

GEORGE FOREMAN®

Camp & Tailgate GRILL



USE AND CARE MANUAL
MANUAL DE USO Y CUIDADO

GP200



www.georgeforemancooking.com



DANGER

If you smell gas:

- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. Open lid.**
- 4. If odor continues, immediately call your gas supplier or your fire department.**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.



DANGER

- 1. Never operate this appliance unattended.**
- 2. Never operate this appliance within 10 ft. (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- 3. Never operate this appliance within 25 ft. (7.5 m) of any flammable liquid.**

- 4. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.



WARNING!

- **THIS INSTRUCTION MANUAL CONTAINS IMPORTANT INFORMATION NECESSARY FOR THE PROPER ASSEMBLY AND SAFE USE OF THE APPLIANCE.**
- **READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY OR USE. FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN DEATH, SERIOUS BODILY INJURY, AND/OR PROPERTY LOSS.**
- **FOR OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.**
- **SOME PARTS MAY CONTAIN SHARP EDGES - ESPECIALLY WHERE NOTED IN THIS MANUAL! WEAR PROTECTIVE GLOVES, IF NECESSARY.**
- **THESE INSTRUCTIONS MUST BE KEPT WITH THE CONSUMER AND RETAINED FOR FUTURE USE.**
- **NOT FOR USE ON BOATS OR RECREATIONAL VEHICLES.**

IMPORTANT SAFEGUARDS

FAILURE TO FOLLOW THESE SAFEGUARDS COULD RESULT IN DEATH, SERIOUS BODILY INJURY, AND/OR PROPERTY LOSS. READ AND FOLLOW ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY OR USE OF THE LP GAS GRILL.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.



1. **WARNING!** Read and follow all instructions. This grill comes fully assembled, with the exception of the regulator assembly. Do not use grill if it is not **COMPLETELY** assembled, parts are not securely fastened, or parts are missing.

2. For Household Outdoor Use Only - Do Not Use Indoors or on recreational vehicles or boats. Never use as a space heater. **NOT FOR COMMERCIAL USE.**



3. **WARNING!** To reduce the risk of serious or fatal injury from breathing toxic fumes and from explosion and fire as a result of leaking gas, use only outdoors in an open area with good ventilation.

As with all conventional fuels, the burning process consumes oxygen and produces toxic gases, including carbon monoxide. In addition, the combustion products of such fuels, including liquefied petroleum (LP), contain chemicals known to the state of California and other authorities to cause cancer, birth defects and other reproductive harm.

4. Place your Liquefied Petroleum (LP) gas grill on a firm, level surface. Grill should be setup away from high traffic areas and combustible materials.
5. Locate your LP gas grill at least 10 feet away from your house or any building. Do not use the grill in a garage, breezeway, carport, porch, or in any enclosed area or high traffic area. Do not locate this appliance under or near combustible structures, materials, gasoline, and other flammable liquids or vapors. The grill must be on a level, stable surface. Asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
6. When cooking, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.



7. **WARNING! If your grill catches on fire:**
 - If the fire is in the grill portion and you can safely reach the Regulator Knob, then turn it "OFF" by turning knob clockwise. If you cannot safely reach the Regulator Knob, call the fire department.

- **If the fire involves the cylinder, leave it alone, evacuate the area and call the fire department.**
 - **If there is any type of fire that threatens either personal safety or endangers property, call the fire department.**
8. Check the grease tray for grease buildup. Remove excess grease to avoid a grease fire in the pan. **Never use the grill without Grease Tray in place.**
 9. This installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 Storage and handling of Liquefied Petroleum Gases ANSI/NFPA 58 or CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code.
 10. If an external electrical source is utilized, the outdoor cooking appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Codes, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code. CSA C22.1.
 11. Keep any electrical supply cord away from any heated surfaces. Electric cords should be placed away from walkways to avoid a tripping hazard.
 12. Combustible materials should never be within 36 in. of the back or sides of your LP gas grill.



