If you have questions or need assistance during assembly, please call 1-888-430-7870.

Si tiene alguna pregunta o si Necesita ayuda durante el ensamblado, llámenos al 1-888-430-7870.

Serial number | Número de serie
See rating Label on grill for serial number.
El número de serie se encuentra en la etiqueta de especificaciones de la parrilla.

Date purchased | Fecha de compra

CONVERSION KIT | KIT DE CONVERSIÓN
#4984619
INSTALLER/ASSEMBLER:
Leave this manual with consumer.

CONSUMER:
Keep this manual for future reference.

SAFETY SYMBOLS
The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

CAUTION
CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

WARNING
WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

DANGER
DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

Tools needed for assembly:
Adjustable wrench (not provided)
Screwdriver (not provided)
7/16" Combination wrench (not provided)
Caster pin (provided)

If you smell gas:
1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

WARNING
1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING
Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any “assumed” defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.

DANGER
If during operation the flames go out (You smell gas or cannot see the flame)
1. Turn the burner controls OFF.
2. Open lid.
3. Wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.

If the burner goes out, gas will continue to flow out of the burner and could accidently ignite with risk of injury.

WARNING
Do not cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
WARNING
Failure to follow all manufacturer’s instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

CAUTION
Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

CAUTION
Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

CAUTION
Grease Fires
• Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Grills are well ventilated for safety reasons.
• Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a grease fire develops, turn knobs and LP tank off.
• If grill has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop.
• The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the grill following instructions on General Grill Cleaning and Cleaning The Burner Assembly.

DANGER
• NEVER store a spare LP cylinder under or near the appliance or in an enclosed area.

CALIFORNIA PROPOSITION 65
1. Combustible by-products produced when using this product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.
2. This product contains chemicals, including lead and lead compounds, known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Wash your hands after handling this product.
Installation Safety Precautions

• Use grill, as purchased, only with LP (propane) gas and the regulator/valve assembly supplied. If your grill is Dual Fuel ready, a conversion kit must be purchased for use with natural gas.
• Grill installation must conform with local codes, or in their absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/ NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, or Propane Storage and Handling Code, B149.2.
• All electrical accessories (such as rotisserie) must be electrically grounded in accordance with local codes, or National Electrical Code, ANSI / NFPA 70 or Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep any electrical cords and/or fuel supply hoses away from any hot surfaces.
• This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do not modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard.

USE AND CARE

LP Cylinder Removal, Transport and Storage
• Turn OFF all control knobs and LP cylinder valve. Turn coupling nut counterclockwise by hand only - do not use tools to disconnect. Loosen cylinder screw beneath bottom shelf or disconnect other retention means, then lift LP cylinder up and out of cart. Install safety cap onto LP cylinder valve. Always use cap and strap supplied with valve. Failure to use safety cap as directed may result in serious personal injury and/or property damage.
• A disconnected LP cylinder in storage or being transported must have a safety cap installed (as shown). Do not store an LP cylinder in enclosed spaces such as a carport, garage, porch, covered patio or other building. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.
• Do not store an LP cylinder in an area where children play.

LP Cylinder
• The LP cylinder used with your grill must meet the following requirements:
  • Use LP cylinders only with these required measurements: 12” (30.5cm) (diameter) x 18” (45.7 cm) (tall) with 20 lb. (9 kg.) capacity maximum.
  • LP cylinders must be constructed and marked in accordance with specifications for LP cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or for Canada, CAN/CSA-B339, cylinders, spheres and tubes for transportation of dangerous goods, Transport Canada (TC). See LP cylinder collar for marking.
• LP cylinder valve must have:
  • Type 1 outlet compatible with regulator or grill.
  • Safety relief valve.
  • UL listed Overfill Protection Device (OPD). This OPD safety feature is identified by a unique triangular hand wheel. Use only LP cylinders equipped with this type of valve.
• LP cylinder must be upright for vapor withdrawal and include collar to protect LP cylinder valve. Always keep LP cylinders in upright position during use, transit or storage.

LP (Liquefied Petroleum Gas)
• LP gas is nontoxic, odorless and colorless when produced. For Your Safety, LP gas has been given an odor (similar to rotten cabbage) so that it can be smelled.
• LP gas is highly flammable and may ignite unexpectedly when mixed with air.

