo de gas. Limpie el quemador antes de usarlo, después de haberlo almacenado, a principios de la temporada para asar o después del periodo de un mes sin usarse.



! INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

El Sistema de Combustible

Los asadores a gas se usan de manera segura por millones de personas cuando siguen precauciones sencillas de seguridad.

Los artículos del sistema de combustible están diseñados para funcionar con este asador. Estos no deben reemplazarse con cualquier otra marca. (Vea la lista de partes para artículos de reemplazo).

EL QUEMADOR DE GAS: El quemador de gas está construido de acero inoxidable y no debe requerir mantenimiento diferente a la revisión de insectos/nidos en el interior de las ranuras de las entradas de aire.

PRECAUCIÓN DEL REGULADOR DE GAS LP

El regulador de presión de gas provisto con este aparato debe utilizarse. Este regulador está equipado con la esprea requerida y está ajustado para la presión de salida requerida para este aparato. Esta combinación de tamaño de esprea y especificaciones de la regulación de presión brindan el desempeño de cocción previsto por el Asador de Gas Portátil de Acero Inoxidable para Exteriores Nexgrill. La sustitución del regulador por cualquier otro dispositivo o cualquier otro fabricante es peligrosa y podría causar lesiones severas.

MANGUERA DEL SUMINISTRO DE COMBUSTIBLE

El regulador conectado a la manguera provisto con este aparato tiene 91,44 cm de largo. Mantenga la manguera del combustible alejada de cualquier superficie(s) caliente(s).

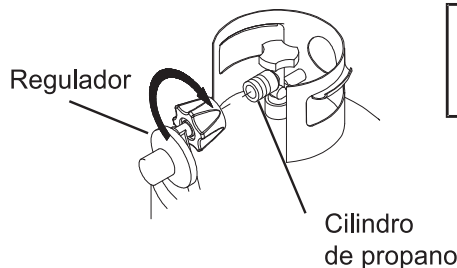
COMBUSTIBLE DE PROPANO: Advertencia – El propano es un gas inflamable. El manejo inapropiado puede ocasionar una explosión y/o incendio y accidentes o lesiones graves. El asador está diseñado para funcionar solo con gas propano (LP) y está diseñado con la esprea adecuada para gas propano.

Precaución: No conecte este asador con ningún otro suministro de gas diferente al propano. El gas propano es más pesado que el aire y se asienta en áreas bajas. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada cuando use el asador. El cilindro de gas se puede almacenar en el exterior, en un área bien ventilada fuera del alcance de los niños cuando no use el asador.

El cilindro de gas LP debe usarse solamente en exteriores, en un espacio bien ventilado y no en un inmueble, cochera o cualquier otra área cerrada. El Asador a Gas de Acero Inoxidable Portátil para Exteriores Nexgrill debe guardarse en el interior si se le retira el cilindro de gas LP y se guarda en el exterior. El cilindro de gas LP (no incluido) está enroscado para conectarse directamente al regulador de gas suministrado con este aparato. Debe tener cuidado cuando conecte el cilindro al regulador para enroscar correctamente y lograr la conexión adecuada e intencionada. Al desconectar o conectar el cilindro de gas, tenga cuidado de que el regulador no golpee el asador, el suelo o cualquier otra superficie. Vuelva a colocar la tapa protectora sobre la conexión de cilindro con rosca cuando lo retire del asador. Si ocurre alguna dificultad al conectar o desconectar el cilindro al ensamble del regulador, contacte al proveedor local de gas para asistencia.

Cuando vuelva a conectar el cilindro de gas LP al regulador, asegúrese de apretar con la mano hasta que se ajuste. Esta conexión debe revisarse por si hay daño y probarse de fugas después de cada re-conexión.

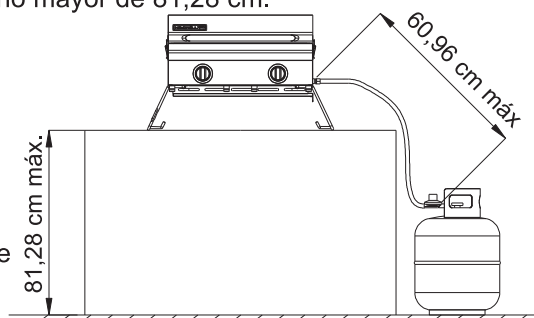
Para Probar si hay Fugas, haga una solución de jabón con una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella rociadora, y un cepillo o trapo para aplicar la solución a la conexión. Las burbujas indican fugas.



Revise todas las conexiones del suministro de gas por si hay fugas antes de cada uso. No use el asador hasta que haya revisado todas las conexiones y que no haya fugas.

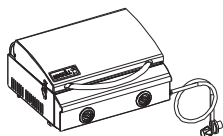
! ADVERTENCIA

- Siempre opere el asador en la superficie de una mesa no mayor de 81,28 cm.
- Coloque el tanque de gas propano en el suelo justo a un lado de la superficie de la mesa, a una distancia no mayor a los 60,96 cm desde el asador.
- No seguir estas instrucciones podría ocasionar que el tanque de propano se sobrecaliente y descargar propano que podría encenderse causando lesiones personales graves o daños a la propiedad y/o peligro de tropezarse con la manguera del gas o el tanque de gas propano, jalando el asador hacia afuera de la superficie de la mesa causando lesiones personales graves o daño a la propiedad.

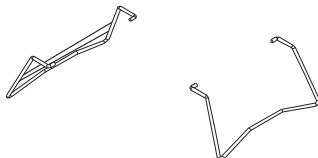


CONTENIDO DEL PAQUETE

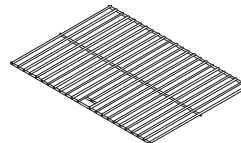
Parte	Descripción	Cantidad
1	Asador	1 juego
2	Pata Plegable	2 pzas.
3	Rejilla para cocinar	1 pza.
4	Controlador de flama	2 pzas.
5	Bandeja para grasa	1 pza.



