

OPERATING INSTRUCTIONS

Setting Up

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter. Keep grill at least 0.5m from nearest wall. Protect LP cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources (max. 122° F). Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

Position gas cylinder next to device such that hose is not bent, twisted, subject to tension, or touching any hot parts of appliance. DO NOT place gas cylinder directly under burners.

Regulator and Hose

These items are supplied with the appliance, but replacements are available from your equipment retailer or an authorized LP gas supplier. Use only regulators and hose approved for LP Gas at the above pressures. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. Worn or damaged hose must be replaced prior to use. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Replacement pressure regulators and hose assemblies must be those specified by the outdoor cooking gas appliance manufacturer.

Connecting the Hose to the Appliance

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

Clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

The appliance must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when in use. **ONLY USE THIS APPLIANCE OUTDOORS.**



Connecting the Gas Cylinder to the Grill

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips.

1. Ensure all control knobs are in the OFF position and verify that the gas cylinder valve is closed by turning the handle on the gas cylinder valve clockwise until it stops.
2. Remove the protective cap from the gas cylinder valve nozzle.
3. Hold regulator in a straight line with gas cylinder valve nozzle so the connection does not cross thread.
4. Insert regulator nipple into the gas cylinder valve nozzle opening.
5. Hand-tighten coupling nut in a clockwise direction. **Do not use tools!**
6. Perform a Leak Test. (See Leak Testing section of this manual).

**** BEFORE USE CHECK FOR LEAKS ****

Never check for leaks with a naked eye. Always use a soapy water solution.

NOTE: Before starting the grill, check for leaks. Make sure the regulator valve is securely fastened to the burner and the cylinder to prevent fire or explosion hazard when testing for a leak. Always perform the "Leak Test" as described below before lighting the grill or each time the cylinder is connected for use.

- Do not smoke or allow other sources of ignition in the area while conducting a leak test.
- Conduct leak test outdoors in a well-ventilated area.
- Do not use matches, lighters or a flame to check for leaks.
- Do not use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the propane supply. Call a gas appliance serviceman or your local propane gas supplier.

Leak Test

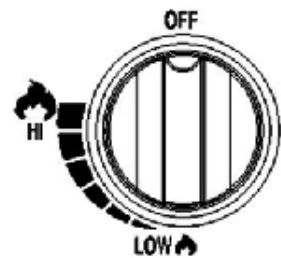
1. Mix 2-3 fl oz. of solution, 1 part dishwashing soap, 3 parts water.
2. Ensure control valve is closed.
3. Connect regulator to cylinder and valve to burner. Ensure connections are secure before turning on gas.
4. Retest after fixing leak.
5. Turn gas off after testing.

Lighting Instructions

Always open hood while igniting grill. If grill does not light, always wait 5 minutes for gas to clear before relighting. Failure to do either may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death. Once lit, but before cooking on grill for first time, let grill sit for 15 minutes with hood closed. This heat cleans grill's internal parts from anything they may have come into contact with during manufacturing and shipping.

Main Burners

1. Make sure there are no obstructions of airflow to gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner tube. A clogged burner tube can lead to a fire beneath appliance.
2. Make sure all burner knobs are in OFF position.
3. Open valve on LP gas cylinder.
4. To ignite a burner, push in and rotate knob to "HIGH," then push and hold Electronic Ignition Button until burner lights. If burner does not light in 5 seconds, turn burner OFF, wait 5 minutes for gas to clear and repeat procedure. Repeat for all desired burners. Light only burners intended for use.
5. Adjust knobs to desired cooking setting.



After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit.

If burner flame goes out during operation, immediately turn gas off on control panel and gas cylinder valve. Open hood and let gas clear for 5 minutes before relighting. **Clean grill after each use.** DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and may start a fire.

Side Burner

1. Open lid during lighting. Lid must be open when burner is on.
2. Burner valves must be in OFF position.
3. Open cylinder valve.
4. Push in and rotate side burner knob slowly, about ¼ turn, until a click is heard. If burner does not light, immediately turn knob back to off and wait 5 minutes for gas to clear before repeating procedure.
5. After burner ignites, adjust knobs to desired cooking setting.



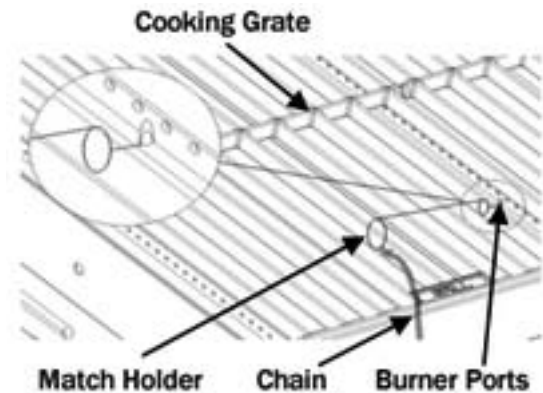
Shutting off Burners

1. Turn knob(s) counterclockwise to HIGH position, then push in and turn to OFF. Never force knob without pushing in, as this can damage valve and knob. For side burner, push in and turn to OFF.
2. Promptly close gas cylinder valve.
3. Close grill hood.



