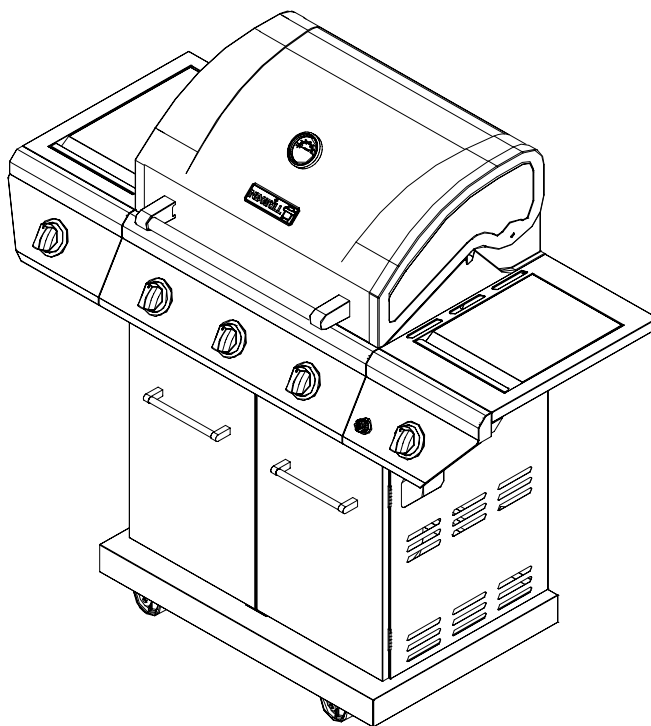




PARRILLA A GAS LP (página 25-49)

MODELO # 720-0783A



⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones, leer el manual detenidamente y en su totalidad antes de usar la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ ADVERTENCIA

PARA USO EXCLUSIVO EN LUGARES ABIERTOS.

Versión N°: 19000399A0

Nota para el usuario

Deje este Manual del Usuario en un lugar conveniente para referencia en el futuro.

SERIE N° _____ MFG. FECHA _____ FECHA DE COMPRA: _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de regresar a su vendedor minorista, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente llamando al 1-800-648-5864, de 8 a.m. a 5 p.m., (Este tiempo), de lunes a viernes.



Índice

Garantía-----	26
Precauciones de seguridad-----	26-28
Listado del contenido del paquete-----	29-30
Contenidos del equipo-----	31
Diagrama de piezas -----	32
Listado de piezas -----	33-34
Preparación-----	35
Instrucciones de ensamblaje-----	35-43
Instrucciones de encendido de la parrilla-----	44-45
Limpieza y mantenimiento -----	46-47
Localización y resolución de problemas -----	47
Instrucciones de cocción-----	48
Tabla de cocción -----	49

Garantía

Garantía limitada por un año en piezas de acero inoxidable y otras piezas.

En caso de que esta parrilla presentara fallas debido a materiales o mano de obra defectuosos dentro del periodo de un año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-648-5864.

A partir de la fecha de compra y durante un año, todos los mecheros de acero inoxidable que se oxiden se reemplazarán sin costo.

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 periodo 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.

Precauciones



ADVERTENCIA

En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.



ADVERTENCIA

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras ésta esté operando o hasta que la parrilla de gas se haya enfriado luego de usarla.

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



ADVERTENCIA

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



PELIGRO

En caso de que usted huela 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.

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 de gas LP están diseñados para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 20 lb estándar, que no está incluido con la parrilla. Nunca conecte su parrilla de gas a un tanque de gas 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 se sobrecargue lo que puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del tanque de gas LP, del regulador de presión y/o de la parrilla.

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

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

Colocación correcta y espacio libre de la parrilla

Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla de 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 de 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 de 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 combustión y del aire de la ventilación. Controle esto con anterioridad cada vez que use la parrilla.
- **Jamás** conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas. El ensamble del regulador de presión de gas que viene con su parrilla de 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 de presión y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores de presión y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que este realice una inspección ocular y lo deje 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 posición vertical.
- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de esta parrilla de gas.
- No exponga 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 de gas en el garaje o en otro lugar cerrado, **siempre** desconecte el tanque de gas LP en primer término y guárdelo afuera en un lugar seguro.



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

- Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la 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.
- La presión del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, se debe reemplazar antes de que se utilice la parrilla nuevamente.
- Mantenga la manguera del regulador de presión de gas alejada de superficies calientes de la parrilla y que goteen 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 de gas. Comuníquese con el 1-800-648-5864 para obtener una manguera de repuesto.
- **Nunca** encienda su parrilla a gas con la tapa cerrada o antes de controlarla a fin de asegurarse que los tubos de los mecheros estén colocados correctamente sobre 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. En caso de que las siguientes instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- Cierre el suministro de gas de la parrilla.
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF).
- Apague cualquier tipo de llama con un extintor de incendios adecuado.
- Abra la tapa de la parrilla.
- Aléjese del tanque de gas LP.
- No intente solucionar el problema usted mismo.
- Si el olor persiste o se ha producido 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 de presión 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 de presión. 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 45, punto 4, del título "En Caso de que Aún No se Encienda la Parrilla" o llame al Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-648-5864.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

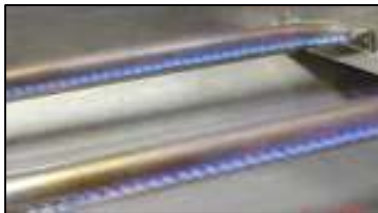
PRECAUCIÓN: Las arañas y los insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas que podrían hacer que se quemen los tubos 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 46.

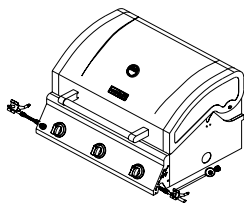
Control de las llamas de los mecheros



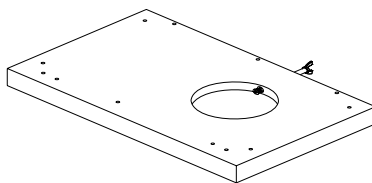
Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas debe tener el aspecto que se observa en la imagen. En caso contrario, consulte la sección sobre limpieza de los tubos y puertos de los mecheros en la página 46 de este manual.

Lista De Contenido Del Paquete

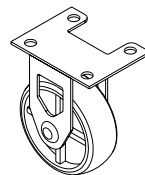
A. Fogón --- 1 pieza



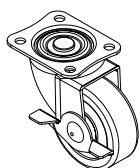
B. Panel inferior --- 1 pieza



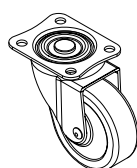
C. Rueda --- 2 piezas



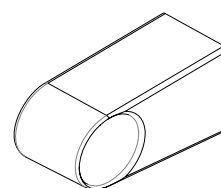
D. Rueda giratoria con freno --- 1 pieza



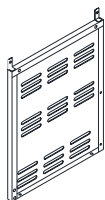
E. Rueda giratoria --- 1 pieza



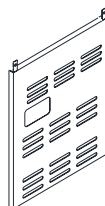
F. Asiento de la manija de la puerta --- 4 piezas



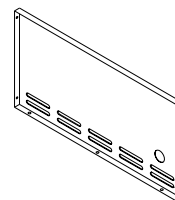
G. Panel de lateral izquierdo --- 1 pieza



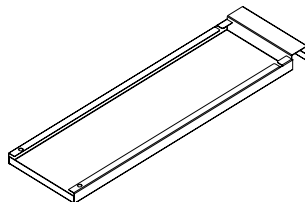
H. Panel lateral derecho --- 1 pieza



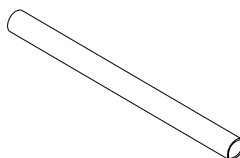
I. Panel trasero --- 1 pieza



J. Bandeja de grasa para el mechero lateral para marcado --- 1 pieza



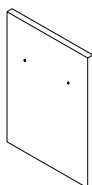
K. Tubo de la manija de la puerta --- 2 piezas



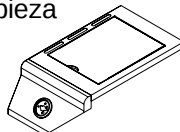
L. Puerta, lado izquierdo --- 1 pieza



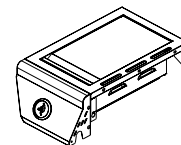
M. Puerta, lado derecho --- 1 pieza



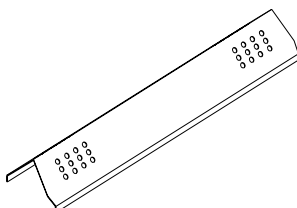
N. Armazón de ensamble para el embudo del mechero lateral regular con el panel de control del mechero lateral --- 1 pieza



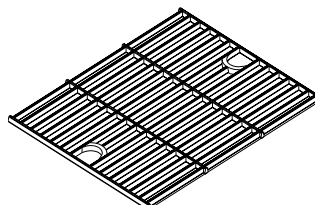
O. Mechero lateral de marcado izquierdo con el panel delantero del estante lateral --- 1 pieza