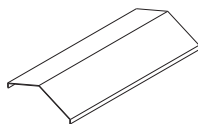
1



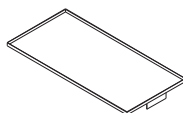
2



3



4



5

PREPARACIÓN

Antes de comenzar el ensamble, instalación o funcionamiento del producto, asegúrese de tener todas las partes. Compare las partes con la lista del contenido del paquete y el diagrama anterior. Si alguna parte falta o está dañada, no intente ensamblar, instalar o hacer funcionar el producto. Desde E.U.A. contacte a Servicio al cliente para partes de reemplazo. (SERVICIO VÁLIDO SÓLO EN E.U.A.).

• El Asador a Gas de Acero Inoxidable Portátil para Exteriores, está pre-ensamblado. El único ensamble que se requiere es conectar las patas plegables y colocar los controladores de flamas, rejilla para cocinar y las perillas de control en el asador.

• Tiempo estimado del ensamble: 5 minutos.

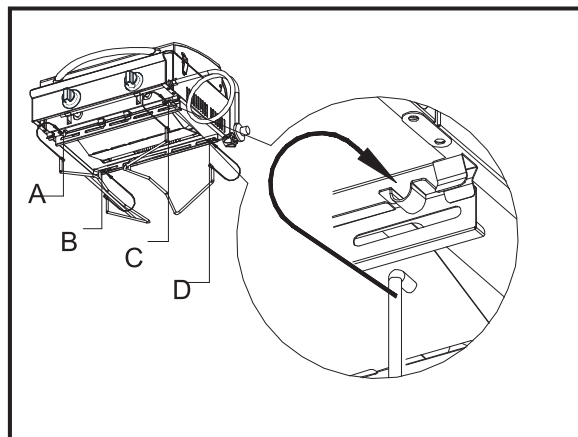
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

1. Retire todo el material de empaque y mueva el asador cerca del lugar donde desee colocarlo.

2. Saque las dos patas plegables, insértelas en los soportes A, B, C, D debajo de la caja de fuego como se muestra en la Fig. 1.

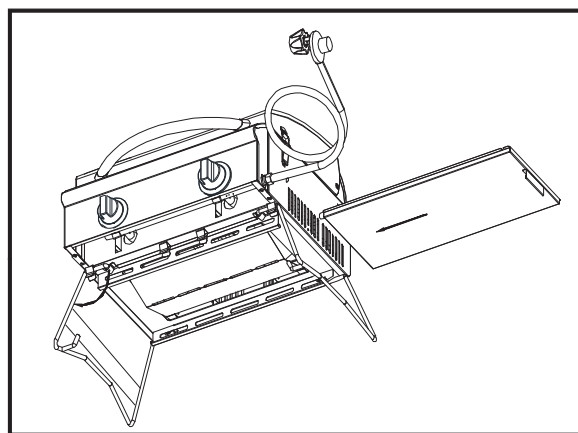
Nota: Extienda (usando las dos manos) las patas y éstas se deslizarán en los soportes como se muestra.

Fig. 1



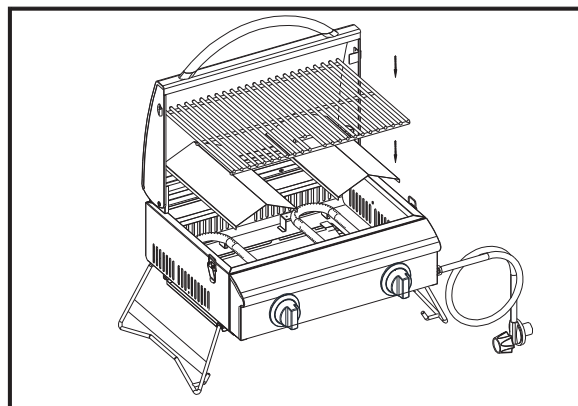
3. Abra las dos patas e inserte la bandeja para grasa como se muestra en la Fig. 2.

Fig. 2



4. Coloque los controladores de flamas y la rejilla para cocinar en la caja de fuego como se muestra en la Fig. 3.

Fig. 3

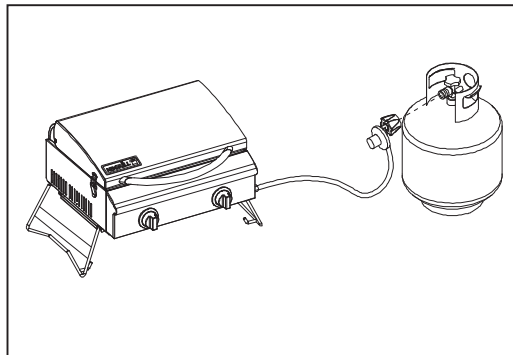


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

5. Fije el regulador con la manguera al cilindro de gas propano girando la manija del regulador en el sentido de las manecillas del reloj como se muestra en la Fig. 4. Si el aparato para cocinar en el exterior no está en uso, el gas debe apagarse (OFF) en el cilindro de propano líquido.

Revise todas las conexiones del suministro de gas por si hay fugas antes de cada uso. No use el asador hasta que haya revisado todas las conexiones y no haya fugas (vea las instrucciones de “Prueba de Fugas” en la página 9).