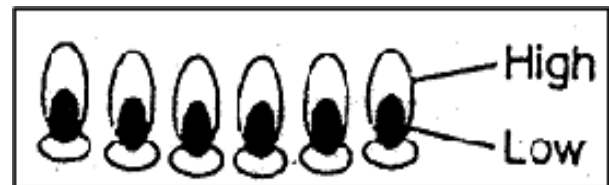
Lighting Burner with a Match

1. Push in and rotate knob to HIGH position
2. Place match in match holder installed on side of grill housing. Once lit, place flame through cooking grates near burner ports, as shown. Burner should light immediately.
3. Adjust knobs to desired cooking settings.



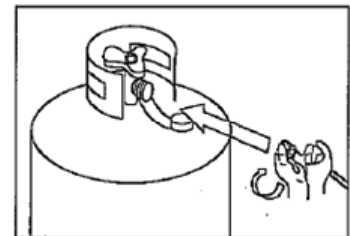
Observe Flame Height When Lit

View burner flame through flame viewing hole. Flame should be blue and yellow in color, and approximately 1/2-inch to 3/4-inch tall on HIGH setting.



Disconnecting the Gas Cylinder

1. Turn all control knobs to the OFF position and turn the handle on the gas cylinder clockwise until it stops.
2. Turn coupling nut on regulator in a counter-clockwise direction until regulator is released from threaded gas cylinder valve nozzle.
3. 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.



Storage of Appliance

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not in use, it should be covered and stored in a dry, dust-free environment.

Gas Cylinder

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 121° F. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE NEAR A GAS CYLINDER.**

Again, this appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 90cm from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Parts sealed by the manufacturer or its agent must not be altered by the user. No modifications should be made to any part of this appliance, and repairs and maintenance should only be carried out by a registered service engineer or technician.

Seasoning, Curing, and Preparing

IMPORTANT! BEFORE YOU USE YOUR GRILL FOR THE FIRST TIME YOU MUST SEASON AND CURE IT TO PROTECT INTERIOR AND EXTERIOR FINISHES AND PREVENT THE ADDITION OF UNNATURAL FLAVORS TO YOUR FOOD.

NOTE: Grill interiors are not painted. The interior is coated with vegetable oil. **DO NOT** remove this coating. It helps protect your grill from rusting.

1. Lightly coat all interior surfaces (including inside of barrel and cooking grates) with vegetable oil (spray vegetable oil is easiest but **KEEP AWAY FROM HOT COALS, FIRE OR FLAME**).
2. **Charcoal Grill:** Build a medium sized fire on the fire grate. Stack 2 lbs of charcoal (approximately 30 briquettes) in a pyramid and saturate with lighter fluid. **DO NOT** use gasoline. Light coals in several places. When charcoals ash over or turn gray, spread out from the pyramid into a flat single layer. Close charcoal grill hood. **ALWAYS** follow charcoal and lighter fluid manufacturers' instructions and warnings.
3. **Gas Grill:** Light burners and set on Medium-Low heat. Close gas grill hood.
4. Maintain 250° F temperature on both grills for two (2) hours. For gas grill, simply adjust knobs and monitor temperature. For charcoal grill, control heat with dual dampers and adjustable fire grate. Adjust grate one end at a time. More airflow means more heat.
5. **NEVER EXCEED 450°F (230°C) AS THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST.**
6. You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with vegetable oil. This will extend the life of the finish, much like waxing a car. Your grill is now ready for use.

**PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE OCCASIONAL TOUCH-UPS.
THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.**

NOTE: Grill will drip oil during this process and for several uses afterwards. This is normal.



CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be done while grill is completely cool and with gas cylinder valve completely closed.

DO NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Recommended Cleaning Materials

- Mild dishwashing liquid detergent
- Nylon cleaning pad
- Hot water
- Wire brush

Cleaning

- Burning off the grill after every use (approximately 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.
- DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.
- **Outside surfaces** - Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, then rinse with water.
- **Inside surface of grill hood** – If surface has appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry. To prevent rusting, re-season after cleaning.
- **Interior of grill bottom** – Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.
- **Cooking Grates** – Porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.
- **Heat Shield** – Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Then rinse with water.
- **Grease Collector** – Periodically empty grease cup and clean with dishwashing soap and hot water solution.

