



Master Forge & M Design® is a registered trademark of LF, LLC. All rights reserved.

ITEM #0404349

5-BURNER LIQUID PROPANE GAS GRILL

MODEL #3618ST

Español p. 51



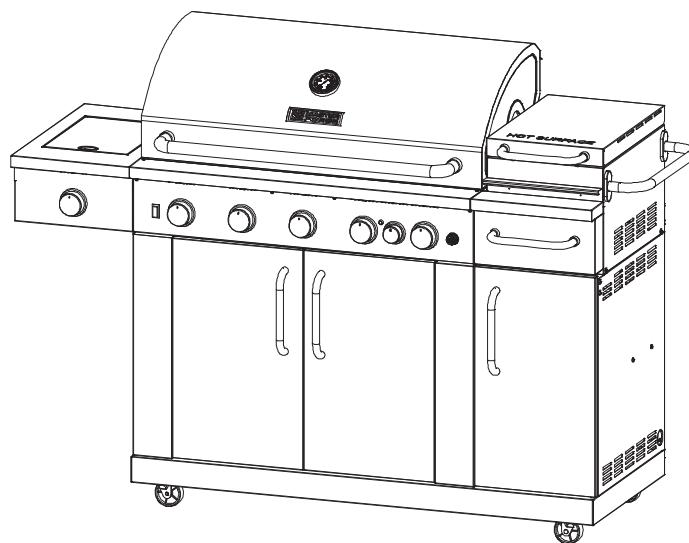
WARNING

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read this instruction manual thoroughly before installing or servicing this equipment.



WARNING

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



DANGER

If you smell gas:

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



WARNING

For Outdoor Use Only

ATTACH YOUR RECEIPT HERE

Serial Number _____ Purchase Date _____



Questions, problems, missing parts? Before returning to your retailer, call our customer service department at **1-800-963-0211**, 8:00 a.m. to 6:00 p.m., EST, Monday-Thursday, 8:00 a.m. to 5:00 p.m., EST, Friday.

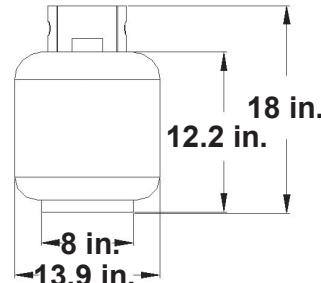
TABLE OF CONTENTS

Safety Information.....	3
Package Contents.....	5
Hardware Contents.....	7
Preparation.....	7
Assembly Instructions.....	8
Installation Instructions.....	23
Operating Instructions.....	27
Care and Maintenance.....	33
Troubleshooting.....	38
Warranty.....	42
Exploded View.....	43
Replacement Parts List.....	44
Converting to Natural Gas.....	46

⚠ SAFETY INFORMATION

Please read and understand this entire manual before attempting to assemble, operate or install the product. If you have any questions regarding the product, please call customer service at 1-800-963-0211 Monday thru Thursday from 8:00 am to 6:00 pm EST., Friday from 8:00 am to 5:00 pm EST.

1. The installation of this appliance must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either *the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54*, or Natural Gas and Propane Installation Code, CSA/CGA-B149.1.
2. This grill is intended for use outdoors and should not be used in a building, garage or any other enclosed or covered area.
3. This outdoor grill is not intended for installation in or on recreation vehicles and/or boats.
4. A minimum clearance of 48 in. from combustible constructions to the sides of the grill and 48 in. from the back of the grill to combustible constructions must be maintained. This outdoor cooking gas appliance must not be placed under overhead combustible construction.
5. The use of an electrical source requires that when installed, the grill must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1. Keep electrical supply cords and the fuel supply hose away from heated surfaces.
6. Inspect the hoses before each use for excessive abrasion or wear, or cuts that may affect safe operation of the grill. If there is evidence of excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly must be those specified by the manufacturer.
7. Keep your grill in an area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
8. DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air to this appliance.
9. Keep the ventilation openings of the tank enclosure free and clear from debris.
10. Check all gas connections for leaks with a soapy water solution and brush. Never use an open flame to check for leaks.
11. Never use charcoal in the grill.
12. Never use the grill in windy areas.
13. Never use the grill without the drip tray installed and hung under the burner box.
Without the drip tray, hot grease and debris could leak downward and produce a fire hazard.
14. Only a 20 lb. LP-gas cylinder is allowed. The cylinder must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. department of transportation (D.O.T.) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission. A 20 lb. LP-Gas cylinder dimensions are:



SAFETY INFORMATION

15. Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11.0 wc.
16. The cylinder used must include a collar to protect the cylinder valve.
17. Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance.
18. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
19. If the information in "17" and "18" is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.
20. The natural gas grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 0.5 PSI (3.5 KPa).
21. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply system at test pressures equal to or less than 1/2 PSI (3.5 KPa).
22. **CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:** The burning of gas cooking fuel generates some byproducts which are on the list of substances known by the state of California to cause cancer, reproductive harm, or other birth defects. To reduce exposure to these substances, always operate this unit according to the use and care manual, ensuring you provide good ventilation when cooking with gas.

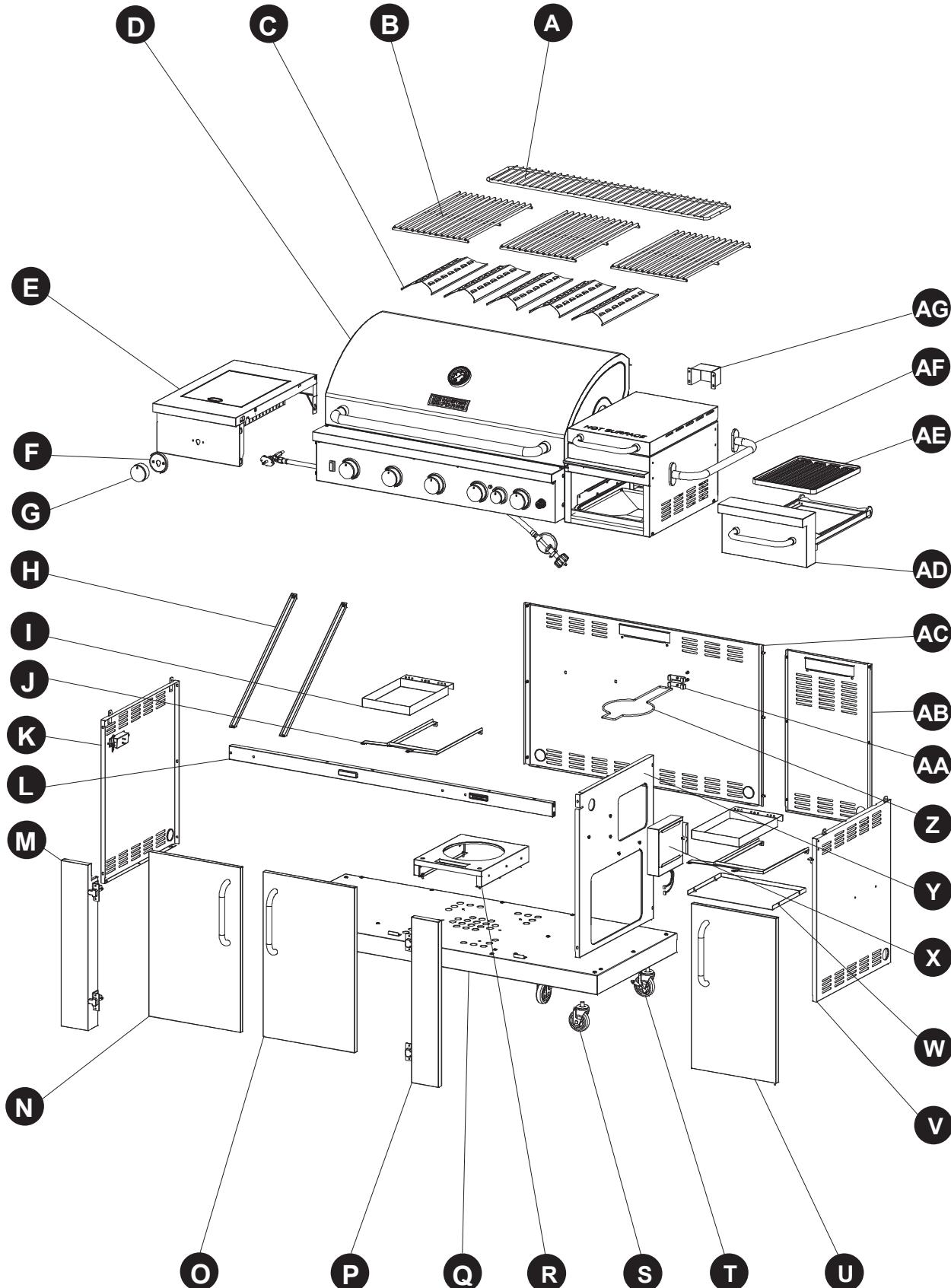
IMPORTANT: We urge you to read this manual carefully and follow the recommendations enclosed. This will ensure you receive the most enjoyable and trouble-free operation of your new gas grill. We also advise you retain this manual for future reference.

WARNING: Your grill has been designed to operate using only the gas specified by the manufacturer on the rating plate. Do not attempt to operate your grill on other gases. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

WARNING: Make certain your LP (propane) tank is filled by a reputable propane dealer. An incorrectly filled or an overfilled LP tank can be dangerous. The overfilled condition combined with the warming of the LP tank (a hot summer day, tank left in the sun, etc.) can cause LP gas to be released by the pressure relief valve on the tank since the temperature increase causes the propane to expand. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive. Refer to your owner's manual for more information concerning filling your LP tank.

This unit contains one patent 11/495,104 and one or more patents pending:
61/163,753; 61/215,319; 11/268,051; 12/772,751

PACKAGE CONTENTS



PACKAGE CONTENTS

Part	Description	Quantity
A	Warming Rack	1
B	Grid	3
C	Flame Step	5
D	Burner Box and Hood Assembly	1
E	Side Cooker Shelf Assembly	1
F	Bezel	1
G	Knob	1
H	Tank Stopper	2
I	Drip Tray	2
J	Drip Tray Runner	2
K	Left Side Panel	1
L	Beam	1
M	Left Skirt	1
N	Left Door	1
O	Right Door I	1
P	Right Skirt	1
Q	Base Panel	1

Part	Description	Quantity
R	Tank Tray	1
S	Caster	3
T	Locking Caster	2
U	Right Door II	1
V	Right Side Panel II	1
W	Shelf	1
X	Control Box	1
Y	Right Side Panel I	1
Z	Safety Tank Ring	1
AA	Tank Ring Bracket	1
AB	Right Rear Panel	1
AC	Rear Panel	1
AD	Tray	1
AE	Grate	1
AF	Handle	1
AG	Nozzle Cover	1

HARDWARE CONTENTS

AA



5/32-32 x 3/16 in.
Screw
Qty. 2

BB



5/32-32x 3/8 in.
Screw
Qty. 8

CC



1/4-20 x 1/2 in.
Screw
Qty. 39

DD



3/16-24 x 5/8 in.
Screw
Qty. 21

EE



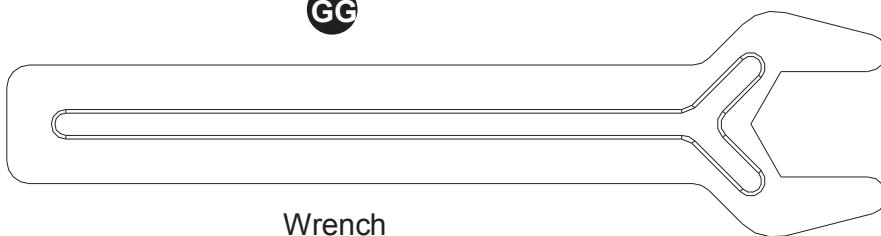
1/4-20 x 1-1/4 in.
Screw
Qty. 2

FF



M4 x 8
Screw
Qty. 2

GG



Wrench
Qty. 1

PREPARATION

Before beginning assembly of product, make sure all parts are present. Compare parts with package contents list and hardware contents list. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product.

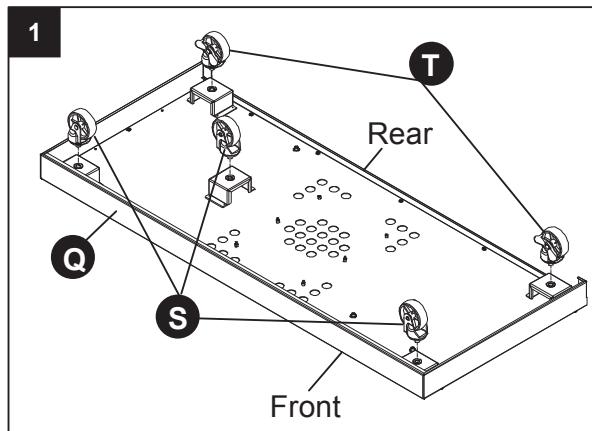
Estimated Assembly Time: 75 minutes by two people

Tools Required for Assembly: Wrench (included), Phillips Screwdriver (sold separately)

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 1: Install Casters

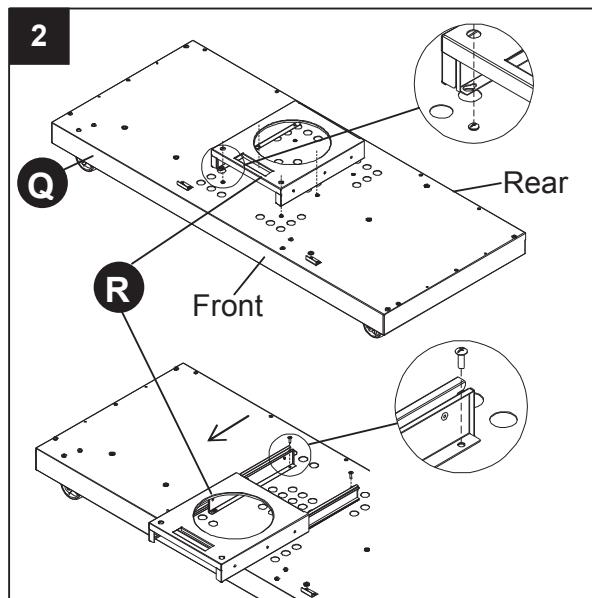
Insert the casters (S and T) into the holes of the base panel (Q), and then tighten with wrench (GG). When this process is completed, turn the bottom panel over. The two locking casters (T) should be at the back of the grill.



Step 2: Attach the Slide-out Tank Tray

Loosen the four screws attached in the base panel (Q) 3 - 4 turns.

Align the holes in the tank tray (R) with the four loosened screws first and then slide the tank tray (R) in the direction shown in Fig. 2 until it stops. Then insert the two 3/16-24 x 5/8 in. screws (EE) into the hole shown in Fig. 2. Tighten all six screws completely.



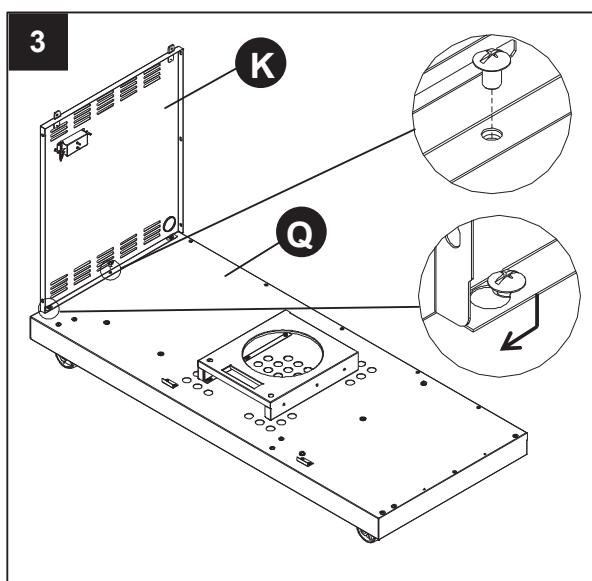
Hardware Used

EE 3/16-24 x 5/8 in.  x 2
Screw

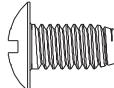
Step 3: Attach Left Side Panel

Loosen the two screws attached in the base panel (Q) 3 - 4 turns.

Align the holes in the left side panel (K) with the two loosened screws first and then slide the left side panel (K) in the direction shown in Fig. 3 until it stops. Then insert the 1/4-20 x 1/2 in. screw (CC) into the hole shown in Fig. 3. Tighten all three screws completely.



Hardware Used

CC 1/4-20 x 1/2 in.  x 1
Screw

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

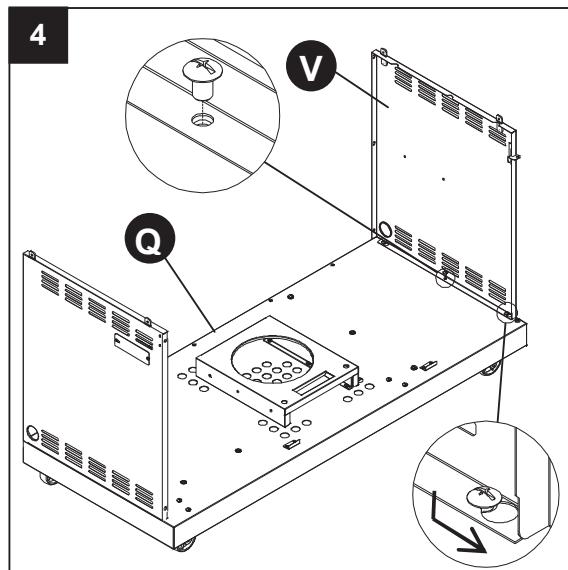
Step 4: Attach Right Side Panel II

Loosen two screws attached in the base panel (Q) 3 - 4 turns.

Align the holes in the right side panel II (V) with the two loosened screws first and then slide the right side panel II (V) in the direction shown in Fig. 4 until it stops. Then insert the 1/4-20 x 1/2 in. screw (CC) into the hole shown in Fig. 4. Tighten all three screws completely.

Hardware Used

CC 1/4-20 x 1/2 in.
Screw



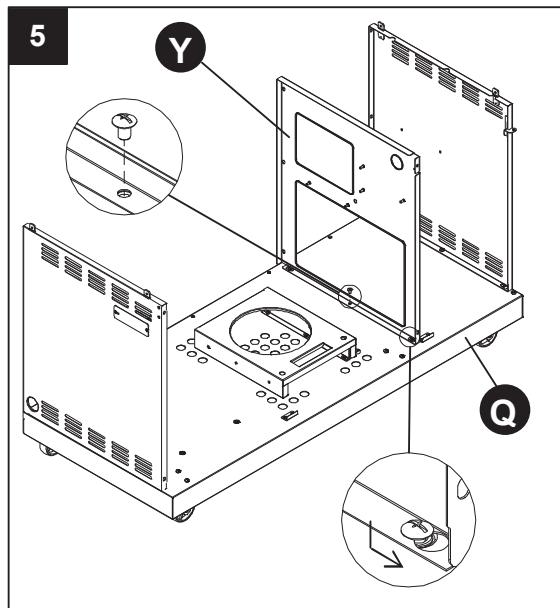
Step 5: Attach Right Side Panel I

Loosen two screws attached in the base panel (Q) 3 - 4 turns.

Align the holes in the right side panel I (Y) with the two loosened screws first and then slide the right side panel I (Y) in the direction shown in Fig. 5 until it stops. Then insert the 1/4-20 x 1/2 in. screw (CC) into the hole shown in Fig. 5. Tighten all three screws completely.

Hardware Used

CC 1/4-20 x 1/2 in.
Screw

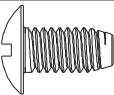


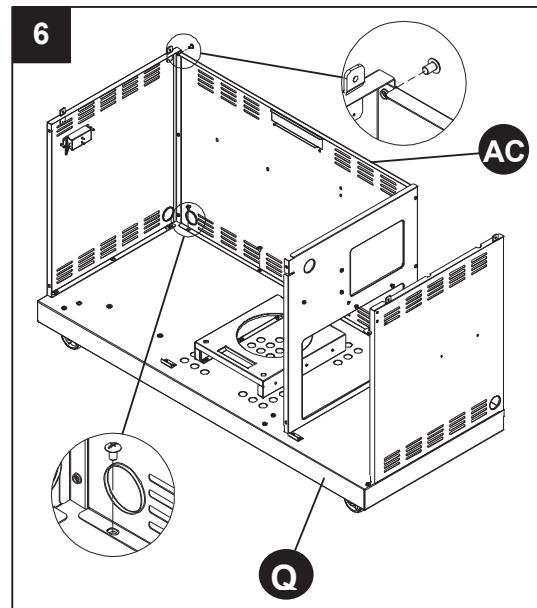
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 6: Attach Rear Panel

Attach the rear panel (AC) with seven 1/4-20 x 1/2 in. screws (CC).

Hardware Used

CC 1/4-20 x 1/2 in.
Screw  x 7

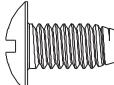


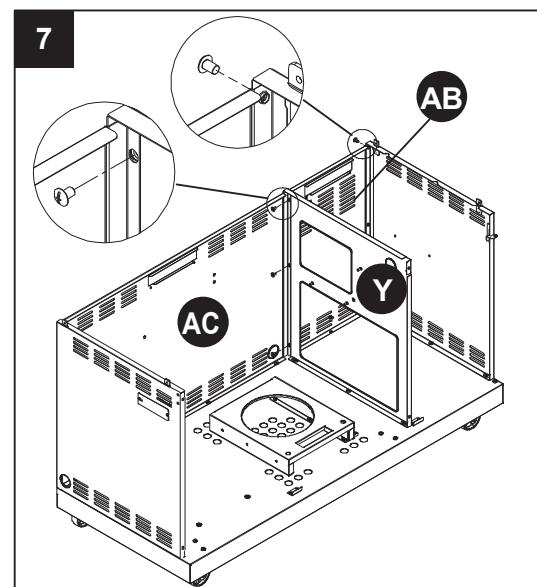
Step 7: Attach Right Rear Panel

Attach the right rear panel (AB) with seven 1/4-20 x 1/2 in. screws (CC).

NOTE: There are three screws to go through the rear panel (AC) and right side panel I (Y) to the nuts in the rear panel (AB).

Hardware Used

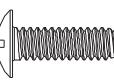
CC 1/4-20 x 1/2 in.
Screw  x 7

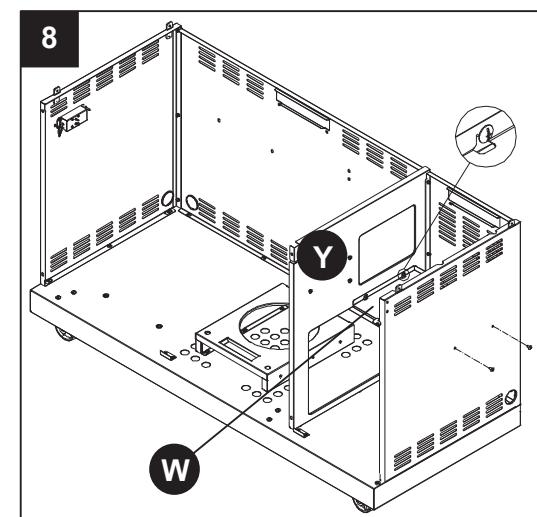


Step 8: Install the Shelf

Loosen the two screws attached to the right side panel I (Y) 3 - 4 turns. Snap the shelf (W) with the loosened screws and use the two 3/16-24x5/8 in. screws (EE) to fasten the shelf (W). Then tighten all the screws.

Hardware Used

EE 3/16-24 x 5/8 in.
Screw  x 2



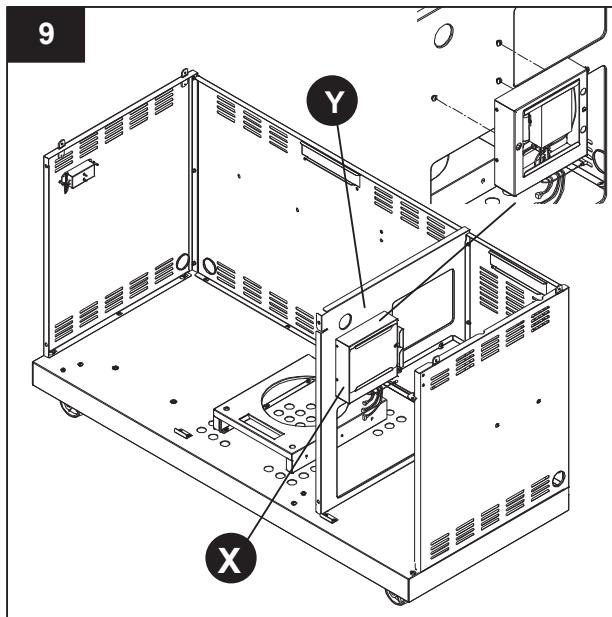
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 9: Attach Control Box

Loosen the three screws attached in the right side panel I (Y) 3 - 4 turns.

Align the holes in the control box (X) with the three loosened screws and snap the box to the right side panel I (Y). Then tighten the three screws.

Leave the box uncovered after wiring connection is finished.

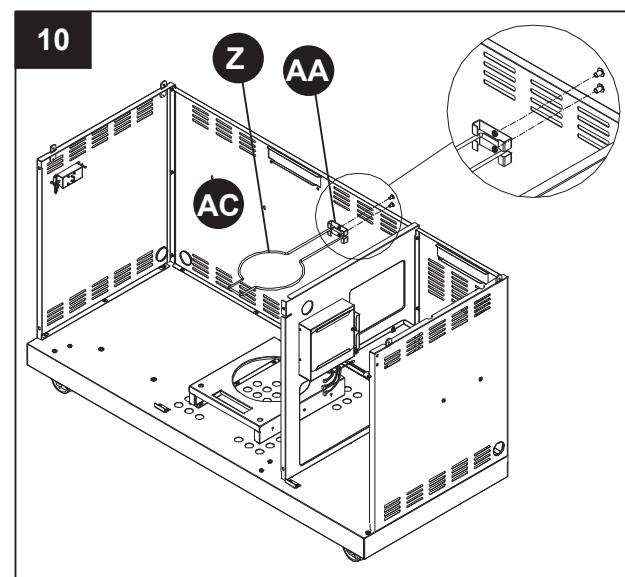
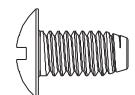


Step 10: Attach Safety Tank Ring

Align the holes in the tank ring bracket (AA) with rear panel (AC), insert the 1/4-20 x 1/2 in. screws (CC) into the holes from outside, and then tighten completely.

Hardware Used

CC 1/4-20 x 1/2 in.
Screw

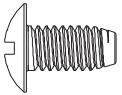


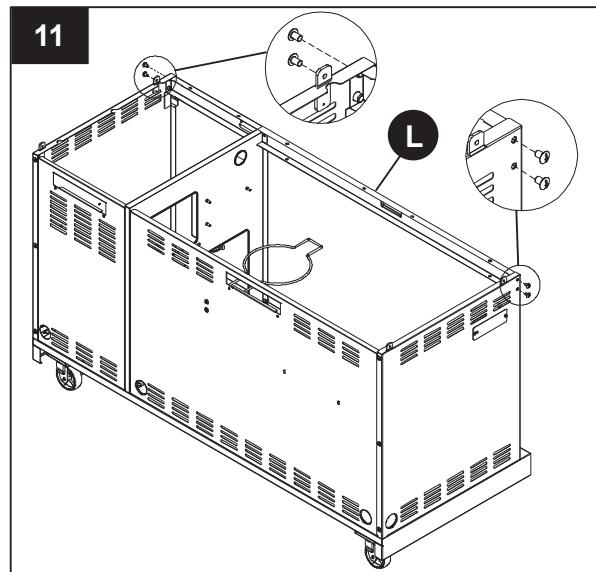
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 11: Assemble Beam

Attach the beam (L) with four 1/4-20 x 1/2 in. screws (CC).

Hardware Used

CC 1/4-20 x 1/2 in.
Screw  x 4

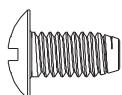


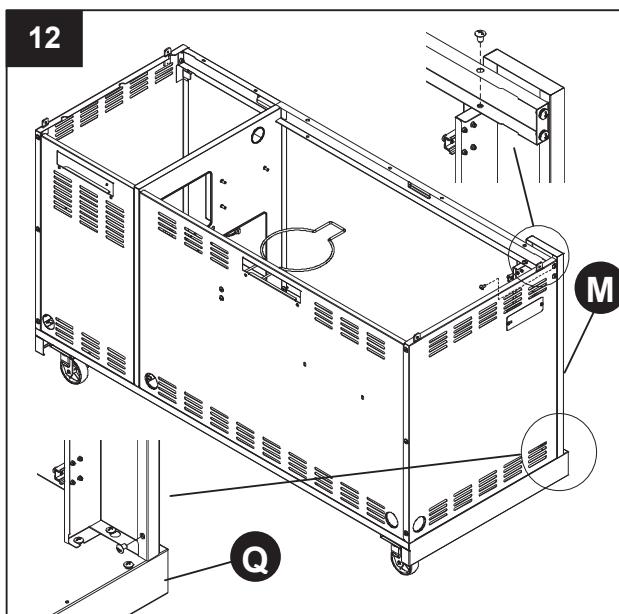
Step 12: Assemble Left Skirt

Loosen the two screws attached in the base panel (Q) 3 - 4 turns.

Align the holes in the left skirt (M) with the two loosened screws first and then slide the skirt (M) until it stops. Then insert the three 1/4-20 x 1/2 in. screws (CC) into the holes shown in Fig. 12. Tighten all five screws completely.

Hardware Used

CC 1/4-20 x 1/2 in.
Screw  x 3



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

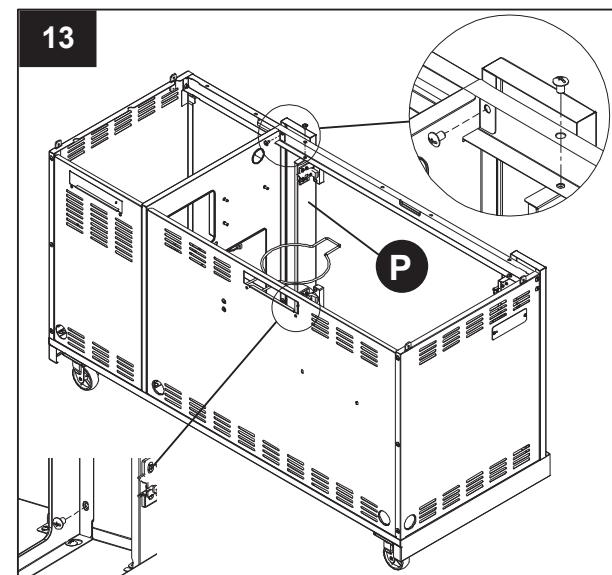
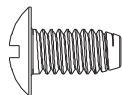
Step 13: Attach Right Skirt

Repeat the procedure from Step 12 to attach the right skirt (P).

Hardware Used



1/4-20 x 1/2 in.
Screw x 3



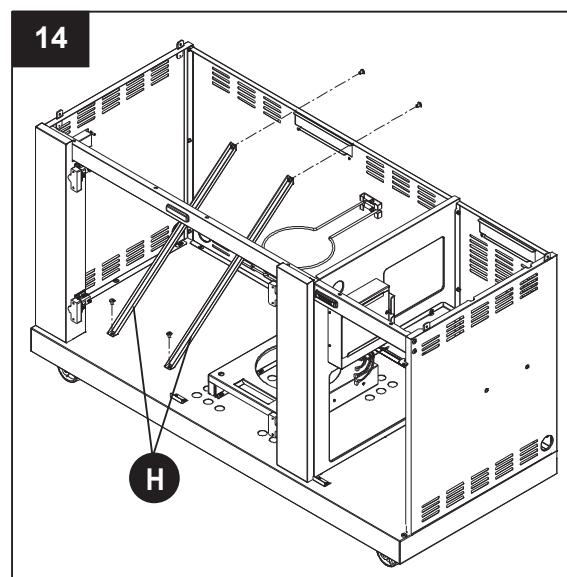
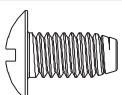
Step 14: Assemble Tank Stoppers

Assemble the two tank stoppers (H) as shown with four 1/4-20 x 1/2 in. screws (CC).

Hardware Used



1/4-20 x 1/2 in.
Screw x 4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

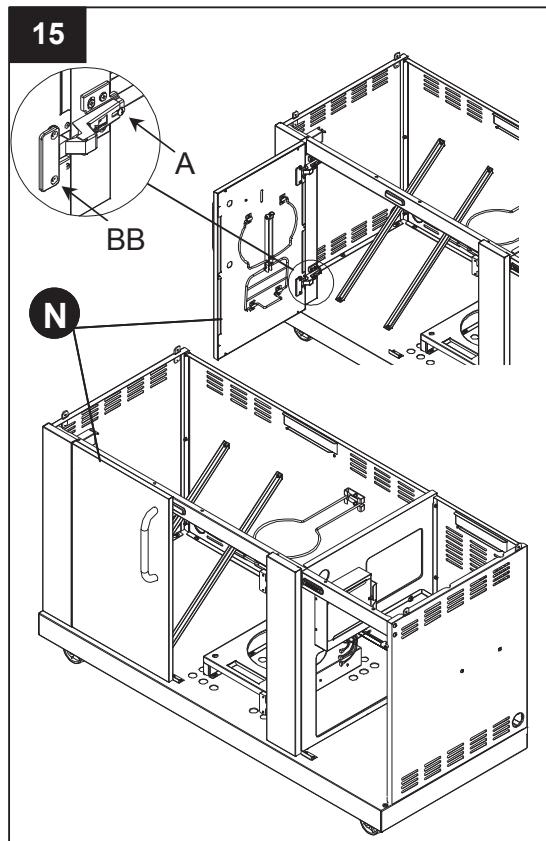
Step 15: Assemble Left Door

Attach the left door (N) with four 5/32-32 x 3/8 in. screws (BB).

Hardware Used

BB 5/32-32 x 3/8 in.
Screw  x 4

Note: The screw at arrow A is used to adjust the gap between door and frame. Make any necessary adjustments.

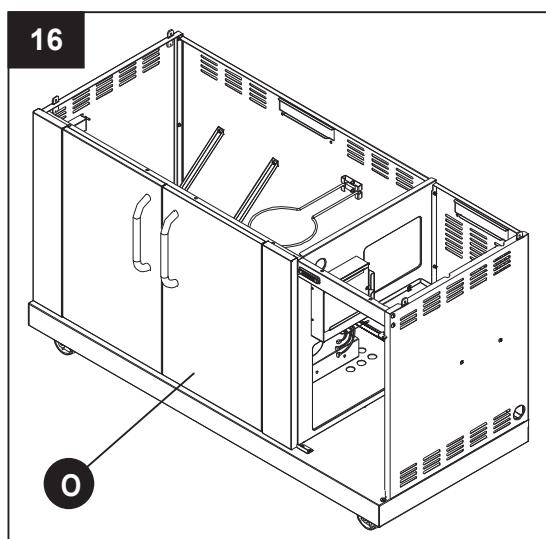


Step 16: Assemble Right Door I

Repeat the procedure from Step 15 to install right door I (O).