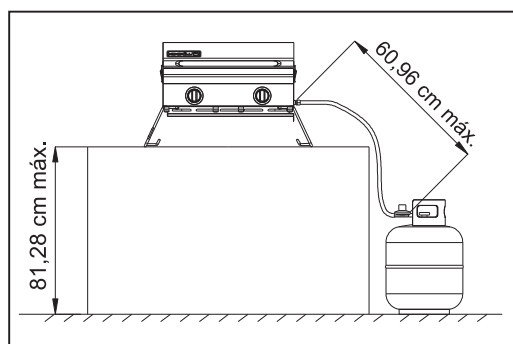
Fig. 4



6. Coloque el asador sobre el mueble como se muestra en la Fig. 5.

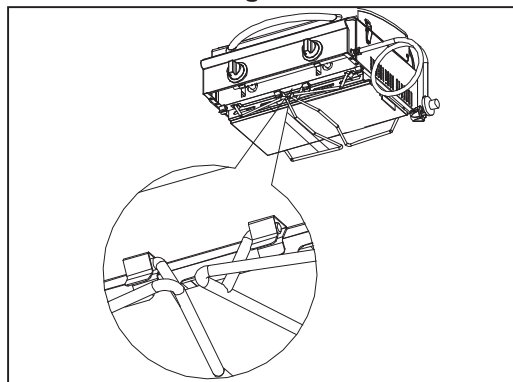
Nota: Este asador a gas tipo exterior es para usarse con una manguera de gas de 91,44 cm, y se sugiere usar este asador sobre una mesa de 81,28 cm de alto. El asador y el tanque de gas propano deben estar a una distancia no mayor a los 60,96 cm.

Fig. 5



Nota: Cuando no use el asador, puede doblar las patas y asegurarlas en los soportes como se muestra en la Fig. 6.

Fig. 6



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

INSTALACIÓN DE GAS

Solamente debe usarse el ensamble del regulador de presión y manguera suministrado con el asador. Cualquier ensamble del regulador de presión y manguera de reemplazo debe especificarlo el fabricante del asador. Este asador está configurado para propano líquido. No lo use con suministro de gas natural.

Consumo de gas total (por hora) con todos los quemadores establecidos en “HI” (ALTO):

Quemadores principales	8 200 kJ/h cada uno
Total	16 400 kJ

La instalación de este aparato debe ser para México conforme a la NOM-011-SEDG o conforme a los códigos locales, en ausencia de códigos locales para E.U.A. ya sea con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Código Nacional de Instalación de Gas Propano, CSA B149.1, o el Código de Manejo y Almacenamiento de Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos de Recreación, ANSI A119.2/NFPA 1192 y Series CSA Z240 RV, Código de Vehículos de Recreación, según aplique.

REQUERIMIENTOS PARA EL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO (Cilindro de 9,07 kg)

Un cilindro de Propano Líquido abollado u oxidado puede ser peligroso y debe revisarlo el proveedor. Nunca utilice un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de Propano Líquido debe estar marcado y fabricado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de Propano Líquido de la norma mexicana NOM-011-SEDG o para E.U.A. las del Departamento de Transportes (DOT) de E.U.A., con la Norma Nacional de Canadá CAN/CSA –B339, Comisión de Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos.

El cilindro de 9,07 kg debe tener una válvula de cierre terminando en una salida de la válvula específica, según aplique, para la conexión tipo QCC1 en la norma para conexiones de entrada y salida de la válvula del cilindro de gas comprimido ANSI/CGA-V-1. de E.U.A.

El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar en el exterior está permitido sólo si el cilindro está desconectado y removido del mismo aparato. El sistema del cilindro debe estar dispuesto de manera tal para retirar el vapor. El cilindro debe incluir un collar para proteger la válvula del cilindro. Presión del múltiple: (funcionando) 27,94 cm columna de agua (W.C.), (sin funcionar) 28,44 cm columna de agua (W.C.).

El cilindro de Propano Líquido debe ajustarse con un Dispositivo de Prevención de Sobrellenado (O.P.D.). Retire la cubierta de la válvula de plástico del cilindro de Propano Líquido. Asegúrese de que las mangueras de gas del asador no tengan contacto con la bandeja para grasa o con la caja de fuego del asador cuando el cilindro de Propano Líquido se coloque en el carrito.

CONECTANDO EL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Para conectar el cilindro de suministro de gas Propano Líquido:

La válvula del cilindro debe estar en la posición “OFF” (APAGADO). Si no es así, gire la válvula a la derecha hasta que se detenga.

Asegúrese de que la válvula del cilindro tenga las conexiones adecuadas con rosca tipo macho externa tipo 1 según ANSI Z21.81 de E.U.A.

Asegúrese de que las válvulas de los quemadores estén en la posición “OFF” (APAGADO).

Revise las conexiones de las válvulas, el puerto y el ensamble del regulador. Retire los desechos y revise la manguera por si hay daño.

Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, apriete con la mano la tuerca a la derecha hasta que se detenga.

El uso de una llave podría dañar la tuerca de cople rápido y ocasionar una situación peligrosa.

Abra completamente la válvula del cilindro girando la válvula hacia la izquierda.

Antes de encender el asador, use una solución de jabón y agua para revisar si hay fugas en las conexiones.

Si encuentra una fuga, cierre la válvula (OFF) y no use la parrilla hasta que un distribuidor local de Propano Líquido haga las reparaciones.



ADVERTENCIA

Nunca intente usar un equipo dañado u obstruido. Consulte al distribuidor local de Propano Líquido para hacer las reparaciones.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

DESCONECTANDO EL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Cierre las válvulas de los quemadores del asador ("OFF") y asegúrese de que el asador esté frío.

Cierre la válvula del cilindro de propano líquido ("OFF") girando hacia la derecha hasta que se detenga.

Desprenda el ensamble del regulador de la válvula del cilindro girando la tuerca de cople rápido hacia la izquierda.