LP Cylinder Filling
• Use only licensed and experienced dealers.
• LP dealer must purge new cylinder before filling.
• Dealer should NEVER fill LP cylinder more than 80% of LP cylinder volume. Volume of propane in cylinder will vary by temperature.
• A frosty regulator indicates gas overfill. Immediately close LP cylinder valve and call local LP gas dealer for assistance.
• Do not release liquid propane (LP) gas into the atmosphere. This is a hazardous practice.
• To remove gas from LP cylinder, contact an LP dealer or call a local fire department for assistance. Check the telephone directory under “Gas Companies” for nearest certified LP dealers.
LP Cylinder Exchange
• Many retailers that sell grills offer you the option of replacing your empty LP cylinder through an exchange service. Use only those reputable exchange companies that inspect, precision fill, test and certify their cylinders. Exchange your cylinder only for an OPD safety feature-equipped cylinder as described in the "LP Cylinder" section of this manual.
• Always keep new and exchanged LP cylinders in upright position during use, transit or storage.
• Leak test new and exchanged LP cylinders BEFORE connecting to grill.
• Place safety cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of safety cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

LP Cylinder Leak Test
For your safety
• Leak test must be repeated each time LP cylinder is exchanged or refilled.
• Do not smoke during leak test.
• Do not use an open flame to check for gas leaks.
• Grill must be leak tested outdoors in a well-ventilated area, away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep grill away from open flames or sparks.
• Use a clean paintbrush and a 50/50 mild soap and water solution. Brush soapy solution onto areas indicated by arrows in figure below.
• Do not use household cleaning agents. Damage to gas train components can result.

Connecting Regulator to the LP Cylinder
1. LP cylinder must be properly secured onto grill. (Refer to assembly section.)
2. Turn all control knobs to the OFF position.
3. Turn LP cylinder OFF by turning hand-wheel clockwise to a full stop.
4. Remove the safety cap from LP cylinder valve. Always use cap and strap if supplied with valve.
5. Hold regulator and insert nipple into LP cylinder valve. Hand-tighten the coupling nut, holding regulator in a straight line with LP cylinder valve so as not to cross-thread the connection.

NOTE:
If you cannot complete the connection, disconnect regulator and repeat steps 5 and 6. If you are still unable to complete the connection, do not use this regulator!

DANGER
• Do not insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in explosion, fire, severe personal injury, or death.
Leak Testing Valves, Hose and Regulator

1. Turn all grill control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to LP cylinder.
3. Completely open LP cylinder valve by turning hand wheel counterclockwise. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution onto areas circled below, or other similar fittings on your grill.
5. If “growing” bubbles appear, there is a leak. Close LP cylinder valve immediately and retighten connections. If leaks cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts.
6. Always close LP cylinder valve after performing leak test by turning hand wheel clockwise.

Safety Tips

- Before opening LP cylinder valve, check the coupling nut for tightness.
- When grill is not in use, turn off all control knobs and LP cylinder valve.
- Never move grill while in operation or still hot.
- Some surfaces will be hot during use. Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters.
- Maximum load for sideburner and side shelf is 10 lbs.
- The grease tray or cup must be installed during use and emptied after each use. Do not remove grease tray or cup until grill has completely cooled.
- Clean grill often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.
- If you notice grease or other hot material dripping from grill onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Keep ventilation openings in cylinder enclosure (grill cart) free and clear of debris.
- Do not store objects or materials inside the grill cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect safety or use of grill.
- If you have a grill problem see the “Troubleshooting” Section.
- If the regulator frosts, turn off grill and LP cylinder valve immediately. This indicates a problem with the cylinder and it should not be used on any product. Return to supplier!

NOTE: Sideburner shelf fascia and other parts not shown for clarity.
NOTE: Your grill may NOT be equipped with a sideburner.
WARNING

For Safe Use of Your Grill and to Avoid Serious Injury:
• Do not let children operate or play near grill.
• Keep grill area clear and free from materials that burn.
• Do not block holes in sides or back of grill.
• Check burner flames regularly.
• Use grill only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
• Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas grill.
• Do not cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
• Use grill at least 3 ft. from any wall or surface. Maintain 10 ft. clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.

• NEVER attempt to light or re-light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed grill is hazardous.
• Never operate grill with LP cylinder out of correct position specified in assembly instructions.
• Always close LP cylinder valve and remove coupling nut before moving LP cylinder from specified operation position.
• Apartment Dwellers:
  Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a three (3) foot clearance from walls or rails. Do not use on or under balconies.