Hardware Used

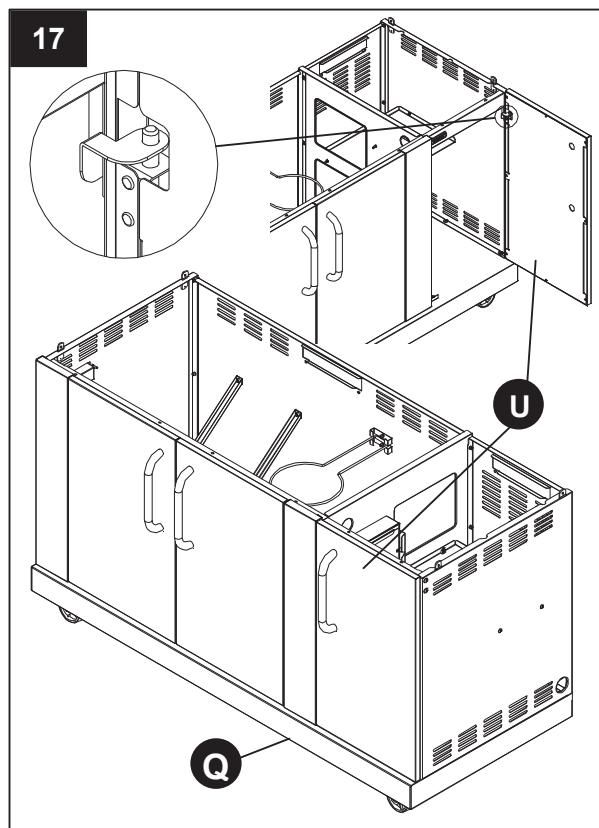
BB 5/32-32 x 3/8 in.
Screw  x 4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 17: Assemble Right Door II

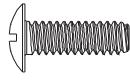
Insert the shaft of the right door II (U) into the upper hole, press the spring from the square hole located on the bottom of the door until the shaft is aligned with the hole on the base panel (Q) and then release. The door is installed.

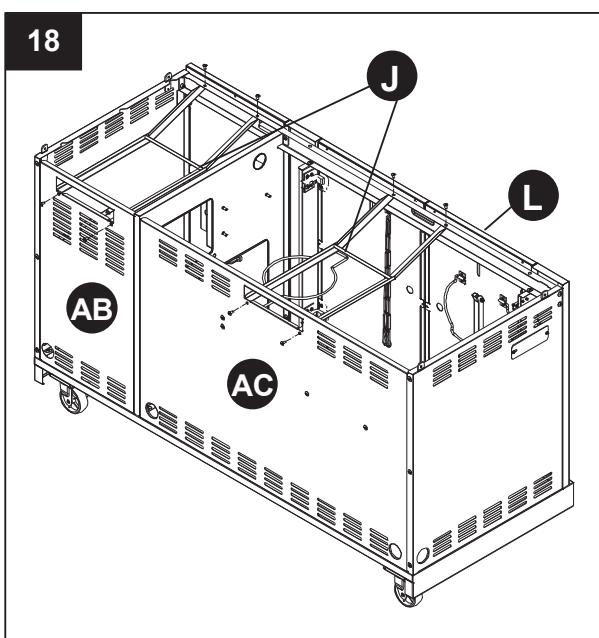


Step 18: Attach Drip Tray Runner

Align drip tray runners (J) with the holes in the beam (L), rear panel (AC) and right rear panel (AB). Insert 3/16-24 x 5/8 in. screws (EE) into the holes and tighten completely.

Hardware Used

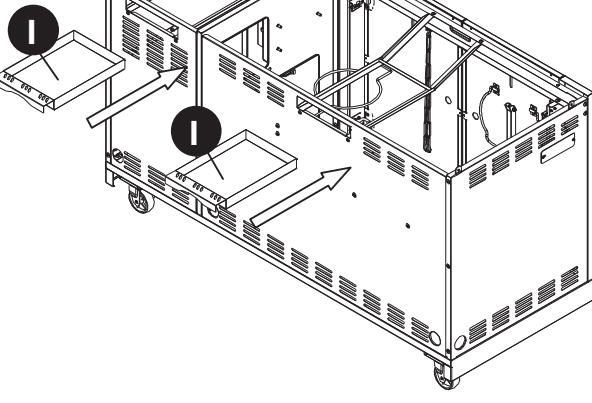
EE 3/16-24 x 5/8 in.  x 8
Screw



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 19: Attach Drip Tray

Slide in the two drip trays (I) from the back of the cabinet.



Step 20: Mount the Burner Box onto the cabinet

Two people are needed to perform this step.

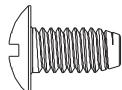
WARNING: Do not lift burner box from sides. We recommend lifting the control box, front opening of the infrared burner and the rear panel of the burner box to avoid pinching fingers under the burner box.

- a. Lock the two rear casters.
- b. Take all the packed parts inside the firebox and tray out first. Take the side burner valve, side burner electrical ignition wire connect, side burner continuous ignition wire and LED connects out from under the left control panel, take the pressure regulator and the infrared burner control wires out from under the control box. Place the burner box (D) onto the cabinet by aligning the four tabs on top of the cabinet with the holes under the burner box. Make sure the gas pressure regulator and the infrared burner wires are inside the cabinet.
- c. Insert the 1/4-20 x 1/2 in. screws (CC) into the four holes and tighten them.
- d. Guide the infrared burner wires to the cabinet under the infrared burner through the hole in the right (arrow A) side panel I (Y).

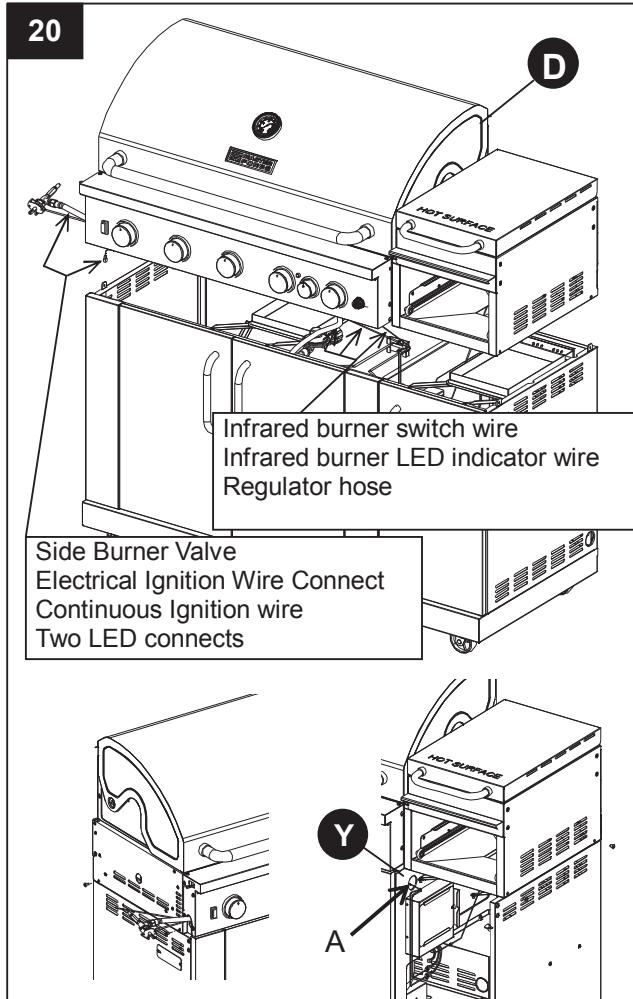
Hardware Used



1/4-20 x 1/2 in.
Screw



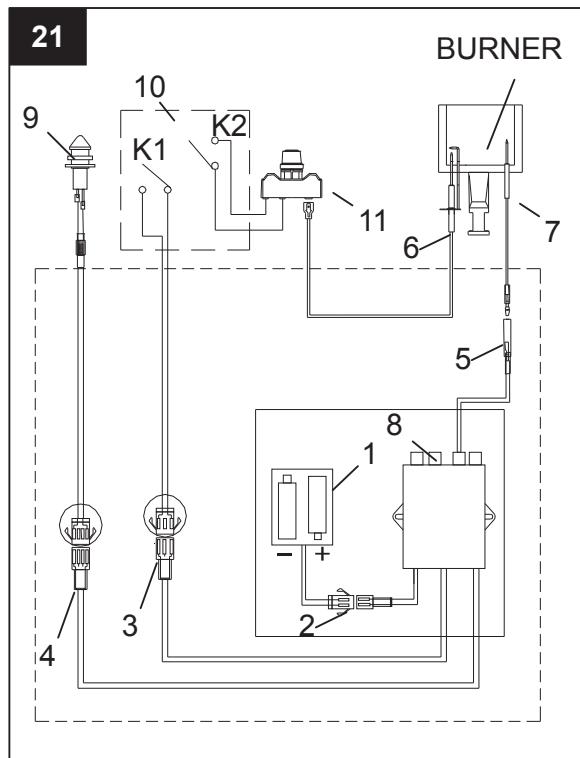
x 4



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 21: Infrared Burner Wiring Diagram

- 1: 3V Battery Box
- 2: 1-2 Connect
- 3: 1-3 Connect
- 4: 1-4 Connect
- 5: Couple (female-male)
- 6: Infrared Burner Ignition Wire
- 7: Flame Sensor Wire
- 8: Control Unit
- 9: LED Indicator
- 10: Infrared Burner Valve with Two Switches
- K1: Switch-Flame Sensor and Indicator
- K2: Switch-Electrical Continuous Ignition
- 11: Electrical Ignite DHLG-7A



Step 22: Infrared Burner Wiring

Pull the flame sensor wire off of the grease collection panel and let it to fall to the cabinet.

The infrared burner wires should already be guided to the cabinet under the infrared burner following step 20.

The flame sensor wire, the infrared burner switch wire and the infrared burner LED indicator wire should be connected to the control box (X) through the hole under the box and coupled with the proper fittings inside the control box as illustrated.

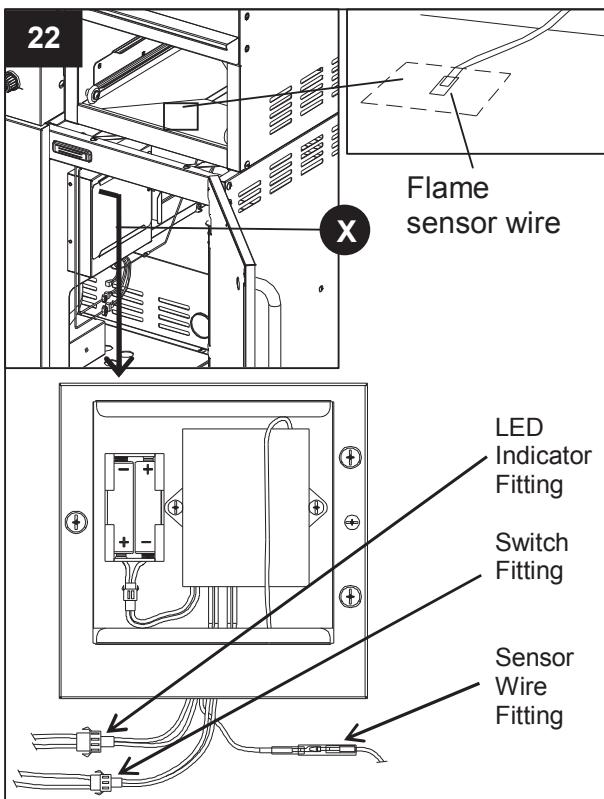
Insert two AA batteries in the battery box in the correct polarity and cover the control box with cover and fasten it to place.

Checking the Connection:

Make sure gas tank IS CLOSED.

Push the infrared burner control knob in and turn the knob to the left to "HIGH" position. Keep pressing the knob and sparks should be observed. The green LED indicator on the left of the infrared burner knob should be on for 8 seconds and a beeper should be heard later. That's the warning the burner is not lit.

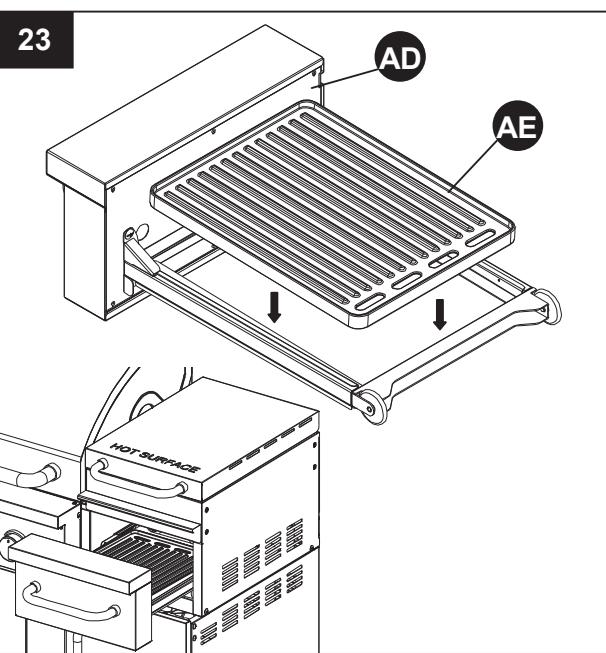
Refer to the troubleshooting section.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 23: Attach the Grate Tray

Put the grate (AE) onto the tray (AD). Close the drawer.

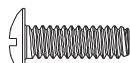


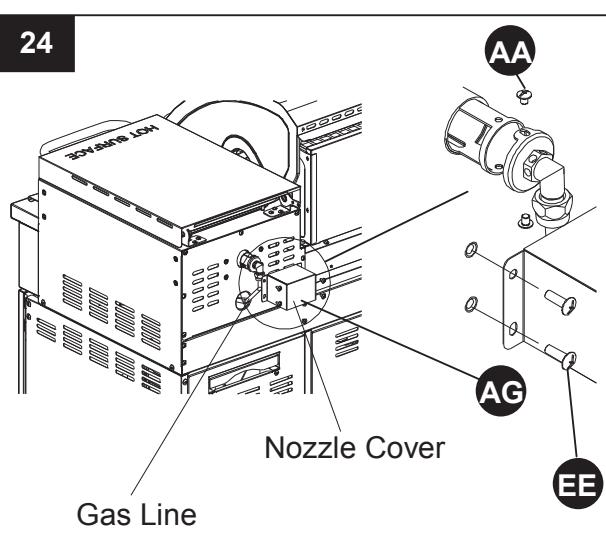
Step 24: Connect the Infrared Burner Gas Line

Use the two 5/32-32 x 3/16 in. screws (AA) to lock the infrared burner gas line to the end of the infrared burner. Then install the nozzle cover (AG) into place with four 3/16-24 x 5/8 in. screws (EE).

Hardware Used

AA 5/32-32 x 3/16 in.  x 2
Screw

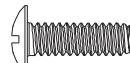
EE 3/16-24 x 5/8 in.  x 4
Screw

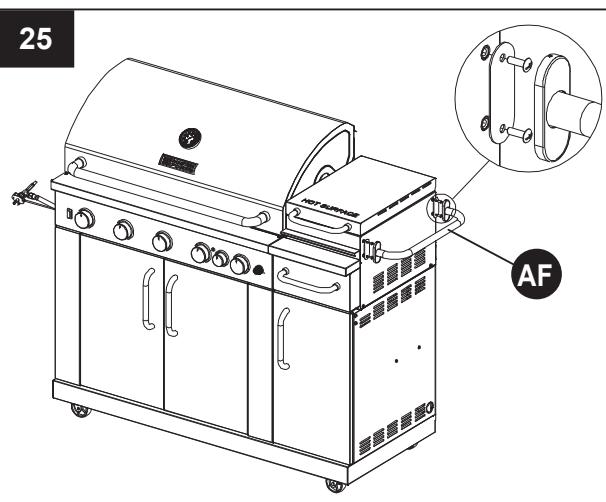


Step 25: Install Handle

Use four 3/16-24 x 5/8 in. screws (EE) to install the handle and snap on the two end covers.

Hardware Used

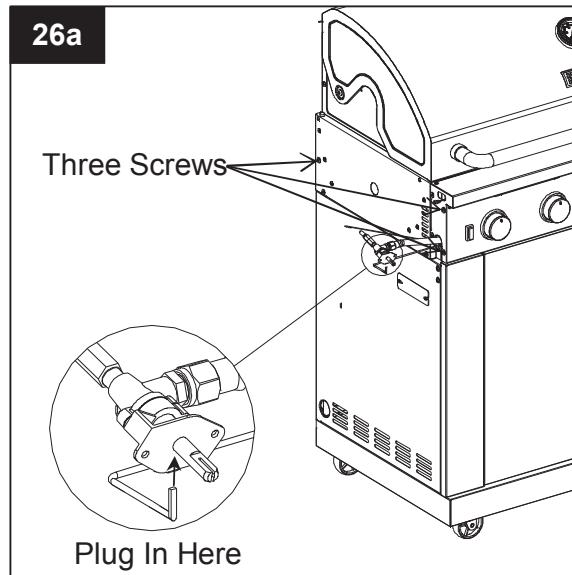
EE 3/16-24 x 5/8 in.  x 4
Screw



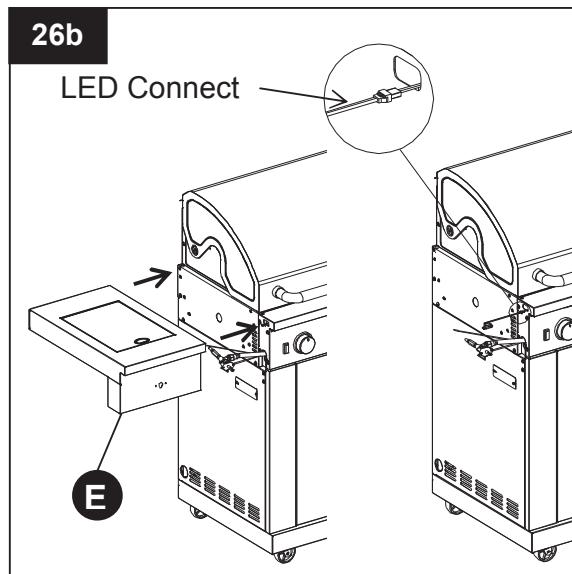
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Step 26: Assembly the Side Cooker Shelf

a. Loosen the three pre-installed screws by 3 - 4 turns and plug the continuous ignition wire to the socket of the side burner valve. Failure to plug the wire to the valve will result in no ignition.



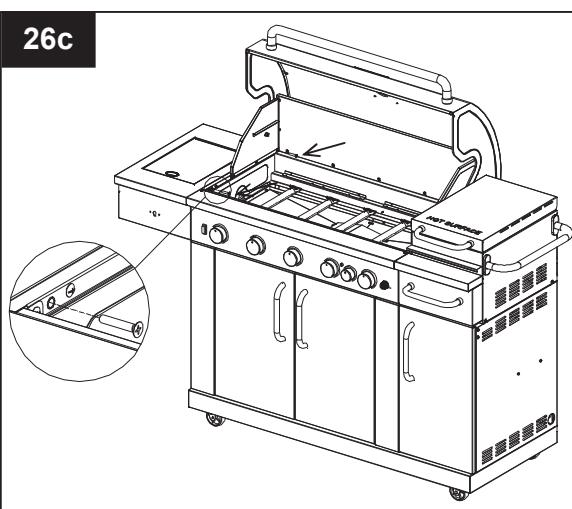
b. Carefully guide the LED connect to the relevant square hole on the side cooker shelf and then hang the side cook shelf (E) to the three loosened screws and push down until the side cook shelf (E) is flush with the burner box. Couple the two LED connects together.



c. Open the lid and use two 1/4-20 x 1-1/4 in. screws (DD) to fasten the side cooker shelf (E) from inside the burner box. Then tighten the three loosened screws.

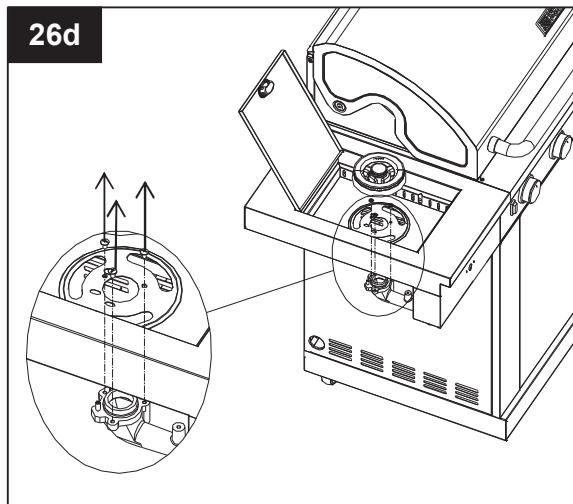
Hardware Used

DD 1/4-20 x 1-1/4 in. Screw x 2



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

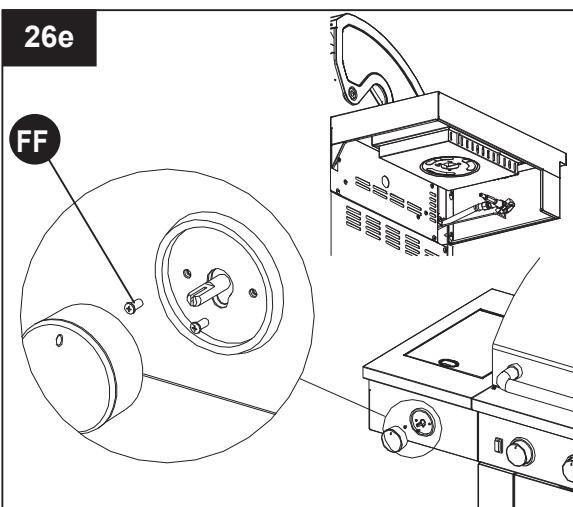
d. Take the burner rings off first. Hold the side burner body and disassemble it by loosening the three screws as shown.



e. Install the side burner valve to the shelf by using two M4 x 8 screws (FF). The bezel should be locked together with the valve. Then push a knob onto the stem of the valve.

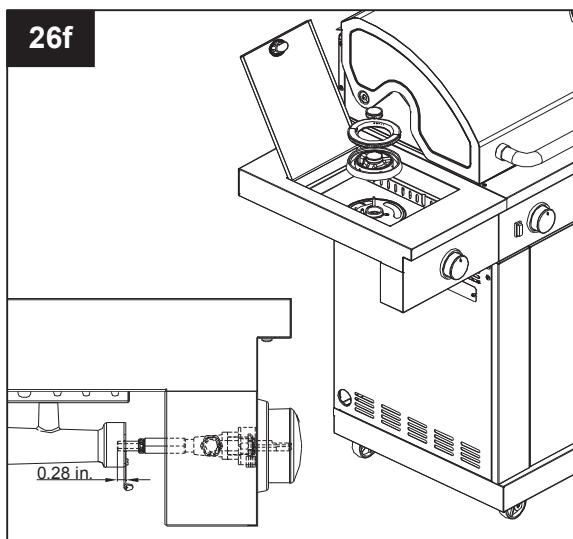
Hardware Used

FF M4 X 8
Screw  x 2



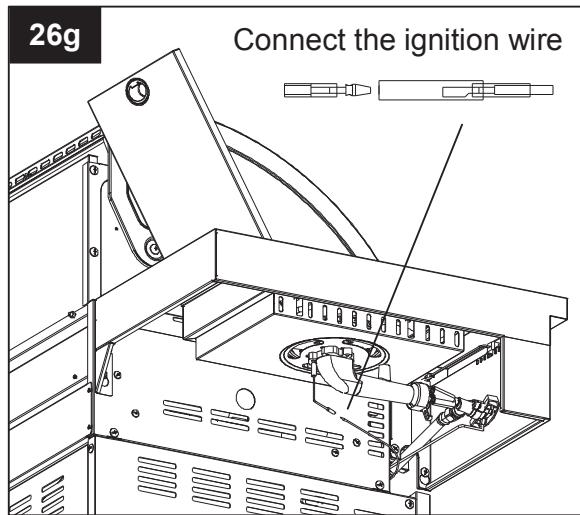
f. Install the previous disassembled side burner body back to the side burner shelf with the three screws and put the brass burner ring onto the burner by aligning the cutouts on the ring with the stud and ignition pin. The side burner nozzle should be inside of the burner 0.28 in. as illustrated.

Note: For LP gas, the air shutter should be fully open. For NG gas, adjust the air shutter 1/4 of the way open.

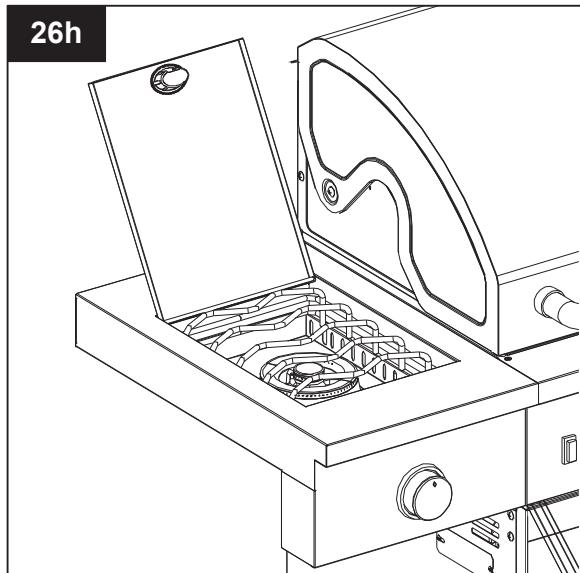


ASSEMBLY INSTRUCTIONS

g. Connect the side burner ignition wire as illustrated.

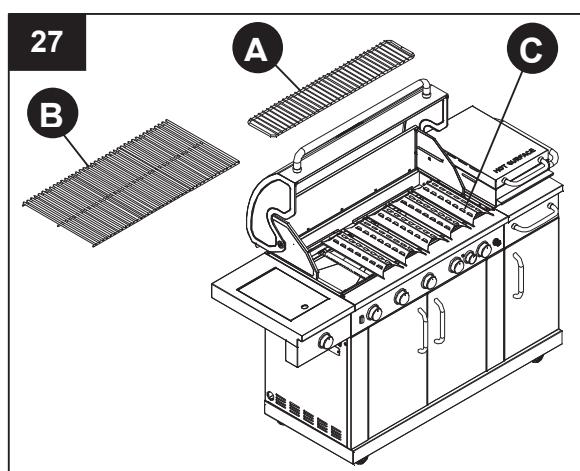


h. Put the side burner grate onto the cutout by aligning the legs with the slots.



Step 27: Install the Flame Steps, Cooking Grids and Warming Rack

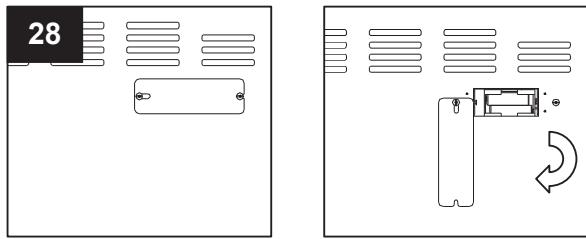
Put the flame steps (C), cooking grids (B) and warming rack (A) into place.



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

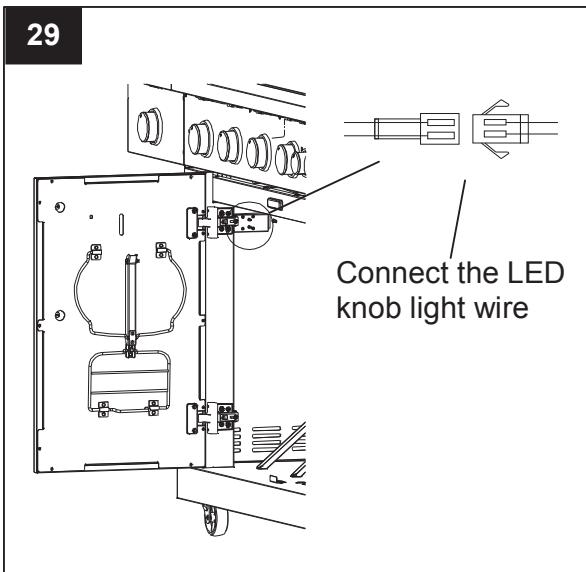
Step 28: Install the LED batteries

Loosen the two screws and slide the cover to left to open the LED battery cover. Load two AA batteries (not included) to the battery box. Pay attention to the polarity of the battery. Then close the cover and lock it.



Step 29: Connect the LED knob lights to the power supply

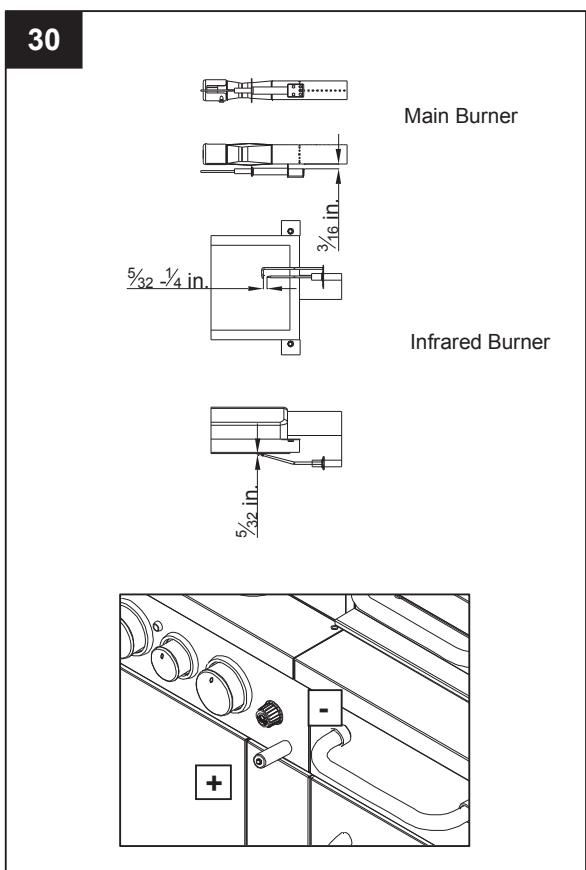
Open the left door. Find the LED connect from the battery box and the connect from the control box and couple them.



Step 30: Check the distance between the ignition pin and the burner (except the side burner ignition) and connect the ignition system

If the distance between the ignition pin and the burner does not show the same as illustrated, loosen the ignition pin screw, adjust the distance, and then tighten the screw.

Then put one AA battery (not included) into the electronic ignite with correct polarity direction. Press the knob to check if sparks are produced. If not, please refer to the troubleshooting section to solve the problem.



INSTALLATION INSTRUCTIONS

For Portable LP-Gas Connection

The slide out tank tray has an opening that allows a 20 lb. gas tank bottom flange to drop into place (tank sold separately). This will help to lock the tank in place. Before sliding your tank tray to the back, lift up the safety tank ring. Lower the safety tank ring to lock the tank when the tank tray is slid to the back. Use only a 20 lb. gas tank (see LP Gas Safety Requirements for additional information). As shown in Fig. 32, it is unsafe to operate the grill if the gas tank is not vertical.

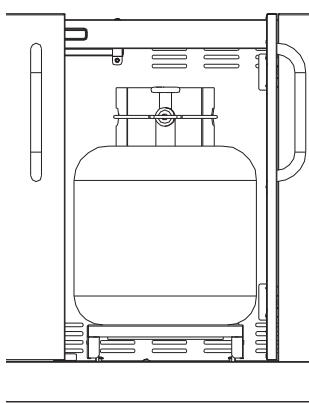


Fig. 31

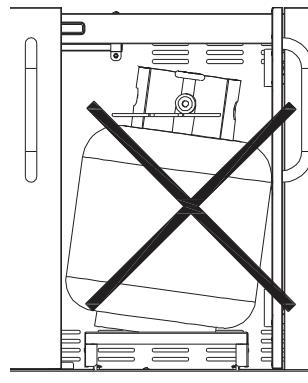


Fig. 32

WARNING: The Type I connective coupling (see Fig. 33) supplied with your grill must not be replaced with a different type of grill/tank connection system. Removal will result in loss of warranty, gas leakage, fire and severe bodily harm.

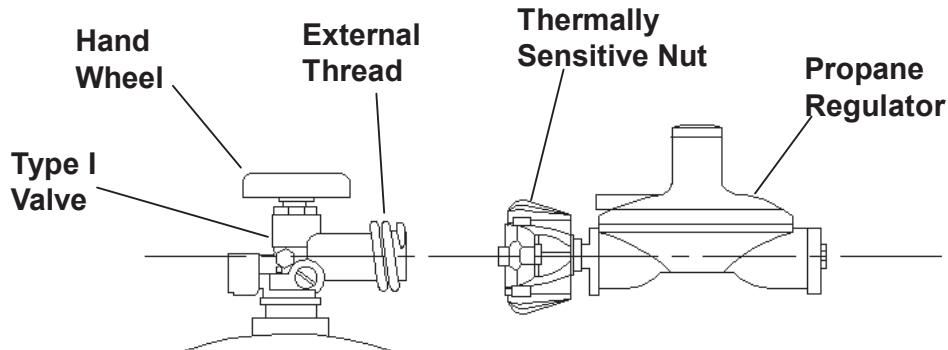


Fig. 33

The propane tank valve connection supplied with this grill incorporates four important safe guards: Hand Assembly, Hand Disassembly, Excess Flow Control and Temperature-Activated Shut-Off.

a. Hand Assembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the "OFF" position.
2. When connecting the regulator/burner valve assembly to the tank valve, turn the large plastic nut clockwise until it stops.
3. Gas will not flow unless the plastic nut is completely connected.
4. HAND TIGHTEN ONLY.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

b. Hand Disassembly:

1. Make certain the tank valve and all the appliance valves are in the “OFF” position.
2. Turn the large plastic nut counterclockwise until it is disassembled.
3. HAND LOOSEN ONLY.

c. Excess Flow Control and Low Heat

The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow under normal conditions yet control excess gas flow.

Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device providing a low flame and low temperature. If the tank valve is turned open to allow gas flow while a burner valve is open, the surge of pressure will cause the device to activate. The device will remain closed until the pressure is equalized. This should occur within 5 seconds.

To ensure this does not cause difficulty in lighting the grill, follow these instructions:

1. Make sure all burner valves are “OFF”.
2. Open the tank valve and wait 5 seconds.

d. Temperature-Activated Shut-Off

The large plastic nut on the regulator assembly is designed in coordination with a check valve in the tank valve to shut off the flow of gas when exposed to temperatures between 240-300°F. In the event of a fire or hose break, one of the safeguards will function to control or stop the flow of gas from the propane tank. Never attempt to use damaged equipment.

IMPORTANT: Before the use of a fresh tank of gas, please check leakage around the connections, and make sure there is no leakage or vapor accumulation in the cabinet. Make sure all openings around side walls are not blocked.

IMPORTANT: Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust 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.

Gas Requirements

This grill is set and tested at the factory for use with LP gas only. However, it is natural gas convertible and can be used at the same rating. The rating plate is located on the inside panel of right door I.

LP Gas

If your grill is for LP gas, the regulator supplied is set for an 11-in. water column (WC) and is for use with LP gas only. The factory-supplied regulator and hose must be used with a 20-lb. LP gas tank.

Convert to Natural Gas

This grill is natural gas convertible. Please follow the section “CONVERTING TO NATURAL GAS” (see page 46) to convert your grill.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

After your grill is converted to natural gas, the working pressure for natural gas is 7 in. water column (WC). Gas pressure is affected by gas line size and the length of gas line run from house. Follow the recommendations in the chart below.

From House to Grill	
Distance	Tubing Size
Up to 25 ft.	3/8 in. DIA
26-50 ft.	1/2 in. DIA
51-100 ft.	2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.
More than 101 ft.	3/4 in. DIA

LP GAS System

Contact your gas supplier for a special regulator for bulk gas that fuels other appliances.

Gas Consumption

Total gas consumption of this grill with the burner(s) on "HIGH": Table 1 below.

Table 1

Burner Type	BTU/HR
Main Burners	12,000 x 5
Side Burner	15,000 x 1
Infrared Burner	12,500 x 1

Locating the Grill

This gas appliance is designed and certified for outdoor use only. Do not operate the grill inside a building, garage, recreation vehicle, screened porch or any enclosed area. Keep the grill away from windy areas, but keep the grill in a well-ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill.

WARNING: Do not place the grill under overhead, unprotected combustible surfaces.

Clearance to Combustible Construction

A minimum clearance of 48 in. from the sides of the grill, and a minimum clearance of 48 in. from the back of the grill to adjacent vertical combustible constructions must be maintained. However, the manufacturer strongly suggests a 6-ft. clearance from the grill to combustible constructions.