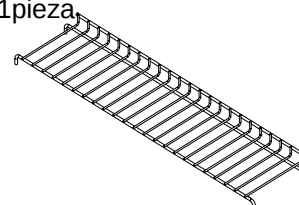
P. Difusor de calor --- 4 piezas

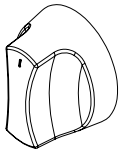
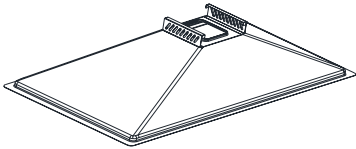
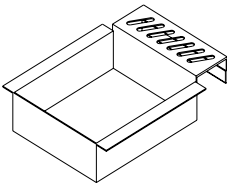
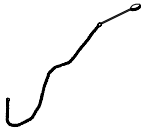
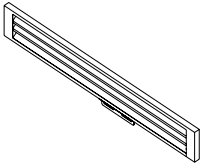
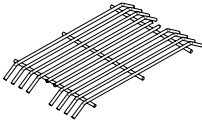
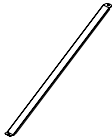
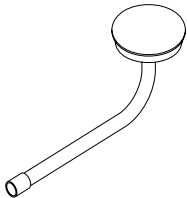
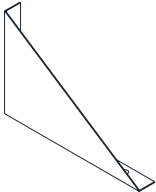
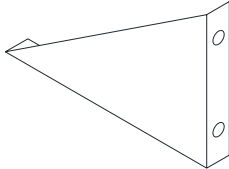


R. Rejilla de cocción --- 2 piezas

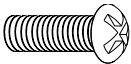


S. Plataforma de calentamiento --- 1 pieza

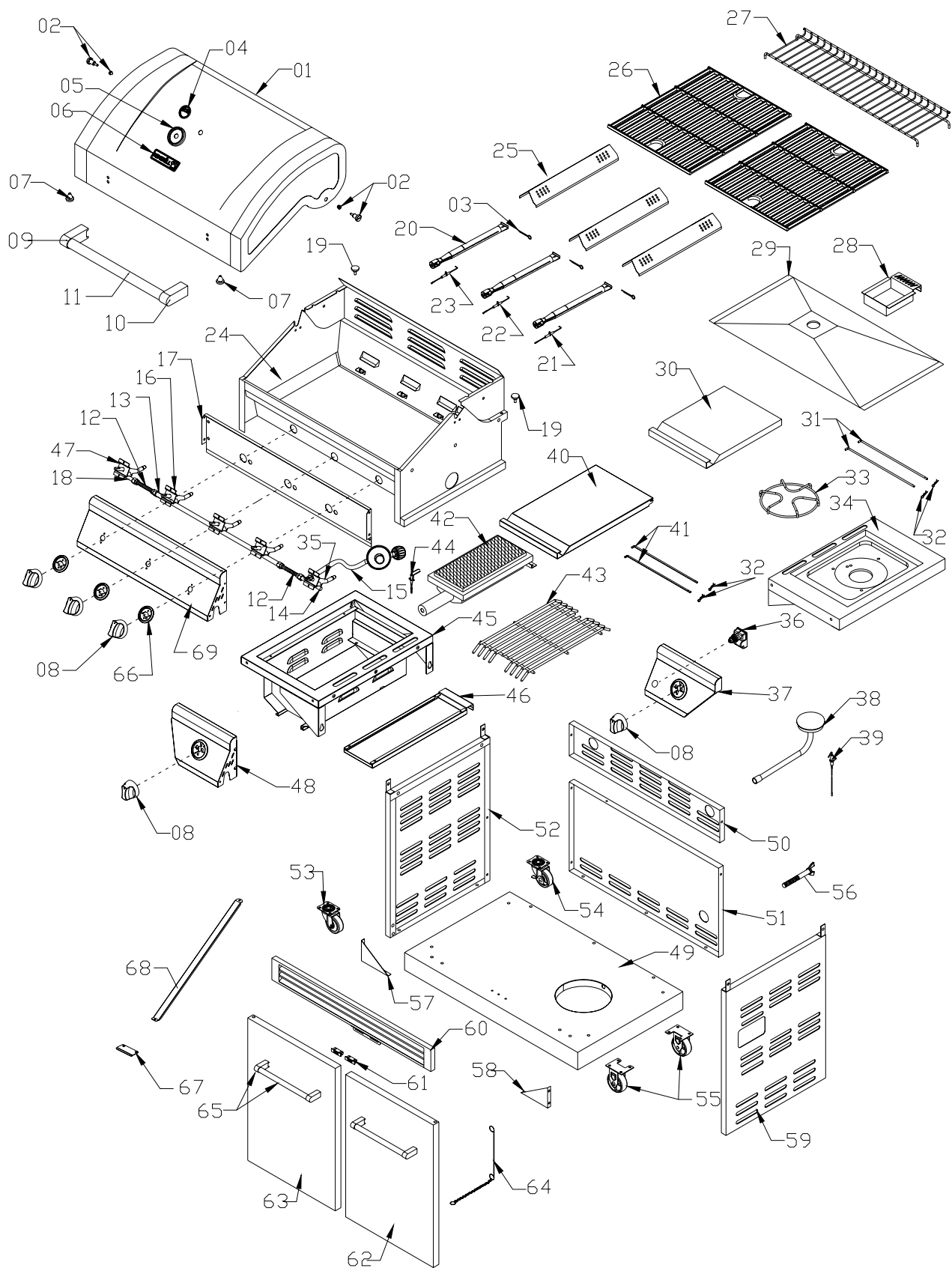


T. Rejilla de cocción del mechero lateral regular ---1 pieza 	U. Perilla de control --- 2 pieza 	V. Batería alcalina tamaño AA --- 1 pieza 
W. Bandeja para grasa --- 1 pieza 	X. Recipiente para grasa --- 1 pieza 	Y. Varilla para encendido manual --- 1 pieza 
Z. Armazón del carro --- 1 pieza 	A1. Rejilla de cocción del mechero lateral para marcado --- 1 pieza 	B1. Barrera de la barra diagonal --- 1 pieza 
C1. Mechero lateral -- 1 pieza 	D1. Abrazador triangular, izquierda--1 pieza 	E1. Abrazadera triangular derecha---1 pieza 

Contenidos del equipo

Artículo	Descripción	Especificación	Cantidad
AA	Tornillo de cabeza segmentada con arandela 	1/4" x 15mm	41 piezas.
BB	Tornillo de cabeza segmentada con arandela 	5/32" x 10mm	18 piezas.
CC	Tornillo de cabeza plana 	5/32" x 10mm	12 piezas.
DD	Arandela plana 	1/4"	6 piezas.
EE	Arandela plana 	5/32"	4 piezas.
FF	Tornillo de cabeza segmentada 	5/32"	4 piezas.

Vista en detalle



Listado de piezas

N° d e código	DESCRIPCIÓN	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANTIDAD	N° d e código	DESCRIPCIÓN	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANTIDAD
1	Tapa principal	1	1	28	Cajón para grasa	1	1
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	29	Panel lateral para grasa	1	1
3	Quemador de conjunto de la aguja	1	3	30	Tapa del mechero lateral	1	1
4	Medidor de temperatura	1	1	31	Varilla de la bisagra de la tapa del mechero lateral, derecha	1	2
5	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	32	Bisagra de la tapa del quemador lateral pasador de barra	1	4
6	Logotipo	1	1	33	Rejilla de cocción del mechero lateral	1	1
7	Tope de la cubierta A	1	2	34	Estante del mechero lateral	1	1
8	Perilla de control	1	5	35	Válvula de gas del mechero lateral	1	1
9	Asieto izquierdo de la Manija de la tapa rincipal	1	1	36	Módulo del encendedor de pulso	1	1
10	Asientoderechode la manija Principal	1	1	37	Panel frontal del mechero lateral	1	1
11	Tubo de la manija de la tapa principal	1	1	38	Mechero lateral	1	1
12	Línea de gas flexible para el mechero lateral	1	2	39	Cable del encendedor del mechero lateral	1	1
13	Colector principal	1	1	40	Tapa del mechero para marcado	1	1
14	Colector lateral	1	1	41	Varilla de la bisagra de la tapa del mechero lateral, izquierda	1	2
15	Regulador, del propano líquido	1	1	42	Mechero lateral para marcado	1	1
16	Válvula de gas principal	1	3	43	Rejilla de cocción del mechero de marcado	1	1
17	Deflector frontal	1	1	44	Cable del encendedor del mechero para marcado	1	1
18	Colector principal del mechero para marcado	1	1	45	Estante lateral, lado izquierdo	1	1
19	Tope de la cubierta B	1	2	46	Bandeja de grasa para el mechero para marcado	1	1
20	Mechero principal	1	3	47	Válvula de gas del mechero para marcado	1	1
21	Cable D del encendedor del mechero principal	1	1	48	Panel frontal para el estante lateral, lado izquierdo	1	1
22	Cable C del encendedor del mechero principal	1	1	49	Panel inferior, propano líquido	1	1
23	Cable B del encendedor del mechero principal	1	1	50	Panel trasero, parte superior	1	1
24	Pasador del quemador Principal ensamble	1	No puede ser sustituido	51	Panel trasero	1	1
25	Difusor de calor	1	3	52	Panel lateral, lado izquierdo	1	1
26	Rejilla de cocción con agujeros	1	2	53	Rueda giratoria	1	1
27	Plataforma calentadora	1	1	54	Rueda giratoria con freno	1	1

Listado de piezas

N° d e código	DESCRIPCIÓN	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANTIDAD	N° d e código	DESCRIPCIÓN	COBERTURA DE LA GARANTÍA	CANTIDAD
55	Rueda	1	2	65	Mango de la Puerta	1	2
56	Perno para la bandeja del tanque	1	1	66	Bisel	1	3
57	Abrazador triangular, izquierda	1	1	67	Soporte de la bandeja del tanque A	1	1
58	Abrazadera triangular derecha	1	1	68	Barrera de la barra diagonal	1	1
59	Panel lateral, lado derecho	1	1	69	Panel de control principal	1	1
60	Marco del carro, frente	1	1	70	Ensamblado KD del equipo	1	1
61	Imán para la puerta	1	2	71	Manual	1	1
62	Puerta frontal, lado derecho	1	1				
63	Puerta frontal, lado izquierdo	1	1				
64	Varilla de encendido	1	1				

Si le falta algún elemento del equipo o tiene piezas dañadas luego de sacar el empaque de la parrilla, llame al 1-800-648-5864 para solicitar los reemplazos.