An uncoated interior will rust if not properly maintained with a regular coating of cooking oil on all bare metal surfaces inside the grill. You can use either vegetable spray or liquid vegetable oil applied using a paper towel on a cooled grill.

Cleaning the Burner Assembly

1. Turn gas off at control knobs and gas tank.
2. Remove cooking grates and heat shield.
3. Remove grease collector.
4. Remove burner by unscrewing self-taping screw using Phillips-head screwdriver.
5. Lift burner up and away from gas valve orifice.
6. Clean inlet (venture) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
8. Clean any clogged ports with stiff wire (such as a straightened paper clip).
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner. To re-install burner, ensure that gas valve orifices are correctly position inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.

- Ashes left in bottom of CHARCOAL GRILL for too long hold moisture and may cause rust if not cleaned out.
- GRILL is made of steel and cast iron, which WILL rust, especially without proper care.
- Do not use self-starting charcoal, as it gives off an unnatural flavor. Burn lighter fluid off completely before cooking.
- After use, coat bare metal with vegetable oil to reduce rust. Remove EXTERIOR rust with wire brush and touch up with high heat paint, available at most hardware/auto stores.
- Make sure to empty GREASE TRAY after every use once completely cooled.
- HEAT GAUGES maintain moisture, which will result in steam during cooking.
- Fill unwanted holes with extra nuts and bolts (not provided). Note: Smoke will escape from other areas than smokestacks. This will not affect cooking.
- Grill must be installed on stable, flat surface.
- It is recommended that CHARCOAL GRILL be heated up and fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to first time cooking. Do not cook before briquettes have turned gray with ash.
- WARNING! Accessible parts may be very hot. Use outdoors only.
- WARNING! Do not use spirit or petrol when lighting or relighting.
- WARNING! Keep children and pets away from appliance.

TROUBLESHOOTING

GAS GRILL TROUBLESHOOTING		
Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using knobs.	Wires and/or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken-sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
Burner will not light with match.	No gas flow	Check if propane tank is empty. If propane tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height." If empty, replace or refill.
	Coupling nut and regulator not connected	Turn the coupling nut about one-half full connected to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only. Do not use tools.



GAS GRILL TROUBLESHOOTING		
Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light with match.	Obstruction of gas flow	Clean burner tubes AND Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Re-engage burner and valve
	Insects in venturi (burner insert)	Clean venturi
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame	Out of gas	Change propane tank
	Excess flow safety device may have been activated.	Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still too low. Reset the excessive flow safety device by turning off knobs and propane tank valve. Disconnect regulator. Turn burner control knobs off. Reconnect regulator and leak check connections. Turn propane tank valve on slowly, wait 30 seconds and then light the grill.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean Burner ports
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual Manufacturing oils.	Burn Grill for 15 minutes with the lid closed
	Insect nests in venturi.	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve.
Flame blows out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height. (We recommend not using grill during high winds)

GAS GRILL TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
	Low gas pressure	Change propane tank
		Excess flow valve tripped
Flare-Up	Grease build-up	Clean grill
	Excessive fat in meat	Trim fat before grilling
	Excessive cooking temperature	Lower temperature accordingly Excessive cooking Temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food build-up around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes dirty.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Inside of lid appears to be peeling - like paint peeling	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean inside of lid thoroughly. The lid is not painted on the inside. Re-coat with vegetable oil per earlier directions.

INSTRUCCIONES OPERATIVAS

Instalación del Equipo

Coloque la parrillera en una superficie plana y sólida, resguardada del viento. Mantenga la parrillera alejada de la pared más próxima por al menos 1 ½ pies. Proteja al cilindro de GLP de la luz directa del sol y manténgalo alejado de fuentes de calor (máx. 122°F o 55°C). No mueva la parrillera mientras esté caliente y no la deje sin supervisión durante su operación.

Coloque el cilindro de gas cerca del equipo de manera que la manguera no se doble, tuerza, sea sometida a tensión o entre en contacto con cualquier parte caliente del equipo. NO coloque el cilindro de gas directamente debajo de los quemadores.

Regulador y Manguera

Estos artículos se suministrados con el equipo, pero los repuestos estarán disponibles en su tienda de equipos o en un proveedor autorizado de gas licuado de petróleo (Gas LP o GLP). Use sólo los reguladores y mangueras aprobados para Gas LP para las presiones indicadas arriba. Se estima que la vida útil del regulador sea de 10 años. Se recomienda que el regulador sea cambiado en un plazo menor a los 10 años de su fabricación.