Clearance to Noncombustible Construction

A minimum clearance of 48 in. from the back of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is required to allow the grill hood to open completely. A minimum of 48 in. clearance to the sides of the grill above the cooking surface to noncombustible constructions is recommended. The grill can be installed directly next to noncombustible construction below the cooking surface.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Checking orifices' alignment with burners

Orifices may shift during assembly and movement; therefore, check the orifices' alignment with the burners according to the following illustrations before lighting.

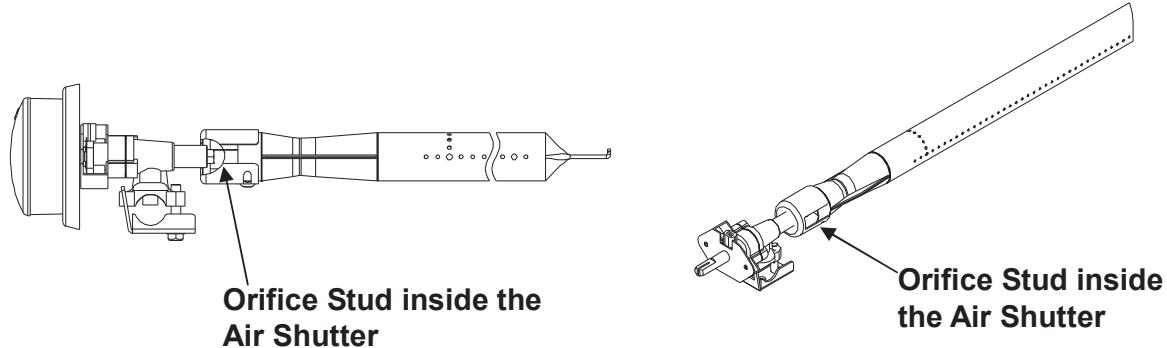


Fig. 34 Main Burner and Orifice Relationship

Infrared Burner Ignition Wire and Flame Sensor Replacement

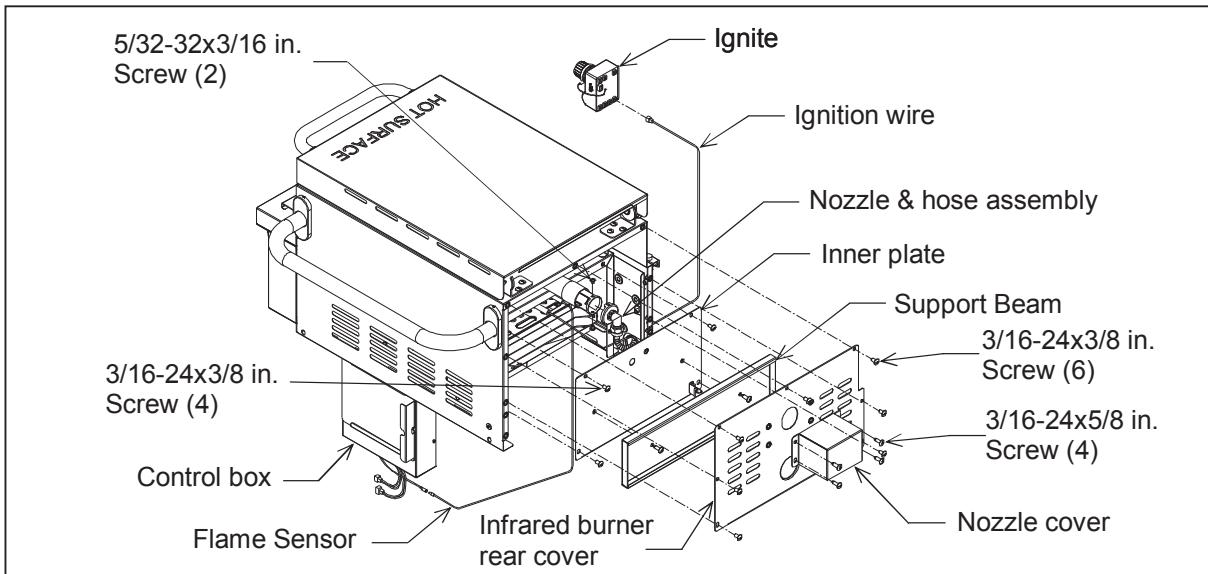


Fig. 35 Infrared Burner Ignition and Flame Sensor replacement

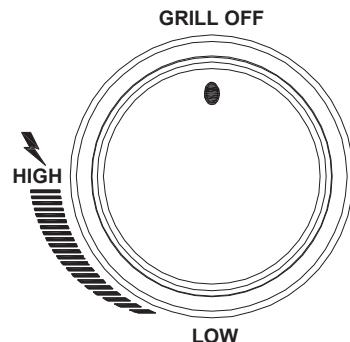
To replace the ignition wire or flame sensor, Fig. 35 shows the parts which have to be disassembled. Then the ignition wire and flame sensor will be exposed for replacement. It also shows the ignition wire goes through the hole on the right side panel I to the electrical ignite and the flame sensor wire goes to control box. The support beam can be thrown away after the replacement. It is mainly for the shipping, no effect on grilling.

OPERATING INSTRUCTIONS

Grill Lighting Instructions

To Light the Main Burners and the Side Burner

1. Read instructions before lighting your grill.
2. Open the grill hood during lighting.
3. Check the ignition pin position and distance between the pin and the burner. Refer to Fig. 30 on page 22.
4. Make sure the drip tray is installed.
5. Open the LPG tank or natural gas valve.
6. Push the control knob in and turn the knob to the left to "HIGH" position. Keep pressing the knob until the burner is lit.
7. If the burner does not ignite within 5 seconds, immediately turn the control knob back to the "OFF" position. Wait 5 minutes. Repeat step 6 up to 2 or 3 times.
8. If the burner still does not ignite, TURN OFF THE GAS. WAIT 5 MINUTES for excess gas to dissipate. Repeat steps 5 and 6 (if necessary).
9. If the burner still can't be lit, refer to the Troubleshooting section.



Replacing the Battery

1. Unscrew the electrical ignition button and remove the old battery.
2. Replace with a new AA battery.

Note: The negative (-) side of the battery goes in first. Please refer to the mark on the side of the cap.

WARNING:

Make sure the hood is completely open each time you attempt to light the grill. Failure to open the hood could lead to delayed ignition resulting in bodily harm.

CAUTION: It is important to inspect the full length of the gas line hose. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, the hose must be replaced prior to the appliance being used.

If required, check your parts list for the proper replacement hose assembly. It will be necessary to open the bottom door to fully inspect the hose.

Air Shutter Adjustment

1. Main burner

The main burner air shutters are adjusted at the factory for LP gas only. The settings are:

- (1) 1/4 in. open for LP gas.
- (2) 1/6 in. or smaller open for NG gas.

If you desire to fine tune your shutter adjustment (or if your flame is more yellow rather than blue), please follow this procedure.

WARNING: Do not touch burner after adjustments. The burner is hot.

- a. Loosen the air shutter. The shutter is located on the end of the gas burners underneath the control box. See Fig. 36.

OPERATING INSTRUCTIONS

- b. Loosen the air shutter screw.
- c. Light the burner to be adjusted.
- d. With a protected gloved hand, fine tune the air shutter until a stable, mostly blue flame is observed. Acceptable flames are shown in Fig. 37.
- e. Tighten the air shutter locking screw enough to hold the shutter in place.
- f. Repeat procedure on other burners.

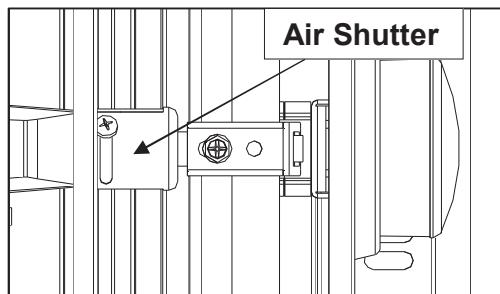


Fig. 36 Air Shutter

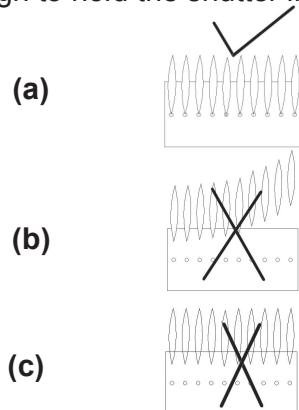


Fig. 37 Acceptable Flame only (a)

Match Lighting Instructions

IMPORTANT: The hood must be open when match lighting any burner.

1. Turn on gas supply.
 - a. If portable, at the LP cylinder valve.
 - b. If permanent gas supply, at the manual gas shutoff valve.
2. Open the right door I to access the match clip with chain.
3. Attach either the match or paper to the clip shown in Fig. 38, light the match and insert it close to the ports of the burner, push and turn the depressed knob to the left to "HIGH" position.

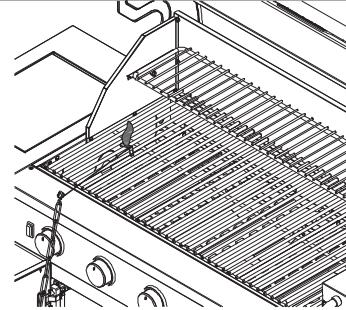
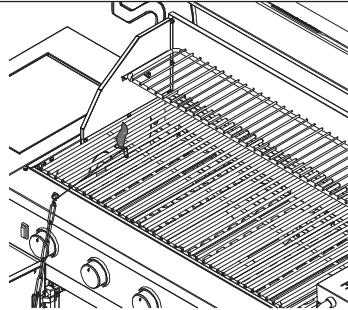
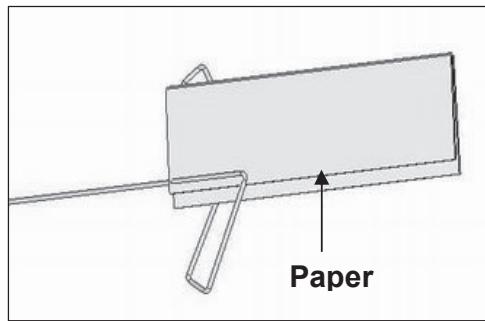
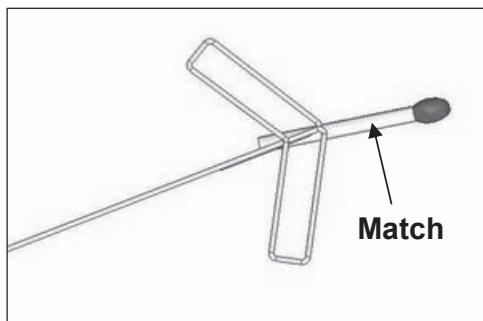


Fig. 38 Match/Paper Lighting Illustration

4. The center burner (if needed) can be lit from center grid by inserting the match clip into the front side of flame tamer. Light this burner before igniting both outside burners.

OPERATING INSTRUCTIONS

5. Depress burner valve for that burner and turn to high.
6. Observe that the burner has ignited. Remove the match and extinguish.
7. Repeat Steps 2 - 5 for the next burner.

Breaking in Your Grill

When firing your grill for the first time, it is advisable to run all the main burners and burner on "HIGH" for 15 minutes with the hood down/sear top tray closed and then turn the main burners off. This tempers the grill.

Preheating Grill

It is extremely important that your grill be up to temperature before you begin using it. After lighting, close the hood and preheat the grill on "HIGH" for 10 minutes. This preheating will ensure that the cooking grid and grate are hot enough for proper grilling. Please follow the "Infrared Burner Grilling Instructions" section on page 30 for details on infrared burner operation.

CAUTION: Do not cover the grids during the preheating period.

WARNING: Never leave a grill unattended to guard against possible grease fires getting out of control. Grease fires can be severe and cause grill damage, property damage and bodily harm.

Open or closed hood for grilling

Cooking with the lid open or closed is a matter of personal preference. Cooking with the lid closed is recommended if you enjoy cooking at maximum "searing" temperatures. This method will also produce more "flare up", speed the cooking procedure and will give you a more robust, smoky, outdoor flavor. If you prefer cooking slower with less flare up, we suggest the lid-open method.

We recommend always cooking with the lid CLOSED if you are in a windy area or colder climate. Your grill has been designed and constructed to give you maximum flexibility and cooking performance. Be creative. Try different cooking methods on your grill to determine which suits your needs best. There is no right or wrong way to cook, just different cooking styles. Get creative and enjoy!

Checking Gas Leaks

Before operating your grill, after refueling, check carefully to be certain that all connections are tight and there are no gas leaks.

1. Make 2 - 3 ounces of leak solution by mixing liquid dishwashing soap with water.
2. Make certain all control knobs are in the "OFF" position.
3. Brush small amounts of the leak solution on all the fittings and turn the gas on.
4. If bubbles appear, there is a leak. Proceed to step 5.
5. Turn the gas off and tighten all connections.
6. Go back to step 1 to retest the fittings.
7. If bubbles continue to appear, turn the gas off. Contact customer service.

WARNING: Never use a match or open flame for leak detection. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

IMPORTANT: When connecting or replacing any gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber's tape.

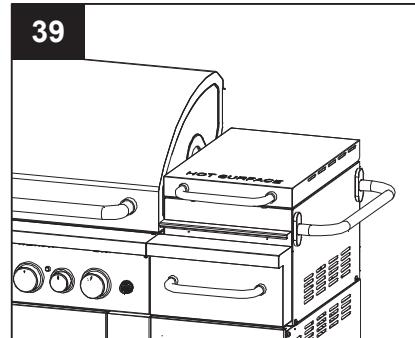
OPERATING INSTRUCTIONS

Infrared Burner Grilling Instructions

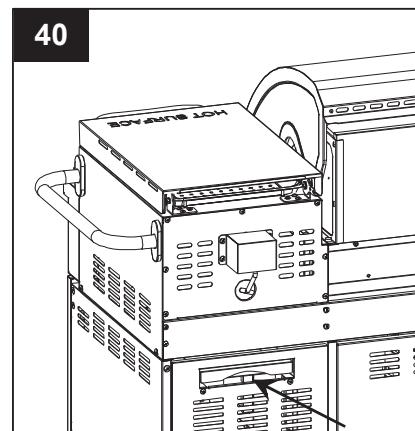
Grilling with a top fired infrared burner at high temperature seals more flavor and allows juices to surround the meat, cooking it in half the time.

WARNING: Your top-fired burner has been designed to operate using only the meats specified below. Do not attempt to cook fish, hamburger or fatty meats. Failure to follow this warning could lead to a fire hazard and bodily harm and will void your warranty.

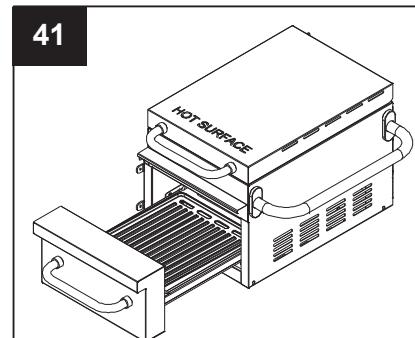
1. Professionally sears steaks and chops.
2. Pizza.
3. Vegetable and soft shell fish steamer.
4. Warmer meat storage.



Always check the grease drip tray making sure it is empty and in position.



Make certain that the griddle is positioned groove side up with grease hole always placed at the rear.

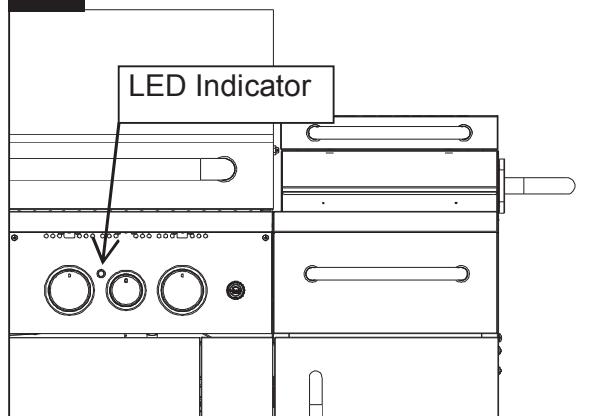


OPERATING INSTRUCTIONS

Preheat 15 minutes

The second knob is for the infrared burner control. Follow the lighting instructions on page 27 to light this feature. If the burner is lit, the green LED will come on. If not, you will hear a beep. Wait 5 seconds and try again. Preheat for 15 minutes.

42

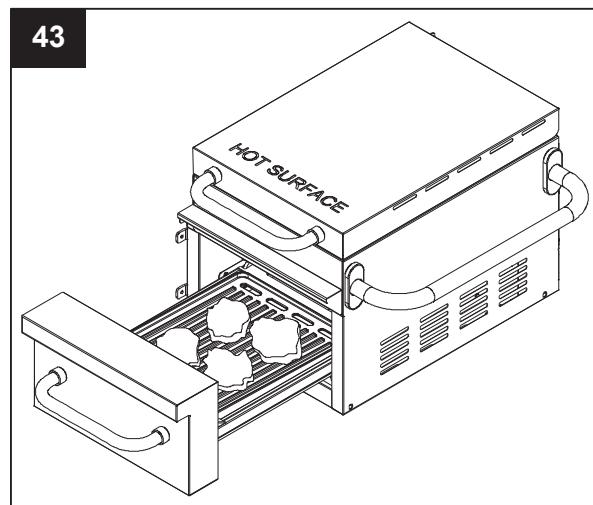


Suggested grill times each side depending on thickness.

Do not crowd your meats. Only cook 4 - 6 cuts at a time, depending on size.

Food Type	Grilling Time (Minutes)
Steak	3
Chops	4
Pizza	2, one side
Chicken	Use main grill
Fish	Use main grill

43



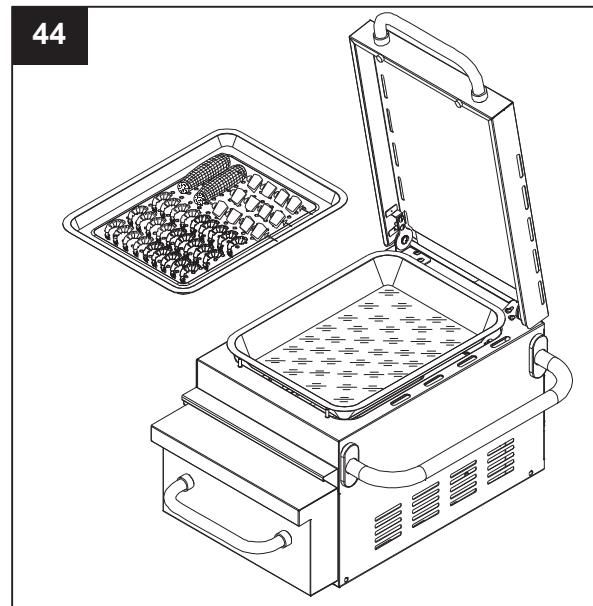
Vegetable and Soft Shell Fish Steamer

Before igniting, place 1-1/2 to 2 cups of water in the pan and cover it with the steamer screen. Soft shell fish includes:

- Shrimp
- Crab legs
- Soft shell clams

NOTE: Steam with lid closed.

44

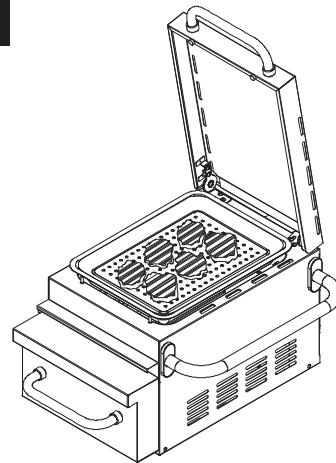


OPERATING INSTRUCTIONS

Warmer

This feature with water can hold grilled meats at desired wellness allowing everyone to enjoy their food together.

45

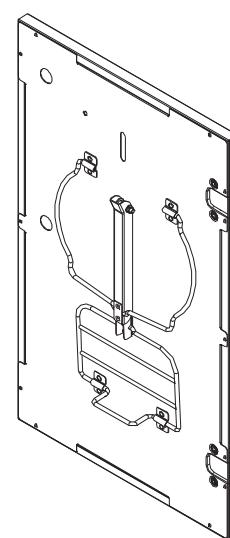


Trash Bag Holder Instruction

Trash bag holder is installed on the left door.

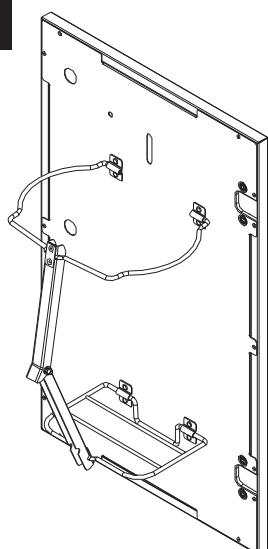
When not in use, fold down.

46



To unfold, lift the metal rings on top and bring the bottom down.
Place a paper or plastic bag for trash into the frame.

47



CARE AND MAINTENANCE

WARNING: Please remember this is an outdoor gas grill. Many areas of the grill generate extreme heat. We have taken every precaution to protect you from the contact areas. However, it is impossible to isolate all high-temperature areas. Therefore, use good judgment and a certain degree of caution when grilling on this product. We suggest a covered, protected hand during operation of grill. Do not move your grill when it is in operation or hot to the touch. Wait until your unit is turned off and properly cooled down before moving it. Failure to follow this warning could result in personal injury.

Post Heating

To keep the grates free of charred food remains, run the grill on "HIGH" for 15 minutes after cooking is complete and food has been removed.

CAUTION: Do not cover the grill during the post heating period.

After post heating your grill, turn the control knobs to the "OFF" position.

Propane Tank Shut-Off

After the burner box cools down, the propane tank valve should also be closed. If you do not want to wait for the burner box to cool, use a covered hand to turn off the propane tank valve.

WARNING: Do not attempt to turn off the LP tank valve without first covering your hand with a protective mitt or allowing the grill to cool down. Failure to follow this warning could result in a severe burn.

LP Gas Safety Requirement

For LP gas grills, the LP gas supply tank to be used must be: Constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Tanks of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339 Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, as applicable; and Provided with a listed Overfill Prevention Device (OPD).

The tank should be 12 in. in diameter and 18-1/2 in. tall and be equipped with a Type-I fitting.

The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.

The tank used must include a collar to protect the cylinder valve.

Do not operate the gas grill indoors or in any enclosed area. If the gas grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank. If the grill is to be stored indoors, disconnect the gas supply tank and store the tank in an upright position in a cool, well-ventilated outdoor location away from your grill or any other heat source.

When checking for gas leaks, do not use an open flame. Use a soapy water solution and apply it to the pipe joints and fittings with a brush and check for bubbles. Check flexible hoses for cuts and wear that may affect the safe operation of the grill. Only the factory supplied hose and regulator must be used. Use only replacement regulator and hose assemblies specified by manufacturer.

CARE AND MAINTENANCE

LP tank should be securely locked by the patented safety tank ring at all times. An unlocked tank may fall or tilt which can cause injury or property damage. It is recommended to lock the tank at all times.

Refer to Fig. 31 and Fig. 32. After positioning the tank in the opening, lower the safety tank ring to lock the tank. Use only 20 lb. gas tank (see LP Gas Safety Requirements for Additional Information).

Handling the Liquid Propane Tank Safely

Remember to handle your portable liquid propane tank carefully when you take it to your dealer for a refill. Avoid dropping it or bumping it against sharp objects. Liquid propane tanks are sturdily constructed, but a series of hard jolts could damage the container.

When transporting the tank to your local propane gas dealer, make sure the valve is closed tightly and the protective cover is in place. Position the tank securely in an upright position so it will not roll around your vehicle.

If you plan to make stops for shopping or errands, have your liquid propane tank filled at the last stop before going home. Again, make certain the refilled tank is secure and in an upright position. When you return home, remove the refilled tank from your vehicle. Never leave a portable liquid propane tank inside a vehicle that may become overheated by the sun.

Your local liquid propane gas dealer will gladly offer you additional safety tips.

Storing the Liquid Propane Tank Safely

Do not store portable liquid propane tanks (whether full or empty) inside your home, the living area of an R.V., a garage, basement or workshop. It is unlikely that liquid propane will leak from the tanks. If it should leak, the fuel could be exposed to sparks from automobiles, power tools or other appliances. When storing or transporting your LP tank, it must remain in an upright position. Never lay your LP tank down on its side whether it is full or empty. Never store a spare tank under or near your grill.

CAUTION: Never transport or move your grill or grill tank without first closing the manual valve on your liquid propane gas tank.

The best place to store a liquid propane tank is in a shady or protected spot outdoors, behind your home or garage, or on a screened porch but where it is out of reach of children. Liquid propane will not evaporate. It is in a strong, closed container. It will not lose any of its clean-burning heat content, even if left outside year-round.

WARNING: When not connected to your grill, the LP gas tank must be stored in an upright position in a cool, shady, well-ventilated, outdoor location away from your grill or any other heat source. Failure to follow this warning could lead to tank valve damage, fire hazard and personal injury.

CARE AND MAINTENANCE

Refilling a Propane Tank

It is extremely important that your LP tank be filled properly when you take it to be refilled. Be sure to use a reputable LP dealer and observe how the tank is filled and at what capacity. An overfilled LP tank can be dangerous.

The proper way to fill a tank is by weight. The empty tank should be placed on a scale. The scale weights should be readjusted to a weight that would allow up to 80% of the total weight. The filling operation must end once the tank is filled to 80% of its total capacity. If the tank is not completely empty, the scale readjustment must be changed to consider the propane (LP) already in the tank.

WARNING: An LP (propane) tank is overfilled if it contains more than 80% of its total capacity of propane (LP).

An incorrectly filled or an overfilled LP (propane) tank can be dangerous. If a tank is overfilled and the weather causes the warming of the LP tank, (a hot day, tank left in sun or stored indoors) internal pressure is created due to expansion of the propane which in turn may cause the LP gas to be released through the pressure relief valve on the tank. The pressure relief valve is a safety device required on 20 lb. propane tanks by the Department of Transportation to prevent a catastrophic tank failure due to excessive pressure. LP gas released from the tank is flammable and can be explosive.

IMPORTANT: When connecting or replacing gas pipe or fittings, all joints must be sealed with approved leak-proof sealing compound or plumber's tape. After making connections, check all joints for leaks using a soapy water solution and a brush.

WARNING: Never use an open flame to test for gas leaks. Use of an open flame could result in a fire, explosion and bodily harm.

Stainless Steel

This grill has some stainless steel parts. Stainless steel is non-rusting in certain conditions; therefore, a cover and stainless steel cleaner should be used when the grill is not in use.

Wipe with a stainless steel cleaner on all non-cooking surfaces once a month.

Never clean the stainless steel when it is hot.

After initial grilling, certain areas of the grill (i.e., the vents, hood and burner box) may discolor. This is a normal discoloration caused by the intense heat from the burners.

Specks of grease can gather on the surface of the stainless steel and get baked on. These can usually be removed with warm soapy water or a stainless steel cleaner. As a last resort a mild abrasive pad could be used with a stainless cleaner. Use light pressure on the pad and always scrub in the direction of the grain. There are many outstanding products that will help clean and protect on all non-cooking surfaces.

Do not use steel wool to clean the grill.

CARE AND MAINTENANCE

Do not use abrasive cleaners on the polished surface. Use caution when cleaning. Metal polish or a mild chrome cleaner can be used to bring back luster and highlights. Rust remover can be used to remove rust stains that occur from outside sources. Follow the rust removal instructions carefully.

To touch up minor scratches in the stainless steel, sand the affected surface lightly with 160 dry grit emery sand paper in the direction of the grain.

Burners

Burners are made of stainless steel and can be soaked in water and cleaned with a brass wire brush or a stiff bristle brush. Check every port hole for clogs. Use a wire pin (smaller than the port) to clean clogged ports. Do not enlarge any ports. Make sure the burners are dry before installing them back on the grill. See Fig. 48.

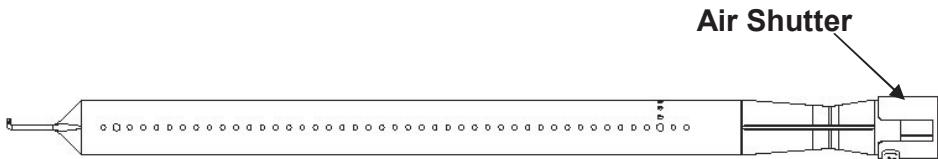


Fig. 48

Spiders and insects can nest inside the burners of this or any other grill and cause the gas to flow from the front of the burner. This could cause a fire to occur behind the valve panel, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate. Inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

1. The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
2. The grill does not reach temperature.
3. The grill heats unevenly.
4. The burners make popping noises.

Drip Tray

The drip tray collects excessive grease runoff and fallen food particles.

Allow the tray and its contents to cool before cleaning. Take the tray out and wipe it clean.

Make sure the tray is installed before using the grill.

It is highly recommended that you check the tray regularly to avoid any possibility of a grease fire, however, most of the drippings will vaporize back into the cooked item giving you an outdoor grilled flavor.

Helpful Care and Maintenance Hints

Before grilling, pre-heat main burner/sear burner for 15 minutes on "HIGH" with hood down, pre-heat infrared burner for 5 minutes with tray closed. To avoid uncontrolled flare-ups or grease fires, grill meats with hood open and cook the suggested meats only in the infrared burner. Close hood if meats are thick or weather is cold, or if you are using indirect cooking.

CARE AND MAINTENANCE

Always protect your hand with a pot mitten or cooking glove when coming into contact with a hot surface.

Hood up when grilling meats, especially chicken. Hood down when indirect or rotisserie cooking.

NEVER leave your grill unattended while cooking.

After use, close hood, turn burners to "HIGH" for 15 min. for self-cleaning, grease burn off.

Care and Maintenance Time Table Chart

Grill Item	Frequency Based on Normal Use	Cleaning Method
Painted surface	Twice yearly	Car wax
Stainless surface	Twice yearly	Stainless cleaner
All grates	After each use	Burn off and wipe
Stainless grates	15 days	Wire brush/ Dishwasher safe
Porcelain grates	15 days	Scrub pad soapy water/ Dishwasher safe
Burner heat tents	30 days	Wire brush
Burners	90 days	Wire brush
Burner box interior	120 days	Interior grill cleaning products

Gauging amount of LPG fuel

To gauge the amount of propane fuel in your gas tank the grill must be in operation. Place your hand at the top of the tank and slowly move down the side until the tank feels cool to the touch. This will indicate the approximate amount of propane gas in your tank; if 3/4 empty, refill.

Do not use charcoal briquettes or any flammable material with your grill. Use of such material will void your warranty and may lead to a fire, explosion and/or bodily harm.

TROUBLESHOOTING

Many solutions given here can make your grilling experience safer and more enjoyable. You can also call customer service at **1-800-963-0211**, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Grill, side burner or sear top burner will not light	<ol style="list-style-type: none"> 1. The ignition wire came off the electrical igniter. 2. The distance between the ignition pin and the burner is greater than 5/32 in. (sear burner and sear top burner). 3. The ignition wire is broken. 4. The battery has died. 5. The battery is in the wrong polarity. 6. The electrode tip does not produce sparks at the burner port. 7. No gas supplied. 8. Air shutter opening is too big. 9. Switch on the infrared burner valve is broken. 10. The igniter is broken. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconnect the ignition wire to the electrical igniter. 2. Loosen the ignition pin and adjust the distance, then fasten it again. 3. Call customer service for a replacement ignition wire. 4. Install a new AA battery. 5. Change the battery polarity. 6. Reinstall the electrode. 7. Turn on the regulator valve. 8. Loosen the air shutter and adjust the opening to a smaller size. 9. Replace the manifold. 10. Replace the igniter.
Burner flame is yellow and gas odor can be smelled	<ol style="list-style-type: none"> 1. The air shutter opening is not properly set. 2. Spiders or insects block the air shutter. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Loosen the air shutter and adjust the opening to have blue flames. 1/4 in. opening for LPG. 1/6 in. or less opening for NG. 2. Clean blockages. 3. Check for the source of gas leaks.
Excessive flare-up	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grilling fatty meats. 2. Knobs on "HIGH". 3. Spray water on gas flames. 4. Hood closed when grilling. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hood up when grilling. 2. Grill fatty meats when the grids are cold while the knobs are on the "LOW" setting. Move the meats to the warming rack if flare up continues until flame settles down. Never spray water on gas flames.
Burner blows out	<ol style="list-style-type: none"> 1. LP tank is empty. 2. Burner is not aligned with the control valve. 3. Gas supply is not sufficient. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Refill the LP tank. 2. Install the burner correctly. 3. Check the gas supply hose and make sure there are no leaks and no knots.

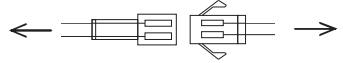
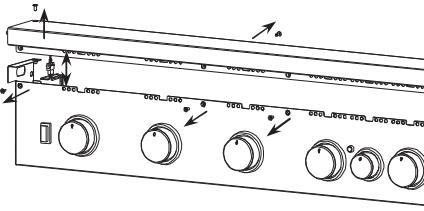
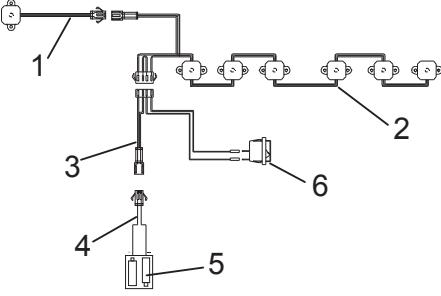
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Corrective Action										
Low heat with the knob in "HIGH" position	<p>1. Low heat is found in natural gas models.</p> <p>2. Ports are blocked.</p> <p>3. LP tank has run out.</p>	<p>1. This model is set for 7 in. natural gas usage. Please check your natural gas supply system to have correct gas pressure. Regulator is not needed for NG model.</p> <p>Check the orifice if you installed NG nozzles. Conversion kit provides the following nozzles:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Burner</th><th>Orifice Size</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Main Burner</td><td>Ø 1.37 mm</td></tr> <tr> <td>Infrared Burner</td><td>Ø 1.38 mm</td></tr> <tr> <td>Side Burner</td><td>Ø 1.55 mm</td></tr> </tbody> </table> <p>2. Clear ports of any obstructions.</p> <p>3. Refill the LP tank.</p>	Burner	Orifice Size	Main Burner	Ø 1.37 mm	Infrared Burner	Ø 1.38 mm	Side Burner	Ø 1.55 mm		
Burner	Orifice Size											
Main Burner	Ø 1.37 mm											
Infrared Burner	Ø 1.38 mm											
Side Burner	Ø 1.55 mm											
Low heat, LP gas	The propane regulator assembly incorporates an excess flow device designed to supply the grill with sufficient gas flow. Rapid changes in pressure can trigger the excess flow device, providing a low flame and low temperature.	<p>Please follow these instructions:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure all burners are "OFF". 2. Open the tank valve and wait 5 minutes. 3. Light the burners one at a time following the lighting instructions listed on the door liner and Page 27. 										
Low heat, natural gas	Gas pressure is significantly affected by gas line and length of gas line from house gas line.	<p>Check your gas line and make corrections by following the chart below.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">From House to Grill</th> </tr> <tr> <th>Distance</th><th>Tubing Size</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Up to 25 ft.</td><td>3/8 in. diameter</td></tr> <tr> <td>26 ft.-50 ft.</td><td>1/2 in. diameter</td></tr> <tr> <td>51 ft.-100 ft.</td><td>2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.</td></tr> </tbody> </table>	From House to Grill		Distance	Tubing Size	Up to 25 ft.	3/8 in. diameter	26 ft.-50 ft.	1/2 in. diameter	51 ft.-100 ft.	2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.
From House to Grill												
Distance	Tubing Size											
Up to 25 ft.	3/8 in. diameter											
26 ft.-50 ft.	1/2 in. diameter											
51 ft.-100 ft.	2/3 in. of run 3/4 in. 1/3 in. of run 1/2 in.											