Para solicitar partes de repuestos luego de usar la parrilla, llame al 1-800-648-5864.

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

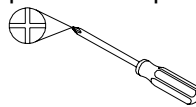
- N° de modelo
- N° de serie (se encuentra en el interior del panel frontal de su parrilla)
- Número de pieza (consulte el N° de PIEZA en el gráfico)
- Descripción de la pieza
- Cantidad de partes que necesita

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

•Herramientas necesarias para el ensamblaje:

Destornillador tipo Truss (no se incluye).

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



Destornillador tipo Phillips

Instrucciones de ensamblaje

PRECAUCIÓN: Si bien es posible que una sola persona arme esta parrilla, trate de que otra persona lo asista cuando manipule algunas de las partes más grandes y pesadas.

Nota: Asegúrese de deslizar y sacar la bandeja para grasa por la parte de atrás del cabezal de la parrilla y quite todo el embalaje de la bandeja.

1. Use el listado de piezas para verificar que la totalidad de las mismas estén incluidas.
2. Inspeccione la parrilla para detectar desperfectos a medida que la arme. No ensamble ni opera la parrilla si parece estar dañada. En caso de que hubiera piezas dañadas o faltantes cuando saque la parrilla de la caja de envío o usted tuviera preguntas durante el proceso de ensamblaje llame al 1-800-648-5864.

Por preguntas sobre el Ensamblaje, llame al 1-800-648-5864 de 8AM a 5 PM (Este tiempo), de lunes a viernes.

1. Ensamble del carro de la parrilla

- (a) Coloque las cuatro ruedas en el panel inferior (B) usando (16) Tornillo de cabeza segmentada $\frac{1}{4}$ "x15mm (AA).

Nota: (D) es una rueda giratoria, (E) es una rueda giratoria con freno, (C) son ruedas fijas. Observe la Fig.1.

Sugerencia: Para que el ensamblaje de las ruedas sea sencillo, coloque el panel inferior boca abajo.

- (b) Coloque los paneles laterales izquierdo y derecho (G y H) en el panel inferior (B) usando (4) Tornillo de cabeza segmentada (AA) con (4) arandelas de seguridad. Observe la Fig.2.

- (c) Coloque el panel trasero (I) en el panel inferior (B) usando (7) Tornillo de cabeza segmentada (AA) con (7) arandelas de seguridad. Observe la Fig.3.

Fig.1

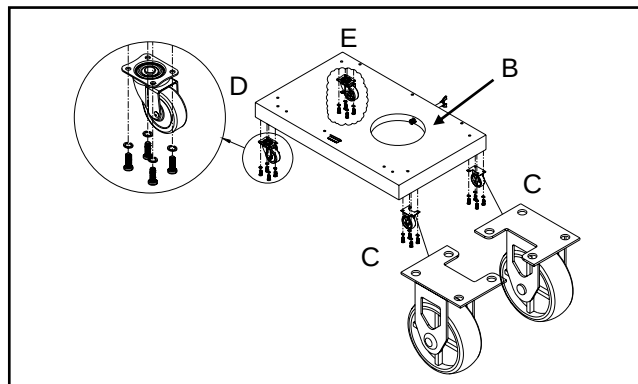


Fig.2

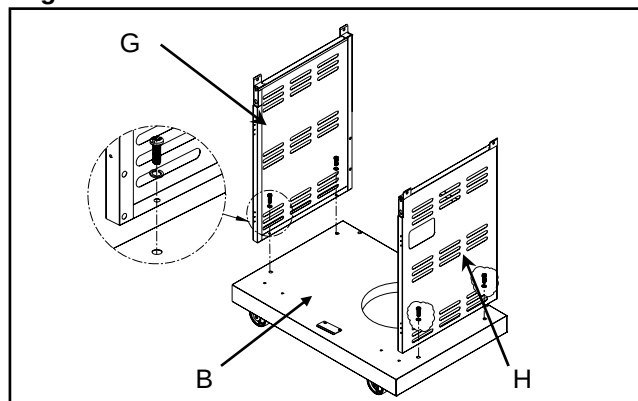
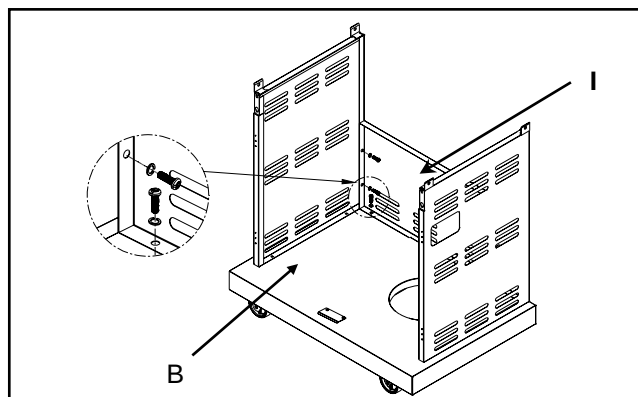


Fig.3



(d) Conecte Triángulo corchete izquierdo (D1) y el Triángulo del soporte derecho (E1) a los paneles laterales ambos (G & H) con (8) tornillos de cabeza segmentada (BB) con arandelas de seguridad (8). Observe la Fig.4.

(e) Coloque la barrera de barra diagonal hacia el panel trasero e inferior con (2) tornillos de cabeza segmentada (BB) con (2) arandelas de bloqueo. Observe la Fig.5.

(d) Aflojar el tornillo que está unido al bastidor del carro. Vuelva a colocar el tornillo conectar cesta marco (Z) para los dos paneles laterales (G y H) del exterior. Observe la Fig.6.