El uso de un regulador o manguera inadecuado es peligroso e inseguro; siempre revise que tenga las partes correctas antes de operar el equipo.

La manguera utilizada debe regirse bajo las normas establecidas en el país donde sea utilizado. Si la manguera esta desgastada o dañada, debe reemplazarse antes de ser usada. Asegúrese que la manguera no se encuentre obstruida, enroscada o entre en contacto con cualquier parte de la parrillera distinta a su conexión.

Debe utilizar el conjunto de regulador de presión y la manguera suministrado con el equipo de gas de cocina al aire libre. Los conjuntos de regulador de presión y de manguera sustitutos deben ser los especificados por el fabricante del equipo de gas de cocina al aire libre.

Conectar la Manguera al Equipo (Parrillera)

Antes de conectar el equipo, asegúrese que no haya residuos almacenados en la cabeza del cilindro a gas, regulador, quemador ni en los puertos del quemador. Las arañas e insectos pueden anidar este espacio y obstruir el tubo del quemador/Venturi en el orificio. Un quemador obstruido puede ocasionar un incendio debajo del equipo.

Limpie los orificios del quemador con un limpiador de tuberías potente.

Si la manguera es reemplazada debe asegurarse al equipo y a las conexiones del regulador por medio de abrazaderas para mangueras. Desconecte el regulador del cilindro (de acuerdo a las instrucciones suministradas con el regulador) cuando el equipo no esté en uso.

El equipo debe ser utilizado en un área con buena ventilación. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador cuando esté en uso. EXCLUSIVO PARA USO AL AIRE LIBRE O EN EXTERIORES.



Conectando el Cilindro de Gas al Equipo

Este equipo deberá ser utilizado exclusivamente con gas butano y propano o mezclas de baja presión o mezclas de GLP, fijados al regulador de baja presión apropiado, a través de una manguera flexible. La manguera deberá ser fijada al regulador y al equipo mediante abrazaderas de manguera.

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en posición de APAGADO (OFF) y verifique que la válvula del cilindro de gas esté cerrada girando la manija en la válvula del cilindro de gas en sentido horario hasta que pare.
2. Remueva la tapa protectora de la boquilla de la válvula del cilindro de gas.
3. Sostenga el regulador en línea recta con la boquilla de la válvula del cilindro de gas para que la conexión no cruce la rosca.
4. Inserte el niple regulador en la abertura de la boquilla de la válvula del cilindro de gas.
5. Apriete manualmente la tuerca de acoplamiento en sentido horario. **¡No utilice herramientas!**
6. Realice una Prueba de Fugas. (Vea la sección de Prueba de Fugas en este manual).

****ANTES DE SU USO, COMPRUEBE QUE NO HAYAN FUGAS*****

Nunca busque fugas a simple vista. Utilice una solución de agua jabonosa.

NOTA: Antes de encender la parrilla, comprueba que no haya fugas. Asegúrese que la válvula del regulador esté bien ajustada al quemador y cilindro para prevenir incendios o explosiones cuando realice las pruebas de fugas. Siempre realice la "Prueba de Fugas" descrita a continuación antes de encender la parrilla, o cada vez que el cilindro sea conectado para su uso.

- No fume ni permita otra fuente de ignición en el área mientras realice una prueba de fugas.
- Realice la prueba de fugas al aire libre y en un área con buena ventilación.
- No use cerillos, encendedores o llamas para realizar una prueba de fugas.
- No utilice la parrilla hasta que todas y cada una de las fugas sean corregidas. Si no puede parar una fuga, desconecte el suministro de propano. Llame a un técnico de equipos a gas o a su proveedor local de propano.

Prueba de Fugas

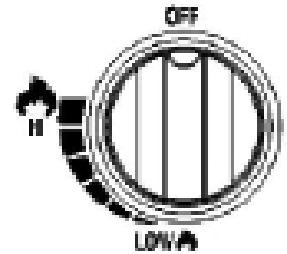
7. Mezcle 2-3 fl. oz. de solución: una parte de jabón de lavaplatos y tres partes de agua.
8. Asegúrese que la válvula de control esté cerrada.
9. Conecte el regulador al cilindro y la válvula al quemador. Asegúrese que las conexiones estén sujetas antes de abrir el suministro de gas.
10. Haga una nueva prueba de fugas luego de corregir la fuga.
11. Cierre el suministro de gas luego de la prueba.
12. Si detecta una fuga y no puede rectificarla, por favor llame al servicio al cliente de Char-Griller al 912-638-4724 o envíe un correo electrónico a Service@CharGriller.com.