Coloque la tapa para el polvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que el cilindro no esté en uso.

Solo instale el tipo de tapa para el polvo en la salida de la válvula del cilindro que se provee con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden ocasionar fuga de propano.

PRUEBA DE FUGAS

GENERAL

Aunque las conexiones de gas del asador se han probado antes del envío, debe realizarse una prueba completa de fugas en el sitio de la instalación. Antes de cada uso, revise todas las conexiones de gas por si hay fugas, usando los procedimientos que se indican abajo. Si el olor a gas se detecta en cualquier momento, se debe revisar inmediatamente todo el sistema por si hay fugas.

ANTES DE PROBAR

Asegúrese de quitar todo el material de empaque del asador, incluidas las cintas para atar de los quemadores



ADVERTENCIA

Revise todas las conexiones del suministro de gas por si hay fugas antes de cada uso. No use el asador hasta que haya revisado todas las conexiones y no haya fugas. No fume mientras realiza la prueba de fugas. Nunca realice la prueba de fugas con una flama abierta.

Realice una solución de una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella rociadora, cepillo o trapo para aplicar la solución en las conexiones. Para la prueba final de fugas, asegúrese de que el cilindro de propano líquido esté lleno.

PARA PROBAR

1. Cierre las válvulas de los quemadores.
 2. Gire a la izquierda la válvula del cilindro de propano líquido para abrir la válvula.
 3. Aplique la solución de jabón a todas las conexiones de gas. Burbujas de jabón aparecerán donde haya una fuga.
 4. Si hay una fuga, de inmediato cierre el suministro de gas ("OFF") y apriete las conexiones con fuga.
 5. Abra ("ON") otra vez el gas y vuelva a revisar.
 6. Si el gas continúa con fuga en alguna de las conexiones, cierre el suministro de gas ("OFF") y comuníquese desde E.U.A. con el servicio al cliente al 1-866-984-7455 (TELÉFONO Y SERVICIO VÁLIDO SÓLO EN E.U.A.).
 7. Si hay evidencia de abrasión excesiva o desgaste, o si la manguera está cortada, debe cambiarla antes de poner en funcionamiento el aparato de gas para cocinar en el exterior.
- Solamente las partes recomendadas por el fabricante deben usarse en el asador. Las sustituciones invalidarán la garantía válida sólo en E.U.A.



ADVERTENCIA

No guarde el asador en interiores a menos que el cilindro esté desconectado. No guarde el cilindro en un inmueble, cochera u otra área cerrada, y manténgalo siempre, y manténgalo siempre lejos del alcance de los niños.

REVISIÓN FINAL DEL INSTALADOR

Mantenga un espacio específico de 60,96 cm desde los materiales y construcción combustibles.

- Todo el empaque se ha removido.
- La manguera y el regulador están bien conectados al cilindro de propano líquido.
- La unidad ha sido probada y está libre de fugas.
- La válvula de cierre del suministro de gas se ha ubicado.
- Todos los quemadores están instalados.
- Conserve el manual de instrucciones para futura referencia.

! ADVERTENCIA

1. El asador y su válvula de cierre individual deben estar desconectados del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema en presión de prueba mayor de 1,27 cm 3,5 kPa (PSI) .
2. El aparato de gas para cocinar en exteriores debe estar aislado del sistema de tubería del suministro de gas en presión de prueba igual o menor de 1,27 cm 3,5 kPa (PSI) .

! ADVERTENCIA

1. No guarde los cilindros de reemplazo de propano líquido debajo o cerca de este aparato.
2. Nunca llene el cilindro más del 80 por ciento de su capacidad.
3. Si la información en el punto 1 y 2 no se siguen exactamente, puede ocurrir un incendio causando la muerte o lesiones graves.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ENCENDIENDO EL ASADOR

1. Coloque las patas en posición vertical.
2. Asegúrese de que el cilindro de propano esté bien enroscado en el regulador (apriete solo con la mano).
3. Abra la tapa. Siempre abra la tapa cuando encienda el asador.
4. Empuje y gire la perilla del quemador principal despacio a la posición IGNITE/HI (ENCENDIDO/ALTO) como se muestra en a Fig. 7, el quemador se debe encender inmediatamente.
5. Si no se enciende en un lapso de 3 segundos a 5 segundos, gire la perilla de control a la posición "OFF" (APAGADO). Espere 5 minutos antes de intentar volver a encender el asador. Si el asador no enciende después del segundo intento, llame desde E.U.A.al centro de servicio al cliente al 1-866-984-7455 para asistencia (TELÉFONO Y SERVICIO VÁLIDO SÓLO EN E.U.A.). Con el quemador encendido, con cuidado cierre la tapa y deje que el asador se caliente de 20 minutos a 30 minutos antes de usar.

Nota: Si la perilla no emite chispas, inserte el cerillo en la varilla de encendido como se muestra en la Fig. 8. Encienda el cerillo e insértelo a través de la rejilla para cocinar a el quemador.