Ignitor Lighting
• Do not lean over grill while lighting.
  1. Turn gas burner control valves to OFF (off).
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. To ignite, push and turn burner knob to HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
  5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
  6. Repeat steps 4 and 5 to light other main burners.

CAUTION

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF off, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidently ignite with risk of injury.

Match-Lighting
• Do not lean over grill while lighting.
  1. Turn gas burner control valves to OFF (off).
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. Place match into match holder (hanging from side panel of grill). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of grill. Immediately push in and turn burner knob to the HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
  5. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the HIGH position.

Turn controls and gas source or tank OFF when not in use.
Burner Flame Check

- Remove cooking grates and heat tents. Light burners, rotate knobs from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Perform burner flame check on side burner, also. Always check flame prior to each use. If only low flame is seen refer to "Sudden drop or low flame" in the Troubleshooting Section.

Turning Grill Off

- Turn all knobs to the off position. Turn LP cylinder off by turning hand-wheel clockwise to a full stop.

Ignitor Check

- Turn gas off at LP cylinder. Press and hold electronic ignitor button. "Click" should be heard and spark seen each time in each collector box or between burner and electrode. See “Troubleshooting” if no click or spark.

Valve Check

- Important: Make sure gas is off at LP cylinder before checking valves. Knobs lock in off position. To check valves, first push in knobs and release, knobs should spring back. If knobs do not spring back, replace valve assembly before using grill. Turn knobs to LOW position then turn back to off position. Valves should turn smoothly.

Hose Check

- Before each use, check to see if hoses are cut or worn or kinked. Replace damaged hoses before using grill. Use only valve/hose/regulator specified by manufacturer.

Storing Your Grill

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When LP cylinder is connected to grill, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover grill if stored outdoors. Choose from a variety of grill covers offered by manufacturers.
- Store grill indoors ONLY if LP cylinder is turned off and disconnected, removed from grill and stored outdoors.
- When removing grill from storage, follow “Cleaning the Burner Assembly” instructions before starting grill.
General Grill Cleaning

• Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas grills are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a grill cleaner with scrub brush on insides of grill lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply a caustic grill/oven cleaner to painted surfaces.

• Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry.
  • Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated grill cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.

• Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.

• Painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.

• Stainless steel surfaces: To maintain your grill’s high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.

• Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is NOT recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and heat tents.
3. Remove carryover tubes and hardware securing burners.
4. Detach electrode from burner.

NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.

5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.
   We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.
   (A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

   (B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

   (C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations at right.

Correct burner-to-valve engagement

9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat tents and cooking grates.
13. Before cooking again on grill, perform a “Leak Test” and “Burner Flame Check”.

SPIDER ALERT!

SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER

Your burner might be different

If your grill is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and burners.

Spiders or small insects are known to create “flashback” problems by building nests and laying eggs in the grill’s venturi or burner, obstructing the flow of gas. The back-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your grill and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned when ever the grill has been idle for an extended period of time.
**ÍNDICE DE MATERIAS**

Por su propia seguridad ........................................... 11-13
Uso y mantenimiento ............................................. 13-18
Garantía limitada ..................................................... 19
Armado ................................................................. 20-30
Resolución de problemas ........................................ 33-34
Vista esquemática de las piezas ................................. 35
Lista de piezas ........................................................ 37
Lista de herrajes ...................................................... 38
Tarjeta de inscripción .............................................. 39

---

**A LA PERSONA QUE INSTALE O ENSAMBLE ESTA PARRILLA:**

Deje este manual al cliente.

**AL CONSUMIDOR:**

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

**Símbolos de seguridad**

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla lo indicado en los mensajes que se encuentran en todo el manual.

---

**PELIGRO**

Si siente olor a gas:
1. Cierre el paso de gas al aparato.
2. Apague toda llama al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor continúa, guarde lejos de la aplicación y llame inmediatamente su surtidor del gas o su cuerpo de bomberos.

---

**ADVERTENCIA**

1. No guarde ni use gasolina ni otros gases o líquidos inflamables cerca de éste ni de cualquier otro aparato.
2. No guarde un tanque de gas propano, que no esté conectado, cerca de éste ni de cualquier otro aparato.

---

**ADVERTENCIA**

No intente reparar ni modificar la unidad de la manguera/la válvula/el regulador debido a un “supuesto” defecto. Toda modificación a esta unidad anulará la garantía y creará el riesgo de una fuga de gas e incendio. Use únicamente repuestos autorizados, suministrados por el fabricante.