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Corrective Action
Beeping	1. No gas. 2. Connection is loose. (Refer to Fig. 21, #5). 3. Flame sensor wire is broken. 4. Flame sensor pin is too far from ceramic surface. 5. Burner is extinguished.	1. Check gas. 2. Reconnect the couple tightly. 3. Replace the flame sensor wire. (Refer to Fig. 21, #7). 4. Reinstall the flame sensor pin. The pin should have a maximum 5/16 in. distance to the burner. 5. Turn off the control knob. Wait 5 minutes for excess gas to dissipate. Light the burner again.
LED Indicator off	1. No gas. 2. LED is broken. 3. Connection is loose. (Refer to Fig. 21, #2, #3, #4 and #7). 4. Flame sensor wire is broken. 5. Flame sensor pin is too far from ceramic surface. 6. Burner is extinguished. 7. Switch on the valve is broken. 8. Control box is dead.	1. Check gas. 2. Replace the LED. 3. Reconnect the couple tightly. 4. Replace the flame sensor wire. 5. Reinstall the flame sensor pin. The pin should have a maximum 5/16 in. distance to the burner. 6. Turn off the control knob. Wait 5 minutes for excess gas to dissipate. Light the burner again. 7. Replace the manifold or the valve. 8. Replace the control box.
Hood lamp will not illuminate	1. No power supply. 2. Defective halogen bulb. 3. Internal wiring issue.	1. Check power supply and make sure transformer is properly plugged in. 2. Replace the bulb. 3. Check the wiring connections under the fire box. All wire connections must be tight. If any wires are damaged they should be replaced.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Corrective Action																					
LED control panel lights will not illuminate	1. No power. 2. Defective LEDs. 3. Loose connection. 4. Defective switch.	1. Install 2 AA batteries in the battery box. 2. Replace the LED lights. See below demonstration 2.1 - 2.7. 3. Check the connection between the battery box and the LED light. (Refer to 2.1 below). 4. Replace the switch. Refer to 2.1 - 2.7 to remove the LED installation panel and replace the switch.																					
2.1 Open the left door and locate the LED power line and separate the power line from the coupling; please refer to page 22 at "Step 29: Connect the LED knob lights to the power supply."																							
2.2 Take the six 5/32 – 32 x 3/8 in. and one 5/32 – 32 x 3/4 in. countersunk head screws off.																							
2.3 Rotate the LED installation panel outside so that the LED is exposed for replacement. The LED knob lights are composed by six parts as listed in the table. All parts are connected with quick connects. Located the defective part and take it off. LED holders are fastened to the panel with ST3.5X9.5 screws. 2.4 Install the new parts. 2.5 Plug in all the connects following the diagram. 2.6 Install the upper part of control panel with the seven countersunk head screws. 2.7 Connect the LED knob lights to power supply per 2.1 and Step 29, page 22.																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th><th>Name</th><th>P/N</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Side Burner LED</td><td>3618ST-A013</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Control Panel LED</td><td>3618ST-A011</td></tr> <tr> <td>3</td><td>LED Connect</td><td>3618ST-A012</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Battery Box</td><td>6318B-8400</td></tr> <tr> <td>5</td><td>AA battery</td><td></td></tr> <tr> <td>6</td><td>Switch</td><td>E3520-00-8015</td></tr> </tbody> </table>	No.	Name	P/N	1	Side Burner LED	3618ST-A013	2	Control Panel LED	3618ST-A011	3	LED Connect	3618ST-A012	4	Battery Box	6318B-8400	5	AA battery		6	Switch	E3520-00-8015
No.	Name	P/N																					
1	Side Burner LED	3618ST-A013																					
2	Control Panel LED	3618ST-A011																					
3	LED Connect	3618ST-A012																					
4	Battery Box	6318B-8400																					
5	AA battery																						
6	Switch	E3520-00-8015																					

WARRANTY

Proof of purchase is required to access this warranty program, which is in effect from the date of purchase. Customers will be subject to parts, shipping, and handling fees if unable to provide proof of the purchase or after the warranty has expired.

If you have any questions or problems, you can call our customer service department at **1-800-963-0211**, 8 a.m. - 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.

Limited Warranty

5-Year Warranty on stainless steel burners.

1-Year Warranty on all parts affecting the operation of the gas grill due to damage.

Warranty Provisions:

This warranty is non-transferable and does not cover failures due to misuse or improper installation or maintenance.

This warranty is for replacement of defective parts only. We are not responsible for incidental or consequential damages or labor costs.

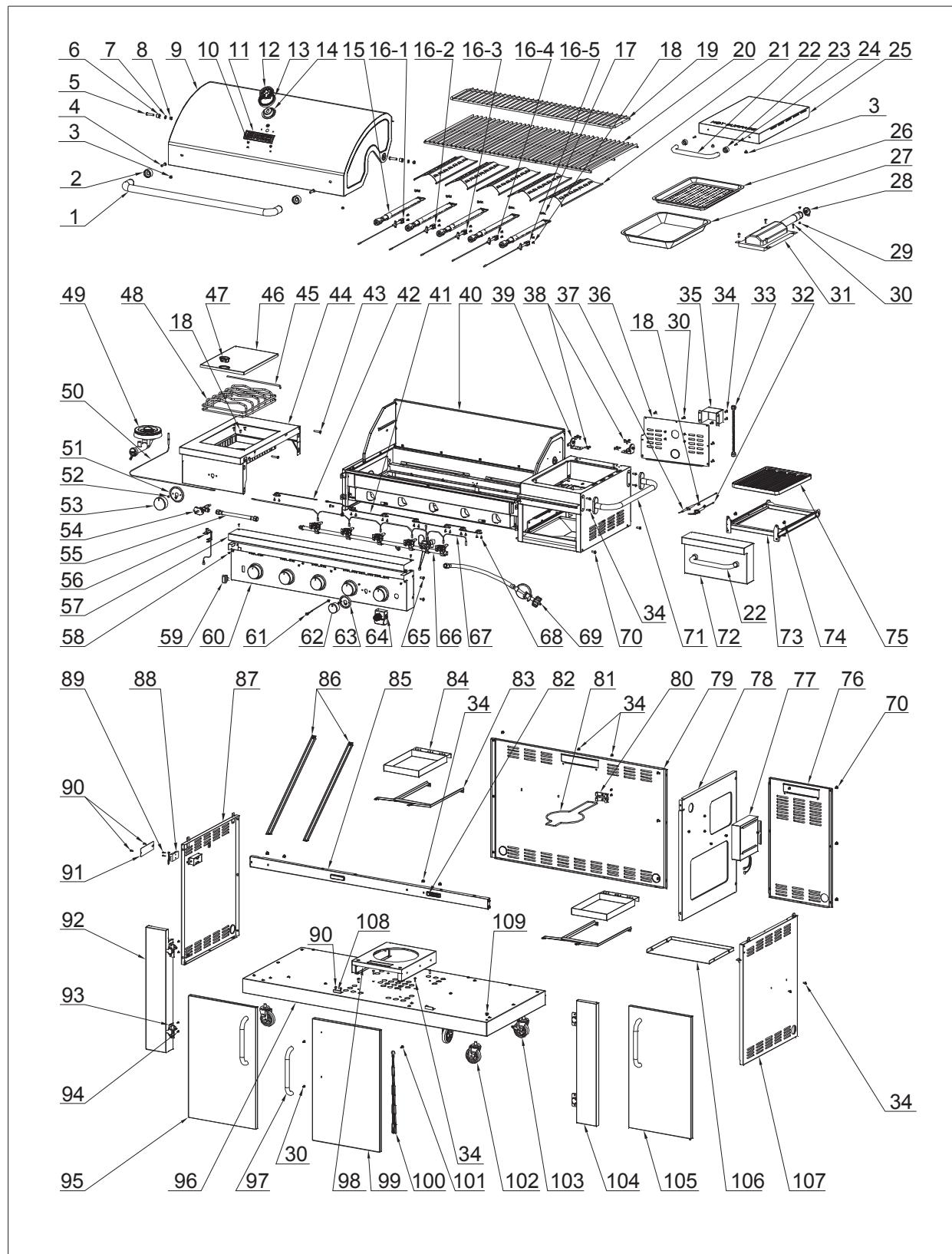
This warranty does not cover corrosion or discoloration after the grill is used, or due to lack of maintenance, hostile environment, accidents, alterations, abuse or neglect.

This warranty does not cover damage caused by heat, abrasive and chemical cleaners, or any damage to other components used in the installation or operation of the gas grill.

Some states do not allow the limitation or exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

EXPLODED VIEW

For replacement parts, call our customer service department at **1-800-963-0211**, 8 a.m. – 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. - 5 p.m., EST, Friday.



REPLACEMENT PARTS LIST

Part	Description	Part #	Part	Description	Part #
1	Hood Handle	3618ST-6300	30	Screw	3/16-24 x 3/8 in.
2	Hood Handle Base	3618ST-6400	31	Infrared Burner	6318B-8706-1
3	Rubber Plug	3219B-8083	32	Ignition Pin (Infrared Burner)	3618ST-8709
4	Screw	1/4 -20 x 3/4 in.	33	Infrared Burner Gas Hose	6318B-8307
5	Screw	5/16-18 x 1-3/8 in.	34	Screw	3/16-24 x 5/8 in.
6	Bushing	3618ST-0001	35	Air Shutter Cover	6318B-7001
7	Spring Washer	3618ST-0003	36	Infrared Burner Rear Panel	3618ST-7400
8	Nut	5/16-18	37	Flame Sensor	6318B-8707
9	Hood	3618ST-6100	38	SS Screw	3/16-24 x 5/8 in.
10	Nut	M5	39	Hinge	6318B-7600
11	Badge	2518-3-8001	40	Burner Box	3618ST-2000
12	2.5 in. Temperature Gauge	2518-3-8012	41	Control Panel LED	3618ST-A011
13	Bezel	2518-3-6005	42	Side Burner LED	3618ST-A013
14	Washer, Temperature Gauge	2518-3-6002	43	Screw	1/4-20 x 1-1/4 in.
15	Main Burner	3618ST-2004	44	Side Cooker Shelf	3618ST-5100
16-1	Ignition Pin (Main Burner)	3618ST-A400-9	45	Shaft, Cover	2518SL-5003-N
16-2	Ignition Pin (Main Burner)	3618ST-A400-7	46	Cover, Side Burner	3618ST-5001
16-3	Ignition Pin (Main Burner)	3618ST-A400-5	47	Handle, Cover	3218LT-00-2804
16-4	Ignition Pin (Main Burner)	3618ST-A400-3	48	Grate, Side Burner	3618ST-5002
16-5	Ignition Pin (Main Burner)	3618ST-A400-1	49	Side Burner	3618ST-A500
17	R-Pin	R-Ping	50	Ignition Wire	3618ST-A200-2
18	Screw	5/32-32 x 3/8 in.	51	Bezel	SH3118B-3004
19	Warming Rack	3618ST-2002	52	Screw	M4 x 8
20	Cooking Grid	3618ST-2001	53	Knob	E3518-00-3003
21	Flavor Step	6318B-38-2003	54	Side Burner Valve	3618ST-CF001-B2
22	Lid Handle	6318B-7120B-10	55	Side Burner Hose	SH3118B-3005
23	Lid Handle Base	6318B-7120B-20	56	Connect Wire, LED	3618ST-A012
24	Screw	5/32-32 x 1 in.	57	Upper Part of Control Panel	3618ST-3301
25	Lid	6318B-7120A	58	SS Screw, Countersink	5/32-32 x 3/8 in.
26	Screen Pan	6318B-8704	59	Switch, LED	E3520-00-8015
27	Pan	6318B-8703	60	Lower Part, Control Panel	3618ST-3102
28	Nozzle Assembly	6318B-8706-2	61	LED Indicator	6318B-8710
29	Screw	5/32-32 x 3/16 in.	62	Bezel, Small	6318B-3002

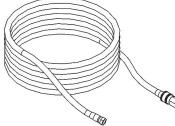
REPLACEMENT PARTS LIST

Part	Description	Part#	Part	Description	Part#
63	Knob, Small	L3218-00-3001	88	3V Battery Box	6318B-8708
64	Electrical Igniter	DHLG-7A	89	Screw, Countersink	M3 x 10
65	Screw	1/4-20 x 3/8 in.	90	Screw	8-32 3/8 in.
66	Manifold	3618ST-3200	91	Battery Cover	3618ST-1503
67	Continuous Ignition Wire	3618ST-A900	92	Left Skirt	3618ST-1901
68	SS Screw	ST3.5x9.5	93	Door Hinge	P3018-00-8009
69	Regulator	3618ST-A003	94	Screw, Countersink	5/32-32 x 3/8 in.
70	Screw	1/4-20 x 1/2 in.	95	Left Door	3618ST-1B00
71	Handle	3618ST-7110	96	Base Panel	3618ST-1110
72	Tray Front	3618ST-7310	97	Door Handle	L3018S-00-1410
73	Tray	6318B-7330	98	Tank Tray	3618ST-1120
74	SS Screw	1/4-20 x 3/8 in.	99	Right Door I	3618ST-1C00
75	Grate	6318B-7303	100	Match Holder	3618ST-1C10
76	Right Rear Panel	3618ST-1003	101	Screw	5/32-32 x 5/8 in.
77	Control Box	3618ST-1720	102	Caster	3618ST-A700
78	Right Side Panel I	3618ST-1711	103	Locking Caster	3618ST-A800
79	Rear Panel	3618ST-1201	104	Right Skirt	3618ST-1A01
80	Tank Ring Bracket	2518SL-1203	105	Right Door II	3618ST-1D00
81	Safety Tank Ring	SH3118-1202	106	Shelf	3618ST-1002
82	Magnet	SH3118B-1808	107	Right Side Panel II	3618ST-1600
83	Drip Tray Runner	3618ST-1E00	108	Door Stopper	L3218-00-1112
84	Drip Tray	3618ST-1001	109	Bearing, Door Hinge	2518SL-1104
85	Beam	3618ST-1400	CK-2	Infrared Burner orifice $\phi 1.38$	6318B-8705-1
86	Tank Stopper	3618ST-1F00	CK-3	Side burner orifice $\phi 1.55$	3618ST-S-NG
87	Left Side Panel	3618ST-1500			

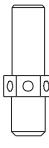
CONVERTING TO NATURAL GAS

The grill does not pack with a complete natural gas conversion kit. Please purchase natural gas conversion kit Item #0050772 for the conversion. Check the package contents with the chart below before using the conversion kit. Follow the instructions on the following pages to convert your grill to natural gas. If you have any questions please call our customer service department at **1-800-963-0211**, 8 a.m. – 6 p.m., EST, Monday - Thursday, 8 a.m. – 5 p.m., EST, Friday. Please discard the conversion kit if you decide to use liquid propane gas.

Package Contents in #0050772

Part	Description	Illustration	Qty.
A	10 ft. Natural Gas Hose		1
B	Nozzle Removal Tool		1
C	Flathead Screwdriver		1

Orifice Size

Model	Main burner Φ1.37	Side burner Φ1.55	Infrared burner Φ1.38
3618ST			
Qty.	5	1	1
Notes	Must purchase Item #0050772	Comes with grill	

CONVERTING TO NATURAL GAS

Before the conversion, make sure all control knobs are in the OFF position, LP tank valve is closed, and tank is disconnected from regulator and removed from grill.

1. Main Burner Conversion

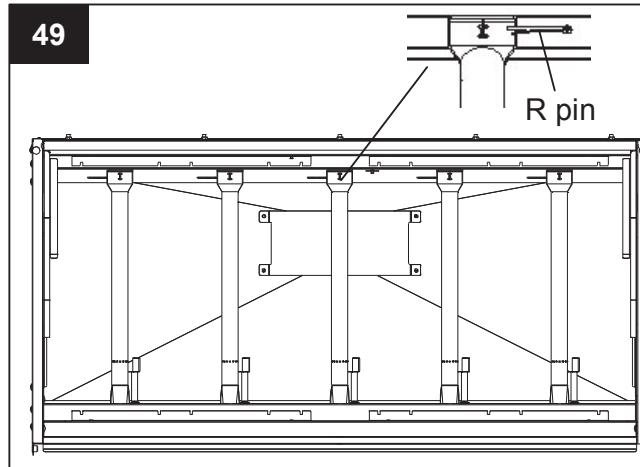
a. Open lid and remove the warming rack, grids and flame steps. Then pull off the R-pins and take the main burners out. Adjust main burners' air shutters by loosening the air shutter screws.

The settings are:

1/4 in. open for LP gas.

1/16 in. - 1/8 in. open for NG gas.

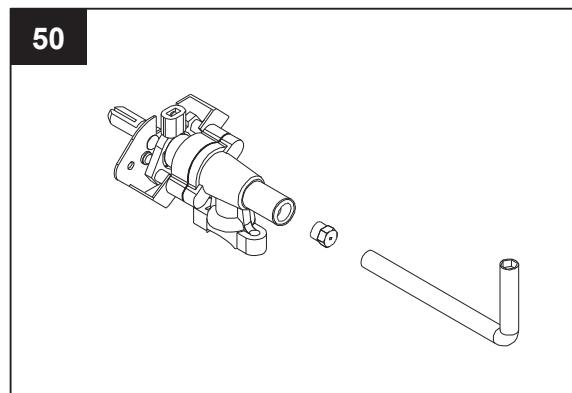
You need to adjust the openings before you put the burners back into the burner box.



b. Change to NG nozzle

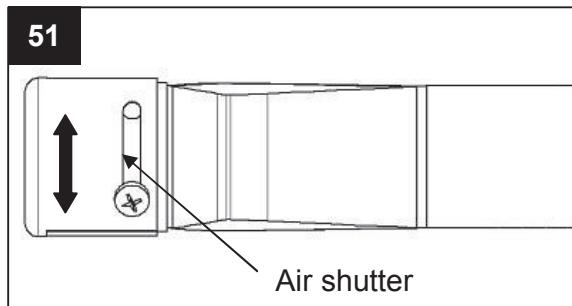
Remove the LP nozzles first with the nozzle removal tool (B), install the NG nozzle sized 1.37.

Note: These nozzles come with #0050772.



c. Adjust the main burner air shutter to have a 1/16 in. -1/8 in. opening. Install the main burner back to the fire box and secure to the bracket with the R pins.

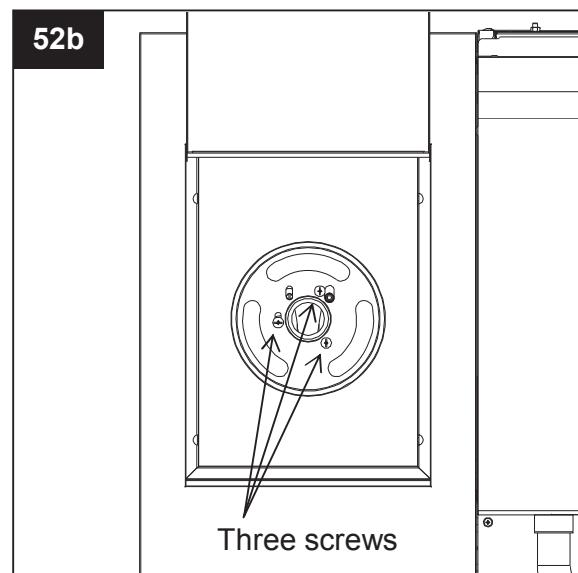
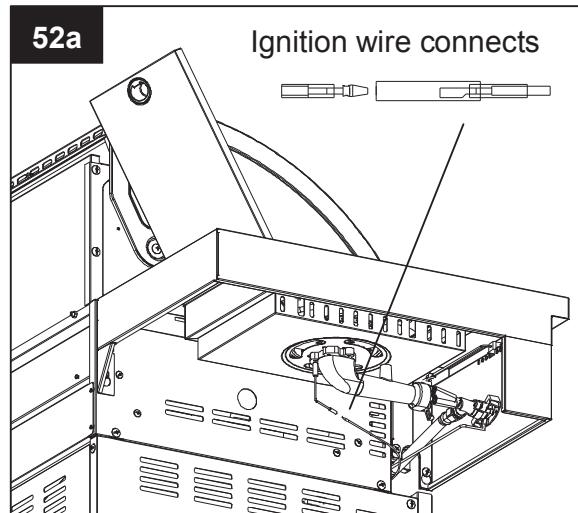
Make sure the nozzles are aligned with the burners and the ignition pins are installed in their original positions. Check the sparks before operating your grill.



CONVERTING TO NATURAL GAS

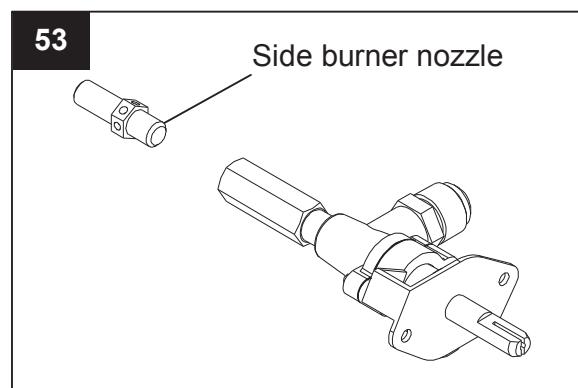
2. Side burner conversion

- a. Take the side burner grate and burner heads off. Separate the side burner ignition wire at the connect (Fig. 52a) and then disassemble the side burner body by removing the three screws as shown in Fig. 52b.



- b. Use two wrenches to remove the side burner nozzle from the side burner valve. Then install the NG nozzle to the valve. This nozzle is included with the grill. The size is 1.55.

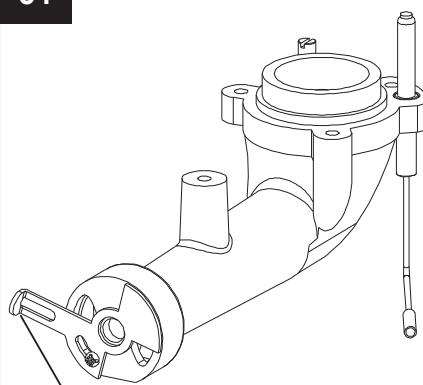
Note: Failure to use two wrenches to loosen or install the nozzle may damage the valve. The valve stem need to be protected.



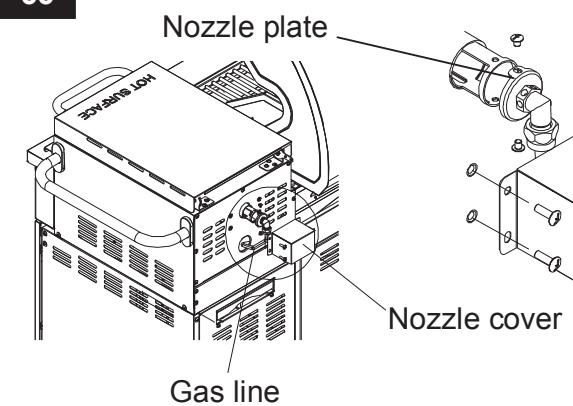
CONVERTING TO NATURAL GAS

c. Adjust the air shutter 1/4 of the way open. Then install the side burner body back with the three loosened screws. Connect the ignition wire and put the burner heads on. Fine tune the air shutter after lighting the side burner to get a better flame.

54

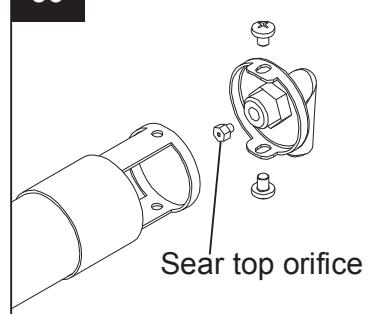


55



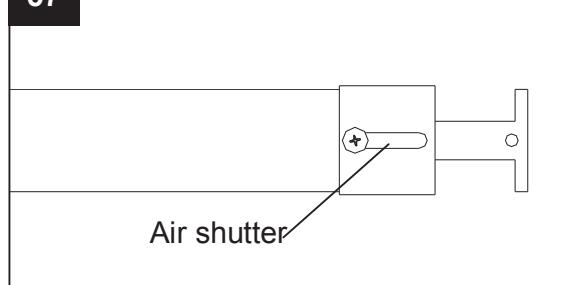
b. Remove the LP orifice with the nozzle removal tool (B), then install the NG orifice. This nozzle is included with the grill and sized 1.38.

56



c. Adjust the infrared burner air shutter to have a 3/4 in. opening. Then install the nozzle plate and air shutter cover back.

57



CONVERTING TO NATURAL GAS

4. Valve Setting

Take the knobs off (except the infrared burner knob) and insert the slotted screwdriver into the hole the arrow pointed as shown in Fig. 58. Turn the screwdriver counterclockwise by 6 full turns at least so that the insert inside the valve turns the same turns which convert to natural gas version.

Warning: Failure to turn it to the correct position will result in the low heat setting working improperly.

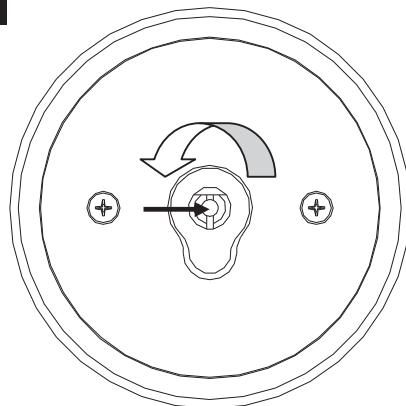
5. Change to 10 ft. NG hose

Take the regulator off from the manifold and replace it with 10 ft. Please make sure the hose is securely fastened.

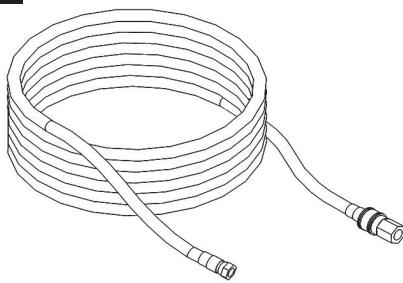
6. Reassemble remaining parts

After all of the conversions, put flame tamers back in the burner box, followed by the grids, warming racks, side burner and side burner grates.

58



59



7. Checking for gas leaks. Use a soapy water solution and apply it to the pipe joints and fittings with a brush and check for bubbles.

8. The conversion is now complete.

CAUTION:

If low flames or burner problems are observed after converting from LPG to NG, the natural gas lines may not be large enough. Refer to the "From House to Grill" chart on page 25 for natural gas supply line specifications. Please contact a plumber to assure proper pressure at 7 in. water column.

Do not return your grill to the store.



Master Forge & M Design® es una marca registrada de LF, LLC. Todos los derechos reservados.



ADVERTENCIA

La instalación, el ajuste, la alteración, la reparación o el mantenimiento inadecuado pueden ocasionar lesiones o daños a la propiedad. Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de instalar o reparar este equipo.



ADVERTENCIA

1. No almacene ni utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste u otro electrodoméstico.
2. No deben almacenarse cerca de éste u otro electrodoméstico tanques de PL que no estén conectados y en uso.



PELIGRO

Si percibe olor a gas:

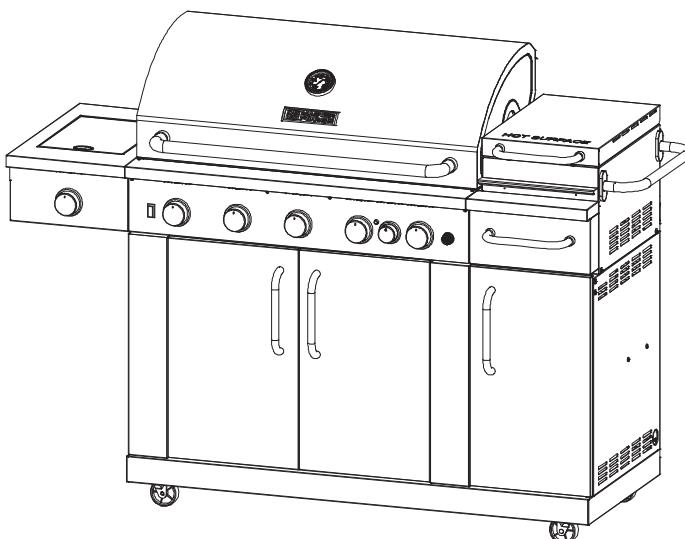
1. Cierre el suministro de gas del electrodoméstico.
2. Apague cualquier llama directa.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, manténgase alejado del electrodoméstico y llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA

Para uso en exteriores solamente

ARTÍCULO #0404349
**PARRILLA A GAS
PROPANO LÍQUIDO DE
5 QUEMADORES**
MODELO #3618ST



ADJUNTE SU RECIBO AQUÍ

Número de serie _____ Fecha de compra _____



¿Preguntas, problemas, piezas faltantes? Antes de volver a la tienda, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-800-963-0211**, de lunes a jueves de 8:00 a.m. a 6:00 p.m., y los viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., hora estándar del Este.

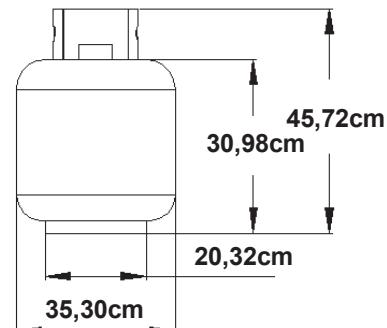
ÍNDICE

Información de seguridad.....	53
Contenido del paquete.....	55
Aditamentos.....	57
Preparación.....	57
Instrucciones de ensamble.....	58
Instrucciones de instalación.....	73
Instrucciones de funcionamiento.....	77
Cuidado y mantenimiento.....	83
Solución de problemas.....	88
Garantía.....	92
Vista despiezada.....	93
Lista de piezas de repuesto.....	94
Conversión a gas natural.....	96

⚠ INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea y comprenda completamente este manual antes de intentar ensamblar, usar o instalar el producto. Si tiene preguntas relacionadas con el producto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211 de lunes a jueves de 8 a. m. a 6 p. m. o los viernes de 8 a. m. a 5 p. m. (hora estándar del Este).

- 1.** La instalación de este electrodoméstico debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, o el Código de Instalación de Gas Propano y Gas Natural, CSA/CGA-B149.1.
- 2.** Esta parrilla está diseñada sólo para uso en exteriores y no se debe usar en edificios, garajes u otras áreas cerradas o cubiertas.
- 3.** Esta parrilla para exteriores no está diseñada para instalarse en vehículos de recreación y/o botes.
- 4.** Se debe mantener una distancia mínima de 121,92 cm desde las construcciones inflamables hasta los lados de la parrilla, y de 121,92 cm desde la parte posterior de la parrilla hasta las construcciones inflamables. Este electrodoméstico de cocción a gas para exteriores no debe colocarse debajo de una construcción inflamable.
- 5.** El uso de fuentes de energía eléctrica requiere que, una vez instalada la parrilla, presente una conexión eléctrica a tierra conforme a los códigos locales o, en su defecto, conforme al código ANSI/NFPA 70 o al Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1. Mantenga los cables de suministro de electricidad y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- 6.** Inspeccione las mangueras antes de cada uso para verificar que no haya abrasión o desgaste excesivos, o cortes que puedan afectar el funcionamiento seguro de la parrilla. Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivos, o la manguera está cortada, deberá ser reemplazada antes de poner la parrilla en funcionamiento. El ensamble de la manguera de repuesto debe ser el especificado por el fabricante.
- 7.** Mantenga la parrilla en una zona libre de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores y líquidos inflamables.
- 8.** NO obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación del electrodoméstico.
- 9.** Mantenga los orificios de ventilación del compartimiento del tanque despejados y limpios.
- 10.** Compruebe que no haya fugas en las conexiones de gas con una solución de agua jabonosa y un cepillo. No use nunca una llama directa para detectar fugas.
- 11.** No use nunca carbón en la parrilla.
- 12.** No use nunca la parrilla en áreas ventosas.
- 13.** No use nunca la parrilla si no tiene la bandeja para líquidos instalada y colgada debajo de la caja del quemador. Sin la bandeja para líquidos, la grasa caliente y la suciedad podrían gotear y ocasionar riesgo de incendio.
- 14.** Sólo se puede usar un tanque de gas PL de 9,07 kg. El tanque debe estar fabricado y marcado según las especificaciones para tanques de gas PL del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT), la Ley Nacional de Canadá CAN/CSA-B339 (Tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas) y la Comisión. Las dimensiones del tanque de gas propano líquido de 9,07 kg son:



INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

15. Use solamente el regulador de presión de gas que incluye este aparato. El regulador está ajustado para una presión de salida de 279,40 mm de columna de agua.
16. El tanque utilizado debe incluir un anillo de protección de su válvula.
17. No almacene un tanque de gas PL de reserva debajo o cerca de este electrodoméstico.
18. Nunca llene el tanque más allá del 80% de su capacidad.
19. Si no sigue con precisión la información detallada en los puntos "17" y "18", puede provocar un incendio que podría ocasionar lesiones graves o la muerte.
20. La parrilla a gas natural y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema que se realice a una presión superior a 0,5 (3,5 kPa).
21. La parrilla de cocción a gas para exteriores debe desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando manualmente la válvula de cierre individual durante cualquier prueba de presión de dicho sistema que se realice a una presión inferior o equivalente a 1/2 PSI (3,5 kPa).

ADVERTENCIA RESPECTO DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA: La combustión de gas para cocción genera ciertos productos derivados que forman parte de la lista de sustancias reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, daños en el aparato reproductivo u otros defectos congénitos. Para reducir la exposición a estas sustancias, use siempre esta unidad según el manual de uso y cuidado, y asegúrese de proporcionar una buena ventilación cuando cocine con gas.

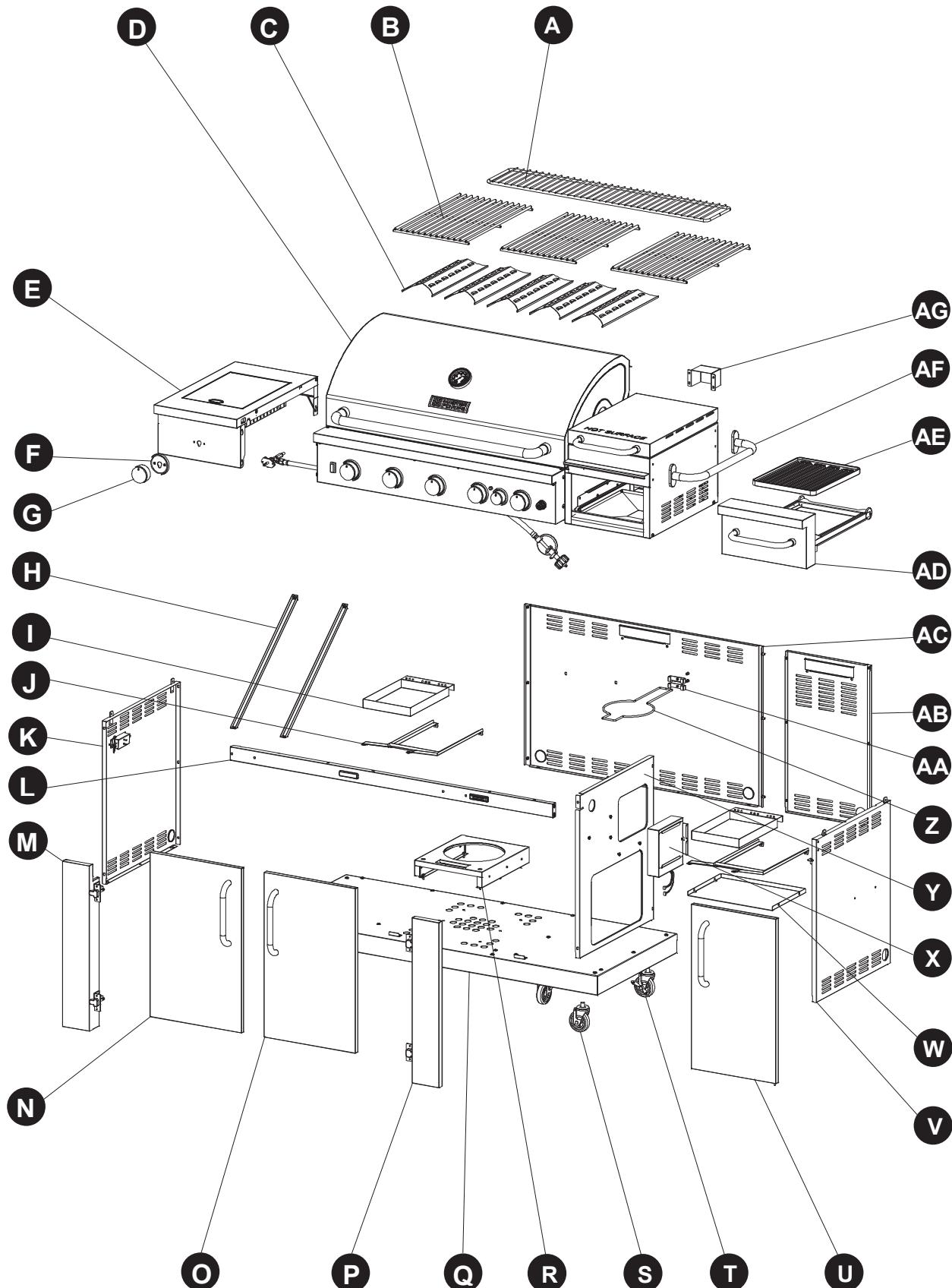
IMPORTANTE: Le solicitamos que lea este manual detenidamente y que siga las recomendaciones adjuntas. De esta manera, garantizamos que la nueva parrilla a gas funcionará sin problemas y agradablemente. También le recomendamos que conserve este manual para referencias futuras.