Fig. 7

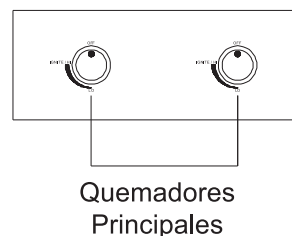
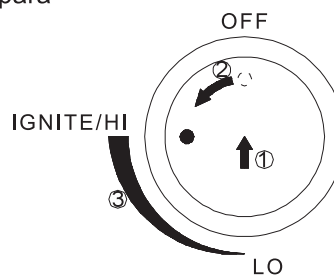
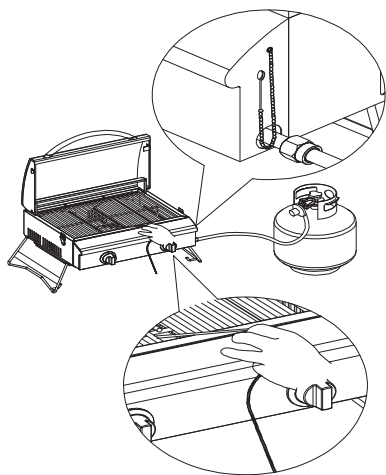


Fig. 8



1. Empuje
2. Gire la perilla a Ignite/Hi (Encendido /Alto)
3. Ajuste la flama

APAGANDO EL ASADOR

1. Gire la perilla a la posición "OFF" (APAGADO).
2. Gire la perilla de control del cilindro de propano a la posición "OFF" (APAGADO).

Precaución: No intente volver a encender el Asador sin seguir todas las instrucciones de encendido.

3. Permita que el cuerpo del asador se enfríe al menos 30 minutos antes de intentar moverlo o transportarlo.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CARACTERÍSTICAS DE LA FLAMA

Revise las características apropiadas de la flama del quemador. Las flamas del quemador deben ser azules y estables sin puntas amarillas, ruido excesivo o levantamiento como se muestra en la Fig. 9. Los siguientes pasos deben seguirse para corregir las características de las flamas:

Cierre ("OFF") las perillas de control de las válvulas del cilindro de propano líquido.

Permita que se enfríe el asador y los quemadores.

Si la flama es amarilla (sin aire suficiente), gire hacia la izquierda el tornillo de ajuste que se encuentra al frente del quemador.

Si la flama es ruidosa o se levanta del quemador (demasiado aire), gire a la derecha el tornillo de ajuste.

Si estos ajustes no corrigen el problema, comuníquese desde E.U.A. al servicio al cliente al 1-866-984-7455 o consulte un técnico especializado. (TELÉFONO Y SERVICIO VÁLIDO SÓLO EN E.U.A.).

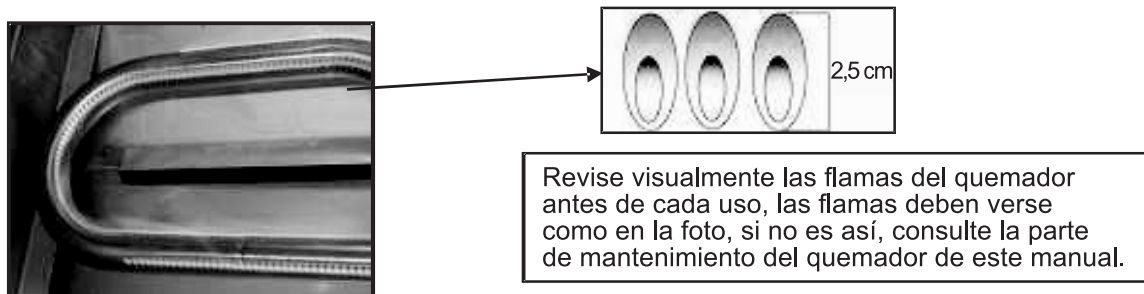


Fig. 9

USANDO LA PARRILLA

1. Encuentre una superficie nivelada para colocar el asador.
2. Deje que la parrilla se caliente con la tapa cerrada por 5 minutos antes de cocinar.
3. Usted puede cocinar en el asador bajo cualquier clima. Si la temperatura es extremadamente fría o caliente, los tiempos de cocción se incrementarán o disminuirán ligeramente. Mantenga el asador lejos de vientos excesivos cuando esté en funcionamiento.
4. Los tiempos de cocción que se indican abajo son solo sugerencias. Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor de las carnes y del grado deseado de preparación.

ASAR

- Bistec – (T-Bone), corte grueso, cocido término medio: asar 10 minutos de cada lado en ajuste MED (MEDIO).
- Pollo – (Un cuarto), sartén tamaño promedio: asar 30 minutos por cada lado en ajuste MED (MEDIO).
Revise para la cocción.
- Cerdo – (Costillas/Chuletas): asar de 10 minutos a 20 minutos por lado en ajuste MED (MEDIO).
Revise para la cocción.
- Pescado – Ase de 20 minutos a 30 minutos en ajuste LOW (BAJO).
- Pavo – (Pechuga): Ase 10 minutos por cada 450 g (1 libra) o hasta que la temperatura interna alcance 76° C en ajuste MED (MEDIO).

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Se necesita de poco cuidado y mantenimiento. El asador a gas tipo exterior está diseñado y hecho de materiales que durarán muchos años con uso normal. Siguiendo estas instrucciones mejorará la duración y calidad de la cocción.

Para asegurar un funcionamiento seguro del asador, el área de cocción debe mantenerse siempre libre de materiales combustibles de cualquier tipo, tales como gasolina u otros vapores o líquidos inflamables.

Exterior del Asador – Es de acero inoxidable. Puede limpiarse fácilmente con agua jabonosa tibia o cualquier limpiador para acero inoxidable.

Rejilla para Cocinar y Bandeja para Grasa – La rejilla para cocinar está hecha de acero inoxidable. La rejilla para cocinar debe cepillarse con un cepillo de acero inmediatamente después de cocinar, cuando el asador aún está caliente. La bandeja para grasa también es de acero inoxidable y se puede limpiar con una espátula plana como un cuchillo para masilla.

Precaución: La bandeja para grasa se debe mantener limpia y libre de residuos pesados para que el asador se desempeñe adecuadamente y se eliminen las llamaradas.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Quemadores Principales del Asador – Debe tener extremo cuidado al retirar un quemador. Debe centrarse correctamente en la esprea antes de realizar cualquier intento para volver a encender el asador. La frecuencia de la limpieza dependerá de que tan seguido use el asador.