---

**PELIGRO**

Si durante el funcionamiento las llamas se apagan (Huele a gas o no se ve la llama)
1. Gire los controles del quemador a APAGADO.
2. Abra la tapa.
3. Espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.

Si el quemador se apaga, el gas continuará escapando del quemador y puede accidentalmente encenderse con riesgo de lesiones.

---

**ADVERTENCIA**

No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Esto bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.

---

**Herramientas necesarias para el montaje:**

Llave ajustable (no incluido)
Destornillador (no incluido)
7 / 16” Combinación llave (no incluido)
Clavija para la rueda (incluido)
Antes de empezar a ensamblar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de ensamblado y las instrucciones de uso y de cuidado.

**ADVERTENCIA**

CIERTAS PUEden tener bordes cortantes. Si es necesario, use guantes protectores.

**ADVERTENCIA**

**Fuego de Grasa**

- No es posible apagar los fuegos provocados por la grasa cerrando la tapa. Por razones de seguridad, las parrillas tienen aberturas de ventilación.
- No use agua para apagar los fuegos provocados por la grasa. Esto puede ocasionar lesiones. Si surge un fuego provocado por la grasa, cierre las perillas y el tanque de gas.
- Si el asador no se ha limpiado regularmente, podría ocurrir fuego causado por la grasa que podría dañar el producto. Preste mucha atención mientras precalienta o quema los residuos de comida para asegurar que no se cause fuego debido a la grasa.
- La mejor forma de prevenir el incendio de grasas es limpiar frecuentemente la parrilla siguiendo las instrucciones de Limpieza general de la parrilla y Limpieza del conjunto quemador.

**ADVERTENCIA**

**PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA**

1. En el estado de California se sabe que los subproductos de la combustión, que se producen al usar este producto, contienen substancias químicas que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.
2. Este producto contiene substancias químicas, incluyendo el plomo y compuestos de plomo, que en el estado de California se sabe que causan cáncer, defectos congénitos u otras lesiones al aparato reproductor.

Lávese las manos después de manipular este producto.

**PELIGRO**

- Nunca guarde los cilindros de gas de repuesto debajo del aparato, cerca del mismo, ni en áreas cerradas.
- Nunca cargue el tanque con más del 80% de su capacidad.
- Los tanques de gas propano de repuesto sobrecargados o mal llenados son peligrosos, ya que la válvula de seguridad puede dejar salir gas. Esto puede provocar incendios intensos que pueden causar daños materiales, lesiones graves o la muerte.
- Si observa, huele o escucha una fuga de gas, aléjese de inmediato del cilindro y del aparato, y llame a los bomberos.
Medidas de seguridad para la instalación

• Utilice la parrilla, tal como se compró, sólo con LP (propano), el gas y el regulador / válvula de montaje suministrado. Si su parrilla es de doble combustible listo, un kit de conversión debe ser adquirido para su uso con gas natural.

• La instalación de la parrilla debe cumplir con las disposiciones de los códigos locales, o, en su defecto, con el National Fuel Gas Code (o Código nacional sobre gases combustibles), y las normas NFPA 54 / ANSI Z223.1 y Natural Gas and Propane Installation Code (Código de la instalación del gas natural y del propano), CSA B149.1.

• Todos los accesorios eléctricos (tal como el asador) deben estar conectados a tierra de conformidad con los códigos locales, o con el National Electrical Code (Código nacional sobre electricidad), ANSI / NFPA 70. Mantenga todo cable eléctrico o tubería de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.

• Esta parrilla únicamente cuenta con la certificación de seguridad para ser usada en los Estados Unidos. No la modifique para usarla en ningún otro lugar. Cualquier modificación puede poner en peligro su seguridad.

Remoción, transporte y almacenamiento del tanque de gas propano

• CIERRE todas las perillas de control y la válvula del tanque. Gire la tuerca de unión en sentido contrario a las agujas del reloj, a mano solamente; no use herramientas para desconectarla. Afloje el tornillo, ubicado debajo de la repisa, o desconecte el dispositivo de retención del tanque, luego levante el tanque de gas para sacarlo del carrito. Instale la tapa de seguridad en la válvula del tanque de gas. Use siempre la tapa y la correa que vienen con la válvula. Si la tapa de seguridad no se usa tal como se indica, esto puede ocasionar lesiones o daños materiales graves.

• Los tanques de gas desconectados, guardados o en transporte, deben tener instalada la tapa de seguridad (como se ilustra). No guarde el tanque de gas en sitios cerrados, tales como cocheras, garajes, porches, patios techados u otras edificaciones.