ADVERTENCIA: La parrilla ha sido diseñada para funcionar sólo con el gas especificado por el fabricante en la placa de clasificación. No intente hacer funcionar la parrilla con otro tipo de gas. El incumplimiento de esta advertencia podría ocasionar riesgo de incendio y lesiones corporales, lo que anulará la garantía.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que un distribuidor de gas propano confiable llene su tanque de PL (propano líquido). Un tanque de PL desbordado o incorrectamente llenado puede ser peligroso. El desbordamiento del tanque de PL combinado con su calentamiento (debido a un caluroso día de verano, a que se dejó el tanque en el sol, etc.) puede ocasionar que la válvula de descarga de presión del tanque libere gas PL, dado que el propano se expande cuando se incrementa su temperatura. El gas PL liberado del tanque es inflamable y puede explotar. Consulte el manual del propietario para obtener más información acerca de cómo llenar el tanque de PL.

Esta unidad contiene una patente 11/495,104 y una o más patentes en trámite: 61/163,753; 61/215,319; 11/268,051; 12/772,751
--

CONTENIDO DEL PAQUETE



CONTENIDO DEL PAQUETE

Pieza	Descripción	Cantidad
A	Parrilla para calentar	1
B	Rejilla	3
C	Escalón de la llama	5
D	Ensamble de la cubierta y caja del quemador	1
E	Ensamble del estante de la cocina lateral	1
F	Bisel	1
G	Perilla	1
H	Tope del tanque	2
I	Bandeja para líquidos	2
J	Corredor de la bandeja para líquidos	2
K	Panel lateral izquierdo	1
L	Viga	1
M	Faldón izquierdo	1
N	Puerta izquierda	1
O	Puerta derecha I	1
P	Faldón derecho	1
Q	Panel base	1

Pieza	Descripción	Cantidad
R	Bandeja del tanque	1
S	Rueda	3
T	Rueda con seguro	2
U	Puerta derecha II	1
V	Panel lateral derecho II	1
W	Repisa	1
X	Caja de control	1
Y	Panel lateral derecho I	1
Z	Anillo de seguridad del tanque	1
AA	Abrazadera del anillo del tanque	1
AB	Panel posterior derecho	1
AC	Panel posterior	1
AD	Bandeja	1
AE	Rejilla	1
AF	Manija	1
AG	Tapa de la boquilla	1

ADITAMENTOS

AA



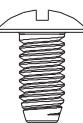
Tornillo de
5/32-32 x 3/16"
Cant. 2

BB



Tornillo de
5/32-32x 3/8"
Cant. 8

CC



Tornillo de
1/4-20 x 1/2"
Cant. 39

DD



EE



Tornillo de
3/16-24 x 5/8"
Cant. 21

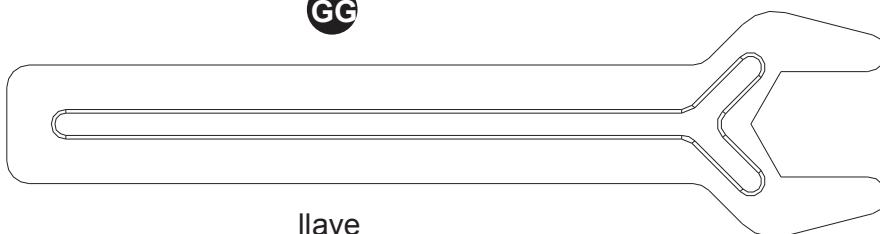
Tornillo de
1/4-20 x 1-1/4"
Cant. 2

FF



Tornillo de
M4 x 8
Cant. 2

GG



Llave
Cant. 1

PREPARACIÓN

Antes de comenzar a ensamblar el producto, asegúrese de tener todas las piezas. Compare las piezas con la lista del contenido del paquete y la lista de aditamentos. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener piezas de repuesto.

Tiempo estimado de ensamble: 75 minutos entre dos personas
(Herramientas necesarias para el ensamblaje: Llave (se incluye), destornillador Phillips (no se incluye)

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 1: Instale las ruedas

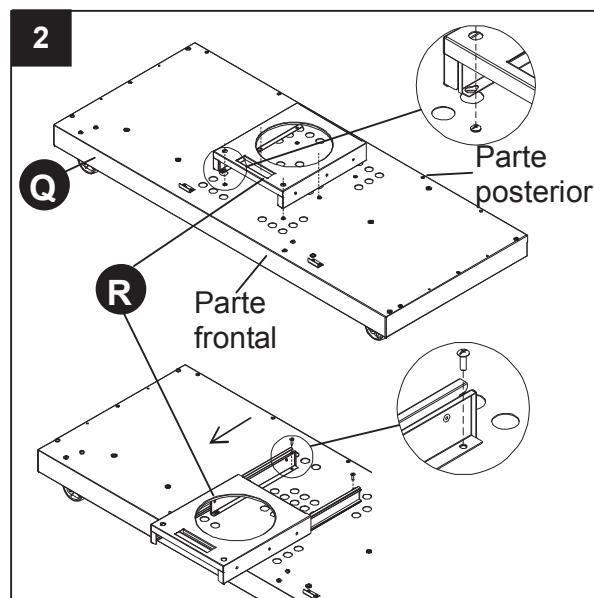
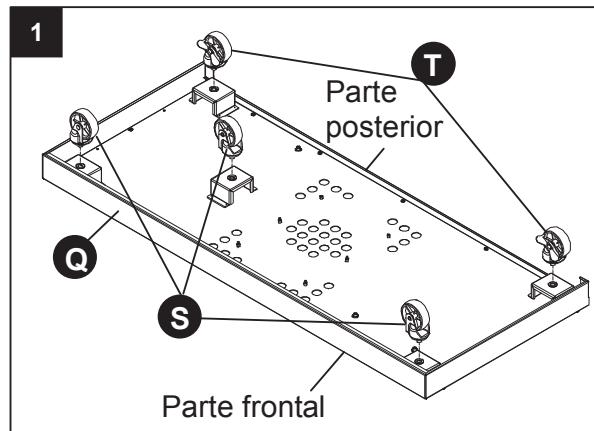
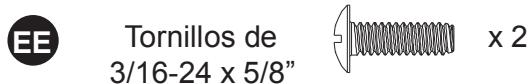
Inserte las ruedas (S y T) en los orificios del panel base (Q) y apriételas con la llave (GG). Una vez completado dicho proceso, dé vuelta el panel inferior. Las dos ruedas con seguro (T) deben estar en la parte posterior de la parrilla.

Paso 2: Fije la bandeja deslizable del tanque

Afloje los cuatro tornillos fijados en el panel base (Q) 3 a 4 vueltas.

Alinee los orificios en la bandeja del tanque (R) con los cuatro tornillos aflojados primero y luego deslice la bandeja del tanque (R) en la dirección que se muestra en la Fig. 2 hasta que se detenga. Luego, inserte los dos tornillos de 3/16-24 x 5/8" (EE) en los orificios que se muestran en la Fig. 2. Apriete los seis tornillos completamente.

Aditamentos utilizados

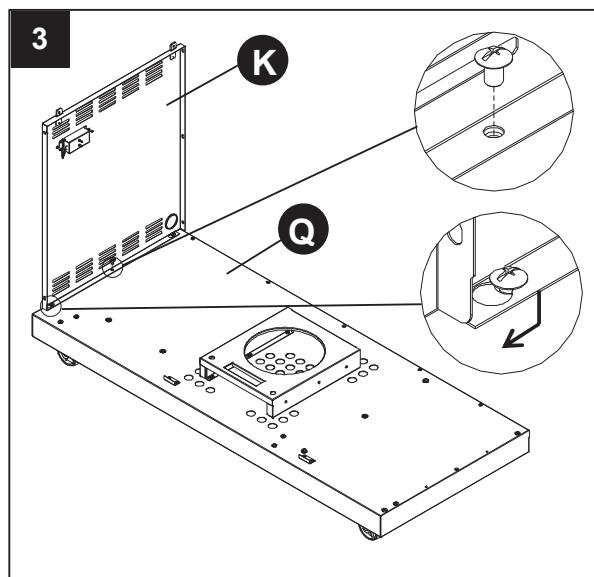
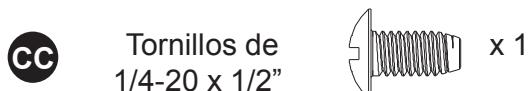


Paso 3: Fije el panel lateral izquierdo

Afloje los dos tornillos fijados en el panel base (Q) 3 a 4 vueltas.

Alinee los orificios en el panel lateral izquierdo (K) con los dos tornillos aflojados primero y luego deslice el panel lateral izquierdo (K) en la dirección que se muestra en la Fig. 3 hasta que se detenga. Luego, inserte el tornillo de 1/4-20 x 1/2" (CC) en el orificio que se muestran en la Fig. 3. Apriete los tres tornillos completamente.

Aditamentos utilizados



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 4: Fije el panel lateral derecho II

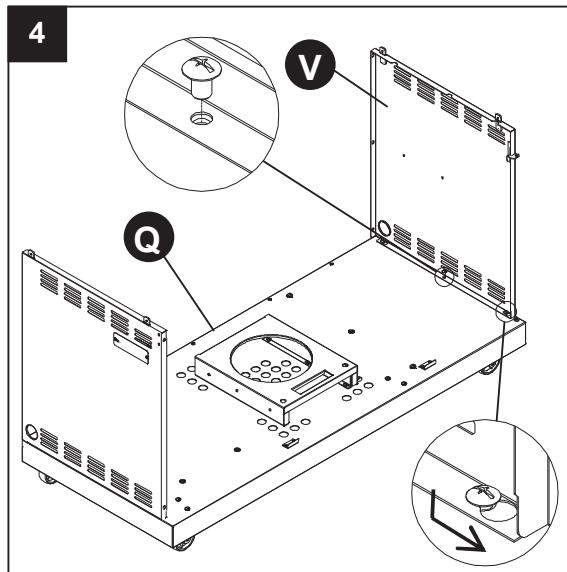
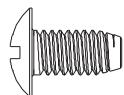
Afloje los dos tornillos fijados en el panel base (Q) 3 a 4 vueltas.

Alinee los orificios en el panel lateral derecho II (V) con los dos tornillos aflojados primero y luego deslice el panel lateral derecho II (V) en la dirección que se muestra en la Fig. 4 hasta que se detenga. Luego, inserte el tornillo de 1/4-20 x 1/2" (CC) en el orificio que se muestran en la Fig. 4. Apriete los tres tornillos completamente.

Aditamentos utilizados



Tornillos de
1/4-20 x 1/2" x 1



Paso 5: Fije el panel lateral derecho I

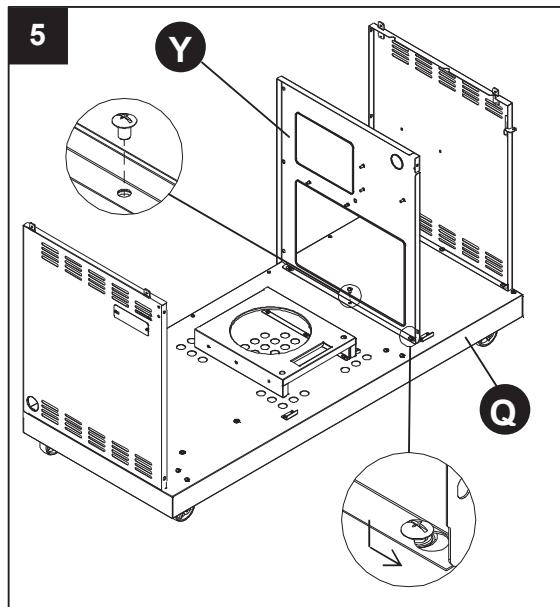
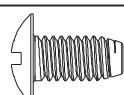
Afloje los dos tornillos fijados en el panel base (Q) 3 a 4 vueltas.

Alinee los orificios en el panel lateral derecho I (Y) con los dos tornillos aflojados primero y luego deslice el panel lateral derecho I (Y) en la dirección que se muestra en la Fig. 5 hasta que se detenga. Luego, inserte el tornillo de 1/4-20 x 1/2" (CC) en el orificio que se muestran en la Fig. 5. Apriete los tres tornillos completamente.

Aditamentos utilizados



Tornillos de
1/4-20 x 1/2" x 1



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

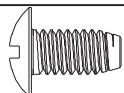
Paso 6: Fije el panel posterior derecho

Fije el panel posterior derecho (AC) con siete tornillos de 1/4-20 x 1/2" (CC).

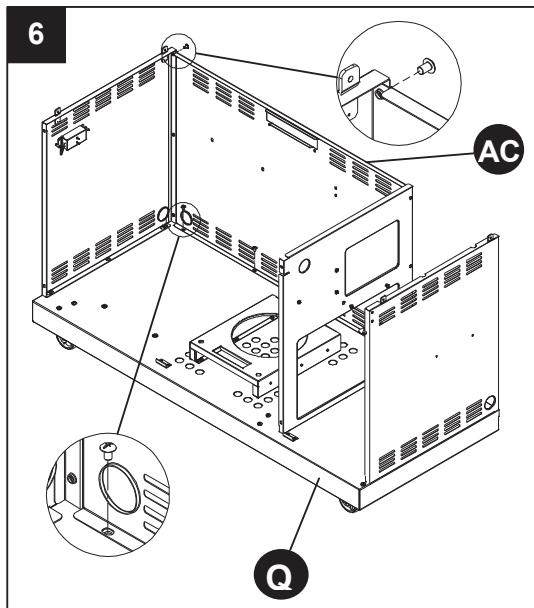
Aditamentos utilizados

CC

Tornillos de
1/4-20 x 1/2"



x 7



Paso 7: Fije el panel posterior derecho

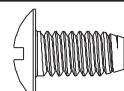
Fije el panel posterior derecho (AB) con siete tornillos de 1/4-20 x 1/2" (CC).

NOTA: Hay tres tornillos que deben atravesar el panel posterior (AC) y el panel lateral derecho I (Y) hasta las tuercas en el panel posterior (AB).

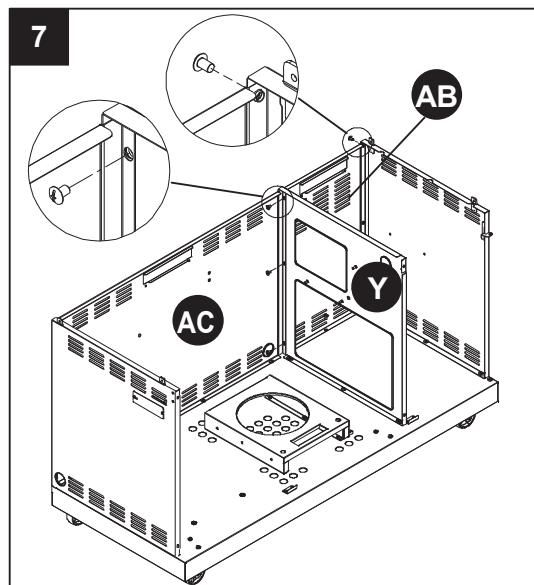
Aditamentos utilizados

CC

Tornillos de
1/4-20 x 1/2"



x 7



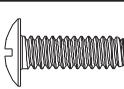
Paso 8: Instale la repisa

Afloje los dos tornillos fijados en el panel lateral derecho I (Y) de 3 a 4 vueltas. Presione el estante (W) con los tornillos aflojados y use los dos tornillos de 3/16-24 x 5/8" (EE) para apretar la repisa (W). Luego, apriete todos los tornillos.

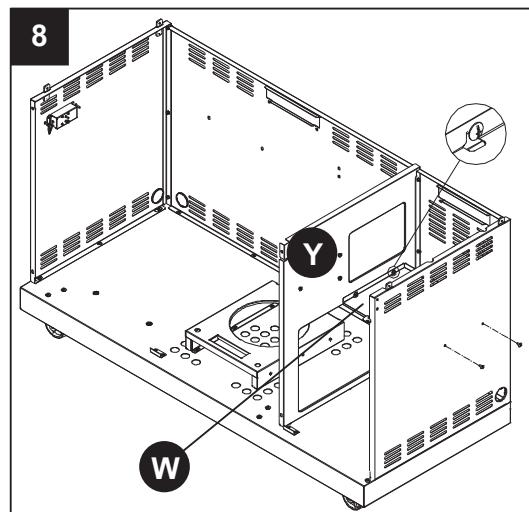
Aditamentos utilizados

EE

Tornillos de
3/16-24 x 5/8"



x 2



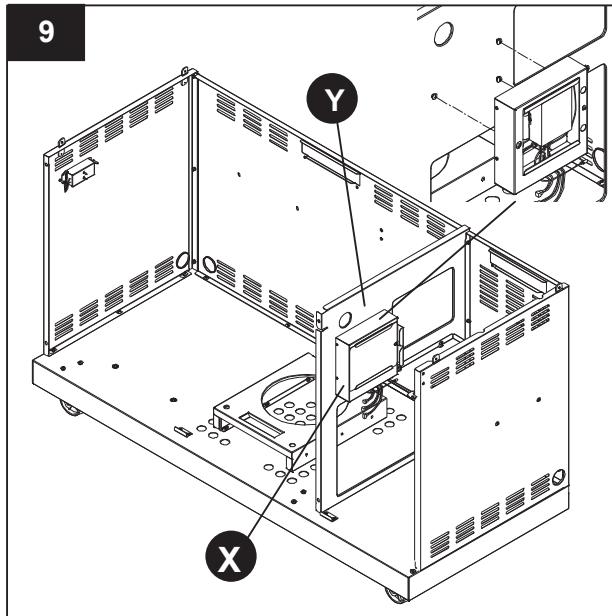
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 9: Fije la caja de control

Afloje los tres tornillos fijados en el panel lateral derecho I (Y) de 3 a 4 vueltas.

Alinee los orificios en la caja de control (X) con los tres tornillos aflojados y presione la caja al panel lateral derecho I (Y). Luego, apriete los tres tornillos.

Luego de terminar la conexión del cableado, deje la caja sin cubrir.



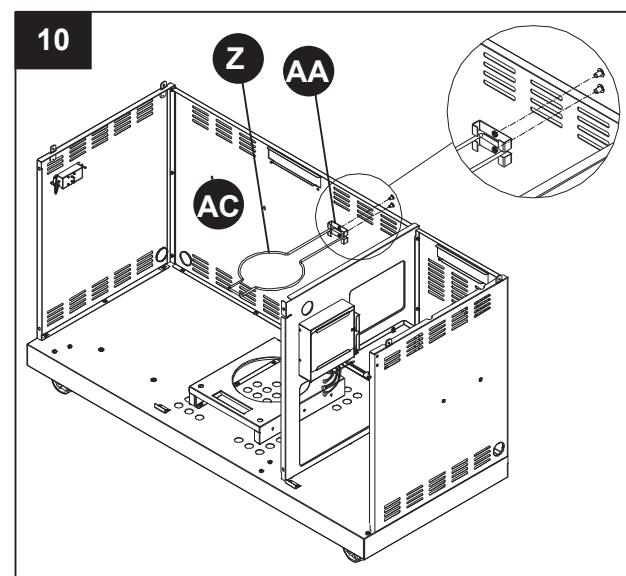
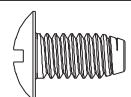
Paso 10: Coloque el anillo de seguridad del tanque

Alinee los orificios de la abrazadera del anillo del tanque (AA) con el panel posterior (AC); inserte los tornillos de 1/4-20 x 1/2" (CC) en los orificios desde la parte exterior de la parrilla y apriételos por completo.

Aditamentos utilizados



Tornillos de
1/4-20 x 1/2"



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

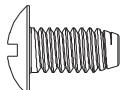
Paso 11: Ensamble la viga

Fije la viga (L) con cuatro tornillos de 1/4-20 x 1/2" (CC).

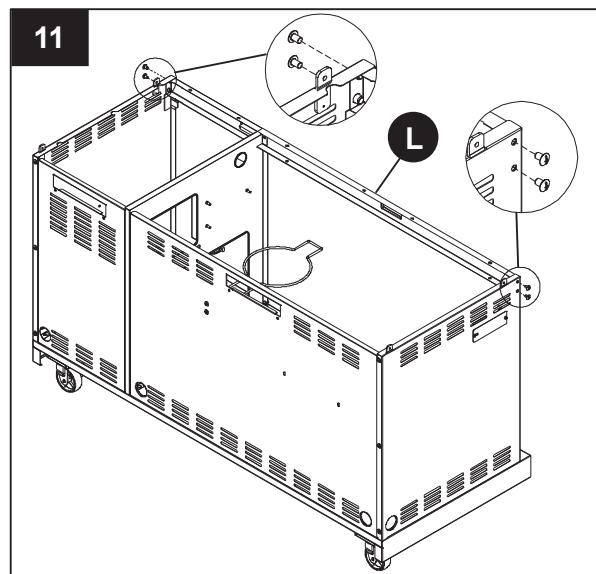
Aditamentos utilizados



Tornillos de
1/4-20 x 1/2"



x 4



Paso 12: Ensamble el faldón izquierdo

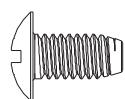
Afloje los dos tornillos fijados en el panel base (Q) 3 a 4 vueltas.

Alinee los orificios en el faldón izquierdo (M) con los dos tornillos aflojados primero y luego deslice el faldón (M) hasta que se detenga. Luego, inserte los tres tornillos de 1/4-20 x 1/2" (CC) en los orificios que se muestran en la Fig. 12. Apriete los cinco tornillos completamente.

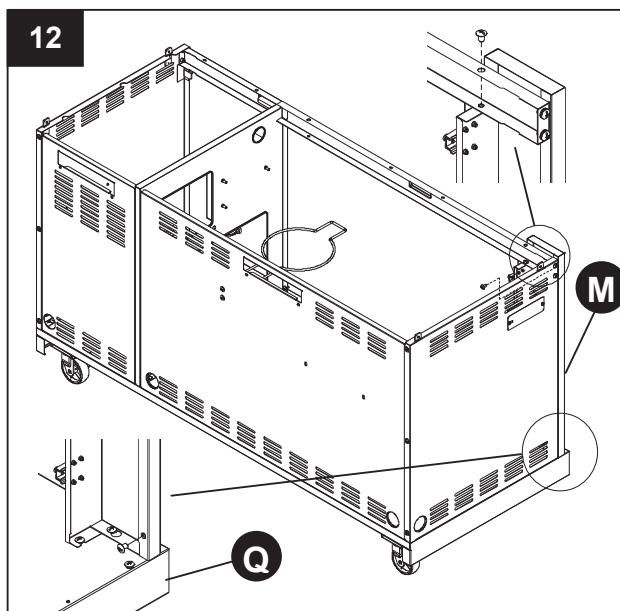
Aditamentos utilizados



Tornillos de
1/4-20 x 1/2"



x 3



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

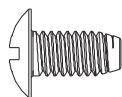
Paso 13: Fije el faldón derecho

Repita el procedimiento del Paso 12 para fijar el faldón derecho (P).

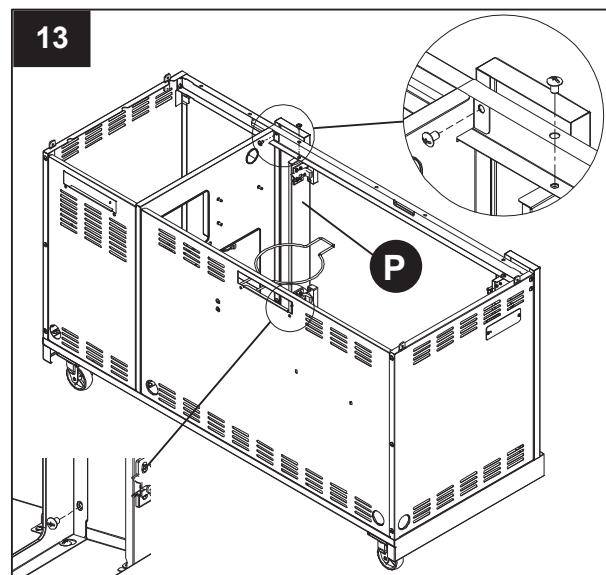
Aditamentos utilizados

CC

Tornillos de
1/4-20 x 1/2" x 3



13



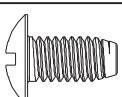
Paso 14: Ensamble los topes del tanque

Ensamble los dos topes del tanque (H) como se muestra, con cuatro tornillos de 1/4-20 x 1/2" (CC).

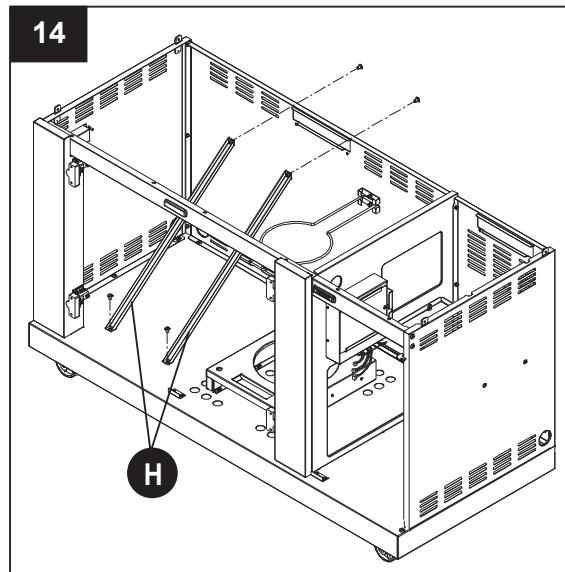
Aditamentos utilizados

CC

Tornillos de
1/4-20 x 1/2" x 4



14



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

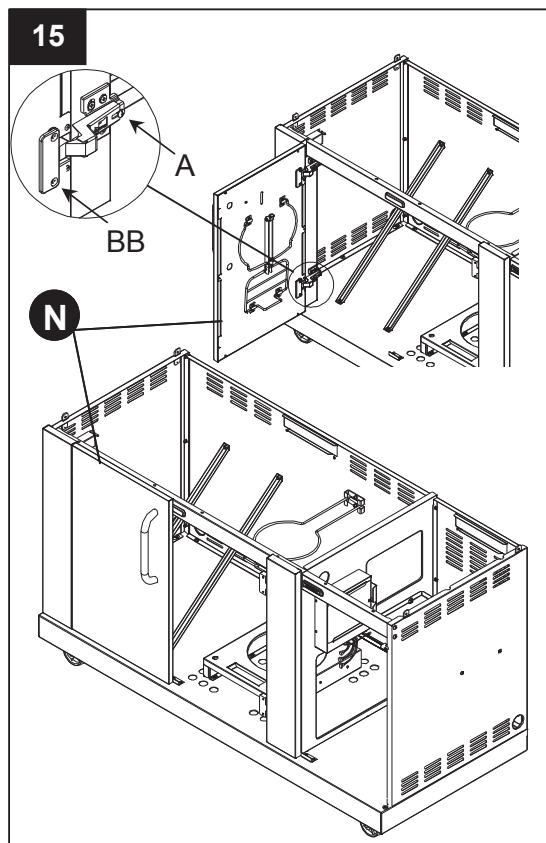
Paso 15: Ensamble la puerta izquierda

Fije la puerta izquierda (N) con cuatro tornillos de 5/32-32 x 3/8" (BB).

Aditamentos utilizados

BB Tornillos de
5/32-32 x 3/8"  x 4

Nota: El tornillo en la flecha A se usa para regular la separación entre la puerta y el marco. Haga todos los ajustes necesarios.

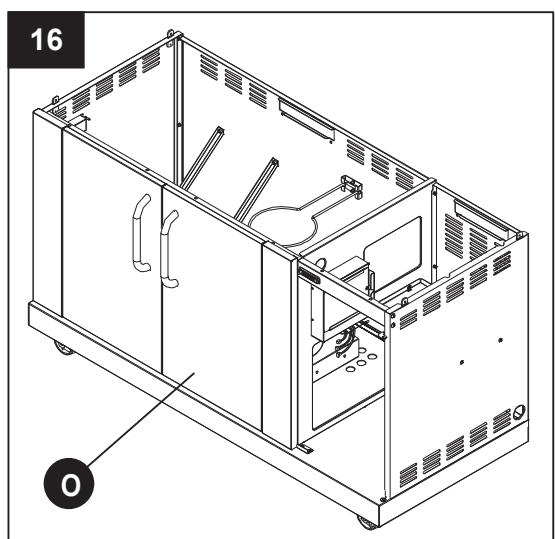


Paso 16: Ensamble la puerta derecha I

Repita el procedimiento del Paso 15 para instalar la puerta derecha I (O).

Aditamentos utilizados

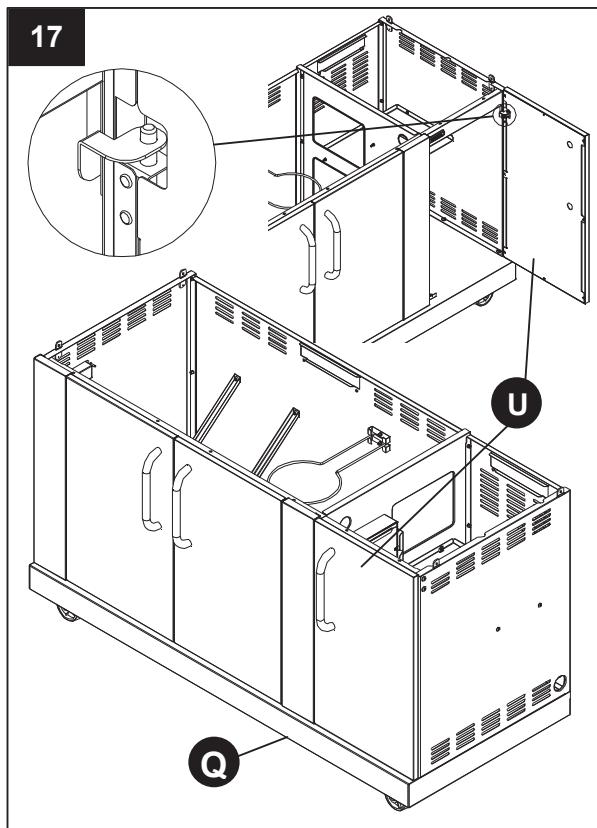
BB Tornillos de
5/32-32 x 3/8"  x 4



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 17: Ensamble la puerta derecha II

Inserte el eje de la puerta derecha II (U) en el orificio superior; presione el resorte del orificio cuadrado ubicado en la parte inferior de la puerta hasta que el eje quede alineado con el orificio del panel base (Q) y luego suéltelo. La puerta está instalada.

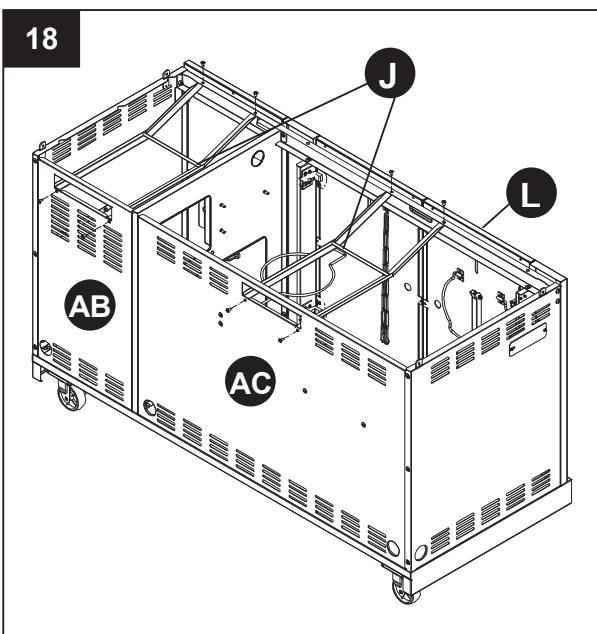


Paso 18: Fije la corredera de la bandeja de goteo

Alinee las correderas de la bandeja de goteo (J) con los orificios en la viga (L), el panel posterior (AC) y el panel posterior derecho (AB). Inserte los tornillos de 3/16-24 x 5/8" (EE) en los orificios y luego apriételos completamente.

Aditamentos utilizados

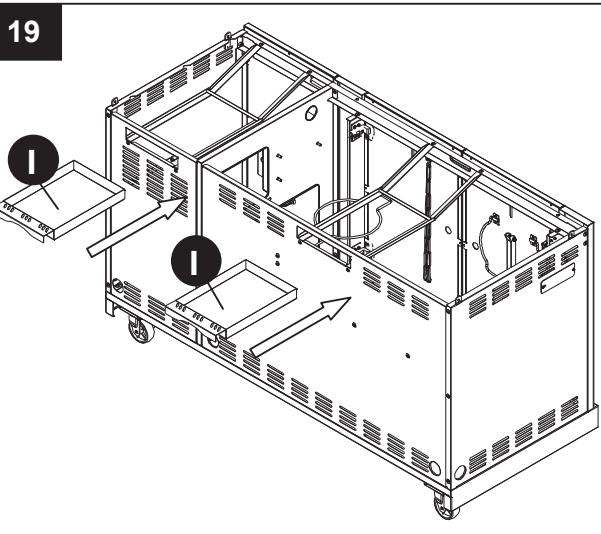
EE Tornillos de
3/16-24 x 5/8" x 8



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 19: Fije la bandeja para líquidos

Deslice las dos bandejas de goteo (I) desde la parte posterior del gabinete.

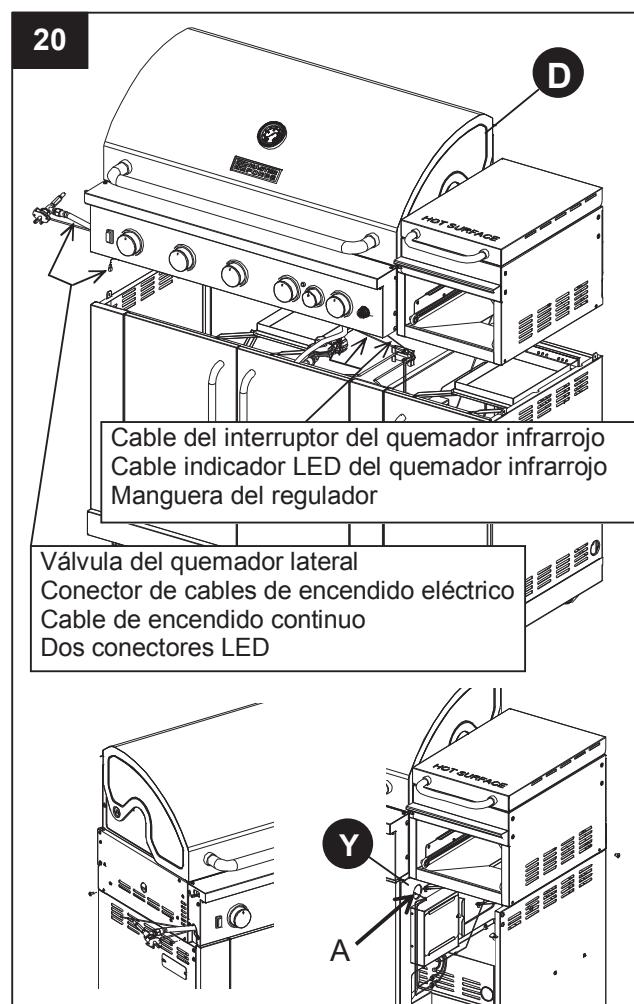


Paso 20: Monte la caja del quemador en el gabinete

Se necesitan dos personas para realizar este paso.