Fig.4

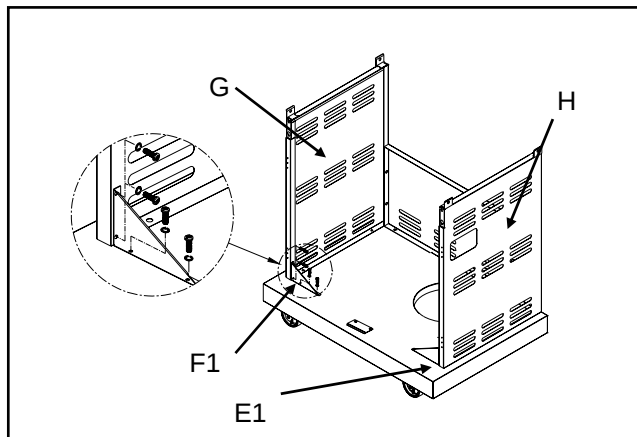


Fig.5

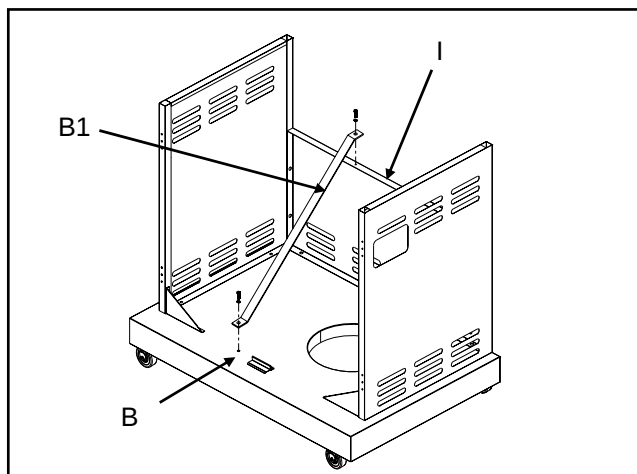
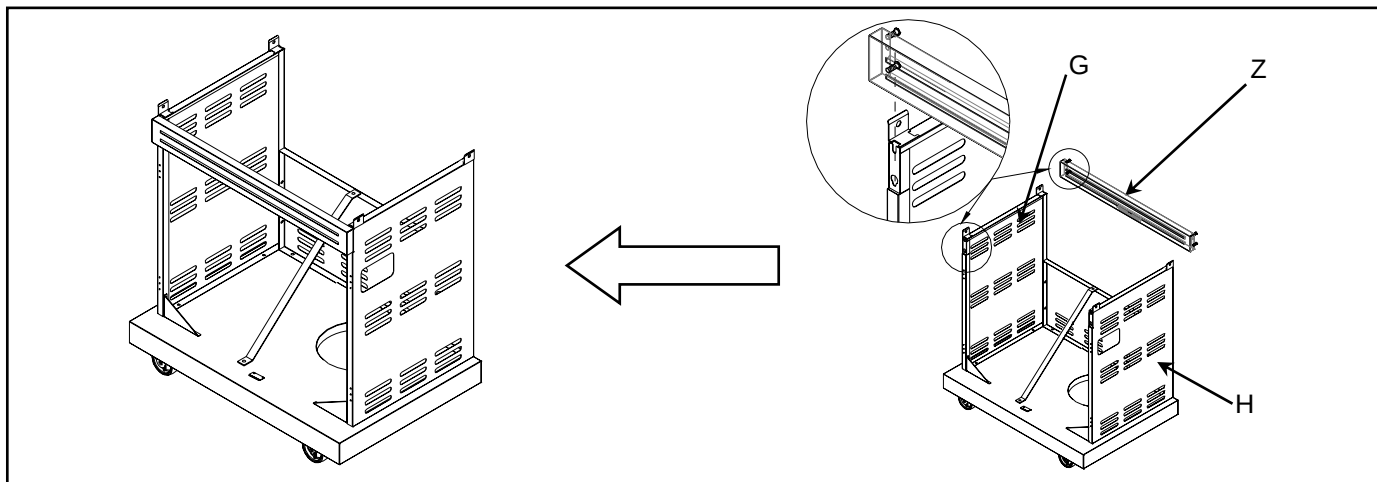


Fig.6



- (g) Manija de la puerta Attached (K) para asiento manija de la puerta (F), Observe la Fig.7.
- (h) Coloque el mango de la puerta en la puerta izquierda (L) usando (2) Tornillo de cabeza segmentada (FF). Repita el procedimiento para ensamblar el otro mango de la puerta en la puerta derecha (M). Observe la Fig.8.
- (i) Coloque las dos puertas (L y M) en los paneles laterales (G y H) usando (12) tornillos de cabeza plana (CC). Observe la Fig.9.

Fig.7

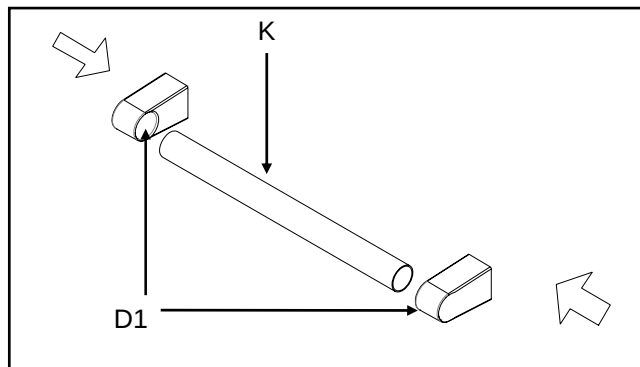


Fig.8

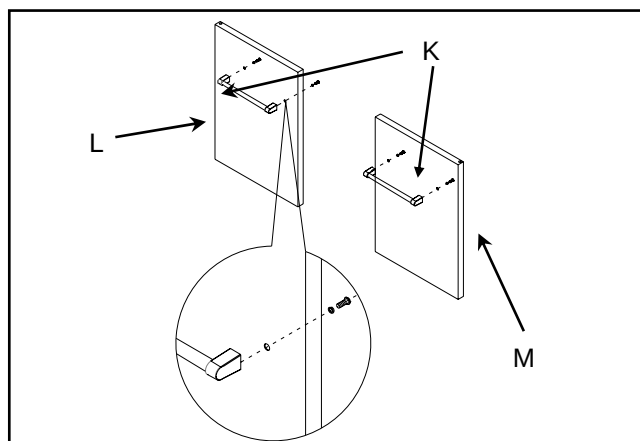
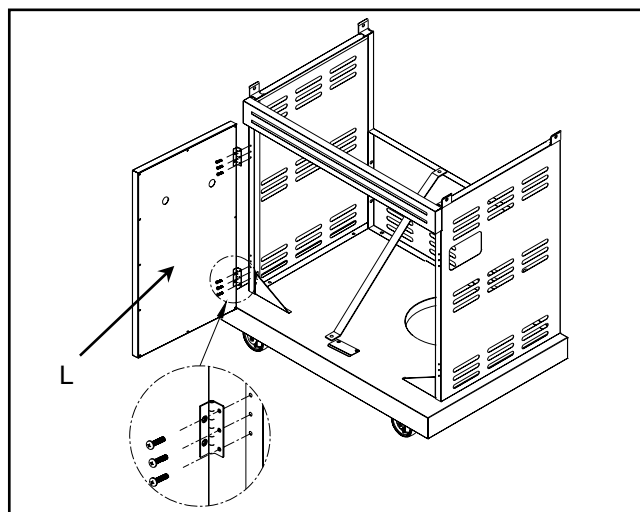


Fig.9



2. Ensamblaje del fogón

- (a) Asegúrese de que las puertas del carro de la parrilla estén cerradas para estabilizar el carro. Quite el cabezal de la parrilla (A) de la caja. Colóquelo sobre el carro tomándolo desde la parte inferior como se muestra en la Fig.10.

PRECAUCIÓN: El cabezal de la parrilla es pesado. Para evitar lesiones, trate de que lo asistan para hacer este paso. Asimismo, asegúrese de que las puertas queden cerradas cuando coloque el cabezal de la parrilla en el carro. NO abra las puertas hasta que el cabezal de la parrilla se encuentre armado con seguridad en el carro.

- (b) Coloque el cabezal de la parrilla (A) en los paneles laterales izquierdo y derecho (G y H) usando (4) Tornillo de cabeza segmentada (AA). Observe la Fig.11.

Fig.10

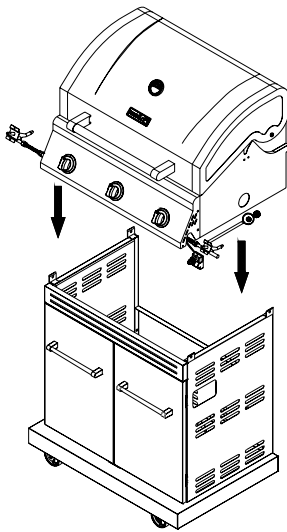


Fig.11

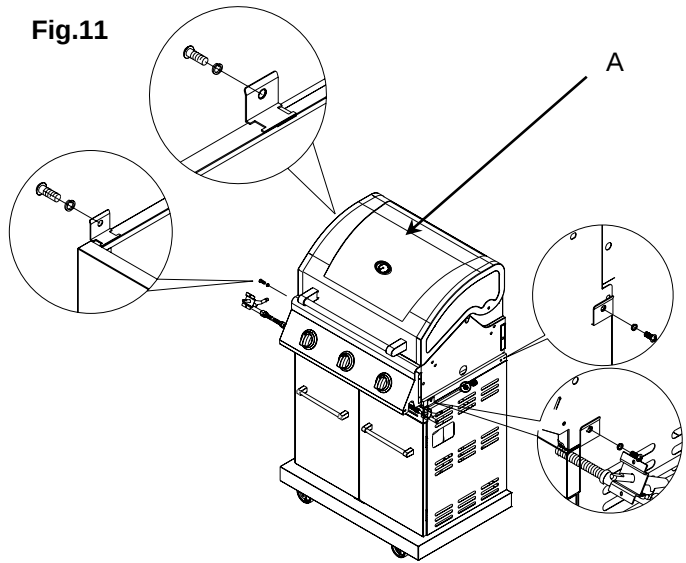
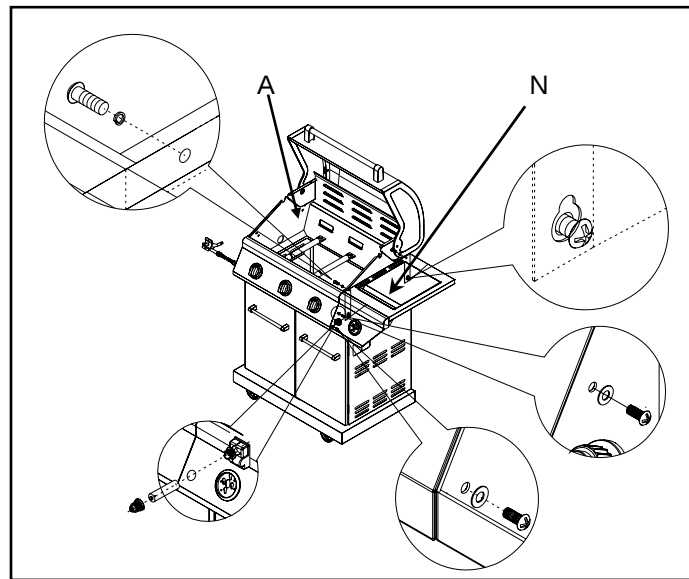
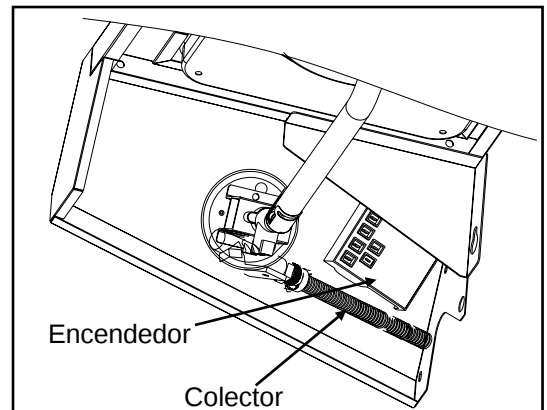


Fig.12



Nota: Cerci6rese de que el encendedor est6 ensamblado con los alambres mirando hacia arriba 45° , de manera que est6n lo suficientemente lejos del tubo m6ltiple.