• No guarde un tanque de gas en un área donde el juegan niños.

Válvula del tanque de gas

Tanque de gas propano (GLP)

• Es atóxico, inodoro e incoloro en el momento en que se produce. Para su seguridad, el gas propano se le ha incorporado un olor (parecido al de la col podrida), de modo que se pueda oler.

• El gas propano es sumamente inflamable y se puede encender en forma inesperada al mezclarse con el aire.

Carga de los tanques de gas propano

• Recurra solamente a vendedores autorizados y con experiencia.

• El vendedor de gas debe purgar el tanque nuevo antes de cargarlo.

• El vendedor no debe cargar NUNCA el tanque de gas con más del 80% de su volumen. El volumen de propano en el tanque puede variar con la temperatura.

• Si el regulador está empañado, eso indica que el tanque está sobrecargado. Cierre de inmediato la válvula del tanque y solicite ayuda del vendedor de gas propano.

• No deje escapar gas propano a la atmósfera. Ésta es una práctica peligrosa.

• Solicite ayuda del vendedor de propano o de los bomberos, para vaciar el gas de su tanque. Identifique a los vendedores autorizados de propano de su región en la sección de "compañías de gas" de la guía telefónica.
Cambio del tanque de gas

- Muchos comerciantes minoristas que venden parrillas, le ofrecen la opción de cambiar su tanque de gas vacío mediante un servicio de recambio. Emplee únicamente empresas de recambio de buena reputación, que inspeccionen, carguen con precisión, verifiquen y certifiquen sus cilindros. **Cambie su tanque sólo por otros tanques equipados con el dispositivo de seguridad volumétrica que se describe en la sección de tanques de gas de este manual.**
- Siempre mantenga los tanques de gas, nuevos y de repuesto, en posición vertical durante su uso, su transporte o su almacenamiento.
- **Verifique que el tanque de gas, nuevo o de recambio, no tenga fugas ANTES de conectarlo a la parrilla.**
- Coloque la tapa de seguridad sobre la salida de la válvula del tanque de gas cuando no lo use. Instale únicamente el tipo de tapa de seguridad que viene con la válvula del tanque. Los otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano.

Prueba para detectar fugas del tanque de gas propano

**Por su propia seguridad**
- Se debe efectuar la prueba para detectar fugas cada vez que se cambie o se recargue el tanque.
- **No fume durante la prueba para detectar fugas.**
- **No use una llama al descubierto para comprobar si el tanque tiene fugas.**
- La prueba para detectar fugas de la parrilla se debe efectuar al aire libre, en un área bien ventilada, alejada de toda fuente de ignición tal como los artefactos a gas o eléctricos. Durante la prueba para detectar fugas, mantenga la parrilla alejada de las llamas al descubierto o de las chispas.
- Use una brocha de pintura limpia y una solución de 50/50 de agua y jabón suave. Pinte con la solución jabonosa las áreas indicadas por las flechas en la ilustración que sigue.
- **No use productos de limpieza del hogar.** Esto puede dañar los componentes del circuito de gas.

**ADVERTENCIA**

Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, no use ni mueva el tanque de gas. ¡Comuníquese con el proveedor de gas propano o con los bomberos!

**PELIGRO**

No introduzca ninguna herramienta ni ningún objeto extraño en la salida de la válvula ni en la válvula de seguridad. Puede dañarla y causar una fuga. Las fugas de gas propano pueden causar explosiones, incendios, lesiones graves o la muerte.

---

Como conectar el regulador al tanque de gas propano

1. **El tanque de gas debe quedar bien fijado a la parrilla.** (Lea la sección de ensamblado.)
2. **Gire todas las perillas de control a la posición APAGADO (OFF).**
3. **CIERRE el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga.**
4. **Retire la tapa de seguridad de la válvula del cilindro de gas LP.** Siempre use la tapa y correa, si se suministraron con la válvula.