Si no se coloca adecuadamente el quemador sobre la esprea, se podría ocasionar un incendio detrás y debajo del panel de la válvula, dañando el asador y haciéndolo inseguro de operar.

Antes de limpiarlo, asegúrese de que el suministro de gas y las perillas de control estén en la posición “OFF” (APAGADO) y que los quemadores se hayan enfriado.

Retirar los quemadores principales para la limpieza:

1. Ubique el tornillo del quemador en la parte posterior de la caja de fuego.
2. Retire el tornillo y levante el quemador de la caja de fuego.

Limpiar los quemadores del asador:

1. Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Use una espátula de metal para manchas difíciles o desechos.
2. Limpie los puertos obstruidos con un sujetador de papeles abierto. Nunca use un palillo de madera ya que se puede romper y obstruir el puerto.
3. Revise y limpie los quemadores/tubos venturi de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede conducir a un fuego por debajo y detrás del panel de control principal.

Reinstalar los quemadores principales:

1. Inserte los quemadores sobre la válvula de gas del quemador principal (# parte 18 en la Página 14).
2. Asegúrese de que la esprea (A) esté en el interior del tubo venturi del quemador (B) como se muestra en la Fig. 10.
3. Alinee el orificio del tornillo del quemador con el orificio de la caja de fuego, inserte el tornillo y apriete.

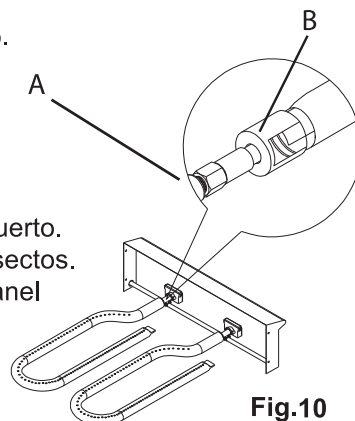


Fig.10

Caja de Fuego – Use agua jabonosa tibia para limpiar esta área. No permita que la grasa se acumule.

Orificio de Drenaje – El orificio de drenaje debe mantenerse limpio de grasa y partículas de alimentos para permitir que los escurrimientos se drenen adecuadamente en la bandeja para grasa. Esto debe realizarse para mantener la operación adecuada de la parrilla.

General – Este Asador, como todo el equipo, se verá mejor y durará más si se almacena en interiores sin exponer a la intemperie cuando no está en uso.

Precaución: No guarde cilindros de propano en áreas cerradas. Cuando use una cubierta o mueva el asador, siempre espere hasta que el asador se enfríe al menos 30 minutos.

- Sin obstruir el flujo de combustión y el aire de ventilación.
- Un tubo bloqueado puede conducir a un incendio debajo del aparato.

Esta unidad debe mantenerse en un área libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.

Asegúrese de que todas las aberturas del cuerpo del asador estén libres de obstrucciones o desechos, y que no haya objetos o materiales bloqueando el flujo de combustión o ventilación.

Asegúrese de que las patas estén en posición vertical cuando use el asador.

Revise las aberturas de la entrada de aire de el quemador (detrás de la guarda de entrada en el extremo derecho del cuerpo del asador) por si hay nidos de insectos u obstrucciones. Asegúrese de que las ranuras del tubo de los quemadores estén limpias.

Cuando el asador no esté en uso, gire la perilla de control a la posición “OFF” y retire el cilindro de propano del regulador. Retire el regulador de el quemador.

Para uso en exteriores solamente, si se guarda en interiores, separe el cilindro de propano y guárdelo en exteriores. Los cilindros de propano deben guardarse fuera del alcance de los niños.

Importante

Primer uso. Es importante que el asador esté encendido y deje que se caliente al menos por 30 minutos antes de colocar el alimento en la rejilla para cocinar. Es normal que aparezca algo de humo durante el funcionamiento inicial del asador. Después del calentamiento inicial, el asador está listo para usarse. Se puede usar un aerosol para cocinar en las rejillas para facilitar el cocinado.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ESTE APARATO PARA COCINAR ES PARA USO EN EXTERIORES SOLAMENTE Y NO DEBERÁ USARSE EN UN INMUEBLE, COCHERA O ALGUNA OTRA ÁREA CERRADA.

INSTRUCCIONES PARA MOVER

Precaución: Nunca mueva el asador cuando esté encendido.

Asegúrese de que la perilla de control esté en la posición “OFF” (APAGADO). Desconecte el cilindro de propano del regulador.

Retire el regulador del asador. Si el Asador estuvo encendido, asegúrese de que se haya enfriado completamente durante 30 minutos.

Cierre la tapa y asegure el pestillo. Coloque las patas en posición vertical. Use la manija para transportar el asador.

Nota: Es mejor dejar la bandeja para grasa en su lugar, fija en la parte inferior del asador ya que algo de grasa puede continuar goteando desde el orificio para drenar durante el transporte.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA Las arañas y los insectos pueden anidar en el interior de los quemadores del asador y afectar el flujo de gas. Esta condición muy peligrosa puede causar un incendio detrás del panel de la válvula, dañando el asador y haciéndolo inseguro de operar. Revise el asador al menos dos veces al año.

Cuando Busque Arañas

Debe revisar los quemadores al menos dos veces al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes condiciones:

1. El olor a gas junto con flamas del quemador de color amarillo.
2. El asador no alcanza la temperatura.
3. El asador calienta disparejo.
4. Los quemadores hacen ruidos de estallidos.