ADVERTENCIA: No levante la caja del quemador de los lados. Sugerimos que levante la caja de control, la abertura frontal del quemador infrarrojo y el panel posterior de la caja del quemador para evitar atraparse los dedos debajo de la caja del quemador.

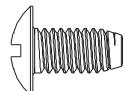
- a. Trabe las dos ruedas posteriores.
- b. Saque primero todas las piezas empacadas dentro del quemador y la bandeja. Saque la válvula del quemador lateral, la conexión de cables de encendido eléctrico del quemador lateral, el cable de encendido continuo del quemador lateral y los conectores LED desde debajo del panel de control izquierdo, y saque el regulador de presión y los cables de control del quemador infrarrojo desde debajo de la caja de control. Coloque la caja del quemador (D) en el gabinete alineando las cuatro lengüetas que están sobre el gabinete con los orificios que están debajo de la caja del quemador. Asegúrese de que el regulador de presión de gas y los cables del quemador infrarrojo estén dentro del gabinete.
- c. Inserte los tornillos 1/4-20 x 1/2" (CC) en los cuatro orificios y apriételos.
- d. Pase los cables del quemador infrarrojo hasta el gabinete debajo del quemador infrarrojo, a través del orificio en el panel lateral derecho (flecha A) I (Y).



Aditamentos utilizados



Tornillos de
1/4-20 x 1/2"

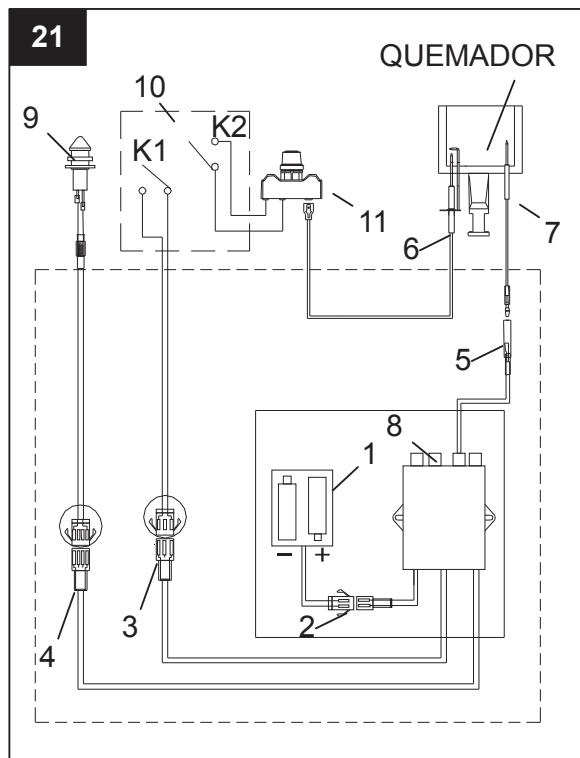


x 4

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 21: Diagrama de cableado del quemador infrarrojo

- 1: Compartimiento para baterías de 3 V
- 2: Conector 1-2
- 3: Conector 1-3
- 4: Conector 1-4
- 5: Acoplador (macho-hembra)
- 6: Cable de encendido del quemador infrarrojo
- 7: Cable del sensor de llamas
- 8: Unidad de control
- 9: Indicador LED
- 10: Válvula del quemador infrarrojo con dos interruptores
- K1: Interruptor: Sensor de la llamas e indicador
- K2: Interruptor-Encendido electrónico continuo
- 11: Encendedor eléctrico DHLG-7A



Paso 22: Cableado del quemador infrarrojo

Jale del cable del sensor de llamas hacia afuera de la bandeja de recolección de grasa y déjelo caer en el gabinete. Los cables del quemador infrarrojo ya deben estar guiados hacia el gabinete debajo del quemador infrarrojo según el paso 20.

El cable del sensor de llamas, el cable del interruptor del quemador infrarrojo y el cable del indicador LED del quemador infrarrojo deben estar conectados a la caja de control (X) a través del agujero debajo de la caja y acoplado con los conectores adecuados dentro de la caja de control como se ilustra.

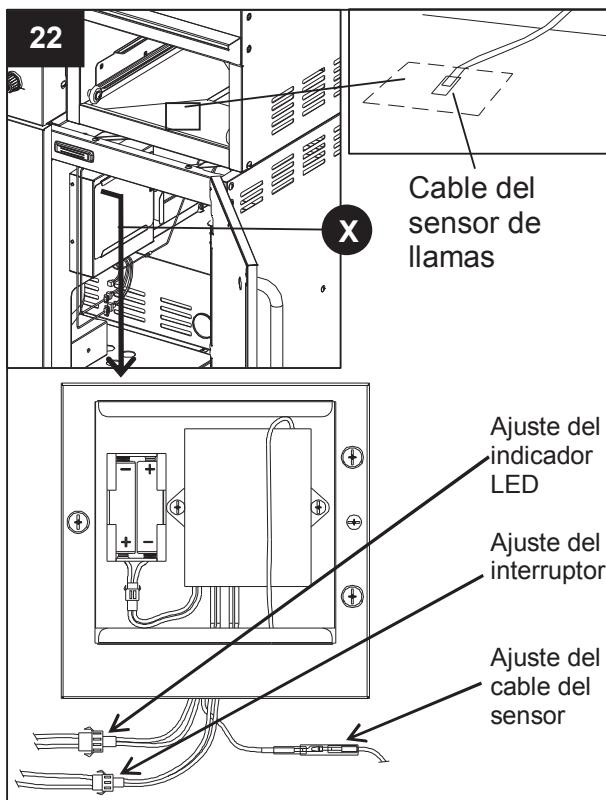
Inserte dos baterías AA en el compartimiento de baterías con la polaridad correcta y cubra la caja de control con la tapa y fíjela en su lugar.

Verificación de las conexiones:

Asegúrese de que el tanque de gas ESTÉ CERRADO.

Presione la perilla de control del quemador infrarrojo y gírela hacia la izquierda hasta la posición "HIGH" (ALTA). Mantenga la perilla presionada y verá aparecer chispas. El indicador LED verde a la izquierda de la perilla del quemador infrarrojo debe permanecer encendido por 8 segundos y luego se oirá un 'bip'. Esa es la señal de que el quemador no está encendido.

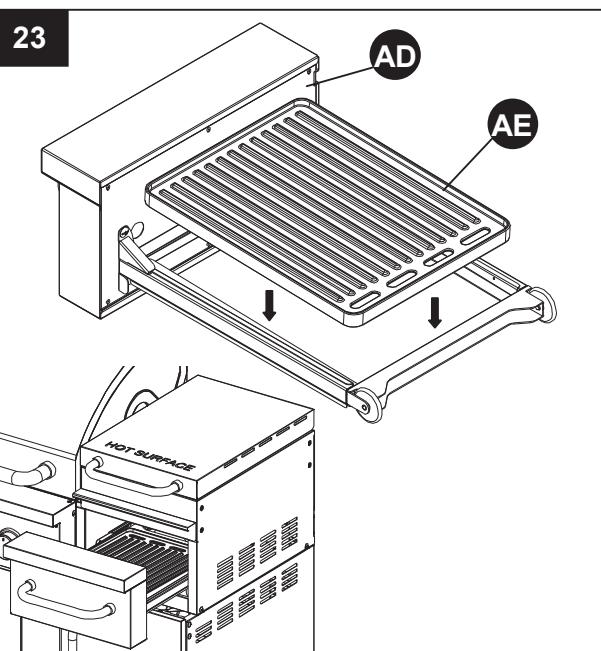
Consulte la sección Solución de problemas.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 23: Fije la bandeja de la rejilla

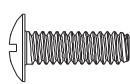
Coloque la rejilla (AE) en la bandeja (AD). Cierre la gaveta.

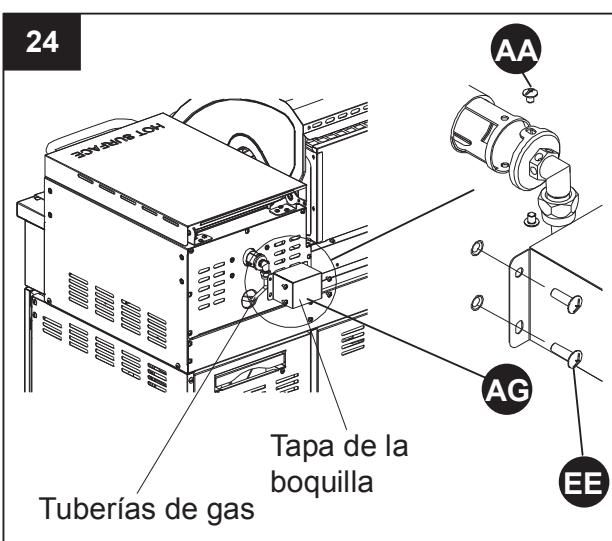


Paso 24: Conecte la tubería de gas del quemador infrarrojo

Use los dos tornillos de 5/32-32 x 3/16" (AA) para bloquear la tubería de gas del quemador infrarrojo al extremo del quemador infrarrojo. Luego instale la tapa de la boquilla (AG) en su lugar con cuatro tornillos de 3/16-24 x 5/8" (EE).

Aditamentos utilizados

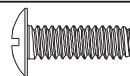
- | | | |
|-----------|---------------------------------|---|
| AA | Tornillos de
5/32-32 x 3/16" |  x 2 |
| EE | Tornillos de
3/16-24 x 5/8" |  x 4 |

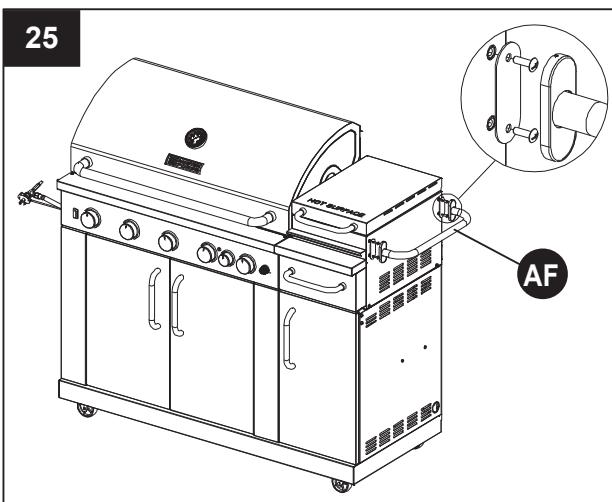


Paso 25: Instale la manija

Use cuatro tornillos de 3/16-24 x 5/8" (EE) para instalar la manija y encájela en las dos tapas de extremo.

Aditamentos utilizados

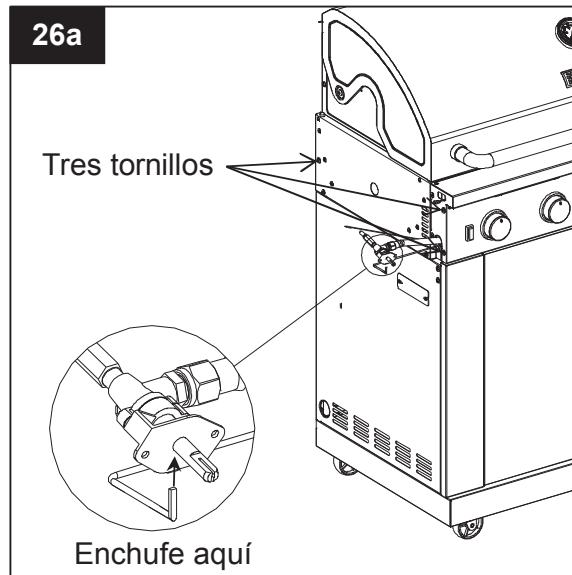
- | | | |
|-----------|--------------------------------|---|
| EE | Tornillos de
3/16-24 x 5/8" |  x 4 |
|-----------|--------------------------------|---|



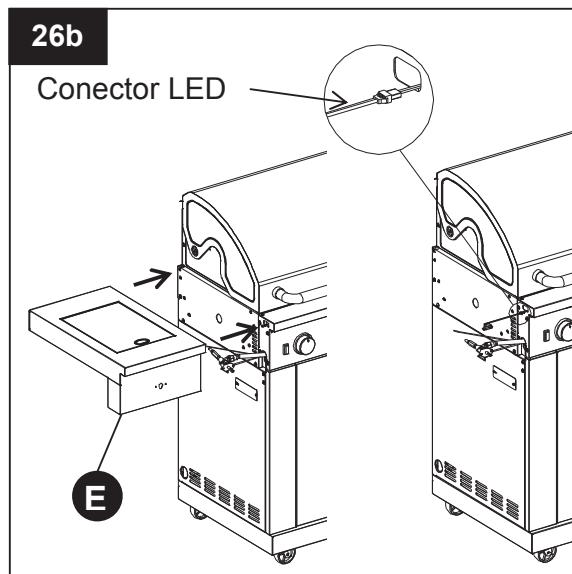
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

Paso 26: Ensamble la repisa de la cocina lateral

a. Afloje los tres tornillos preinstalados unas 3 a 4 vueltas y enchufe el cable de encendido continuo en el interruptor de la válvula del quemador lateral. Si no se enchufa el cable a la válvula no se encenderá.



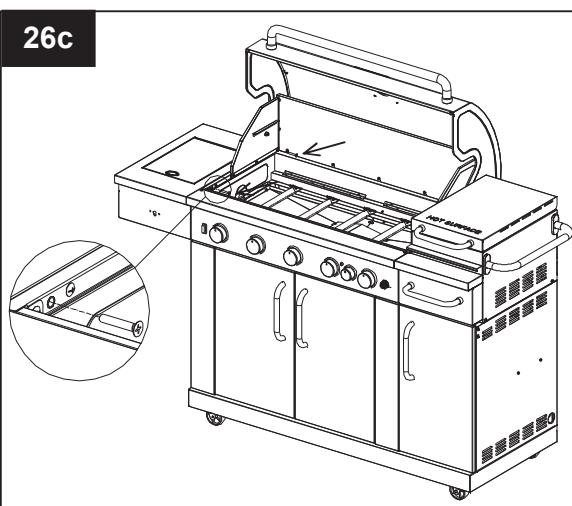
b. Pase cuidadosamente el conector LED por el orificio cuadrado correspondiente en la cocina lateral (E) hasta los tres tornillos aflojados y presione hacia abajo hasta que la repisa de la cocina lateral (E) esté al ras con la caja del quemador. Acople los dos conectores LED.



c. Abra la tapa y utilice dos tornillos de 1/4-20 x 1-1/4" (DD) para fijar la repisa de la cocina lateral (E) desde el interior de la caja del quemador. Luego, apriete los tres tornillos aflojados.

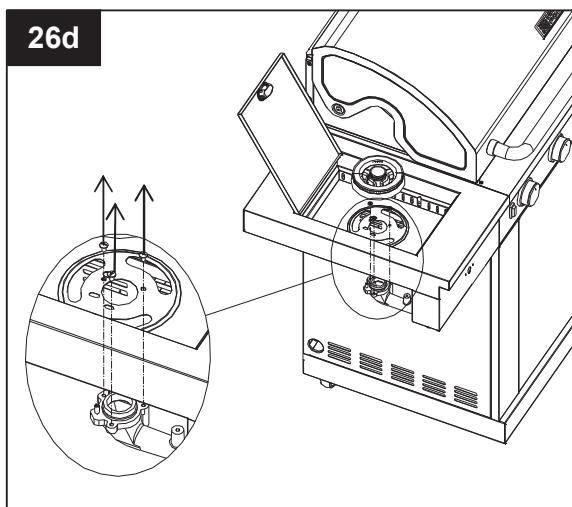
Aditamentos utilizados

DD Tornillos de 1/4-20 x 1-1/4" x 2



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

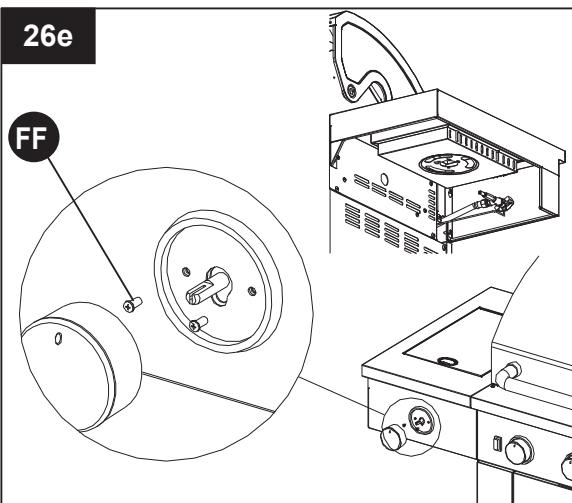
d. Retire primero los aros del quemador. Sostenga el cuerpo del quemador lateral y desensámblelo aflojando los tres tornillos como se muestra.



e. Instale la válvula del quemador lateral en la repisa con dos tornillos M4 x 8 (FF). El bisel debe estar asegurado junto con la válvula. Luego inserte una perilla en el vástago de la válvula.

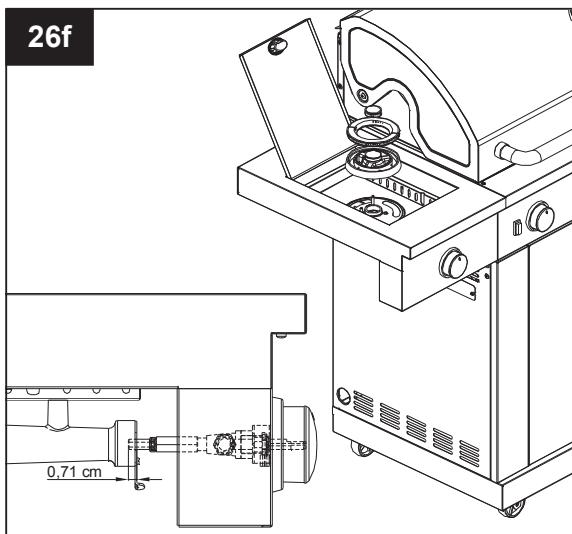
Aditamentos utilizados

FF Tornillos de
M4 X 8  x 2



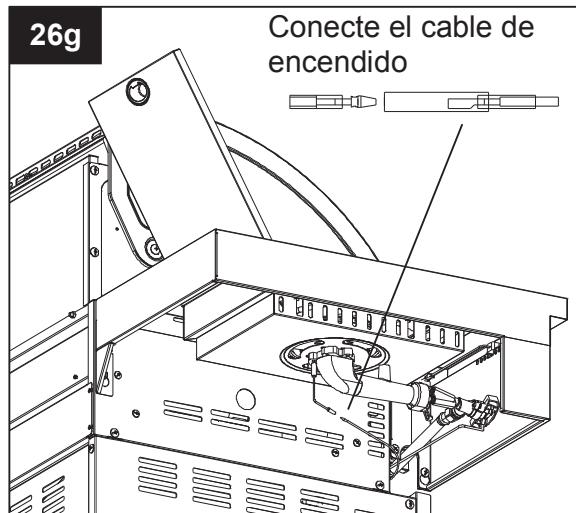
f. Vuelva a instalar el cuerpo del quemador lateral previamente desensamblado a la repisa del quemador lateral con los tres tornillos y coloque el aro de latón del quemador en el quemador, alineando los cortes en el aro con la viga y el pasador de encendido. La boquilla del quemador lateral debe estar a unos 0,71 cm dentro del quemador, como se muestra.

Nota: Para gas PL, el obturador de aire debe estar completamente abierto. Para gas GN, regule el obturador de aire en 1/4 del total de su apertura.

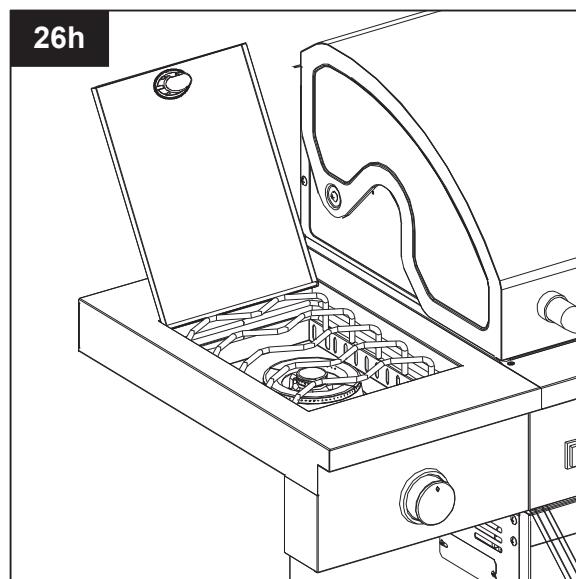


INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

g. Conecte el cable de encendido del quemador lateral como se muestra.

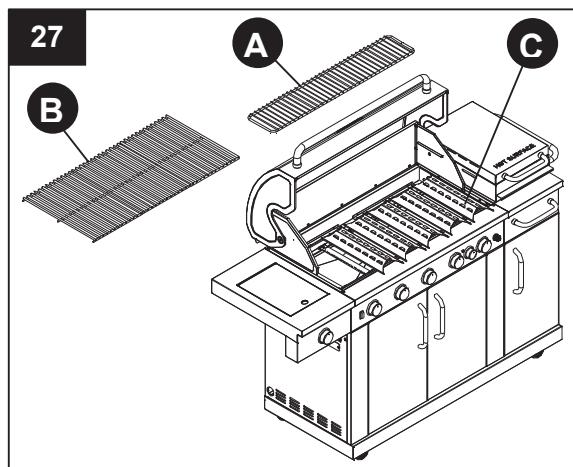


h. Coloque la rejilla del quemador lateral en los cortes, alineando las patas con las ranuras.



Paso 27: Instalación de los escalones de llama, las parrillas de cocción y las rejillas para calentar

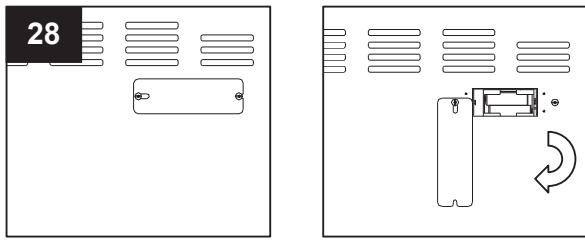
Coloque los escalones de llamas (C), las rejillas de cocción (B) y la rejilla para calentar (A) en su lugar.



INSTRUCCIONES DE ENSAMBLE

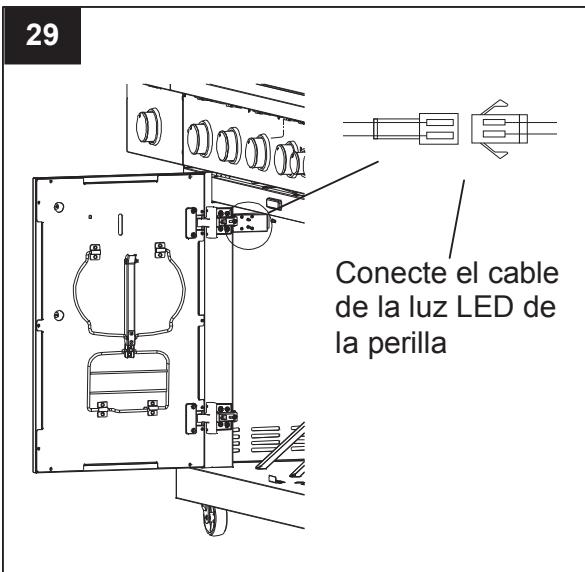
Paso 28: Instale las baterías LED

Afloje los dos tornillos y deslice la cubierta para abrir la cubierta de las baterías LED. Inserte dos baterías AA (no se incluyen) en el compartimiento para baterías. Preste atención a la polaridad de la batería. Luego cierre la cubierta y bloquéela.



Paso 29: Conecte las luces LED de la perilla al suministro de electricidad

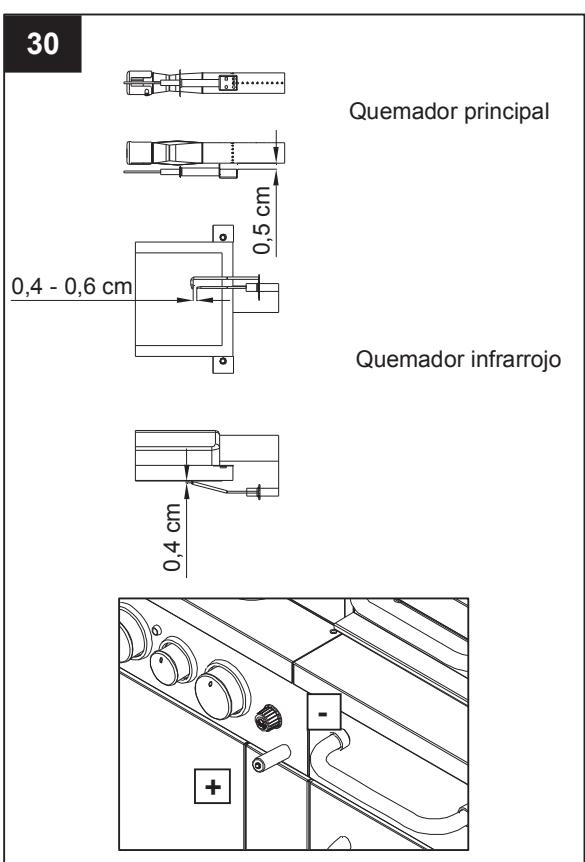
Abra la puerta izquierda. Busque el conector LED del compartimiento para baterías y el conector de la caja de control y acóplelos.



Paso 30: Revise la distancia entre el pasador de encendido y el quemador (excepto el encendido del quemador lateral) y conecte el sistema de encendido.

Si la distancia entre el pasador de encendido y el quemador no es igual a la ilustración, afloje el pasador de encendido, ajuste la distancia y apriete el tornillo.

Luego, coloque una batería AA (no se incluye) en los dos encendedores electrónicos con sus polos en la dirección correcta. Presione la perilla para verificar si se producen chispas. Si esto no sucede, consulte la sección Solución de problemas para resolver el problema.



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Para la conexión de gas PL portátil

La bandeja deslizable del tanque tiene una abertura que permite colocar en su lugar la brida inferior del tanque de gas de 9,07 kg (el tanque se vende por separado). Esto ayudará a asegurar el tanque en su lugar. Antes de deslizar la bandeja del tanque hacia la parte posterior, levante el anillo de seguridad del tanque. Baje el anillo de seguridad del tanque para bloquear el tanque cuando la bandeja del tanque esté deslizada hacia la parte posterior. Use sólo tanques de gas de 9,07 kg (consulte los Requisitos de seguridad del tanque de gas PL para obtener información adicional). Como se muestra en la Fig. 32, no es seguro operar la parrilla si el tanque de gas no se encuentra en posición vertical.

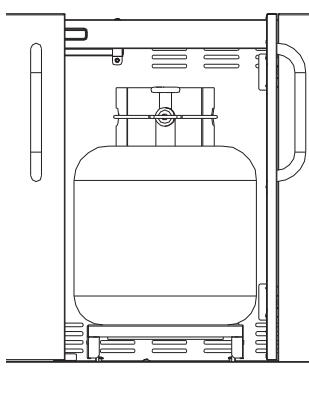


Fig. 31

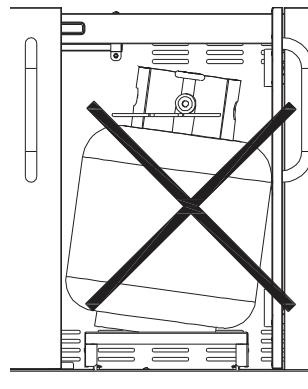


Fig. 32

ADVERTENCIA: No debe reemplazar el acoplamiento de conexión de Tipo I (consulte la Fig. 33) provisto con su parrilla por un sistema de conexión tanque/parrilla diferente. Su reemplazo podría ocasionar la pérdida de la garantía, fugas de gas, incendios y lesiones corporales graves.

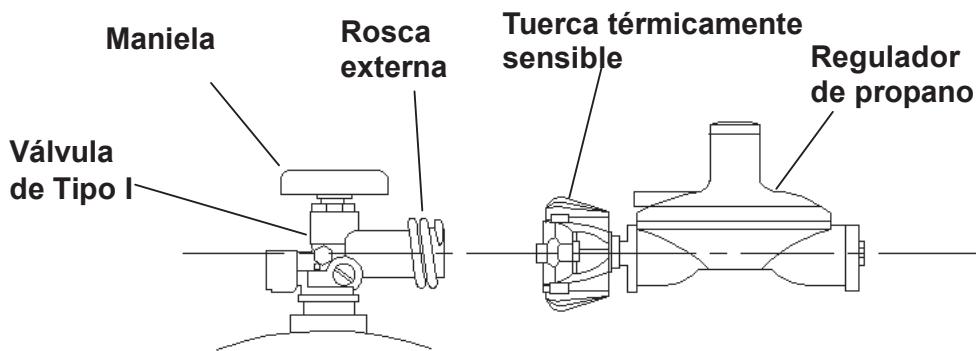


Fig. 33

La conexión a la válvula del tanque de propano provista con esta parrilla presenta cuatro medidas de seguridad importantes: ensamblaje manual, desensamblaje manual, control de flujo excesivo y cierre activado por temperatura.

a. Ensamblaje manual:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque y todas las válvulas del aparato estén en la posición "OFF" (CERRADO).
2. Cuando conecte el ensamblaje de la válvula del quemador/regulador a la válvula del tanque, gire la gran tuerca de plástico en dirección de las manecillas del reloj hasta que se detenga.
3. El gas no fluirá a menos que la tuerca de plástico esté conectada completamente.
4. APRIETE A MANO ÚNICAMENTE.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

b. Desensamblaje manual:

1. Asegúrese de que la válvula del tanque y todas las válvulas del aparato estén en la posición “OFF” (CERRADO).
2. Gire la tuerca de plástico grande en dirección contraria a las manecillas del reloj hasta desensamblarla.
3. FUNCIONA MANUAL SOLAMENTE.

c. Control de flujo excesivo y poco calor

El ensamble del regulador de propano presenta un dispositivo de control de flujo excesivo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla en condiciones normales y, al mismo tiempo, controlar el flujo de gas excesivo.

Los cambios bruscos en la presión pueden activar el dispositivo de control de flujo excesivo, y producir una llama y temperatura bajas. Si abre la válvula del tanque para permitir el flujo de gas mientras la válvula del quemador está abierta, el aumento de presión activará el dispositivo. El dispositivo permanecerá cerrado hasta que la presión se regule. Esto debería ocurrir en el plazo de 5 segundos.

Para asegurarse de que esto no cause dificultad para encender la parrilla, siga estas instrucciones:

1. Asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén en la posición “OFF” (CERRADO).

2. Abra la válvula del tanque y espere 5 segundos.

d. Cierre activado por temperatura

La gran tuerca de plástico del ensamble del regulador está diseñada junto con la válvula de control de la válvula del tanque para cerrar el flujo de gas cuando se expone a temperaturas de 115,6 °C a 148,9 °C. En caso de incendio o rotura de una manguera, se activará el funcionamiento de una de las medidas de seguridad a fin de controlar o detener el flujo de gas del tanque de propano. Nunca intente usar un equipo dañado.

IMPORTANTE: Antes de usar un tanque de gas nuevo, verifique que no haya fugas alrededor de las conexiones, y asegúrese de que no haya fugas o acumulación de vapor en el gabinete. Asegúrese de que las aberturas que rodean las paredes laterales no estén bloqueadas.

IMPORTANTE: Coloque la tapa en la salida de la válvula del tanque cuando no esté en uso. Sólo instale en la salida de la válvula del tanque el tipo de tapa que se proporciona con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar una fuga de propano.

Exigencias respecto de la conexión de gas

Esta parrilla está configurada y probada en fábrica solo para su uso con gas PL. No obstante, se puede convertir a gas natural y utilizarla con la misma clasificación. La placa de clasificación está ubicada en el panel interior de la puerta derecha I.

Gas PL

Si su parrilla funciona a gas PL, el regulador provisto está configurado en 279,40 mm de columna de agua (C.A.) y solo se debe usar con gas PL. La manguera y el regulador provistos de fábrica se deben usar únicamente con un tanque de gas PL de 9,07 kg.

Conversión a gas natural

Esta parrilla puede convertirse a gas natural. Siga la sección “CONVERTIR A GAS NATURAL” (consulte la página 96) para convertir la parrilla.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Después de convertir la parrilla a gas natural, la presión de trabajo para gas natural es de 177,80 mm de columna de agua (C.A.). La presión de gas se ve afectada por el tamaño y el largo de la línea de gas proveniente de la casa. Siga las recomendaciones del siguiente cuadro.

Desde la casa hasta la parrilla	
Distancia	Tamaño de la tubería
Hasta 7,62 m	3/8" de diá. m.
7,92 m a 15,24 m	1/2" de diá. m.
15,54 m a 30,48 m	2/3" hasta 3/4" 1/3" hasta 1/2"
Más de 30,78 m	3/4" de diá. m.

Sistema de gas PL

Comuníquese con su proveedor de gas para obtener un regulador especial de volumen de gas que alimente otros electrodomésticos.

Consumo de gas

Consumo total de gas de la parrilla con los quemadores establecidos en "HIGH" (ALTO):
Tabla 1 a continuación.

Tabla 1

Tipo de quemador	BTU/hr
Quemadores principales	12.000 x 5
Quemador lateral	15.000 x 1
Quemador infrarrojo	12.500 x 1

Ubicación de la parrilla

Este electrodoméstico a gas está diseñado y certificado sólo para uso en exteriores. No opere la parrilla dentro de un edificio, garaje, vehículo de recreación, porches con malla o cualquier área cerrada. Mantenga la parrilla alejada de zonas ventosas, pero en un área bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación alrededor de la parrilla.

ADVERTENCIA: No coloque la parrilla debajo de superficies inflamables desprotegidas.

Distancia respecto de las construcciones inflamables

Se debe mantener una distancia mínima de 121,92 cm desde los lados de la parrilla y de 121,92cm desde la parte posterior de la parrilla hasta las construcciones inflamables verticales adyacentes. No obstante, el fabricante recomienda encarecidamente una distancia de 1,82 m desde la parrilla hasta las construcciones inflamables.

Distancia respecto de las construcciones que no son inflamables

Es necesario mantener una distancia mínima de 121,92 cm desde la parte posterior de la parrilla por encima de la superficie de cocción hasta las construcciones que no son inflamables para que la cubierta de la parrilla se abra por completo. Se recomienda mantener una distancia mínima de 121,92 cm desde los laterales de la parrilla por encima de la superficie de cocción hasta las construcciones que no son inflamables. Puede instalar la parrilla directamente junto a las construcciones que no son inflamables por debajo de la superficie de cocción.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Verificación de la alineación de los orificios con los quemadores

Los orificios pueden moverse durante el ensamble y el traslado; por lo tanto, verifique la alineación de los orificios con los quemadores según las siguientes ilustraciones antes de encenderlos.