5. **Sostenga el regulador e inserte el manguito de unión en la válvula del tanque de gas. Apriete a mano la tuerca de unión, mientras sostiene el regulador en línea recta con la válvula del tanque, para no saltar ninguna rosca de la conexión.**

6. **Gire la tuerca de unión en el sentido de las agujas del reloj, apretándola hasta que no se mueva más.** El regulador formará un sello en el dispositivo de seguridad de la válvula del tanque, lo que creará cierta resistencia. **Se deberá hacer girar la tuerca entre un cuarto y tres cuartos de vuelta adicional, para completar la conexión. Apriétela a mano, no use herramientas.**

**NOTA:** Si no puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita los pasos 5 y 6. Si a pesar de haberlo hecho, todavía no puede completar la conexión, ¡no use este regulador!
Prueba para detectar fugas de las válvulas, las mangueras y el regulador

1. Cierre todas las perillas de control de la parrilla.
2. Cerciórese de que el regulador esté bien conectado al tanque de gas.
3. Abra por completo la válvula del tanque, girando la manilla en sentido contrario a las agujas del reloj. Si escucha un sonido de ráfaga, cierre inmediatamente el paso de gas. La conexión tiene una fuga considerable. **Corrija esta situación antes de continuar.**
4. Aplique solución jabonosa con la brocha, en las áreas marcadas con un círculo en la ilustración que sigue. u otros accesorios similares en su parrilla.

**NOTA:** Para mayor claridad, no se ilustra la máscara de del estante del quemador lateral y otras partes.

**NOTA:** Su parrilla puede no tener una hornilla lateral.

5. Si aparecen burbujas que aumentan de tamaño, existe una fuga. Cierre de inmediato la válvula del tanque de gas y vuelva a apretar las conexiones. **Si no puede eliminar las fugas, no intente repararlas.** Solicite una pieza de repuesto. Encargue las piezas nuevas indicando el número de serie, de modelo y el nombre de las piezas que requiera (vea la lista de piezas), llamando al centro de servicio para parrillas.

6. Después de hacer una prueba para detectar fugas, cierre siempre la válvula del tanque de gas, girando la manilla en el sentido de las agujas del reloj.

**ADVERTENCIA**

- No use la parrilla sin antes haber verificado que no tenga fugas.
- Si en algún momento detecta una fuga, ¡DETÉNGASE! Apague la fuente de gas y corrija la fuga.
- Si no puede detener una fuga de gas cerrando la zona baja válve del tanque de gas y llame a los bomberos.

**Consejos de seguridad**

- Verifique que la tuerca de unión esté bien apretada antes de abrir la válvula del tanque de gas.
- Cuando no use la parrilla, cierre todas las perillas de control y la válvula del tanque de gas.
- Nunca mueva la parrilla cuando la esté usando o mientras esté caliente.
- Algunas superficies pueden estar calientes durante el uso. Use utensilios para parrilla de mango largo y guantes para hornear, para evitar quemaduras y salpicaduras.
- El peso máximo que soportan el quemador lateral y la repisa lateral es de 10 lb.
- La bandeja o el recipiente para la grasa debe estar colocado siempre que use la parrilla, y lo debe vaciar cada vez después de usarla. No retire la bandeja o el recipiente para la grasa hasta que la parrilla se haya enfriado por completo.
- Limpie la parrilla con frecuencia; de preferencia cada vez después de usarla. Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.
- Si observa que de la parrilla caen gotas de grasa u otras sustancias calientes sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el paso de gas. Establezca la causa, corrija el problema, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador, antes de proseguir. Haga una prueba para detectar fugas.
- Mantenga limpias y sin residuos las aberturas de ventilación del recinto para el cilindro de gas (del carrito de la parrilla).
- No guarde objetos ni materiales dentro del carrito de la parrilla que puedan bloquear la circulación del aire de la combustión a la parte inferior del tablero de control o de la caja de la cámara de combustión.
- El regulador puede emitir un sonido zumbante o sibilante durante su uso. Esto no afectará la seguridad ni el uso de la parrilla.
- Si tiene un problema con la parrilla, lea la sección de **Resolución de problemas.**
- Si el regulador se empaña, apague inmediatamente la parrilla y cierre la válvula del tanque de gas. Esto indica que existe un problema con el tanque y no debe ser usado en ningún otro producto. ¡Devuélvalo al proveedor!
Para usar su parrilla en forma segura y para evitar lesiones graves:

- No deje que los niños usen la parrilla ni que jueguen cerca de la misma.
- Mantenga el área de la parrilla limpia y sin materiales combustibles.
- No obstruya los orificios laterales ni los de la parte posterior de la parrilla.
- Revise periódicamente las llamas del quemador.
- Use la parrilla sólo en lugares bien ventilados. NUNCA la use en lugares cerrados tales como cocheras, garajes, porches, patios techados o debajo de superficies de ningún tipo.
- No use carbón ni briquetas de cerámica en una parrilla a gas.
- No cubra las rejillas con papel aluminio ni con ningún otro material. Este bloqueará la ventilación del quemador y creará situaciones peligrosas que podrían provocar daños materiales o lesiones corporales.
- Use la parrilla al menos a 3 pies de distancia de cualquier pared o superficie. Deje un espacio de 10 pies entre la parrilla y los objetos que puedan incendiarse o que sean fuentes de ignición, tal como las llamas piloto de calentadores de agua, aparatos eléctricos conectados, etc.