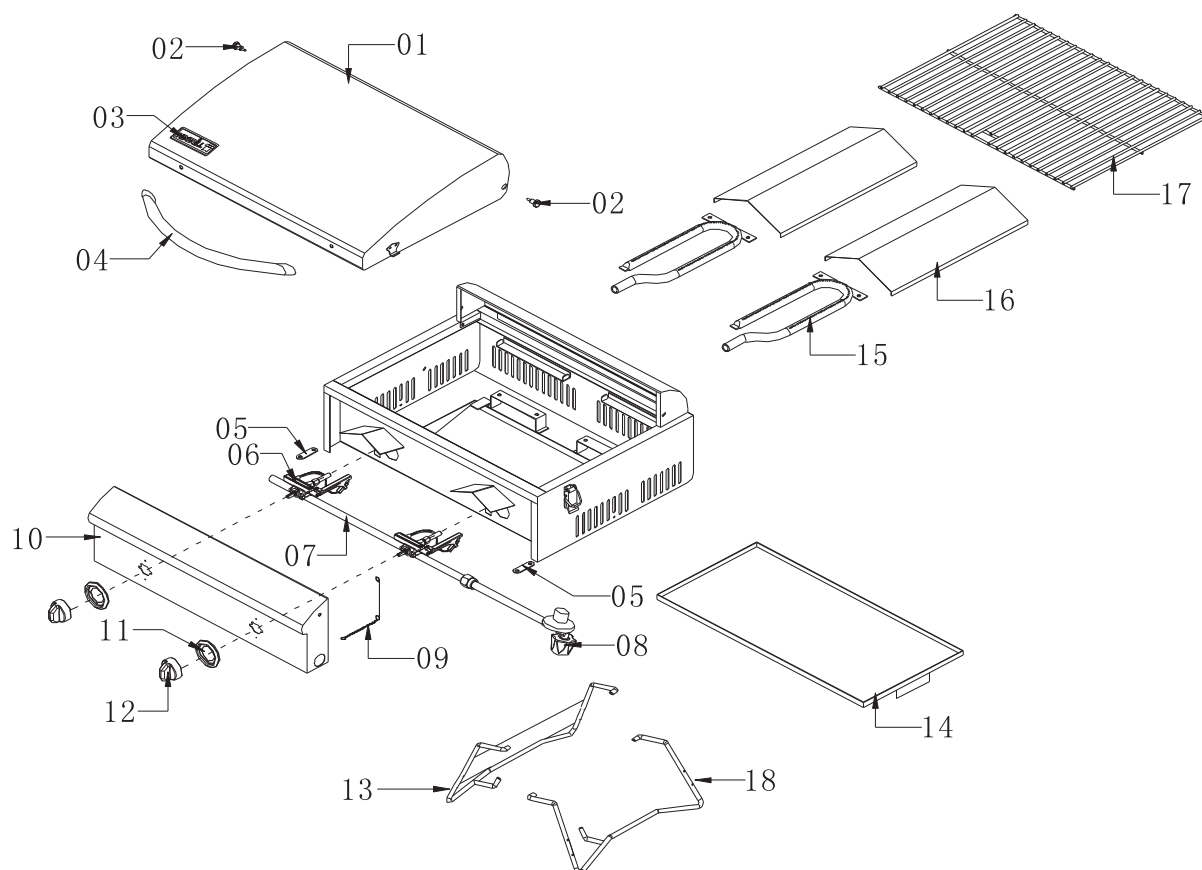
ANTES DE LLAMAR PARA SERVICIO

Problemas	Qué Hacer
El asador no enciende.	• Revise para ver si el cilindro de propano líquido está vacío. • Revise los puertos del quemador por si hay obstrucción. Use un cepillo de alambre suave para limpiar los puertos obstruidos. • Revise la esprea del gas en el quemador por si hay obstrucción. Si la esprea está bloqueada, límpiela con una aguja o alambre delgado. NUNCA USE UN PALILLO DE MADERA.
La flama del quemador es amarilla o naranja junto con olor a gas	• Revise por si hay arañas e insectos. • Llame desde E.U.A. al servicio al cliente al 1-866-984-7455 (TELÉFONO Y SERVICIO VÁLIDO SÓLO EN E.U.A.).
Calor bajo con la perilla de control en el ajuste “HI” (ALTO).	• Asegúrese de que el área del asador está libre de polvo. • Asegúrese de que el quemador y la esprea estén limpias. • Revise si hay arañas e insectos. • ¿Hay suministro de gas adecuado disponible? • ¿Está precalentado el asador por 15 minutos?

Si el Asador no funciona bien, use la lista de verificación antes de comunicarse con su distribuidor de servicio.

LISTA DE PARTES DE REEMPLAZO

Para partes de reemplazo, llame a nuestro departamento de servicio al cliente al 1-866-984-7455, 8:00 a.m.- 5:00 p.m., Hora del Pacífico, Lunes – Viernes. (TELÉFONO Y SERVICIOS VÁLIDOS SÓLO EN E.U.A.)



Parte	Descripción	#Parte	Parte	Descripción	Parte
1	Tapa Principal	1 pza.	10	Panel de Control Principal	1 pza.
2	Tornillo de la Tapa Principal	2 pzas.	11	Bisel de la Perilla de Control	2 pzas.
3	Logo	1 pza.	12	Perilla de Control	2 pzas.
4	Ensamble de la Manija de la Tapa Principal	1 pza.	13	Pied pliable, gauche	1 pza.
5	Conector del Panel de Control	2 pzas.	14	Bandeja para Grasa	1 pza.
6	Válvula de Gas	2 pzas.	15	Quemador Principal	2 pzas.
7	Múltiple Principal	1 pza.	16	Controlador de flama	2 pzas.
8	Regulador, LP	1 pza.	17	Rejilla para Cocinar	1 pza.
9	Varilla de Encendido	1 pza.	18	Pied pliable droite	1 pza.