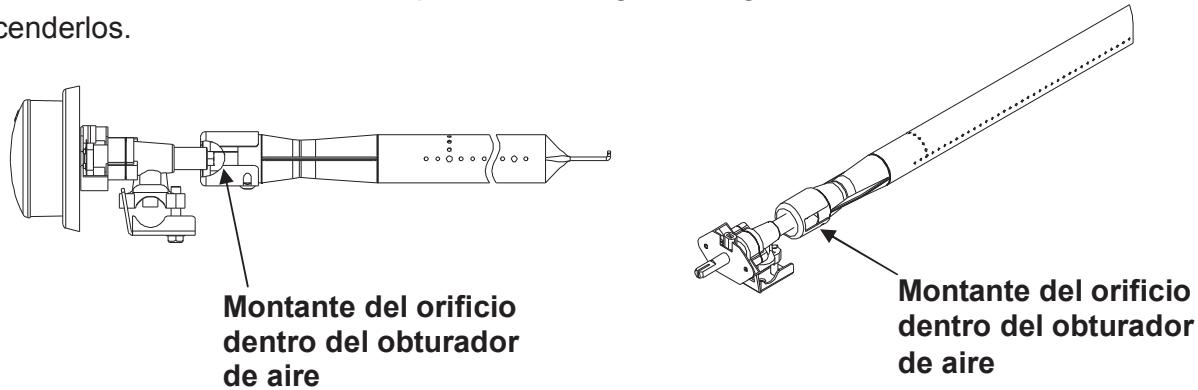


Fig. 34 Relación de los orificios con el quemador principal

Reemplazo del cable de encendido y sensor de llamas del quemador infrarrojo

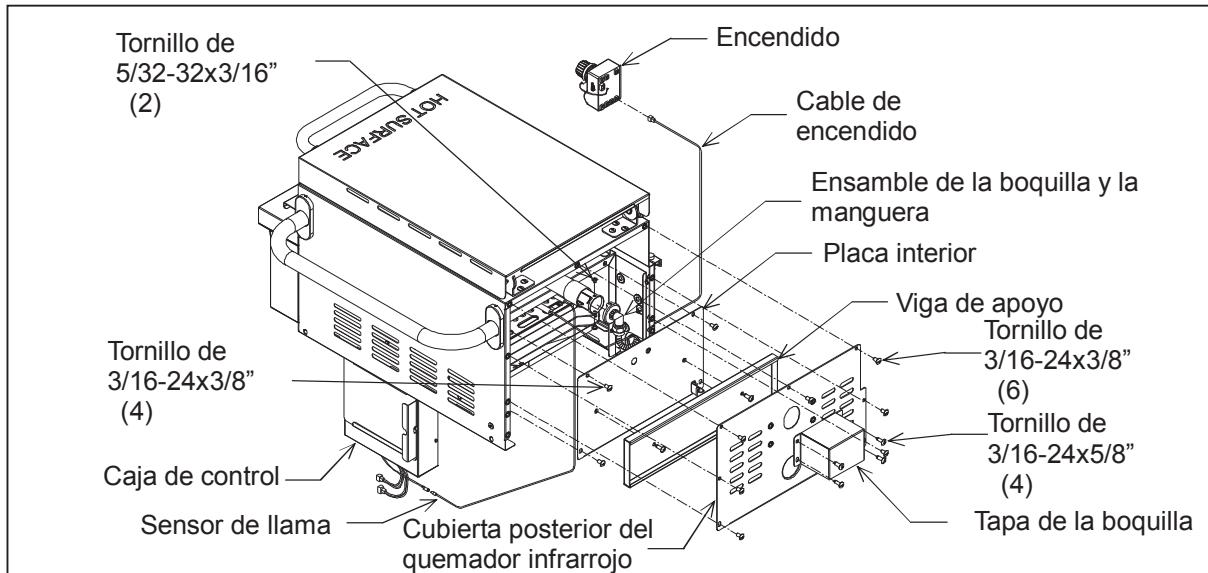


Fig. 35 Reemplazo del encendido y sensor de llamas del quemador infrarrojo

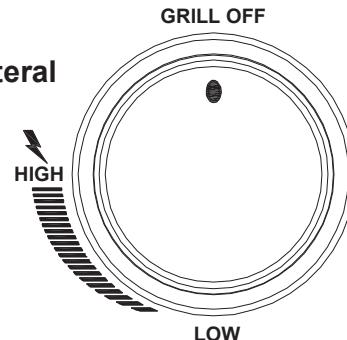
Para reemplazar el cable de encendido o el sensor de llamas, la Fig. 35 muestra las piezas que deben desensamblarse. El cable de encendido y el sensor de llamas quedarán expuestos para el reemplazo. También muestra cómo el cable de encendido pasa a través del orificio en el panel lateral I hasta el encendido eléctrico y el cable del sensor va hacia la caja de control. La viga de apoyo puede desecharse después del reemplazo. Se usa principalmente para efectos de envío y no tiene efecto en la cocción a la parrilla.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Instrucciones de encendido de la parrilla

Para encender los quemadores principales y el quemador lateral

1. Lea las instrucciones antes de encender la parrilla.
2. Abra la cubierta de la parrilla al encender.
3. Verifique el pasador de encendido y la distancia entre el pasador y el quemador. Consulte la Fig. 30 en la página 72.
4. Asegúrese de que la bandeja para líquidos esté instalada.
5. Abra la válvula de gas PL o gas natural.
6. Presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta la posición "HIGH" (ALTA). Mantenga la perilla de control presionada hasta que el quemador se encienda.
7. Si el quemador no enciende en 5 segundos, gire la perilla de control hasta la posición "OFF" (CERRADO) inmediatamente. Espere 5 minutos. Repita el paso 6 hasta 2 a 3 veces.
8. Si el quemador sigue sin encender, CIERRE EL GAS. ESPERE 5 MINUTOS hasta que el exceso de gas se disipe. Repita los pasos 5 y 6 (si es necesario).
9. Si aún no puede encender el quemador, consulte la sección Solución de problemas.



Reemplazo de la batería

1. Desenrosque el botón del encendedor eléctrico y retire la batería vieja.
2. Reemplace con una batería AA nueva.

Nota: Primero debe colocar el lado negativo (-) de la batería. Verifique la marca en el lateral de la cubierta.

ADVERTENCIA:

Asegúrese de que la cubierta esté abierta por completo cada vez que intente encender la parrilla. Si no abre la cubierta, podría retardar el encendido y ocasionar lesiones corporales.

PRECAUCIÓN: Es importante inspeccionar el largo total de la manguera de la línea de gas. Si es evidente que hay abrasión o desgaste excesivos, o si la manguera está cortada, debe reemplazarla antes de comenzar a usar el electrodoméstico.

Si es necesario, consulte la lista de piezas para averiguar cuál es el ensamblaje de la manguera de repuesto correcto. Deberá abrir la puerta inferior para inspeccionar la manguera por completo.

Ajuste del obturador de aire

1. Quemador principal

Los obturadores de aire del quemador principal vienen ajustados de fábrica únicamente para gas PL. Las configuraciones son:

- (1) Abertura de 0,6 cm para gas PL.
- (2) Abertura de 0,42 cm o menor para GN.

Si desea regular de forma más precisa la configuración del obturador (o si su llama es más bien amarilla que azul), siga este procedimiento.

ADVERTENCIA: No toque el quemador tras regularlo. El quemador está caliente.

- a. Afloje el obturador de aire. El obturador se encuentra en el extremo de los quemadores de gas, debajo de la caja de control. Consulte la Fig. 36.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

- b. Afloje el tornillo del obturador de aire.
- c. Encienda el quemador que desea regular.
- d. Con la mano protegida por un guante, regule el obturador de aire hasta que observe una llama estable, principalmente azul. Las llamas aceptables se muestran en la Fig. 37.
- e. Ajuste el tornillo de fijación del obturador de aire lo suficiente como para sostener el obturador en su lugar.
- f. Repita el procedimiento en los otros quemadores.

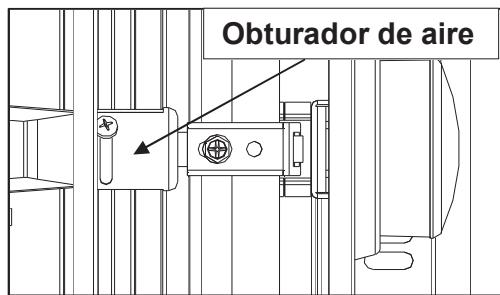


Fig. 36 Obturador de aire
Instrucciones de encendido con fósforos

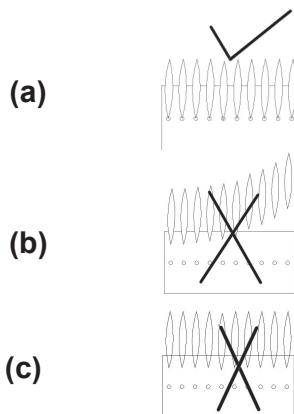


Fig. 37 Llamas aceptables únicamente: (a)

IMPORTANTE: Cuando encienda cualquier quemador con fósforos, la cubierta debe estar abierta.

1. Abra el suministro de gas.
 - a. Si es portátil, desde la válvula del tanque de gas PL.
 - b. Si el suministro de gas es permanente, desde la válvula manual de cierre de gas.
2. Abra la puerta derecha I para acceder al sujetador de fósforos con cadena.
3. Coloque el fósforo o papel en el sujetador como se muestra en la Fig. 38, encienda el fósforo y acérquelo a los puertos del quemador, presione y gire la perilla hacia la izquierda, hacia la posición "HIGH" (ALTO).

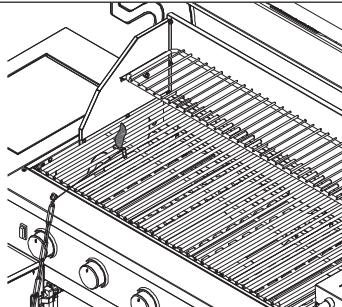
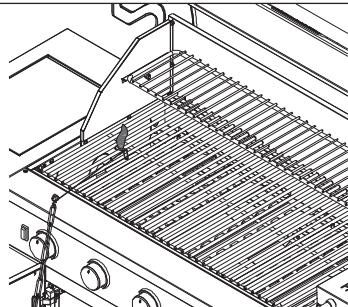
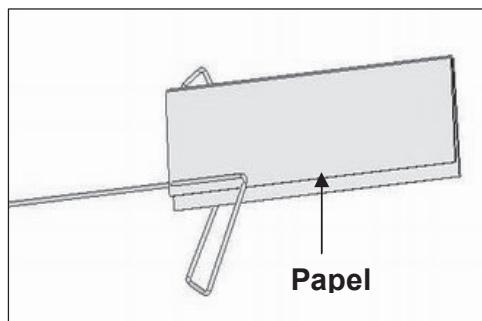
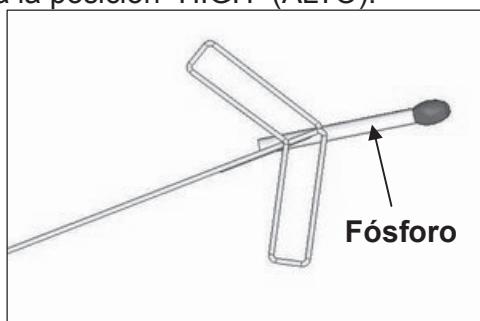


Fig. 38 Ilustración del encendido con fósforo/papel

4. El quemador central puede encenderse (de ser necesario) desde la parrilla central insertando el sujetador de fósforos en el difusor de llamas frontal lateral. Encienda este quemador antes de encender ambos quemadores externos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

5. Presione la válvula del quemador de dicho quemador y gírela hacia la posición "High" (Alto).
6. Verifique que el quemador haya encendido. Retire el fósforo y apáguelo.
7. Repita los pasos 2 a 5 para el siguiente quemador.

Encendido inicial de la parrilla

Cuando encienda la parrilla por primera vez, se recomienda que coloque todos los quemadores principales en "HIGH" durante 15 minutos con la cubierta baja/la bandeja superior para asar cerrada y que luego apague los quemadores principales. Esto tempera la parrilla.

Precalentamiento de la parrilla

Es muy importante que su parrilla tome temperatura antes de que comience a usarla. Una vez encendida, cierre la cubierta y precaliente la parrilla en la posición "HIGH" durante 10 minutos. El precalentamiento garantizará que la parrilla y la rejilla de cocción estén lo suficientemente calientes como para asar correctamente. Siga la sección "Instrucciones para asar con el quemador infrarrojo" en la página 80 para obtener detalles del funcionamiento del quemador infrarrojo.

PRECAUCIÓN: No cubra las parrillas durante el período de precalentamiento.

ADVERTENCIA: Nunca deje la parrilla sin supervisión a fin de evitar que posibles incendios ocasionados por la grasa se salgan de control. Los incendios ocasionados por la grasa pueden ser graves y provocar daños en la parrilla, la propiedad y causar lesiones corporales.

Apertura o cierre de la cubierta para asar

Cocinar con la tapa abierta o cerrada es una cuestión de gusto personal. Cocinar con la tapa cerrada es recomendable si disfruta cocinar a altas temperaturas "para tostar". Este método además producirá "llamas fuertes", acelerará el procedimiento de cocción y le brindará sabores más fuertes, ahumados y característicos de la cocción al aire libre. Si prefiere cocinar más lentamente, con menos llamas fuertes, le sugerimos el método a tapa cerrada.

Recomendamos que siempre cocine con la tapa CERRADA si se encuentra en una zona ventosa o de clima frío. La parrilla ha sido diseñada y fabricada para brindarle máxima flexibilidad y rendimiento de cocción. Sea creativo. Pruebe los diferentes métodos de cocción en su parrilla para determinar cuál satisface mejor sus necesidades. No existe una forma correcta o incorrecta de cocinar, simplemente diferentes estilos de cocción. ¡Sea creativo y disfrute!

Búsqueda de fugas de gas

Antes de operar la parrilla y después de volver a colocar combustible, verifique cuidadosamente para asegurarse de que todas las conexiones están apretadas y que no haya fugas de gas.

1. Prepare 59,15 ml a 88,72 ml de solución para fugas mezclando detergente líquido para platos con agua.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "APAGADO".
3. Coloque pequeñas cantidades de solución para fugas con el cepillo en todas las conexiones y abra el paso de gas.
4. Si se forman burbujas, hay una fuga. Continúe con el paso 5.
5. Cierre el paso de gas y apriete todas las conexiones.
6. Vuelva al paso 1 para volver a verificar las conexiones.
7. Si se siguen formando burbujas, cierre el paso de gas. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente.

ADVERTENCIA: No use nunca un fósforo o una llama directa para detectar fugas. El uso de una llama directa puede ocasionar un incendio, una explosión y lesiones corporales.

IMPORTANTE: Cuando conecte o reemplace cualquier conexión o tubería de gas, todas las uniones deben estar selladas con compuesto sellador a prueba de fugas o cinta de plomero aprobada.

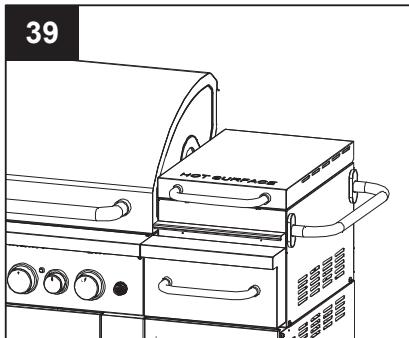
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Instrucciones para asar con el quemador infrarrojo

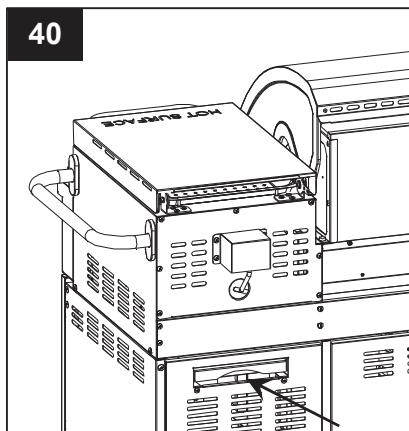
Asar con un quemador infrarrojo de combustión superior a altas temperaturas sella más sabor y permite que los jugos rodeen la carne, cocinándola en la mitad del tiempo.

ADVERTENCIA: Su quemador de combustión superior ha sido diseñado para funcionar solo con las carnes especificadas a continuación. No intente cocinar pescado, hamburguesas o carnes grasosas. El incumplimiento de esta advertencia podría ocasionar riesgo de incendio y lesiones corporales, lo que anulará la garantía.

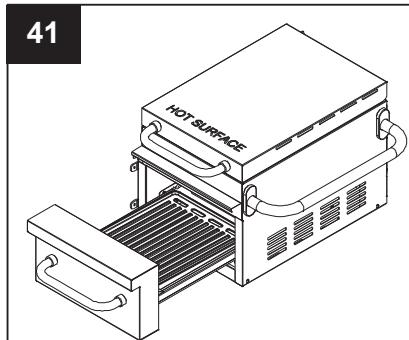
1. Asa profesionalmente bistecs y chuletas.
2. Pizza.
3. Vaporizador para verduras y mariscos blandos.
4. Almacenamiento de carne más tibia.



Siempre revise la bandeja de recolección de grasa para asegurarse de que esté vacía y en la posición correcta.



Asegúrese de que la plancha esté colocada con el lado de la ranura hacia arriba y el orificio para grasa siempre colocado en la parte posterior.

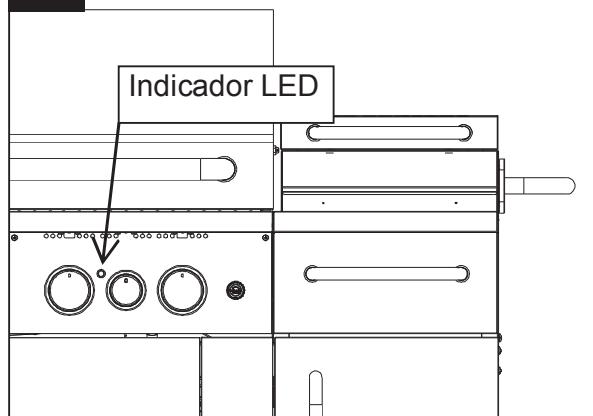


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Precaliente durante 15 minutos

La segunda perilla es para control del quemador infrarrojo. Siga las instrucciones de encendido de la página 77 para encender esta característica. Si el quemador está encendido, aparecerá el LED verde, si no, oirá un pitido. Espere de 5 segundos y vuelva a intentarlo. Precaliente durante 15 minutos.

42

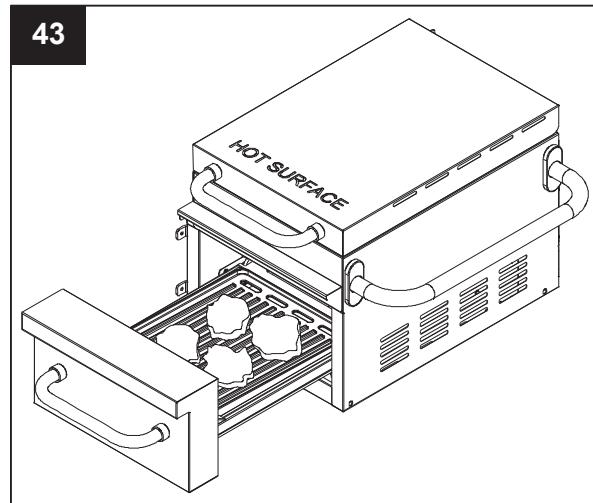


Tiempos de asado sugerido para cada lado dependiendo del grosor.

No coloque demasiada carne. Sólo cocine de 4 a 6 cortes a la vez, dependiendo del tamaño.

Tipo de alimento	Tiempo de asado (minutos)
Bistec	3
Chuletas	4
Pizza	2, un lado
Pollo	Use la parrilla principal
Pescado	Use la parrilla principal

43



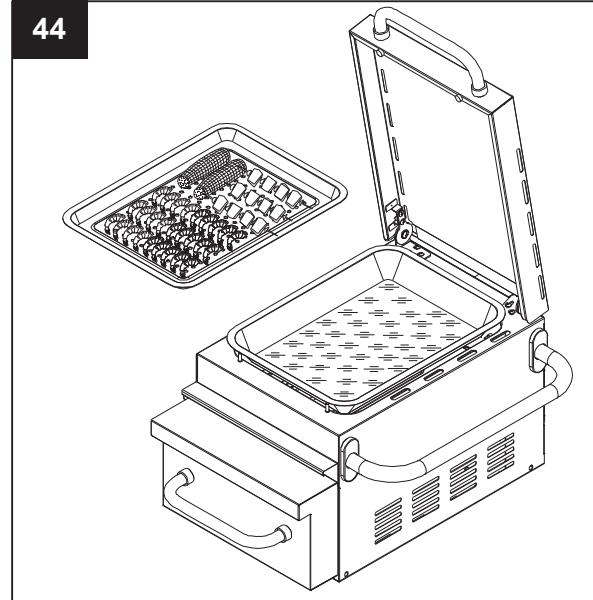
Vaporizador para verduras y mariscos blandos

Antes de encender, coloque de 1-1/2 a 2 tazas de agua en la bandeja y cúbrala con la pantalla del vaporizador. Algunos mariscos blandos son:

- Camarones
- Pinzas de cangrejo
- Almejas blandas

NOTA: Use el vaporizador con la tapa cerrada.

44

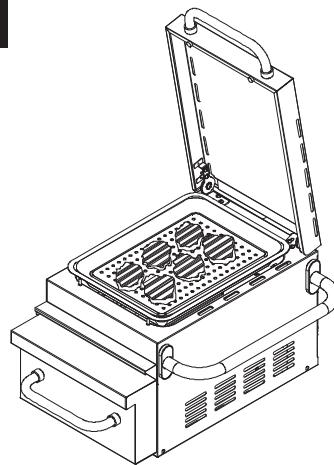


INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Calentador

Esta característica con agua puede contener carnes asadas a la temperatura deseada para que todos puedan disfrutar la comida juntos.

45

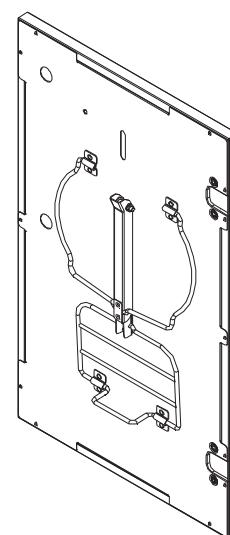


INSTRUCCIÓN DEL SOPORTE DE BOLSAS PARA BASURA

El soporte de bolsas para la basura está instalado en la puerta izquierda.

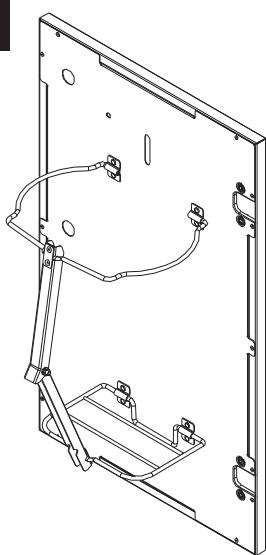
Cuando no esté en uso, pliegue hacia abajo.

46



Para desplegar, levante los anillos de metal en la parte superior y presione hacia abajo. Coloque en el marco una bolsa plástica o de papel para la basura.

47



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Recuerde que ésta es una parrilla a gas para exteriores. Muchas áreas de la parrilla generan calor extremo. Hemos tomado todas las precauciones a fin de protegerlo de las áreas de contacto. Sin embargo, es imposible aislar todas las áreas de alta temperatura. Por lo tanto, use el sentido común y tenga cierto grado de precaución cuando ase en este producto. Sugerimos que se cubra y proteja las manos cuando opere la parrilla. No mueva la parrilla mientras está en uso o caliente al tacto. Espere a que la unidad se apague y se enfrie antes de moverla. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar lesiones personales.

Poscalentamiento

Para mantener las rejillas libres de restos de comida carbonizada, coloque la parrilla en la posición "HIGH" durante 15 minutos una vez finalizada la cocción y retirados los alimentos.

PRECAUCIÓN: No cubra la parrilla durante el período de poscalentamiento.

Después de poscalentar la parrilla, gire la perilla de control a la posición "OFF" (CERRADO).

Cierre del tanque de propano

Una vez enfriada la caja del quemador, la válvula del tanque de propano también debe cerrarse. Si no desea esperar hasta que la caja del quemador se enfrie, cúbrase la mano para cerrar la válvula del tanque de propano.

ADVERTENCIA: No intente cerrar la válvula del tanque de PL sin primero cubrir sus manos con mitones de protección o permitir que la parrilla se enfrie. El incumplimiento de esta advertencia podría provocar quemaduras graves.

Requisitos de seguridad del tanque de gas PL

Para las parrillas a gas PL, el tanque de suministro de gas PL debe estar: Fabricado y marcado según las especificaciones para tanques de gas PL del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT), la Ley Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339 (Tanques, esferas y tubos para el transporte de mercancías peligrosas) y la Comisión.

El tanque debe tener 30,48 cm de diámetro y 46,99 cm de alto, y estar equipado con un conector Tipo I.

Se debe adaptar el sistema de suministro del tanque para la extracción de vapores.

El tanque utilizado debe incluir un anillo para proteger su válvula.

No opere la parrilla a gas en interiores ni en ningún área cerrada. Si la parrilla a gas no está en uso, se debe cerrar el gas desde el tanque de suministro. Si va a guardar la parrilla en el interior, desconecte el tanque de suministro de gas y almacénelo en posición vertical en algún lugar exterior fresco y bien ventilado, lejos de la parrilla o cualquier fuente de calor. Cuando verifique si hay fugas de gas, no use una llama directa. Use una solución de agua jabonosa y aplíquela en las conexiones y uniones de la tubería con un cepillo; verifique si hace burbujas. Compruebe que no haya cortes y desgaste en las mangueras flexibles que puedan afectar el funcionamiento seguro de la parrilla. Sólo debe utilizar el regulador y la manguera provistos de fábrica. Use sólo los reguladores y ensambles de la manguera de repuesto especificados por el fabricante.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Se debe tratar firmemente el tanque de PL con el anillo de seguridad patentado del tanque en todo momento. Un tanque destarrado se puede caer o inclinar, lo que puede causar lesiones o daños a la propiedad. Se recomienda tratar el tanque en todo momento.

Consulte la Fig. 31 y 32. Una vez colocado el tanque en la abertura, baje el anillo de seguridad del tanque para asegurar el tanque. Use sólo tanques de gas de 9,07 kg (consulte los Requisitos de seguridad del tanque de gas PL para obtener información adicional).

Manipulación segura del tanque de propano líquido

Recuerde manejar su tanque de propano líquido portátil con cuidado cuando lo lleve a su proveedor para que lo vuelva a llenar. Evite tirarlo o golpearlo contra objetos filosos. Los tanques de propano líquido están sólidamente fabricados, pero cualquier serie de sacudidas podría dañar el contenedor.

Cuando traslade el tanque a su proveedor de gas propano local, asegúrese de que la válvula esté bien cerrada y la cubierta protectora en su lugar. Coloque el tanque de forma segura en posición vertical para que no ruede por el vehículo.

Si planea hacer alguna parada para realizar compras o alguna diligencia, llene el tanque de propano líquido en la última parada, antes de regresar a su hogar. Una vez más, vuelva a asegurarse de que el tanque recién llenado esté seguro y en posición vertical. Al regresar al hogar, retire el tanque lleno del vehículo. No deje nunca un tanque de propano líquido portátil dentro del vehículo, ya que puede recalentarse con el sol.

Su proveedor de gas propano líquido local estará encantado de brindarle consejos de seguridad adicionales.

Almacenamiento seguro del tanque de propano líquido

No almacene los tanques de propano líquido portátiles (llenos o vacíos) dentro del hogar, el entorno de un vehículo, el garaje, el sótano o el taller. Es poco probable que el propano líquido se fugue del tanque. Si llegara a fugarse, el combustible podría quedar expuesto a chispas de automóviles, herramientas eléctricas u otros electrodomésticos. Cuando almacene o traslade el tanque de PL, debe hacerlo en posición vertical. Nunca coloque el tanque de PL de lado, aunque esté vacío o lleno. Nunca guarde un tanque de repuesto debajo o cerca de la parrilla.

PRECAUCIÓN: Nunca mueva o traslade la parrilla o el tanque de la parrilla sin primero cerrar la válvula manual del tanque de gas propano líquido.

El mejor sitio para guardar un tanque de propano líquido es un lugar sombreado o protegido en el exterior, detrás del hogar o el garaje, o un porche con malla; siempre que esté fuera del alcance de los niños. El propano líquido no se evapora. El contenedor es sólido y cerrado. No perderá su contenido termodinámico de combustión limpia, aunque lo deje en el exterior durante todo el año.

ADVERTENCIA: Cuando no esté conectado a la parrilla, debe almacenar el tanque de gas PL en posición vertical en un lugar frío, sombreado y bien ventilado del exterior, lejos de la parrilla o cualquier fuente de calor. El incumplimiento de esta advertencia podría dañar la válvula del tanque, ocasionar riesgo de incendio y lesiones personales.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Relleno del tanque de propano

Es extremadamente importante que se llene correctamente el tanque de PL cuando lo lleve para que lo vuelvan a llenar. Asegúrese de llevárselo a un proveedor de PL confiable y de observar cómo rellenan el tanque y hasta qué capacidad. Un tanque de PL desbordado puede ser peligroso.

La forma correcta de llenar un tanque es según su peso. Debe colocar el tanque vacío en una balanza. Debe adaptar el peso de la balanza a un peso que permita llenar hasta el 80% del peso total. La operación de llenado debe finalizar una vez llenado el 80% de la capacidad del tanque. Si el tanque no está completamente vacío, se debe cambiar la regulación de la balanza a fin de considerar el propano (PL) que se encuentra dentro del tanque.

ADVERTENCIA: Un tanque de PL (propano) se considera desbordado si contiene más del 80% de su capacidad total de propano (PL).

Un tanque de PL (propano) desbordado o incorrectamente llenado puede ser peligroso. Si el tanque está desbordado y el clima calienta el tanque de PL (debido a un día caluroso, a que se dejó el tanque en el sol o se almacenó en el interior), se genera presión interna debido a la expansión del propano, que a su vez puede ocasionar que la válvula de descarga de presión del tanque libere gas PL. La válvula de descarga de presión es un dispositivo de seguridad de los tanques de propano de 9,07 kg exigido por el Departamento de Transporte de EE.UU., que evita que el tanque presente fallas graves debido a un exceso de presión. El gas PL liberado del tanque es inflamable y puede explotar.

IMPORTANTE: Cuando conecte o reemplace las conexiones o tuberías de gas, todas las uniones deben estar selladas con compuesto sellador a prueba de fugas o cinta de plomero aprobada. Una vez realizadas las conexiones, compruebe que no haya fugas en las uniones con una solución de agua jabonosa y un cepillo.

ADVERTENCIA: No use nunca una llama directa para detectar fugas de gas. El uso de una llama directa puede ocasionar un incendio, una explosión y lesiones corporales.

Acero inoxidable

Esta parrilla tiene algunas piezas de acero inoxidable. El acero inoxidable no se oxida en ciertas condiciones; por lo tanto, debe usar una cubierta y limpiador de acero inoxidable cuando no utilice la parrilla.

Limpie todas las superficies no aptas para cocción con limpiador de acero inoxidable una vez al mes.

Nunca limpie el acero inoxidable si está caliente.

Después de asar por primera vez, algunas áreas de la parrilla (como los orificios de ventilación, la cubierta y la caja del quemador) pueden decolorarse. Se trata de una decoloración normal ocasionada por el intenso calor de los quemadores.

Se pueden acumular y adherir motas de grasa en las superficies de acero inoxidable. Generalmente, éstas pueden eliminarse con agua jabonosa tibia o limpiador para acero inoxidable. Como último recurso, puede usar una almohadilla ligeramente abrasiva con limpiador para acero inoxidable. Presione suavemente la almohadilla y frote en dirección de la veta. Existen muchos productos excepcionales que ayudan a limpiar y proteger todas las superficies que no son de cocción.

No use lana de acero para limpiar la parrilla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

No utilice limpiadores abrasivos sobre las superficies pulidas. Sea cuidadoso al limpiar. Puede usar pulidor de metal o limpiador de cromo suave para restablecer el lustre y los reflejos. Puede usar limpiador de óxido para eliminar las manchas de óxido ocasionadas por fuentes externas. Siga las instrucciones del limpiador de óxido con atención.

Para retocar pequeños rayones perceptibles en el acero inoxidable, lije suavemente la superficie afectada con papel de lija con esmeril de grano 160 seco en la dirección de la veta.

Quemadores

Los quemadores están hechos de acero inoxidable y pueden sumergirse en agua para limpiarse con un cepillo de alambre de latón o un cepillo de cerdas rígidas. Compruebe que no haya obstrucciones en los orificios del puerto. Use un pasador de alambre (más pequeño que el puerto) para limpiar los puertos obstruidos. No agrande los puertos. Asegúrese de que los quemadores estén secos antes de volver a colocarlos en la parrilla. Consulte la Fig. 48.

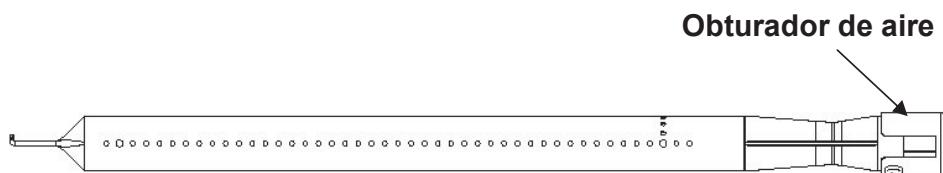


Fig. 48

Arañas e insectos pueden anidar dentro de los quemadores de ésta o cualquier otra parrilla y ocasionar que el gas fluya desde la parte frontal del quemador. Esto podría ocasionar un incendio detrás del panel de la válvula que dañaría la parrilla y haría que su funcionamiento fuera inseguro. Inspeccione los quemadores al menos una vez al año o inmediatamente después de las siguientes condiciones:

1. Percibe olor a gas y las llamas del quemador son amarillas.
2. La parrilla no levanta temperatura.
3. La parrilla no calienta de forma uniforme.
4. Los quemadores producen estallidos.

Bandeja para líquidos

La bandeja para líquidos recoge el exceso de grasa que se escurre y las partículas de alimentos que puedan caer.

Permita que la bandeja para líquidos y su contenido se enfrien antes de limpiarla. Saque la bandeja y límpiela.

Asegúrese de que la bandeja esté instalada antes de usar la parrilla.

Se recomienda que verifique la bandeja periódicamente para evitar cualquier posibilidad de incendios provocados por la grasa; de todos modos, la mayor parte de la grasa que chorrea se vaporizará en el artículo cocinado, brindándole el sabor de un asado al exterior.

Consejos útiles de cuidado y mantenimiento

Antes de asar, precaliente el quemador principal/quemador para asar durante 15 minutos en la posición "HIGH" (ALTA) con la cubierta abajo y precaliente el quemador infrarrojo durante 5 minutos con la bandeja del cerrada. Para evitar llamaradas o llamas producidas por grasa descontroladas, ase la carne con la cubierta abierta y cocine solo las carnes sugeridas con el quemador infrarrojo. Cierre la cubierta si la carne es gruesa, el clima es frío o usa el método de cocción indirecta.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Siempre protéjase la mano con un guante tomaollas o para cocinar al entrar en contacto con una superficie caliente.

Suba la cubierta al asar carnes, especialmente pollo. Baje la cubierta al usar el método de cocción indirecta o un rostizador.

NUNCA deje la parrilla sin supervisión durante la cocción.

Después de usar, cierre la cubierta, ponga los quemadores en la posición HIGH durante 15 minutos para realizar una autolimpieza quemando la grasa.