**ADVERTENCIA**

NUNCA trate de encender el quemador con la tapa cerrada. Las acumulaciones de gas no encendido en las parrillas tapadas son peligrosas.

NUNCA use la parrilla si el tanque de gas no está en la posición correcta que se especifica en las instrucciones de armado.

Siempre cierre la válvula del tanque de gas y retire la tuercas de unión antes de mover el tanque del sitio específico de uso.

Para personas que viven en apartamentos:

- Pídale al administrador que le indique los requisitos y los códigos contra incendios que corresponden al uso de parrillas de gas propano en un edificio de apartamentos. Si se le permite usarla, hágalo al aire libre, en la planta baja, dejando un espacio libre de tres (3) pies entre la parrilla y las paredes o las barandillas. No la use en balcones o debajo de los mismos.

**Cómo usar el encendedor**

- **No se incline sobre la parrilla al encenderla.**
  1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
  3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
  4. Para encender, presione y gire la perilla del quemador a ALTO. Inmediatamente, presione y mantenga presionado el botón de ENCENDIDO ELECTRÓNICO hasta que el quemador encienda.
  5. SI NO enciende en 5 segundos, gire la perilla de control del quemador a la posición apagado, espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
  6. Repita los pasos 4 al 5 para encender los demás quemadores principales.

**ADVERTENCIA**

CIERRE los controles y la fuente de suministro de gas cuando no la use.

**ADVERTENCIA**

SI NO se enciende en 5 segundos, gire los controles del quemador a la posición de apagado, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. SI el quemador no se enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo por el mismo y puede encenderse accidentalmente, con el riesgo de ocasionar lesiones.

**Encendido con fósforos**

- **No se incline sobre la parrilla al encenderla.**
  1. Gire las válvulas de control de gas del quemador a (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o al volver al encender.
  3. ABRA el gas en el cilindro de gas LP.
  4. Lugar partido en partido titular (colgando de izquierda panel lateral de la parrilla). Coinciden con la luz, entonces la luz quemador partido colocando el partido a través de la luz agujero a la izquierda de la parrilla. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador del extremo del izquierdo a la posición de llama ALTA. Verifique que el quemador se encienda y que permanezca encendido.
  5. Encienda los quemadores en secuencia oprimiendo las perillas y girándolas a la graduación ALTA.
Control de la llama del quemador
• Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama. Encienda los quemadores y gire las perillas, de la graduación ALTA a la graduación BAJA. Deberá ver una llama más reducida en la graduación BAJA que en la graduación ALTA. Haga un control de la llama en el quemador lateral. Controle siempre las llamas antes de cada uso. Si sólo se observan llamas bajas, lea lo referente a la Caída repentina de las llamas o llamas bajas en la sección de Resolución de problemas.

Cómo apagar la parrilla
• Gire todas las perillas de control a la posición de apagado. Cierre el tanque de gas, girando la manilla de la válvula en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se detenga por completo.

Control del encendedor
• Cierre el paso de gas desde el tanque. Oprima y mantenga oprimido el botón del encendedor electrónico. Deberá oír un chasquido y ver chispas cada vez, entre la caja de recolección o el quemador y el electrodo. En caso de no oír chasquidos ni ver chispas, lea la sección de Resolución de problemas.

Control de la válvula
• Importante: Cerciórese de haber cerrado el paso de gas desde el tanque antes de revisar las válvulas. Las perillas se traban al llegar a la posición de apagado. Para revisar las válvulas, primero presione las perillas y luego suéltelas; las perillas deben regresar a su posición original. De lo contrario, cambie la unidad de la válvula antes de usar la parrilla. Gire las perillas a la graduación BAJA y luego regúelas a la posición de apagado. Las válvulas deben girar suavemente.

Control de la manguera
• Cada vez, antes de usar la parrilla, verifique que las mangueras no tengan cortes, no estén desgastadas, ni estén retorcidas. Cambie las mangueras dañadas antes de usar la parrilla. Use sólo la válvula / la manguera / el regulador especificado por el fabricante.