13. **WARNING! Always Store LP Cylinders upright and where temperatures do not exceed 125 degrees Fahrenheit. Never store a spare or disconnected LP cylinder under or near this LP gas grill.**



14. Check the LP gas grill for gas leaks and burner obstructions before each use. **WARNING! Do not use a flame to check for gas leaks. See BEFORE USING YOUR LP GAS GRILL section of this manual for correct leak test procedures. A clogged burner tube can lead to a fire.**



15. **DANGER! If you see, smell, or hear the hiss of escaping gas from the LP cylinder:**

- A. Get away from the cylinder.**
- B. Do not attempt to correct the problem yourself.**
- C. Call your local fire department.**



16. **WARNING! Do not operate an LP gas grill if you have knowledge of or suspect a gas leak.**
17. Always inspect the regulator assembly before each use. Always turn the LP cylinder to the "OFF" position before inspecting parts. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact the manufacturer, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to further use of the LP gas grill.



18. WARNING! Before lighting the LP gas grill, open the lid to prevent an explosion from gas build-up. See OPERATION OF YOUR LP GAS GRILL section.

19. If burner does not light, turn off regulator knob. Wait five minutes before attempting to light.
20. If burner goes out during operation, turn "OFF" regulator knob. Wait five minutes before attempting to light.
21. Exercise reasonable care when using this LP gas grill. Never leave grill unattended during use or cleaning.
22. Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
23. Always turn off the LP gas cylinder at the regulator knob when not in use. Allow grill to cool before handling parts or cleaning.



24. WARNING! Do not move an LP gas grill when in use or hot.

25. WARNING! Never touch hot surfaces. Use heat resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times. The grill will become very hot. Be careful when cooking to avoid burns from the hot vapors and steam generated by the grill.

26. Use only the regulator assembly that is supplied with your LP gas grill and/or specified by the manufacturer.
27. Use of this LP gas grill other than for the intended use, or alteration of LP gas grill in any way may not be safe and will void any warranty.
28. Never attempt to refill or repair the LP gas cylinder. Properly discard the bad LP cylinder and replace it with a good one. Call local refuse utility or recycle center to discard.
29. LP gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in an LP unit, or LP gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.
30. Do not use charcoal in an LP gas grill. Do not use aerosols or store flammable liquids or materials near this LP gas grill.



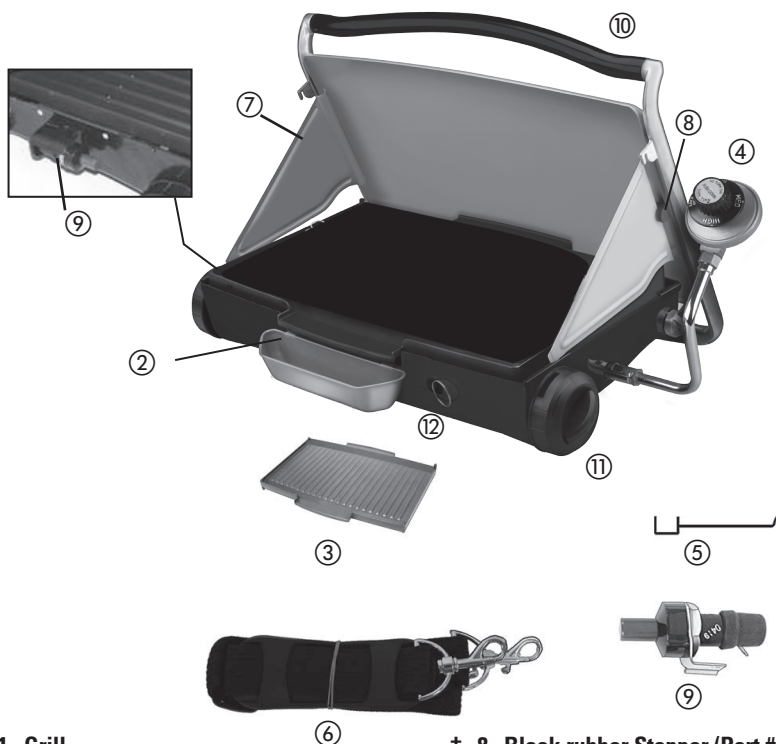
31. WARNING! Do not wear loose clothing (for example: hanging shirt tails, clothing with frills, etc.) around an LP gas grill while in use or hot.

32. Never use an LP cylinder if it shows signs of: dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust or other forms of visual external damage. Do not use an LP cylinder with a damaged valve.
33. Even though your LP cylinder may appear to be empty, gas may still be present and the cylinder should be transported and stored accordingly.