Vea la ilustraci6n abajo:



3. Ensamble del mechero lateral

- Inserte la v6lvula del mechero lateral en el estante del mechero lateral del panel de control (N). Alinee los tornillos de la v6lvula con el lado grande de los orificios del bisel. Afloje levemente los tornillos sin retirarlos. Deslice los tornillos hacia abajo dentro de los orificios peque1os y aj6stelos para asegurarlos. Observe la Fig.12.
- Usando (2) Tornillo de cabeza segmentada (AA), (2) Arandela plana (DD), coloque el estante del mechero lateral (N) en el cabezal de la parrilla de la parte interior del fog6n. Inserte (2) Tornillo de cabeza segmentada (BB), (2) Arandela plana (EE) para colocar el panel frontal del estante del mechero lateral en el panel de control. Observe la Fig.13B. Ajuste totalmente los dos tornillos flojos para asegurar el estante en el fog6n.

4. Ensamble del encendedor y la bater6a

- Quite la tapa del encendedor y la arandela de seguridad del encendedor. Inserte el encendedor desde la parte trasera del panel de control del mechero lateral, asegure con una arandela de seguridad.
- Instale la bater6a (V) en la caja de encendido con una terminal positiva que quede hacia fuera.
- Vuelva a colocar la tapa de las bater6as de encendido luego de que la bater6a se haya instalado. Observe la Fig.12

5. Ensamble de la válvula del mechero lateral

- (a) Inserte la válvula del mechero lateral en el estante del mechero lateral del panel de control (N). Alinee los tornillos de la válvula con el lado grande de los orificios del bisel. Afloje levemente los tornillos sin retirarlos. Deslice los tornillos hacia abajo dentro de los orificios pequeños y ajústelos para asegurarlos. Observe la Fig.13.
- (b) Inserte el tubo del mechero lateral sobre el orificio de la válvula del mechero lateral. Observe la Fig.14A1. Usando (2) Tornillo de cabeza segmentada (BB) colocar el mechero lateral en el estante y de esta forma hacer espacio para instalar la válvula del mechero lateral.
- (c) Empuje la perilla de control (U) en el soporte del control de la válvula. Observe la Fig.15.
- (d) Insertar el quemador lateral del cable de encendido al módulo de encendido situado en el panel de control del lado derecho. Observe la Fig.16.

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

Fig.13

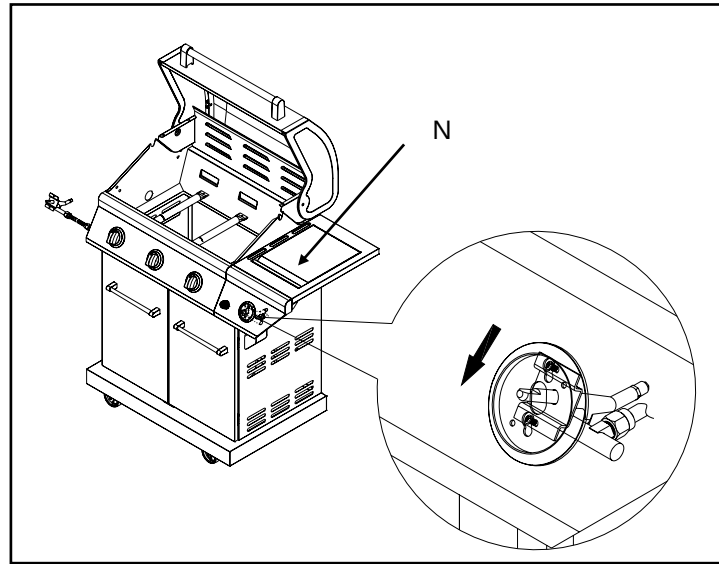


Fig.14

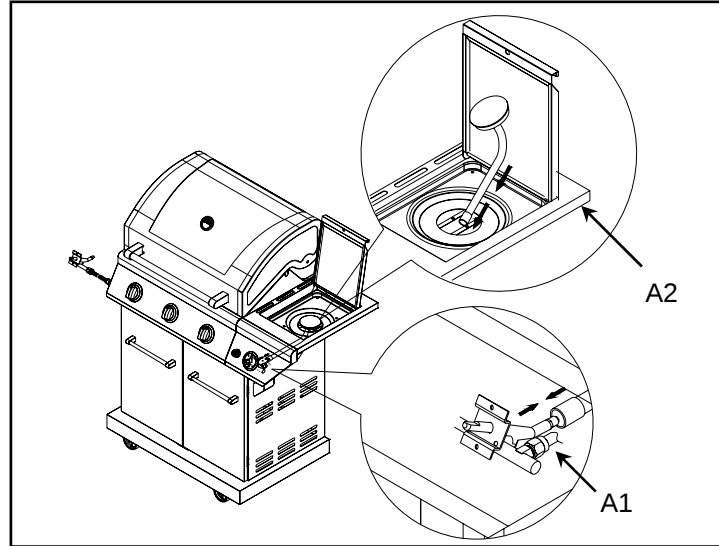


Fig.16

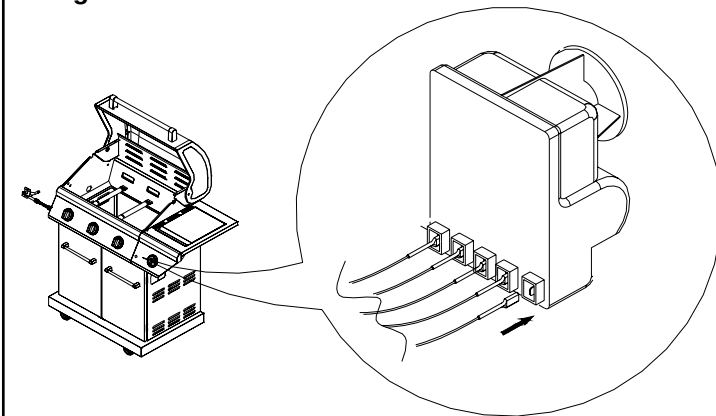
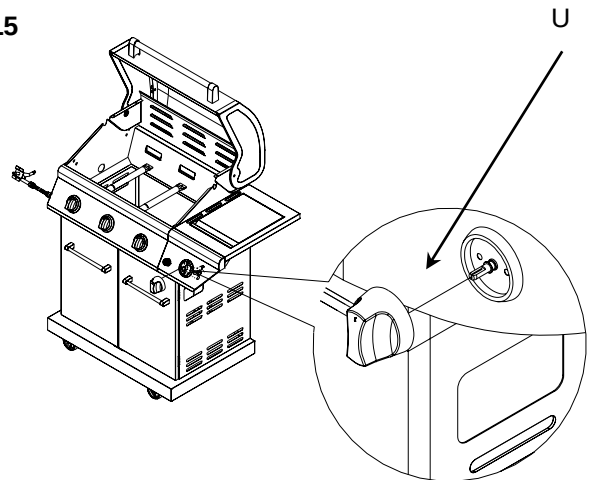


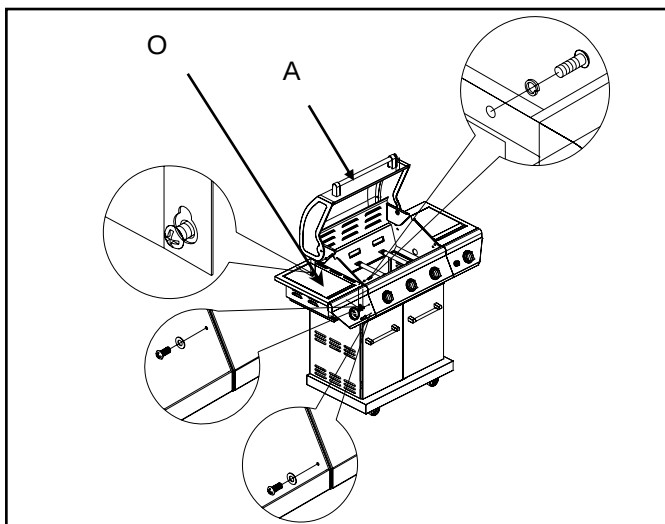
Fig.15



6. Ensamble del mechero lateral para marcado

- (a) Afloje los (2) tornillos de cabeza y las (2) arandelas de seguridad que están previamente instalados del lado izquierdo del cabezal de la parrilla (A) tal como se muestra. No los desatornille totalmente, deje una extensión de $\frac{1}{4}$ para el ensamblaje del estante. Por las ranuras de los estantes de los mecheros laterales, cuelgue el estante del mechero lateral (O) en los dos tornillos aflojados. Observe la Fig.17.
- (b) Usando (2) Tornillo de cabeza segmentada (AA), (2) Arandela plana, coloque el estante del mechero lateral (O) en el cabezal de la parrilla desde adentro del fogón. Inserte (2) tornillo de cabeza tipo Truss (BB), (2) Arandela plana (EE) para colocar el panel frontal del estante del mechero lateral en el panel de control. Observe la Fig.17. Ajuste totalmente los dos tornillos flojos para asegurar el estante en el fogón.