Cuadro de tiempo de cuidado y mantenimiento

Artículo de parrilla	Frecuencia según el uso normal	Método de limpieza
Superficie pintada	Dos veces al año	Cera para automóviles
Superficie de acero inoxidable	Dos veces al año	Limpiador para acero inoxidable
Todas las rejillas	Después de cada uso	Queme y limpíe
Rejillas de acero inoxidable	15 días	Apto para cepillo de alambre/lavaplatos
Rejillas de porcelana	15 días	Apto para frotar con agua jabonosa/lavaplatos
Cámaras de calor de quemadores	30 días	Cepillo de alambre
Quemadores	90 días	Cepillo de alambre
Interior de la caja del quemador	120 días	Se vende en Productos de limpieza para el interior

Medición de la cantidad de GPL combustible

Para medir la cantidad de propano combustible del tanque de gas, la parrilla debe estar en funcionamiento. Coloque la mano en la parte superior del tanque y lentamente muévala hacia abajo por el costado hasta que sienta el tanque frío al contacto. Esto le indicará la cantidad aproximada de gas propano de su tanque; si está 3/4 vacío, vuelva a llenarlo.

No use briquetas de carbón ni ningún otro material inflamable en la parrilla. El uso de dichos materiales podría anular su garantía y ocasionar incendios, explosiones y/o lesiones corporales.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Muchas de las soluciones ofrecidas aquí le permitirán usar la parrilla de manera más segura y agradable. También puede llamar a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-800-963-0211**, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

Problema	Causa posible	Acción correctiva
La parrilla, el quemador lateral o el quemador para asar superior no encienden	<ol style="list-style-type: none"> El cable de encendido se desconectó del encendedor eléctrico. La distancia entre el pasador de encendido y el quemador es superior a 0,40 cm (quemador para asar y quemador para asar superior). El cable de encendido está roto. La batería se ha agotado. Los polos de la batería están mal colocados. La punta del electrodo no produce chispas en el puerto del quemador. No hay suministro de gas. La abertura del obturador de aire es demasiado grande. La válvula de encendido del quemador infrarrojo está descompuesta. El encendedor está descompuesto. 	<ol style="list-style-type: none"> Vuelva a conectar el cable de encendido al encendedor eléctrico. Afloje el pasador y ajuste la distancia, luego vuelva a apretarlo. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio al Cliente para obtener un cable de encendido de repuesto. Instale una nueva batería AA. Cambie la ubicación de los polos de la batería. Vuelva a instalar el electrodo. Abra la válvula del regulador. Afloje el obturador de aire y ajuste la abertura a un tamaño menor. Reemplace el tubo colector. Reemplace el encendedor.
La llama del quemador es amarilla y se percibe olor a gas	<ol style="list-style-type: none"> La abertura del obturador de aire no está bien ajustada. Arañas o insectos bloquean el obturador de aire. 	<ol style="list-style-type: none"> Afloje el obturador de aire y ajuste la abertura hasta obtener llamas azules. Abertura de 0,6 cm para GPL. Abertura de 0,42 cm para GN. Despeje las obstrucciones. Busque el origen de la fuga de gas.
Llamas excesivas	<ol style="list-style-type: none"> Se están asando carnes grasosas. La perilla está configurada en "HIGH". Roció agua sobre las llamas de gas. La cubierta está cerrada mientras asa. 	<ol style="list-style-type: none"> Mantenga la cubierta abierta mientras usa la parrilla. Ase las carnes grasosas con las parrillas frías y las perillas en la posición "LOW" (BAJO). Si las llamas excesivas continúan, coloque la carne en la rejilla para calentar hasta que las llamas se asienten. Nunca rocíe agua sobre las llamas de gas.
El quemador se apaga	<ol style="list-style-type: none"> El tanque de PL está vacío. El quemador no está alineado con la válvula de control. El suministro de gas no es suficiente. 	<ol style="list-style-type: none"> Vuelva a llenar el tanque de PL. Instale el quemador correctamente. Verifique la manguera de suministro de gas y asegúrese de que no haya fugas ni nudos.

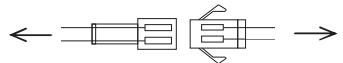
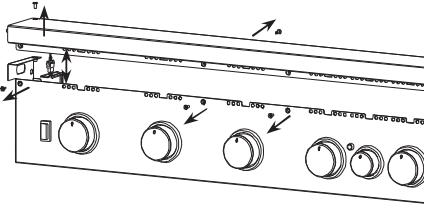
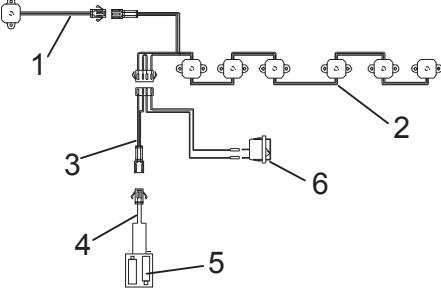
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Acción correctiva										
La parrilla genera poco calor con la perilla en la posición "HIGH" (ALTO)	<p>1. Los modelos a gas natural generan poco calor.</p> <p>2. Los puertos están bloqueados.</p> <p>3. El tanque de PL se ha agotado.</p>	<p>1. Este modelo está configurado para utilizar 17,78 cm de gas natural. Verifique su sistema de suministro de gas natural para determinar si tiene una presión de gas correcta. Los modelos a GN no requieren regulador.</p> <p>Verifique los orificios si instaló boquillas para GN. El kit de conversión de la parrilla proporciona las siguientes boquillas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Quemador</th><th>Tamaño del orificio</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Quemador principal</td><td>ø 1,37 mm</td></tr> <tr> <td>Quemador infrarrojo</td><td>ø 1,38mm</td></tr> <tr> <td>Quemador lateral</td><td>ø 1,55 mm</td></tr> </tbody> </table> <p>2. Limpie las obstrucciones de los puertos.</p> <p>3. Vuelva a llenar el tanque de PL.</p>	Quemador	Tamaño del orificio	Quemador principal	ø 1,37 mm	Quemador infrarrojo	ø 1,38mm	Quemador lateral	ø 1,55 mm		
Quemador	Tamaño del orificio											
Quemador principal	ø 1,37 mm											
Quemador infrarrojo	ø 1,38mm											
Quemador lateral	ø 1,55 mm											
Poco calor gas PL	El ensamble del regulador de propano cuenta con un dispositivo de control de flujo excesivo diseñado para suministrar suficiente flujo de gas a la parrilla. Los cambios bruscos en la presión pueden activar el dispositivo de control de flujo excesivo y producir una llama y temperatura bajas.	<p>Siga estas instrucciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> Asegúrese de que todos los quemadores estén en la posición "OFF" (APAGADO). Abra la válvula del tanque y espere 5 minutos. Encienda de a un quemador por vez según las instrucciones de encendido enumeradas en el revestimiento de la puerta y en la página 77. 										
Poco calor, gas natural	La presión del gas se ve considerablemente afectada por la línea de gas y el largo de la línea de gas proveniente de la casa.	<p>Verifique la línea de gas y realice las correcciones necesarias según la siguiente tabla.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Desde la casa hasta la parrilla</th> </tr> <tr> <th>Distancia</th><th>Tamaño de la tubería</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hasta 7,62 m</td><td>3/8" de diá.</td></tr> <tr> <td>7,92 m a 15,24 m</td><td>1/2" de diá.</td></tr> <tr> <td>15,54 m a 30,48 m</td><td>2/3" a 3/4" 1/3" a 1/2"</td></tr> </tbody> </table>	Desde la casa hasta la parrilla		Distancia	Tamaño de la tubería	Hasta 7,62 m	3/8" de diá.	7,92 m a 15,24 m	1/2" de diá.	15,54 m a 30,48 m	2/3" a 3/4" 1/3" a 1/2"
Desde la casa hasta la parrilla												
Distancia	Tamaño de la tubería											
Hasta 7,62 m	3/8" de diá.											
7,92 m a 15,24 m	1/2" de diá.											
15,54 m a 30,48 m	2/3" a 3/4" 1/3" a 1/2"											

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Acción correctiva
Alerta sonora	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay gas. 2. La conexión está suelta. (Consulte la Fig. 21, #5). 3. El cable del sensor de llamas está descompuesto. 4. El pasador del sensor de llamas está demasiado lejos de la superficie de cerámica. 5. El quemador está apagado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique el gas. 2. Vuelva a conectar el acoplador firmemente. 3. Reemplace el cable del sensor de llamas. (Consulte la Fig. 21, #7). 4. Vuelva a instalar el pasador del sensor de llamas. El pasador debe tener una distancia del quemador de 7,94 cm como máximo. 5. Gire la perilla de control a la posición de apagado. Espere 5 minutos hasta que el exceso de gas se disipe. Encienda el quemador nuevamente.
El indicador LED está apagado	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay gas. 2. El LED está roto. 3. La conexión está suelta. (Consulte la Fig. 21, #2, #3, #4 y #7). 4. El cable del sensor de llamas está descompuesto. 5. El pasador del sensor de llamas está demasiado lejos de la superficie de cerámica. 6. El quemador está apagado. 7. La válvula de encendido está descompuesta. 8. La caja de control está descompuesta. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique el gas. 2. Reemplazo el LED. 3. Vuelva a conectar el acoplador firmemente. 4. Reemplace el cable del sensor de llamas. 5. Vuelva a instalar el pasador del sensor de llamas. El pasador debe tener una distancia del quemador de 7,94 cm como máximo. 6. Gire la perilla de control a la posición de apagado. Espere 5 minutos hasta que el exceso de gas se disipe. Encienda el quemador nuevamente. 7. Reemplace el tubo colector. 8. Reemplace la caja de control.
La luz de cocción no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. No hay suministro de electricidad. 2. Bombilla halógena defectuosa. 3. Problema de los cables internos. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revise el suministro de electricidad y asegúrese de que el transformador esté enchufado adecuadamente. 2. Reemplace la bombilla. 3. Revise las conexiones del cable debajo del revestimiento de ladrillos. Todas las conexiones de los cables deben estar bien apretadas. Si algún cable está dañado, debe remplazarse.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Acción correctiva																					
Las luces del panel de control LED no se prenden	1. No hay alimentación. 2. LED defectuoso. 3. La conexión está floja. 4. El interruptor está defectuoso.	1. Instale 2 baterías AA en compartimiento para baterías. 2. Reemplace las luces LED. Consulte la demostración 2.1-2.7 a continuación. 3. Verifique la conexión entre la caja de batería y la luz LED. (Consulte la figura 2.1 a continuación) 4. Reemplace el interruptor. Consulte las figuras 2.1-2.7 para retirar el panel de instalación LED y reemplazar el interruptor.																					
2.1 Abra la puerta y ubique la línea de suministro LED y sepárela del acoplador; consulte en la página 72 el "Paso 29: Conecte las luces LED de la perilla al suministro de electricidad".																							
2.2 Retire los seis tornillos de cabeza avellanada de 5/32 – 32 x 3/8" y el de 5/32 – 32 x 3/4".																							
2.3 Gire el panel de instalación del LED hacia afuera para que el LED quede expuesto para su reemplazo. Las luces LED de la perilla se componen de seis piezas que se enumeran en la tabla. Todas las piezas están conectadas con conectores rápidos. Ubique la pieza defectuosa y retírela.																							
Los soportes LED están fijados al panel con tornillos ST3.5 x 9.5.																							
2.4 Instale las nuevas piezas.																							
2.5 Enchufe todos los conectores según el diagrama.																							
2.6 Instale la parte superior del panel de control con los siete tornillos de cabeza avellanada.																							
2.7 Conecte las luces LED de la perilla al suministro de electricidad según 2.1 y el Paso 29 de la página 72.																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th><th>Nombre</th><th>P/N</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>LED del quemador lateral</td><td>3618ST-A013</td></tr> <tr> <td>2</td><td>LED del panel de control</td><td>3618ST-A011</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Conector LED</td><td>3618ST-A012</td></tr> <tr> <td>4</td><td>Compartimento para baterías</td><td>6318B-8400</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Batería AA</td><td></td></tr> <tr> <td>6</td><td>Interruptor</td><td>E3520-00 -8015</td></tr> </tbody> </table>	No.	Nombre	P/N	1	LED del quemador lateral	3618ST-A013	2	LED del panel de control	3618ST-A011	3	Conector LED	3618ST-A012	4	Compartimento para baterías	6318B-8400	5	Batería AA		6	Interruptor	E3520-00 -8015
No.	Nombre	P/N																					
1	LED del quemador lateral	3618ST-A013																					
2	LED del panel de control	3618ST-A011																					
3	Conector LED	3618ST-A012																					
4	Compartimento para baterías	6318B-8400																					
5	Batería AA																						
6	Interruptor	E3520-00 -8015																					

GARANTÍA

Se requiere un comprobante de compra para acceder a este programa de garantía, que entra en vigencia a partir de la fecha de compra. Los clientes deberán abonar cargos de piezas, envío y manipulación si no pueden proporcionar el comprobante de compra o una vez vencida la garantía.

Si tiene alguna pregunta o problema, puede llamar a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-800-963-0211**, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.

Garantía limitada

Cinco años de garantía para los quemadores de acero inoxidable.

1 año de garantía para todas las piezas que afectan el funcionamiento de la parrilla a gas debido a daños.

Provisiones de la garantía:

Esta garantía no es transferible y no cubre fallas causadas por mal uso, o instalación y mantenimiento inadecuados.

Esta garantía se limita al reemplazo de piezas defectuosas. No nos hacemos responsables de daños accidentales o resultantes ni de costos de mano de obra.

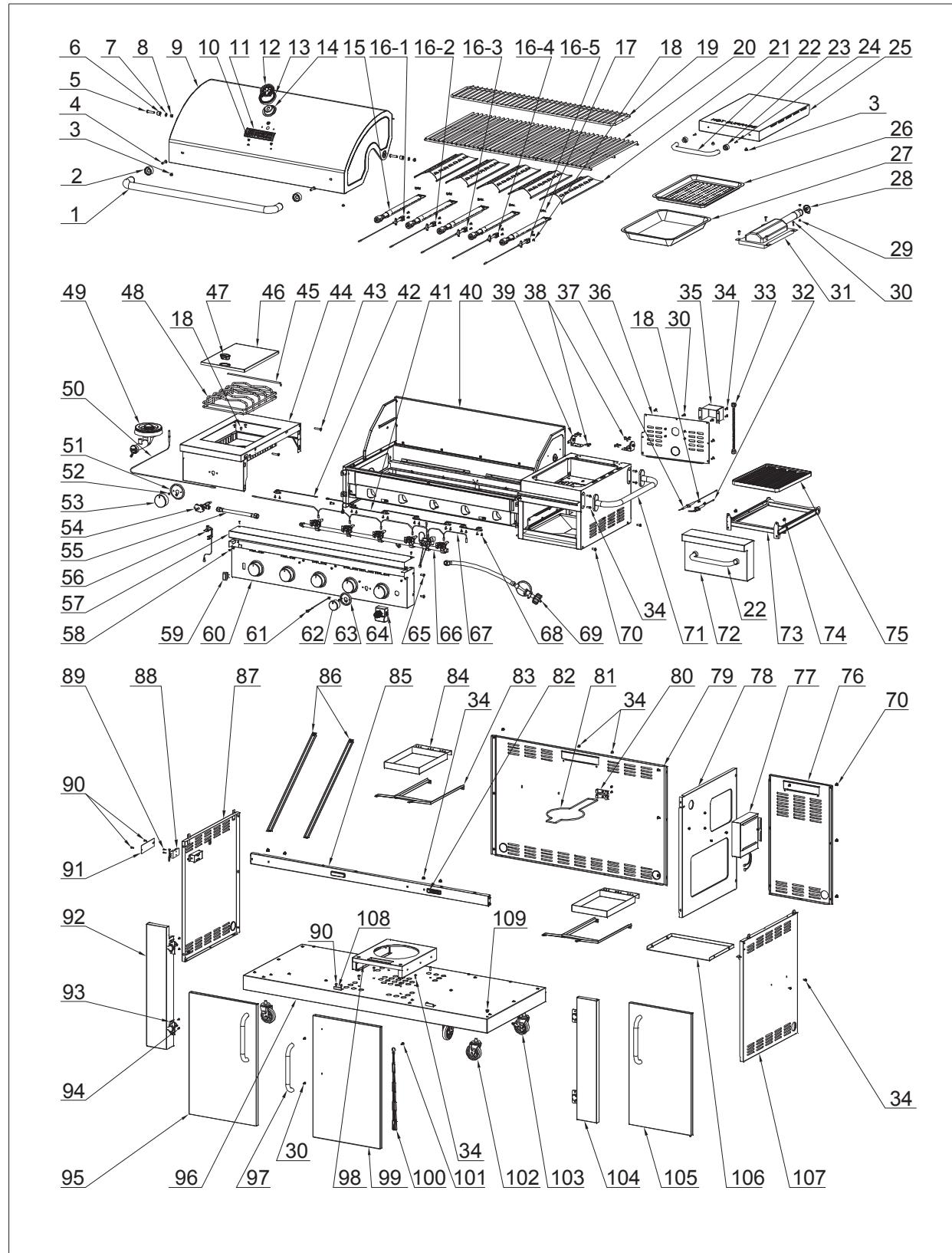
Esta garantía no cubre la corrosión ni la decoloración una vez utilizada la parrilla, o debido a la falta de mantenimiento, los entornos adversos, los accidentes, las alteraciones, el abuso ni la negligencia.

Esta garantía no cubre ningún daño causado por el calor, los limpiadores abrasivos y químicos ni ningún daño en otros componentes utilizados en la instalación u operación de la parrilla a gas.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños accidentales o resultantes, de modo que las exclusiones o limitaciones de estos daños pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, pero podría tener también otros derechos que varían según el estado.

VISTA DESPIEZADA

Para obtener piezas de repuesto, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al **1-800-963-0211**, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este.



LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Pieza	Descripción	Pieza #	Pieza	Descripción	Pieza #
1	Manija de la cubierta	3618ST-6300	30	Tornillo	3/16-24 x 3/8"
2	Base de la manija de la cubierta	3618ST-6400	31	Quemador infrarrojo	6318B-8706-1
3	Accesorio de goma	3219B-8083	32	Pasador de encendido (quemador infrarrojo)	3618ST-8709
4	Tornillo	1/4 -20 x 3/4"	33	manguera de gas del quemador infrarrojo	6318B-8307
5	Tornillo	5/16-18 x 1-3/8"	34	Tornillo	3/16-24 x 5/8"
6	Conector	3618ST-0001	35	Cubierta del obturador de aire	6318B-7001
7	Arandela de resorte	3618ST-0003	36	Panel posterior del quemador infrarrojo	3618ST-7400
8	Tuerca	5/16-18	37	Sensor de llama	6318B-8707
9	Campana	3618ST-6100	38	Tornillo SS	3/16-24 x 5/8"
10	Tuerca	M5	39	Bisagra	6318B-7600
11	Divisa	2518-3-8001	40	Caja del quemador	3618ST-2000
12	Indicador de temperatura de 6,35 cm	2518-3-8012	41	LED del panel de control	3618ST-A011
13	Bisel	2518-3-6005	42	LED del quemador lateral	3618ST-A013
14	Arandela del medidor de temperatura	2518-3-6002	43	Tornillo	1/4-20 x 1-1/4"
15	Quemador principal	3618ST-2004	44	Repisa de la cocina lateral	3618ST-5100
16-1	Pasador de encendido (quemador principal)	3618ST-A400-9	45	Eje, cubierta	2518SL-5003-N
16-2	Pasador de encendido (quemador principal)	3618ST-A400-7	46	Cubierta, quemador lateral	3618ST-5001
16-3	Pasador de encendido (quemador principal)	3618ST-A400-5	47	Manija, cubierta	3218LT-00-2804
16-4	Pasador de encendido (quemador principal)	3618ST-A400-3	48	Rejilla, quemador lateral	3618ST-5002
16-5	Pasador de encendido (quemador principal)	3618ST-A400-1	49	Quemador lateral	3618ST-A500
17	Pasador en forma de R	R-Ping	50	Cable de encendido	3618ST-A200-2
18	Tornillo	5/32-32 x 3/8"	51	Bisel	SH3118B-3004
19	Parrilla para calentar	3618ST-2002	52	Tornillo	M4 x 8
20	Rejilla para cocción	3618ST-2001	53	Perilla	E3518-00-3003
21	Escalón de la llama	6318B-38-2003	54	Válvula del quemador lateral	3618ST-CF001-B2
22	Manija de la tapa	6318B-7120B-10	55	Manguera del quemador lateral	SH3118B-3005
23	Base de la manija de la tapa	6318B-7120B-20	56	Cable de conexión, LED	3618ST-A012
24	Tornillo	5/32-32 x 1"	57	Parte superior del panel de control	3618ST-3301
25	Tapa	6318B-7120A	58	Tornillo SS, avellanado	5/32-32 x 3/8"
26	Bandeja de la malla	6318B-8704	59	Interruptor, LED	E3520-00-8015
27	Bandeja	6318B-8703	60	Parte inferior, panel de control	3618ST-3102
28	Ensamble de la boquilla	6318B-8706-2	61	Indicador LED	6318B-8710
29	Tornillo	5/32-32 x 3/16"	62	Bisel, pequeño	6318B-3002

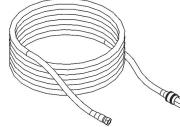
LISTA DE PIEZAS DE REPUESTO

Pieza	Descripción	Pieza #	Pieza	Descripción	Pieza #
63	Perilla, pequeña	L3218-00-3001	88	Caja de baterías 3 V	6318B-8708
64	Encendedor eléctrico	DHLG-7A	89	Tornillo SS, avellanado	M3 x 10
65	Tornillo	1/4-20 x 3/8"	90	Tornillo	8-32 3/8"
66	Tubo colector	3618ST-3200	91	Cubierta de la batería	3618ST-1503
67	Cable de encendido continuo	3618ST-A900	92	Faldón izquierdo	3618ST-1901
68	Tornillo SS	ST3.5x9.5	93	Bisagra para puerta	P3018-00-8009
69	Regulador	3618ST-A003	94	Tornillo SS, avellanado	5/32-32 x 3/8"
70	Tornillo	1/4-20 x 1/2"	95	Puerta izquierda	3618ST-1B00
71	Manija	3618ST-7110	96	Panel base	3618ST-1110
72	Parte frontal de la bandeja	3618ST-7310	97	Manija de la puerta	L3018S-00-1410
73	Bandeja	6318B-7330	98	Bandeja del tanque	3618ST-1120
74	Tornillo SS	1/4-20 x 3/8"	99	Puerta derecha I	3618ST-1C00
75	Rejilla	6318B-7303	100	Contenedor de fósforos	3618ST-1C10
76	Panel posterior derecho	3618ST-1003	101	Tornillo	5/32-32 x 5/8"
77	Caja de control	3618ST-1720	102	Rueda	3618ST-A700
78	Panel lateral derecho I	3618ST-1711	103	Rueda con seguro	3618ST-A800
79	Panel posterior	3618ST-1201	104	Faldón derecho	3618ST-1A01
80	Abrazadera del anillo del tanque	2518SL-1203	105	Puerta derecha II	3618ST-1D00
81	Anillo de seguridad del tanque	SH3118-1202	106	Repisa	3618ST-1002
82	Imán	SH3118B-1808	107	Panel lateral derecho II	3618ST-1600
83	Corredor de la bandeja para líquidos	3618ST-1E00	108	Tope de puerta	L3218-00-1112
84	Bandeja para líquidos	3618ST-1001	109	Rodamiento, bisagra de la puerta	2518SL-1104
85	Viga	3618ST-1400	CK-2	Orificio del quemador infrarrojo Ø1,38	6318B-8705-1
86	Tope del tanque	3618ST-1F00	CK-3	Orificio del quemador lateral Ø1,55	3618ST-S-NG
87	Panel lateral izquierdo	3618ST-1500			

CONVERSIÓN A GAS NATURAL

La parrilla no viene con un kit de conversión a gas natural completo. Compre el kit de conversión a gas natural #0050772 para la conversión. Revise el contenido del paquete con la tabla que se entrega a continuación antes de usar el kit de conversión. Siga las instrucciones que se encuentran en las páginas siguientes para convertir la parrilla a gas natural. Si tiene alguna pregunta o problema, llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-963-0211, de lunes a jueves de 8 a.m. a 6 p.m., y los viernes de 8 a.m. a 5 p.m., hora estándar del Este. Deseche el kit de conversión si decide usar gas propano líquido.

Contenido del paquete en #0050772

Pieza	Descripción	Ilustración	Cant.
A	Manguera para gas natural de 3,05 m		1
B	Herramienta para retirar la boquilla		1
C	Destornillador de cabeza plana		1

Tamaño del orificio

Modelo	Quemador principal Φ1,37	Quemador lateral Φ1,55	Quemador infrarrojo Φ1.38
3618ST			
Cant.	5	1	1
Notas	Debe comprar el artículo #0050772		Viene con rejilla

CONVERSIÓN A GAS NATURAL

Antes de realizar la conversión, asegúrese de que todas las perillas de control se encuentran en la posición de APAGADO, que la válvula del tanque de PL está cerrada y que el tanque está desconectado del regulador y alejado de la parrilla.

1. Conversión del quemador principal

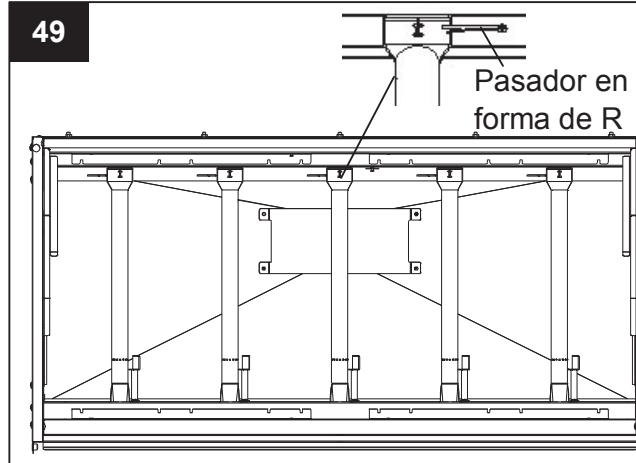
a. Abra la tapa y retire la rejilla para calentar, las rejillas y los escalones de las llamas. Luego, jale los pasadores en forma de R para retirarlos y extraiga los quemadores principales. Ajuste los obturadores de aire del quemador principal aflojando los tornillos del obturador de aire.

Las configuraciones son:

0,64 cm de abertura para gas PL.

0,32 cm a 0,42 cm de abertura para gas natural.

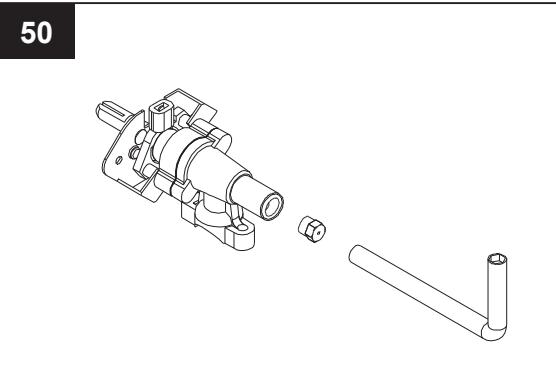
Necesitará ajustar las aberturas antes de volver a colocar los quemadores en la caja del quemador.



b. Cambie a boquilla para gas natural

Retire la boquilla para gas PL primero con la herramienta de cambio de la boquilla (B) e instale la boquilla para GN de 1,37 de tamaño.

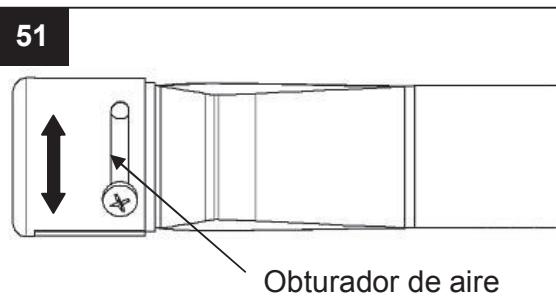
Nota: Estas boquillas vienen con el artículo #0050772.



c. Ajuste el obturador de aire del quemador principal hasta obtener una abertura de 0,32 a 0,42 cm. Vuelva a instalar el quemador principal en la cámara de combustión y fíjelo a la abrazadera con los pasadores en forma de R.

Asegúrese de que las boquillas estén alineadas con los quemadores y que los pasadores de encendido estén instalados en sus posiciones originales.

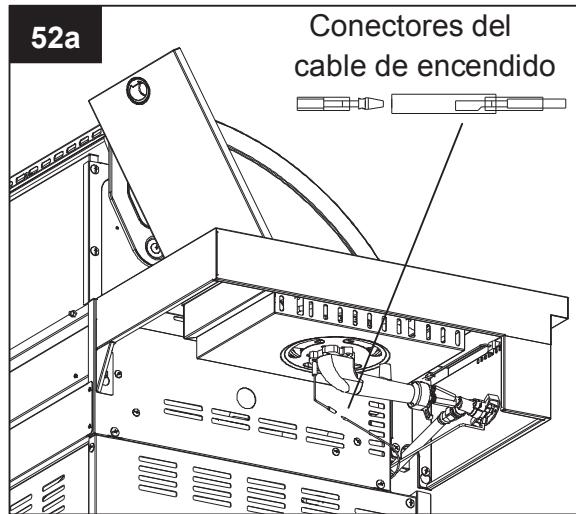
Revise las chispas antes hacer funcionar la parrilla.



CONVERSIÓN A GAS NATURAL

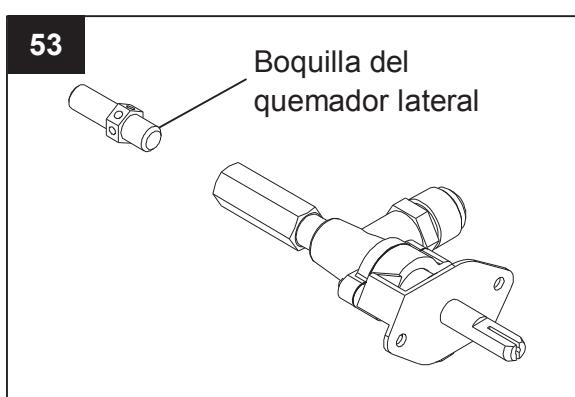
2. Conversión del quemador lateral

- a. Retire la rejilla del quemador lateral y los quemadores. Separe el cable de encendido del quemador lateral en el conector (Fig. 52a) y luego desensamble el cuerpo del quemador lateral retirando los tres tornillos como se muestra en la Fig. 52b.



- b. Utilice dos llaves para retirar la boquilla del quemador lateral de la boquilla del quemador lateral. Luego instale la boquilla de gas natural en la válvula. La boquilla se incluye con la parrilla. El tamaño es 1,55.

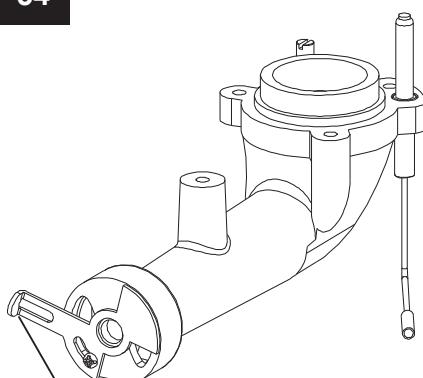
Nota: Si no utiliza dos llaves para aflojar o instalar la boquilla puede dañar la válvula. Se debe proteger el vástagos de la válvula.



CONVERSIÓN A GAS NATURAL

c. Regule el obturador de aire en 1/4 del total de su apertura. Luego vuelva a instalar el cuerpo del quemador lateral con los tres tornillos aflojados. Conecte el cable de encendido y coloque los quemadores. Afine la salida de aire del obturador de aire después de encender el quemador lateral para obtener una mejor llama.

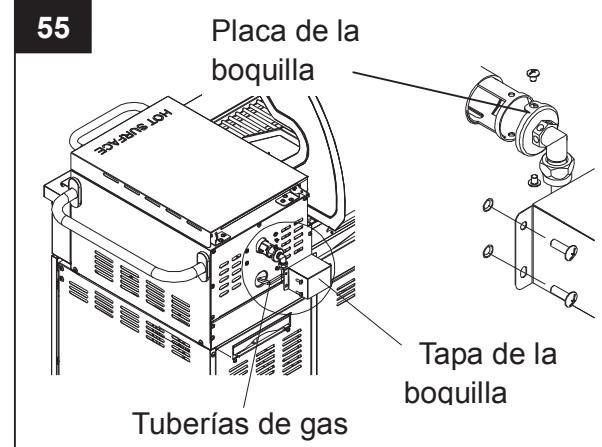
54



Ajuste del obturador de aire

3. Conversión del quemador infrarrojo
a. Retire la tapa de la boquilla y la placa de la boquilla. Fig. 55.

55



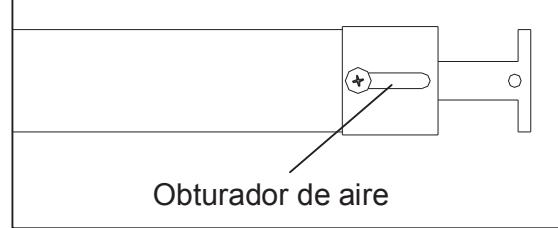
b. Retire el orificio para gas propano líquido primero con la herramienta de cambio de la boquilla (B), luego instale el orificio para gas natural. La boquilla se incluye con la parrilla y es de tamaño 1,38.

56



c. Ajuste el obturador de aire del quemador infrarrojo hasta obtener una abertura de 1,91 cm. Luego, vuelva a instalar la placa de la boquilla la tapa del obturador de aire en su lugar.

57

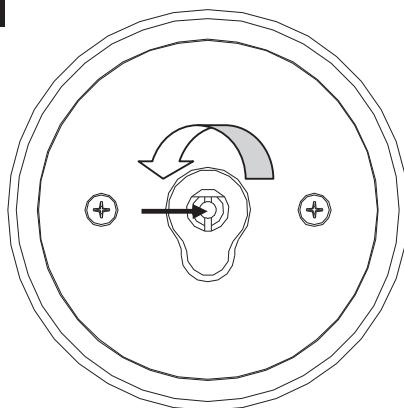


4. Ajuste de la válvula

Retire las perillas (excepto la del quemador infrarrojo) e inserte el destornillador ranurado en el orificio donde apunta la flecha como se muestra en la Fig. 58. Gire el destornillador en dirección contraria a las manecillas del reloj 6 giros completos como mínimo para que el accesorio dentro de la válvula gire la misma cantidad de veces, lo que la convierte para la versión a gas natural.

Advertencia: No llevarlo a posición correcta causará que el calor bajo funcione de manera incorrecta.

58



5. Cambie a la manguera para gas

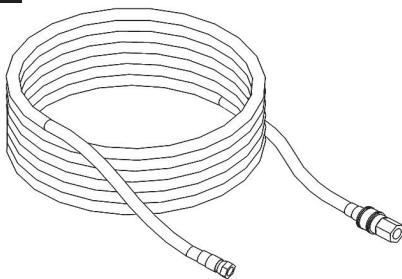
natural de 3,05 m

Retire el regulador del tubo colector y reemplácelo con la manguera de 3,05 m. Asegúrese de que la manguera esté ajustada firmemente.

6. Vuelva a ensamblar las piezas restantes

Después realizar todas las conversiones, vuelva a colocar los difusores de llama en la caja del quemador, seguido de las rejillas, las rejillas para calentar, el quemador lateral y las rejillas del quemador lateral.

59



7. Revise que no haya fugas de gas. Use una solución de agua jabonosa y aplíquela en las conexiones y uniones de la tubería con un cepillo; verifique si hace burbujas.

8. Ya ha terminado la conversión.

PRECAUCIÓN:

Si se presentan problemas con los quemadores o con llamas de baja intensidad luego de haber convertido el gas propano líquido en gas natural, es posible que las tuberías de gas natural no sean lo suficientemente grandes. Vea el cuadro "De la casa hasta la parrilla" en la página 75 para conocer las especificaciones para la tubería de gas natural. Póngase en contacto con un plomero para asegurar que exista la presión adecuada en la columna de agua de 17,78 cm.

No devuelva la parrilla a la tienda.

Printed in China