Instrucciones de Encendido

Siempre abra la tapa mientras enciende la parrilla. Si la parrilla no enciende, espere cinco minutos para que el gas se vaya antes de volver a encenderlo. No hacer estas dos cosas, puede resultar en un estallido explosivo que puede causar lesiones severas o la muerte. Una vez encendida, pero antes de cocinar por primera vez en la parrilla, deje que la parrilla se mantenga con la tapa cerrada por 15 minutos. Este calor limpia las partes internas de la parrilla de cualquier elemento con el que pudiera tener contacto durante la fabricación o envío.

Quemadores Principales

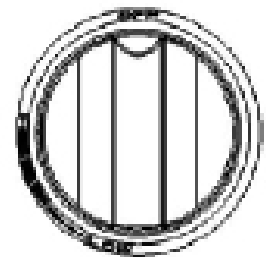
1. Compruebe que no haya obstrucciones del flujo de aire hacia la unidad de gas. Las arañas e insectos pueden anidar este espacio y obstruir el tubo del quemador. Un quemador obstruido puede ocasionar un incendio debajo del equipo.
2. Compruebe que las perillas de los quemadores se encuentren en posición de OFF.
3. Abra la válvula en el cilindro de gas LP.
4. Para encender el quemador, empuje y rote la perilla a "ALTA" ("HIGH"), luego empuje y sostenga el Botón Electrónico de Ignición hasta que enciendan los quemadores. Si el quemador no enciende en 5 minutos, APAGUE el quemador colocándolo en la posición de OFF, espere 5 minutos para que el gas se vaya antes de repetir el procedimiento. Repita este procedimiento para encender todos los quemadores que desee. Sólo encienda los quemadores que vaya a usar.
5. Ajuste las perillas a la configuración de cocción deseada.



Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los puertos del quemador están encendidos. **Si la llama se apaga durante la operación**, apague inmediatamente el gas en el panel de control y en la válvula de cilindro de gas. Abra la tapa y deje que el gas se disipe por 5 minutos antes de volver a encenderlo. **Limpie la parrilla antes de cada uso.** NO use limpiadores abrasivos o inflamables ya que pueden dañar las partes e iniciar un incendio.

Quemador Lateral

1. Abra la tapa durante el encendido. La tapa debe estar abierta cuando el quemador esté encendido.
2. Las válvulas del quemador deben estar en la posición de OFF.
3. Abra la válvula de cilindro.
4. Empuje y rote lentamente la perilla del quemador lateral, cerca de ¼ de giro, hasta que escuche un clic. Si el quemador no enciende en 5 minutos, gire inmediatamente la perilla a la posición de OFF y espere 5 minutos para que el gas se disipe antes de repetir el procedimiento.
5. Luego de que encienda el quemador, ajuste las perillas a la configuración de cocción deseada.



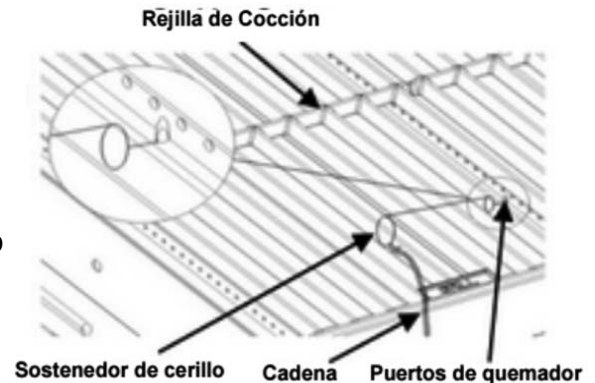


Apagar los Quemadores

1. Gire la(s) perilla(s) en dirección anti horaria hasta la posición HIGH, luego empuje y gire a OFF. Nunca gire la perilla sin empujarla, ya que podría dañar la válvula y perilla. Para los quemadores laterales, empuje y gire a OFF.
2. Rápidamente, cierre la válvula de cilindro de gas.
3. Cierre la tapa de la parrilla.

Encender el Quemador con un Cerillo

4. Empuje y rote la perilla hasta la posición HIGH.
5. Coloque el cerillo en el sostenedor de cerillos instalado en el costado de la carcasa de la parrilla. Una vez encendida, coloque la llama cerca de los puertos del quemador, como se muestra. Los quemadores deberán encenderse inmediatamente.
6. Ajuste las perillas a la configuración de cocción deseada.



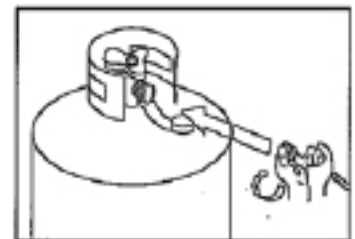
Observe la Altura de la Llama, una vez Encendida

Observe la llama del quemador a través del orificio de observación de llama. La llama deberá ser de color azul y amarillo, y medir de $\frac{1}{2}$ "- $\frac{3}{4}$ " cuando se configure en HIGH.