Cómo guardar su parrilla
• Limpie las parrillas de cocción.
• Guárdela en un lugar seco.
• Cuando el tanque de gas esté conectado a la parrilla, guárdaela al aire libre, en un lugar bien ventilado y fuera del alcance de los niños.
• Cubra la parrilla si la guarda al aire libre. El fabricante tiene a su disposición una variedad de cubiertas para parrillas.
• SOLO guarde la parrilla bajo techo si se ha cerrado el paso y desconectado el tanque de gas, retirándolo de la parrilla y guardándolo al aire libre.
• Siga las instrucciones sobre Cómo limpiar la unidad del quemador antes de encender la parrilla, cuando la misma haya estado guardada.
**ADVERTENCIA**

¡ALERTA CONTRA LAS ARAÑAS!

ARAÑAS Y TELARANAS DENTRO DEL QUEMADOR

Su quemador puede ser diferente

Si está experimentando dificultades para encender su parrilla, o si la llama es débil, inspeccione y limpie los quemadores y los tubos Venturi.

Se ha comprobado que las arañas y los pequeños insectos generan problemas de "fogonazos" al construir sus nidos y poner huevos en los quemadores o los tubos Venturi puesto que obstruyen el flujo de gas. El gas que se acumula puede encenderse en la parte posterior del tablero de control. Estos fogonazos pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitar los fogonazos y garantizar un buen funcionamiento, retire y llimpie la unidad de quemador y tubo Venturi si no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado.

---

**Limpieza general de la parrilla**

- **Piezas plásticas:** Lávelas con agua jabonosa tibia y séquelas con un paño. No use citrisol, productos de limpieza abrasivos, desgasadores ni productos de limpieza de parrillas concentrados para la piezas plásticas. Las mismas se pueden dañar y causar fallas.

- **Superficies porcelanizadas:** Debido a su composición vitrea, la mayoría de los residuos se puede eliminar con un paño empapado en solución de bicarbonato de soda y agua, o con un limpiador especialmente formulado. Use un polvo limpiador no abrasivo para las manchas difíciles de eliminar.

- **Superficies pintadas:** Lávelas con detergente suave y un limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Séquelas con un paño suave, no abrasivo.

- **Superficies de acero inoxidable:** Para conservar el aspecto de alta calidad de su parrilla, lávela con un detergente suave y con agua jabonosa tibia y frótela con un paño suave para secarla, cada vez después de usarla. Es posible que para los depósitos de grasa quemada deba usar una almohadilla de limpieza abrasiva de plástico. Para evitar que se dañe, úsela únicamente en la dirección de pulido del acabado. No use almohadillas abrasivas en las áreas donde hayan dibujos.

- **Superficies para cocinar:** Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

---

**Cómo limpiar la unidad del quemador**

Siga estas instrucciones para limpiar o cambiar piezas de la unidad del quemador, o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. **Cierre el paso de gas en las perillas de control y desde el tanque de gas.**
2. **Retire las parrillas de cocción y los reguladores de llama.**
3. **Quitar los tubos de prórroga y piezas de fijación quemadores.**
4. **Separar electrodo de lesión del plexo braquial.**

*NOTA:* La eliminación / Destacamento método dependerá de la configuración del quemador. Véase diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.

5. **Levante y retire cuidadosamente cada quemador de las aberturas de la válvula.**

6. **Lávelas con un detergente suave o un limpiador no abrasivo de hornos a las superficies pintadas.**

7. **Limpie todo puerto que esté atascado con un alambre rígido, tal como un sujetapapeles.**

8. **Examine el quemador para detectar daños; algunos orificios pueden alargarse debido a desgaste normal y a la corrosión. Si observa grietas u orificios grandes, cambie el quemador.**

*MUY IMPORTANTE:* Los tubos del quemador se deben volver a conectar en las aberturas de la válvula. Vea la ilustración a la derecha.

9. **Fije el electrodo en el quemador.**
10. **Vuelva a colocar cuidadosamente los quemadores.**
11. **Fije los quemadores a los soportes de la cámara de combustión.**
12. **Vuelva a colocar los tubos de arrastre y fije los quemadores.**

**Cómo efectuar un control de la llama del quemador y una prueba para detectar fugas, antes de volver a cocinar en la parrilla.**

---

**Conexión correcta del quemador y la válvula**