Garantía Limitada (Modelo # 820-0015PM) (GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN E.U.A.)

Nexgrill garantiza solamente al comprador-consumidor original que este producto (Modelo #820-0015PM) está libre de defectos en la mano de obra y en los materiales después del ensamble correcto y bajo el uso doméstico normal y razonable por los periodos que se indican abajo a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de solicitar evidencia fotográfica del daño o que las partes defectuosas sean devueltas, franqueo o envío pre-pagado por el consumidor, para revisión e inspección.

- **QUEMADORES PRINCIPALES:** garantía *LIMITADA* de 3 años contra la perforación.
- **CONTROLADORES DE FLAMAS:** garantía *LIMITADA* de 2 años contra la perforación.
- **GRILLAS PARA COCINAR:** garantía *LIMITADA* de 3 años; no cubre caídas, desportilladuras, rayones o daño en la superficie.
- **PARTES DE ACERO INOXIDABLE:** garantía *LIMITADA* de 3 años contra la perforación; *no cubre aspectos cosméticos como corrosión en la superficie, rayones y oxidación.*
- **TODAS LAS DEMÁS PARTES:** garantía *LIMITADA* de 1 año (Incluye, pero no se limita a, válvulas, armazón, cubierta, carrito, panel de control, encendedor, regulador, mangueras) **No cubre las desportilladuras, rayones, corrosión en superficie quebrada, rayones u oxidación.*

Bajo prueba de compra suministrada por el consumidor como aquí se indica, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que estén probadas como defectuosas durante el periodo aplicable de la garantía. Las partes que requieran tal reparación o reemplazo serán libres de cargo para usted, excepto por los costos de envío, siempre y cuando el comprador se encuentre en el periodo de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable por todos los cargos de envío de las partes reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía es aplicable solamente en Estados Unidos, está solo disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere de una prueba razonable de la fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar el recibo de compra y/o factura. Si la unidad se recibió como regalo, favor de solicitar a quien lo regala que envíe el recibo a su nombre, debajo de la dirección. Las partes defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no se reemplazarán sin registro o prueba de compra. Esta garantía limitada aplica a la funcionalidad del producto **SOLAMENTE** y no cubrirá aspectos domésticos tales como rayones, abolladuras, corrosiones o decoloración por calor, limpiadores químicos y abrasivos o cualquier herramienta utilizada en el ensamble o instalación del aparato, óxido en la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. La oxidación de la superficie, corrosión o desportilladuras de pintura pulverizada en partes de metal que no afectan la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra o en el material y no lo cubre esta garantía. Esta garantía limitada no reembolsará el costo de ninguna inconveniencia, alimento, lesiones personales o daño a la propiedad. Si la parte original de reemplazo no está disponible, se enviará una parte de reemplazo comparable. Usted será responsable de todos los cargos de envío de las partes reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

- Llamadas de servicio a su casa.
- Reparaciones cuando su producto es usado para otro uso diferente al normal, doméstico para una familia o residencial.
- Daño resultado de accidente, alteración, mal uso, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, fuego, inundación, actos de fuerza mayor, instalación inadecuada e instalación que no cumpla con los códigos de electricidad o de plomería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de alimento debido a fallas del producto.
- Partes de reemplazo o costos por labor de reparación de unidades operadas fuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Recolección y entrega del producto.
- Costos por franqueo o por el proceso de fotografía enviado como documentación.
- Reparaciones de partes o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas hechas al producto.
- La remoción y/o reinstalación del producto.
- Costo de envío, estándar o acelerado, para partes garantizadas/no garantizadas y de reemplazo.

Garantía Limitada (Modelo # 820-0015PM) (GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN E.U.A.)

DECLARACIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE SOLUCIONES

La reparación o reemplazo de partes defectuosas es su solución exclusiva bajo los términos de esta garantía limitada. El fabricante no será responsable por ningún daño consecuencial o incidental que surja del rompimiento de esta garantía limitada o de cualquier otra garantía implícita aplicable, o por la falla o daño resultado por actos de fuerza mayor, cuidado y mantenimiento inadecuado, fuego por grasa, accidente, alteración, reemplazo de partes por cualquier otra persona distinta al Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, maltrato por animales), instalación o reinstalación inadecuadas sin seguir los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA DADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA DESCRIPCIÓN O ESPECIFICACIÓN DEL DESEMPEÑO DEL PRODUCTO QUE APAREZCA ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO AL TÉRMINO QUE SE ESTABLECE EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE NINGÚN ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZABILIDAD O AJUSTE PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR O USO, ESTÁ AQUÍ LIMITADA EN DURACIÓN A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni los establecimientos de venta al menudeo que venden este producto tienen ninguna autoridad para hacer alguna garantía adicional o prometer soluciones además de, o inconsistente con aquellas que se establecen arriba. La máxima responsabilidad del fabricante, en ningún caso, no excederá el precio de compra documentado del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía solo aplica a unidades compradas de un vendedor minorista autorizado y/o re-vendedor. NOTA: Algunos estados no permiten una exclusión o limitación de daños incidentales o consecuenciales, así que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores tal vez no apliquen en su caso; esta garantía limitada le brinda derechos específicos legales como aquí se establece. Asimismo puede tener otros derechos que varían según el estado.

Si desea obtener el desempeño de cualquier obligación bajo esta garantía limitada, deberá escribir a:

Nexgrill Customer Relations

5270 Edison Ave.

Chino, CA 91710

Todas las devoluciones del consumidor, órdenes de partes, preguntas generales y asistencia para la solución de problemas, pueden obtenerse llamando al 1-866-984-7455 (TELÉFONO VÁLIDO SÓLO EN E.U.A.).