Fig.17



7. Searing Side Burner Valve Assembly

- (a) Quite los 3 tornillos del quemador lateral para dorado rápido. Observe la Fig.18 B1. Quite el quemador lateral para dorado rápido. Observe la Fig.18 B2.
- (b) Afloje los 2 tornillos que están pre-unidos a la válvula. Inserte la válvula del quemador lateral en el panel de control del quemador lateral y el engarce. A partir de la parte delantera del panel de control del quemador lateral, coloque los dos tornillos de las válvulas a través del engarce de la perilla y ajuste a la válvula. Observe la Fig.19.

Fig.18

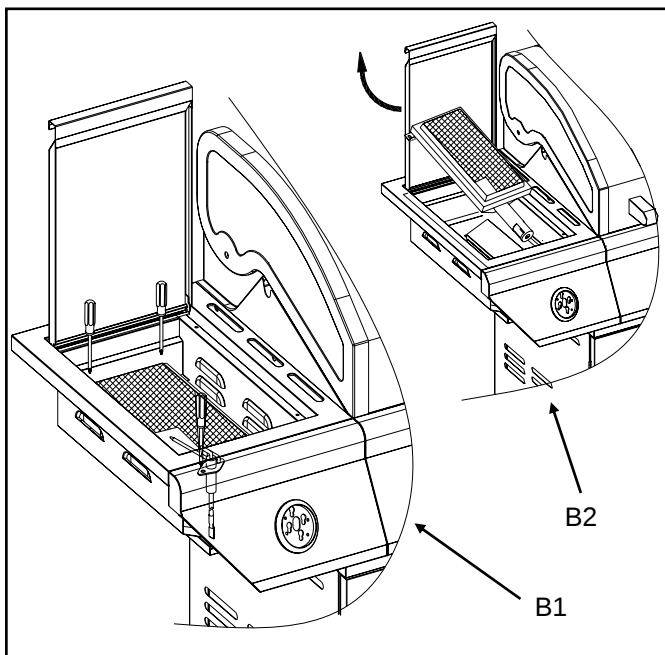
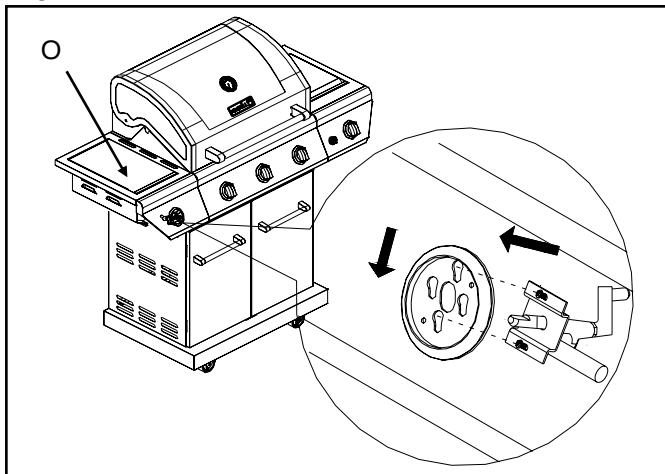


Fig.19



(c) Vuelva a colocar el quemador lateral para dorado rápido, colocándolo en ángulo de modo que el tubo del quemador lateral se deslice sobre el orificio de la válvula. Observe la Fig.20.1.

(d) Bloqueados 3 tornillos retirados en el paso a. Observe la Fig.20.2.

(e) Afloje la el soporte en "C" del tubo del quemador situado en la parte inferior del tazón del estante lateral sacando el tornillo que lo sostiene. Gire el soporte en "C" sentido horario para cerrar el espacio en la abertura delantera del tubo del quemador lateral. Ajuste el tornillo para asegurar. Observe la Fig.20.2.

(f) Empuje la perilla de control (U) en el soporte del control de la válvula. Observe la Fig.20.3.

(g) Conecte el cable de encendido en el cable del encendedor colgándolo del electrodo que se encuentra sobre el lateral inferior del mechero. Observe la Fig.21.

Fig.20.1

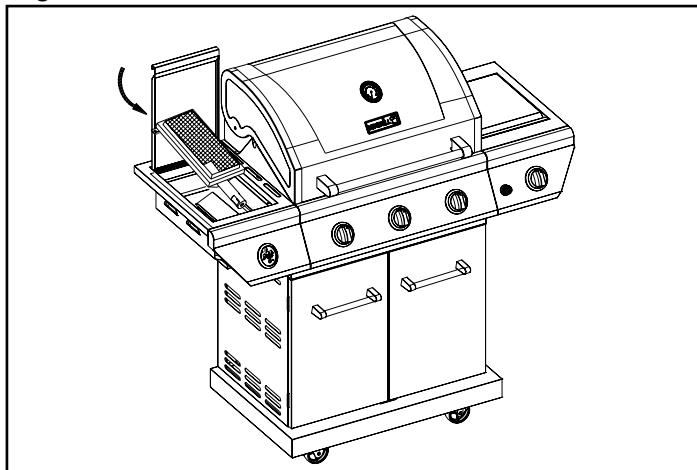


Fig.20.2

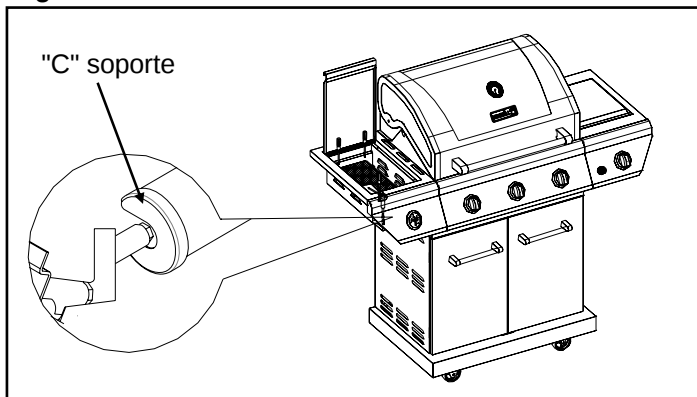


Fig.20.3

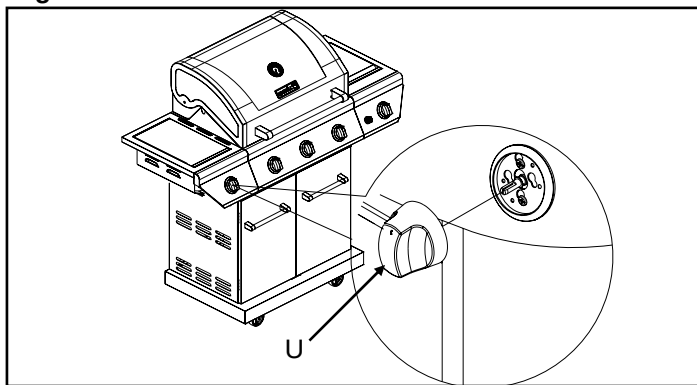
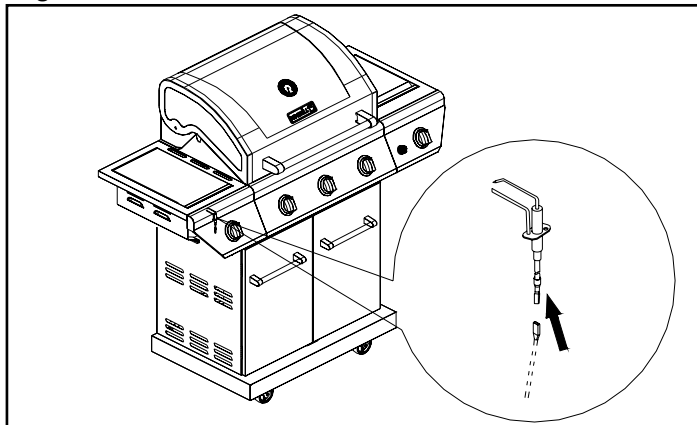


Fig.21



8. Ensamble de las rejillas del mechero lateral

Vuelva a colocar ambas rejillas en cada mechero lateral. Observe la Fig.22.