Desconectar el Cilindro de Gas

7. Gire todas perillas de control a la posición de OFF y gire la manija en el cilindro de gas en dirección horaria hasta que pare.
8. Coloque la tuerca de acoplamiento en dirección anti horaria hasta que el regulador se libere de la boquilla de la válvula de cilindro de gas.
9. Coloque la tapa a prueba de polvo en la salida de la válvula del tanque en todo momento que el tanque no esté en uso. Sólo instale el tipo de tapa a prueba de polvo en la salida de la válvula del tanque que se proporcione con la válvula del tanque. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar que propano se fugue.



Almacenamiento del Equipo

El almacenamiento de un equipo en ambientes cerrados sólo será permitido si el cilindro ha sido desconectado y retirado del equipo. Cuando el equipo no esté en uso, deberá ser cubierto y almacenado en un ambiente seco, libre de polvo.

Cilindro de Gas

¡El cilindro de gas no deberá dejarse caer ni ser manejado bruscamente! Si el equipo no está en uso, el gas debe apagarse desde el tanque de suministro. Reemplace la tapa protectora en el cilindro luego de desconectar el cilindro del equipo.

Los cilindros deben ser almacenados al aire libre o en el exterior, en posición vertical y mantenerse fuera del alcance de los niños. El cilindro nunca deberá ser almacenado en lugares donde la temperatura sobrepase los 122°F (55°C). No almacene el cilindro cerca de llamas, pilotos u otras fuentes de ignición. **NO FUME CERCA DE UN CILINDRO DE GAS.**

Este equipo está diseñado para ser utilizado al aire libre, lejos de cualquier material inflamable. Es importante que no existan obstrucciones superiores y que haya una distancia mínima de 3 pies (90 cm) desde la parte lateral o trasera del equipo. Es importante que las aperturas de ventilación del equipo no sean obstruidas. La parrilla debe ser usada en una superficie nivelada y estable. El equipo deberá ser protegido de corrientes de aire, y posicionado o protegido contra la penetración directa de agua que gotee (como por ejemplo, la lluvia).

Las partes selladas por el fabricante o su agente no deberán ser alteradas por el usuario. Ninguna de las partes de este equipo deberá ser modificada; las reparaciones y mantenimiento sólo podrán ser realizadas por un ingeniero o técnico de servicio autorizado.

Curando y Preparando su Parrillera

¡IMPORTANTE! ANTES DE UTILIZAR SU PARRILLERA POR PRIMERA VEZ, DEBERÁ PREPARARLA Y CURARLA PARA PROTEGER LOS ACABADOS INTERIORES Y EXTERIORES Y PARA PREVENIR LOS SABORES ARTIFICIALES EN SUS ALIMENTOS.

NOTA: El interior de la parrillera no está pintado. El interior está cubierto con aceite vegetal. NO remueva esta cobertura, ya que ayuda a proteger su parrillera de la oxidación.

1. Cubra ligeramente todas las superficies interiores (incluyendo rejillas de cocción e interior del barril) con aceite vegetal (el aceite vegetal en spray es el más fácil de utilizar, pero MANTÉNGALO ALEJADO DE CARBONES ENCENDIDOS, FUEGO O LLAMAS).
2. **Parrillera a Carbón:** Encienda un fuego mediano en la rejilla para combustible. Apile 2 libras de carbón (aproximadamente 30 briquetas) en una pirámide y sature con fluido para encendido. NO utilice gasolina. Encienda los carbones en distintos lugares. Cuando los carbones se cubran de cenizas o se pongan grises, distribúyalos de la pirámide a una capa plana. Cierre la tapa de la parrillera a carbón. SIEMPRE siga las instrucciones y advertencias de los fabricantes del carbón y fluido para encendido.
3. **Parrillera a Gas:** Encienda los quemadores y ajuste a temperatura media-baja. Cierre la tapa de la parrillera a gas.
4. Mantenga la temperatura a 250° F en ambas parrilleras durante dos (2) horas. Para parrilleras a gas, sencillamente ajuste las perrillas y revise la temperatura. Para parrilleras a carbón, controle la temperatura con las compuertas duales y la rejilla de combustible ajustable. Ajuste un lado de la rejilla a la vez. Un mayor flujo de aire equivale a una mayor temperatura.



5. NUNCA EXCEDA LOS 450° F (230° C). ESTO DAÑARÍA EL ACABADO Y CONTRIBUIRÍA A LA OXIDACIÓN
6. Usted puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrillera (mientras está caliente) con aceite vegetal. Esto extenderá la vida útil del acabado, similar a cuando pule un carro. Su parrillera está lista para ser utilizada.