9. Ensamblaje del recipiente para grasa

Desde la parte posterior, saque la bandeja para grasa (W y J), quite todos los materiales de empaque de la misma y luego coloque el recipiente para grasa (X) en la bandeja para grasa (W) tal como se muestra en la Fig.23. Vuelva a poner la bandeja para grasa en la parrilla.

10. Instalación de los componentes de cocción

(a) Coloque los difusores (P) de calor sobre los mecheros tal como se muestra. Inserte los extremos del difusor en los canales ubicados en el frente y en la parte posterior del fogón. Observe la Fig.24.

(b) Separe en forma uniforme las rejillas de cocción (R) sobre la parte saliente que están arriba de los difusores de calor. Observe la Fig.24.

Para lograr marcas de placa doradora en la carne cocinada, asegúrese de insertar las rejillas en forma tal que ese lateral junto con el apoyo de cuatro vértices quede boca abajo.

(c) Inserte las patas de la plataforma calentadora (S) en los agujeros que se encuentran en la parte superior de los paneles laterales del fogón. Observe la Fig.24.

Fig.22

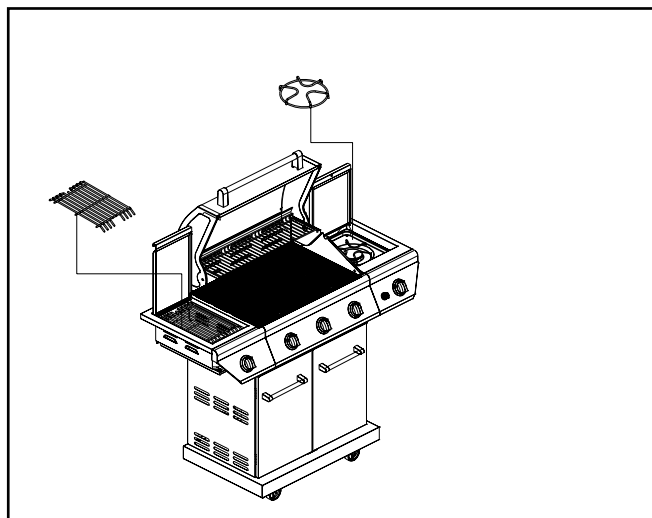


Fig.23

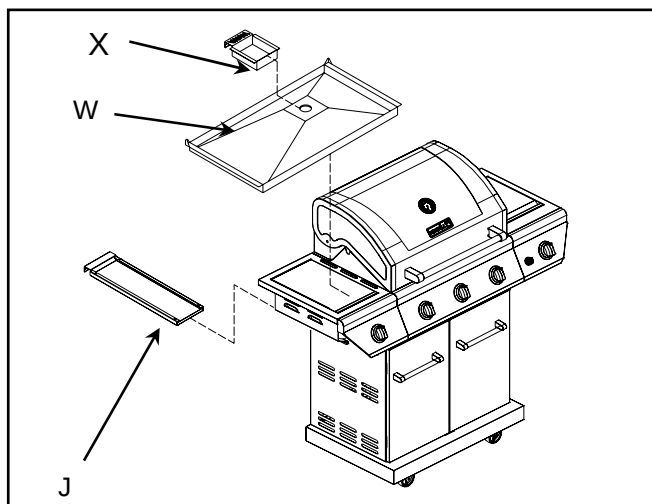
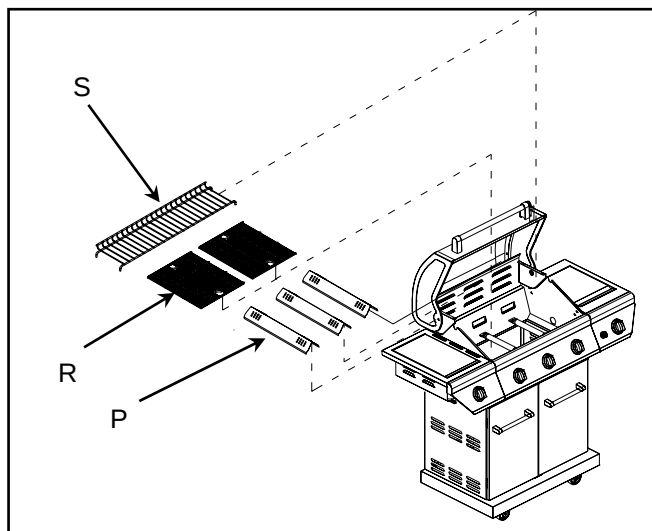


Fig.24



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

- De la parte frontal del carro, gire la arandela de seguridad hacia la derecha y retírela del asiento de la bandeja del tanque, coloque la junta de apoyo del tanque de 20lb en el agujero ubicado en el panel inferior. Use el pestillo del tanque para asegurarse de que éste haya quedado en una posición fija y gire la arandela de seguridad hacia la izquierda. Observe la Fig.25.
- 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.
- Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en una posición de apagado (OFF).
- Inspeccione el puerto de conexión de la válvula y el ensamble del regulador de presión. Observe si hay daños o desechos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Nunca utilice equipamiento dañado o tapado.
- Al conectar el ensamble del regulador de presión y de la manguera a la válvula del tanque, ajuste con la mano la tuerca de acoplamiento rápido en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope completamente. Observe la Fig.26. No use una llave para ajustarla porque podría dañarse la tuerca de acoplamiento rápido y esto podría generar una situación peligrosa.
- Abra lentamente la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) Use una solución de agua jabonosa para verificar que todas las conexiones no tengan fugas antes de intentar encender la parrilla (consulte la siguiente página 44 para verificar las instrucciones). En caso de encontrar una fuga, cierre la válvula del tanque y no utilice su parrilla hasta que se repare la fuga.

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

DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LÍQUIDO

Gire las válvulas del mechero de la parrilla a la posición de apagado (OFF) y asegúrese de que la parrilla esté fría. Gire la válvula del cilindro de propano líquido a la posición de apagado (OFF) girando las mismas en sentido de las agujas del reloj hasta que haga tope. Desprenda el ensamble del regulador de presión de la válvula del cilindro girando la arandela de acoplamiento rápido en sentido contrario de las agujas del reloj. Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

Fig.25

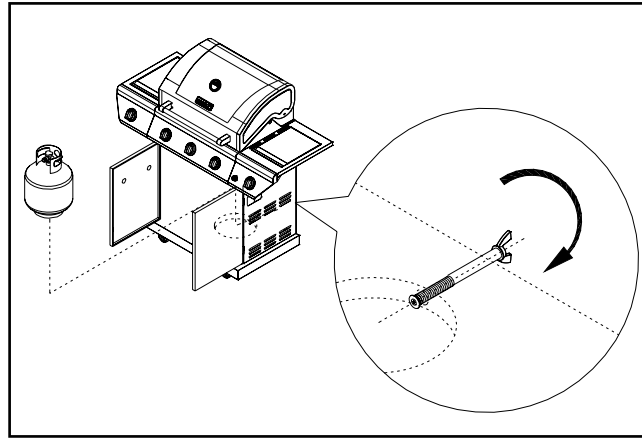
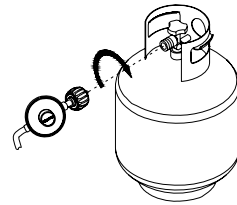


Fig.26

Conexión del regulador de presión



Felicitaciones

Su parrilla a gas 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 siguiente página 44 de este manual.

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. Colóquelas aceite para cocinar 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.

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.

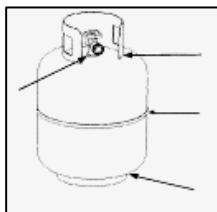
- Haga una solución de jabón suave en partes iguales (50% agua/ 50% jabón).
- Gire las perillas de control a la posición de apagado (OFF); luego abra el paso de gas (ON) en el tanque de suministro.
- Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación.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

Verificación para la detección de fugas en la conexión de gas



- Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 1-800-648-5864 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
- 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



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

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

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



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

USO DEL MECHERO LATERAL:

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No use el mechero lateral si hubiera olor a gas. **ADVERTENCIA: Siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda del mechero al encenderlo.**

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO PARA LOS MECHEROS LATERALES

1. Abra por completo la tapa del mechero lateral.
2. Presione y gire la perilla del mechero lateral a la posición de máximo (HIGH). Presione y mantenga presionado el botón Encendido Electrónico de 3 a 5 segundos para encender el mechero.
3. Si el mechero lateral no se enciende luego de 5 segundos, gire la perilla a posición de apagado (OFF). Apague el gas (OFF) del tanque LP y espere 5 minutos para que se despeje el gas. Luego encienda el gas (ON) en el tanque y repita el paso 2.
4. Si todavía el mechero no se enciende, consulte las secciones "Encendido Con Cerillo" y "Si No se Puede Encender la Parrilla" en la siguiente página.