LA PINTURA NO ESTÁ CUBIERTA POR LA GARANTÍA Y REQUERIRÁ DE RETOQUES OCASIONALES. ESTE EQUIPO NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

NOTA: La parrillera goteará aceite durante este proceso y durante los siguientes usos. Es normal.

LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Toda limpieza y mantenimiento debe ser realizado cuando la parrillera se haya enfriado totalmente y cuando la válvula del cilindro de gas esté completamente cerrada.

NO limpie ninguna de las partes de la parrillera en un horno auto limpiante. El calor extremo dañará el acabado.

Materiales de Limpieza Recomendados

- Detergente lavaplatos líquido, suave
- Almohadilla para limpieza de nylon
- Agua caliente
- Cepillo de alambre

Limpieza

- Dejar la parrillera encendida luego de cada uso (aproximadamente por 15 minutos) evitará que se acumulen excesivamente los residuos de comidas.
- NO utilice limpiadores que contengan ácidos, alcoholes minerales o xileno.
- **Superficies externas** – Utilice una solución de detergente lavaplatos suave y agua caliente para limpiar, luego enjuague con agua.
- **Superficie interna de la tapa de la parrillera** – Si la superficie tiene la apariencia de que la pintura se está pelando, la acumulación de grasa asada se ha vuelto carbón y se está pelando. Limpie profundamente con una solución de detergente fuerte y agua caliente. Enjuague con agua y permita que se seque completamente. Para prevenir la oxidación, cúrela luego de la limpieza.
- **Interior del fondo de la parrillera** – Remueva los residuos usando un cepillo, un raspador y/o una almohadilla de limpieza, luego lave con una solución de agua caliente y detergente lavaplatos. Enjuague con agua y permita que se seque completamente.
- **Rejillas de cocción** – Las rejillas de porcelana tienen una composición parecida al vidrio que debe ser manejada con cuidado para evitar que se astille. Use una solución de agua caliente y detergente lavaplatos suave o de agua caliente y bicarbonato de sodio. Se puede usar un polvo de limpieza no abrasivo en las manchas resistentes; luego enjuague con agua.
- **Pantalla Térmica** – Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con agua jabonosa. Luego enjuague con agua.
- **Colector de Grasa** – Vacíe periódicamente el contenedor de grasa y limpie con una solución de jabón lavaplatos y agua caliente.

Un interior sin cubierta se oxidará si no se mantiene adecuadamente con una capa normal

de aceite vegetal en todas las superficies de metal dentro de la parrillera. Usted puede usar aceite vegetal en spray o líquido, aplicándolo con una toalla de papel en la parrillera fría.

Limpieza del Ensamblaje del Quemador

1. Corte el suministro de gas por medio de las perillas de control y el tanque de gas.
 2. Retire las rejillas de cocción y la pantalla térmica.
 3. Retire el colector de grasa.
 4. Retire el quemador al desenroscar el tornillo auto enroscable con un destornillador de estrías.
 5. Levante el quemador y sepárelo del orificio de la válvula de gas.
 6. Limpie la entrada (venturi) del quemador con un cepillo pequeño tipo botella o aire comprimido.
 7. Remueva todo los residuos de comida y sucio fuera de la superficie del quemador.
 8. Limpie cualquier puerto obstruido con un alambre rígido (como un clip de papel desdoblado).
 9. Revise el quemador para detectar cualquier daño (grietas o huecos). Si encuentra daño, reemplace con un nuevo quemador. Para volver a instalar el quemado, asegúrese de que los orificios de la válvula de gas está colocados en la posición correcta. dentro de la entrada del quemador (venturi). También revise la posición del electrodo de encendido.
- Las cenizas dejadas por mucho tiempo en el fondo de la PARRILLERA A CARBÓN absorben humedad y pueden causar la oxidación si no son limpiadas.
 - La PARRILLERA está hecha de hierro fundido y acero, lo que SE OXIDARÁ, especialmente si no se le da el cuidado requerido.
 - No utilice carbón vegetal instantánea, ya que le aportará un sabor artificial a la comida. Consuma completamente el fluido de encendido antes de cocinar.
 - Luego de cada uso, cubra el metal con aceite vegetal para reducir la oxidación. Elimine el óxido EXTERIOR con un cepillo de alambre y retoque con una pintura para altas temperaturas, disponible en casi cualquier tienda de herramientas/vehículo.
 - Asegúrese de limpiar la BANDEJA DE GRASA luego de cada uso, cuando enfríe completamente.
 - El MEDIDOR DE TEMPERATURA puede humedecerse, lo que causará que se empañe durante la cocción.
 - Llene cualquier hueco no deseado con pernos y tuercas extras (no incluidos). Nota: el humo puede escaparse de áreas distintas a las chimeneas. Esto no afectará la cocción.
 - La parrillera deberá ser instalada en una superficie plana y estable.
 - Recomendamos que la PARRILLERA A CARBÓN sea encendida y que el combustible se mantenga al rojo vivo por al menos 30 minutos antes de la primera cocción. No cocine hasta que las briquetas se cubran de cenizas y se pongan de color gris.
 - ¡PRECAUCIÓN! Las partes externas pueden estar muy calientes. Sólo para uso en exteriores
 - ¡PRECAUCIÓN! No utilice alcohol o combustible para encender o reencender la parrillera.
 - ¡PRECAUCIÓN! Mantenga a los niños y mascotas alejados del equipo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS

Problema	Posible Causa	Prevención/Cura
El quemador no enciende usando las perillas.	Los alambres y/o electrodos están cubiertos con residuos de comida	Limpie el alambre y/o electrodo con alcohol isopropílico
	Electrodo y quemadores mojados	Seque con un paño
	Electrodo agrietado o salen chispas de la grieta	Reemplace el electrodo



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS		
Problema	Posible Causa	Prevención/Cura
	Alambre suelto o desconectado	Reconecte el alambre o reemplace el ensamblaje del electrodo/alambre
El quemador no enciende al usar un cerillo	No hay flujo de gas	Revise si el tanque de propano está vacío. Si el tanque de propano no está vacío, refiérase a “Caída repentina del flujo de gas o reducción de la llama” Si está vacío, reemplace o recargue.
El quemador no enciende al usar un cerillo	Tuerca de acoplamiento y regulador no conectado	Gire la tuerca de acoplamiento desde una media conexión a una vuelta adicional de tres cuartos, hasta que se detenga súbitamente. Apriete a mano. No utilice herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas	Limpie los tubos del quemador Y Revise si existe alguna manguera doblada o torcida
	El quemador se separó de la válvula	Vuelva a conectar el quemador a la válvula
	Insectos en el venturi (inserción al quemador)	Limpie el venturi
	Puertos del quemador obstruidos o bloqueados	Limpie los puertos del quemador
Caída repentina del flujo de gas o reducción de la llama	Sin gas	Cambie el tanque de propano
	El dispositivo de seguridad ante exceso de flujo pudo haberse activado	Cierre las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrillera. Si la llama aún es muy baja, reestablezca el dispositivo de seguridad ante exceso de flujo al cerrar perillas y válvula del tanque de propano. Desconecte los reguladores. Cierre las perillas de control del quemador. Reconecte el regulador y conexiones de chequeo de fugas. Abra lentamente la válvula del tanque de propano y espere 30 segundos. Encienda la parrillera.
Patrón de llama irregular, la llama no corre por todo el largo del quemador.	Los puertos del quemador están bloqueados u obstruidos.	Limpie los puertos del quemador

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE LA PARRILLERA A GAS

Problema	Posible Causa	Prevención/Cura
La llama es amarilla o anaranjada.	El nuevo quemador puede tener residuos de aceites de fabricación.	Encienda la parrillera y manténgala así por 15 minutos con la tapa cerrada
	Insectos anidan en el venturi	Limpie el venturi
La llama es amarilla o anaranjada.	Residuos de comida, grasa o sal condimentada en el quemador	Limpie el quemador
	Pobre alineación de la válvula al venturi del quemador	Asegúrese de que el venturi del quemador está conectado correctamente a la válvula
La llama se extingue	Ráfagas o fuertes vientos	Coloque el frente de la parrillera contra el viento o incremente la altura de la llama. (Recomendamos no usar la parrillera durante vientos fuertes)
	Baja presión de gas	Cambie el tanque de propano
		La válvula de exceso de flujo se desconectó
Llamaradas	Acumulación de grasa	Limpie la parrillera
	Carne con exceso de grasa	Remueva grasa antes de asar
	Temperatura de cocción excesiva	Ajuste (disminuya) la temperatura
Persistente incendio de grasa	Grasa atrapada por la acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Cierre las perillas. Cierre el paso de gas. Limpie los quemadores y tubos
Retroceso de llama (fuego en tubo(s) del quemador	Quemador y/o tubos del quemador sucio	Cierre las perillas. Cierre el paso de gas. Limpie los quemadores y tubos
El interior de la tapa parece pelarse (como pintura que se pela)	Los residuos de la grasa asados se han transformado en carbón y se pelan	Limpie profundamente el interior de la tapa. El interior de la tapa no está pintada. Aplique aceite vegetal nuevamente, según las instrucciones anteriores