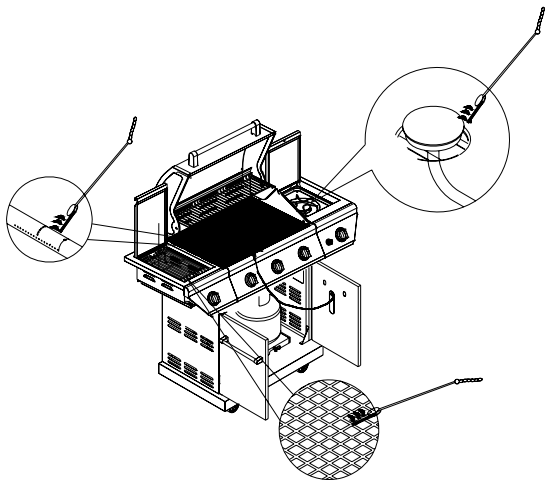


ADVERTENCIA

Nunca se incline sobre el área de cocción de la parrilla mientras encienda la parrilla de 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 9 del Procedimiento de Encendido Básico página 44.
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. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

- 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 46.

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

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

3. Si sospecha que existe una obstrucción en las válvulas de gas de los mecheros de la parrilla, llame para solicitar un servicio de reparación al 1-800-648-5864.

4. Si la parrilla aún no enciende, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador de presión.

Nota: Este procedimiento debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.

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

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

5. Si se han realizado todas las operaciones de verificación y corrección y aún tiene consultas sobre el funcionamiento de su parrilla a gas, llame al **Centro de Información sobre Parrillas al 1-800-648-5864**

Limpieza y mantenimiento

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

Limpieza de las rejillas de cocción

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

Limpieza de los difusores de calor

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

Limpieza de la bandeja para grasa

La bandeja para grasa debe vaciarse, secarse en forma periódica y lavarse con una solución hecha con detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena o 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.

Limpieza 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 presión de la parrilla a gas. Haga una inspección para detectar cualquier tipo de daño y reemplace piezas según sea necesario según el número de pieza de reemplazo del fabricante que se encuentra en el listado de piezas.
4. Quite y limpie los difusores de calor, las rejillas de cocción y los mecheros de la parrilla.
5. Cubra cada uno de los orificios de las válvulas de gas con lámina de aluminio.
6. Limpie con un cepillo de nylon el interior y la parte posterior de la parrilla y lávelos con una solución hecha con jabón suave y agua tibia. Enjuáguelas minuciosamente y déjelas secar.
7. Quite 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.

Limpieza de las superficies externas

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

Limpieza de las superficies externas de acero inoxidable

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

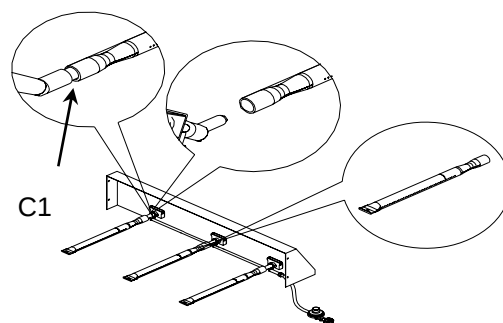
Limpieza de los tubos y los puertos de los mecheros

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

1. Gire todas las válvulas de los mecheros y la válvula del tanque de gas a una posición de apagado.
2. Desprenda el ensamble del regulador de presión de gas LP de la parrilla a gas.
3. Quite las rejillas de cocción, los difusores de calor y la bandeja para grasa de la parrilla.
4. Quite los tornillos del lateral inferior de cada mechero, levante y aleje los mecheros del orificio de la válvula de gas.
5. Con un alambre curvo resistente en forma de anzuelo, una manguera de aire comprimido o un cepillo cilíndrico, limpie 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. Quite los tornillos que aseguran el cable de encendido.
Paso 2. Quite el clip R que fija el mechero en el lateral del extremo.
Paso 3. Ubique el nuevo mechero en el orificio.
(a) Inserte el mechero sobre la válvula de gas del mechero principal.
(b) Asegúrese de que el pasador del orificio (C1) se encuentre dentro del difusor del mechero (D1) tal como se muestra en Fig.28.
Paso 4. Asegure el mechero principal en la pared trasera usando el clip R y asegure el cable de encendido.



Fig.28





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 gas.



ADVERTENCIA

Los insectos y las arañas pueden hacer nidos dentro de los mecheros de la parrilla e interrumpir el flujo de gas. Esta situación extremadamente peligrosa podría causar 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 para solicitar servicios.

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

PROBLEMAS	SOLUCIÓN
La parrilla no se encenderá cuando la perilla de control esté girada.	Verifique si el tanque LP está vacío. Limpie los cables y/o el electrodo frotando con un algodón limpio con alcohol. Limpie con un trapo seco. Asegúrese de que el cable esté conectado al ensamble del electrodo. Verifique si funcionan otros mecheros. En ese caso, inspeccione el orificio de gas en el mechero no funciona para verificar si hay alguna obstrucción.
La llama del mechero es amarilla o anaranjada, en combinación con el olor a gas.	Consulte "Limpieza de los Tubos del Mechero y Puertos del Quemador" en la página 46. Si los problemas persisten, llame al 1-800-648-5864
Llama baja con la perilla en la posición máxima (HIGH).	1. Asegúrese de que el problema esté aislado solo a un quemador. Si es así, limpie el orificio y el quemador, y remueva cualquier obstrucción del orificio . 2. Verifique si hay una manguera de combustible enroscada o doblada. 3. Asegúrese de que el obturador de aire esté ajustado correctamente. 4. Verifique si la presión y el suministro de gas son correctos. 5. Precaliente la parrilla durante 15 minutos . 6. Si está utilizando gas LP, verifique que el tanque no esté vacío.



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 ni la carcasa de la parrilla. Tampoco toque la tapa de la parrilla ni otras partes de la misma mientras la parrilla esté en funcionamiento o hasta que la parrilla se haya enfriado luego de su uso. 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” par eliminar cualquier tipo de olor o material extraño. Encienda los mecheros, baje la tapa y ponga en funcionamiento la parrilla en una posición de máximo (HIGH) entre 3 y 5 minutos.

Temperaturas de cocción

Posición máxima: Use esta posición únicamente para calentar rápidamente, marcar los filetes o chuletas y para 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 magro 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.



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. En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

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.

Tabla de cocción en la parrilla

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.

Alimentos	Temperatura
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Cocción mediana - vuelta y vuelta	63° C (145° F)
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Cocción mediana	71° C (160° F)
Carne vacuna, ternera y cordero (pedazos y cortes enteros) – Bien cocido	77° C (170° F)
Cerdo (pedazos o cortes enteros)	71° C (160° F)
Aves (Ej. pollo, pavo, pato) - pedazos	74° C (165° F)
Aves – enteras	85° C (185° F)
Carne molida y mezclas de carne (Ej. hamburguesas, salchichas, albóndigas, pan de carne, guisos) – carne vacuna, ternera, cordero y cerdo	71° C (160° F)
Carne molida y mezclas de carne – aves	74° C (165° F)
Platos con huevos	74° C (165° F)
Otras (perros calientes, rellenos y sobras)	74° C (165° F)

De: La Agencia canadiense de inspección de alimentos

Alimentos	Peso o espesor	Temperatura	Tiempo	Instrucciones y consejos específicos
Verduras	NA	Media	8 a 20 min	Corte las verduras y agregue un poco de manteca o margarina. Envuelva en papel aluminio resistente y cocine a la parrilla dando vueltas las verduras de vez en cuando.
Papas	Enteras	Media	40 a 60 min	Envuelva por separado en papel aluminio resistente. Cocine dando vueltas las papas de vez en cuando.
Carne/bife	1/2 a 3/4 pulg	Alta-Media	4 a 15 min	Precocine a la parrilla durante 15-20 min luego dore el bife en los costados durante dos min. Cocine a la parrilla 3 a 5 min en cada lado o hasta obtener la cocción deseada.
Carne picada	1/2 a 3/4 pulg	Media	8 a 15 min	Cocine a la parrilla dando vuelta la carne picada cuando los jugos se suben a la superficie o hasta obtener la cocción deseada. No descuide las hamburguesas en la parrilla ya que se puede producir una llamarada en forma rápida.
Costillas	1/2 o costillas completo	Media	20 a 40 min	Cocine a la parrilla dando vuelta la costilla de vez en cuando. Durante los últimos minutos agruegue una salsa y de vuelta la costilla varias veces.
Perros calientes	NA	Media	5 a 10 min	Cocine a la parrilla dando vueltas los perros cuatro veces. 2-4 min de cada lado.
Corte de aves	1/4 a 1/2 libras	Baja o Media	20 a 40 min	Cocine a la parrilla dando vueltas el corte algunas veces. Durante los últimos minutos sazone con una salsa si lo desea y de vuelta el corte varias veces.
Ave entera	2 a 3 libras	Baja	1 a 1-1/2 hora	Use un soporte para asar pollo y cocine a la parrilla hasta obtener la cocción deseada.
		Media	40 a 60 min	Use un soporte para asar pollo y cocine a la parrilla hasta obtener la cocción deseada.
Pescado	3/4 a 1 pulg	Media	8 a 15 min	Cocine a la parrilla dando vueltas el pescado una vez hasta obtener la cocción deseada. Coloque manteca derretida, margarina o aceite.