34. Never store an LP gas cylinder indoors (empty or filled). If storing your gas grill indoors, disconnect LP gas cylinder and store it outdoors out of the reach of children.
35. Never leave an LP cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.
36. Never lean your body over the LP gas grill when lighting it or while it is in use or hot.
37. Do not attempt to disconnect, move or alter any gas fittings while your LP gas grill is in operation.
38. Your LP gas grill should be cleaned on a regular basis. Refer to CARE AND CLEANING section in this manual.
39. Do not move the grill when in use. Allow to cool before moving, putting on or removing parts and before cleaning or storing the grill.
40. Never douse the grill with water when its surfaces are hot because it may cause grease to splatter causing a burn.
41. When not in use, the gas must be turned "OFF" on the regulator knob.
42. Do not operate the grill after it malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service for advice and replacement of parts.
43. The use of accessory attachments not recommended by the grill manufacturer may cause injury and void warranty.
44. The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or operate the appliance.
45. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
46. Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation.
47. This appliance is not intended for and should never be used as a heater.
48. This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Grill
- † 2. Grease tray (Part # GP200-02)
- † 3. Reversible grill/griddle plate (Part # GP200-01)
- † 4. Regulator assembly (Part # GP200-03)
- † 5. Match holder (Part # GP200-04)
- † 6. Carrying strap (Part # GP200-05)
- 7. Side wind guards

- † 8. Black rubber Stopper (Part # GP200-08)
- † 9. Igniter (Part # GP200-07)
- 10. Rotating front handle
- 11. Spring loaded level adjusters
- 12. Match light hole

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts.



Note: This appliance is designed for use with a self-contained LP-gas or propane gas supply system.

PROPANE GAS NOT INCLUDED.

PREPARATION AND GRILL SET-UP

Before First Use

1. Remove grill from carton and discard all the packaging. Make sure there are no loose parts.

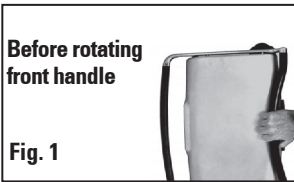
Note: Before using your grill, read the instructions and your manual.

2. Remove and save literature.
3. Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

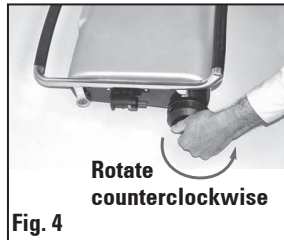
Follow instructions for each step in the order they are listed as you look at the diagrams. This will allow for easier assembly.

If you have any questions or require assistance, contact Consumer Support at the toll-free number listed on the cover of this manual. Be sure to have your model number available; it is printed on the cover of this manual and viewable through the opening on the underside of the grill.

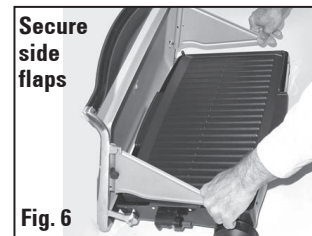
STEP 1. Place the grill on a flat table top or level surface where you will be using it. Make sure the rotating front handle is locked in the **vertical** position.



STEP 2. Grasp the spring loaded level adjusters on the right and left sides of the grill. Pull out and rotate away from you and toward the back of the grill. This will unlock the lid. Continue rotating until you feel the adjusters lock into place.



STEP 3. Open the lid. Swing the right and left side flaps out and insert the hooks into the small slots in the front corners of the grill.



STEP 4. Lift reversible plate and remove any loose parts stored inside. Lay regulator assembly aside for a future step. Always ensure the pegs on the underside of the grill plate are inserted into the locating holes in the front corners of the grill (**FIG 7a-b**). The lip on the grill plate will be positioned to drain into the drip tray. To change the grilling surface flip the plate over and reorient the plate so the pegs insert into the locating holes. Hang the drip tray on the wide notch in the front of the grill just under the lip of the grill plate (**FIG 7c**).

Note: The ribbed side is a grill and the smooth side is a giddle.

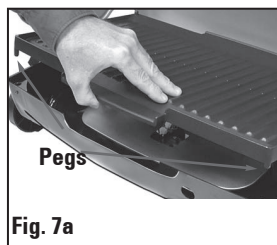


Fig. 7a

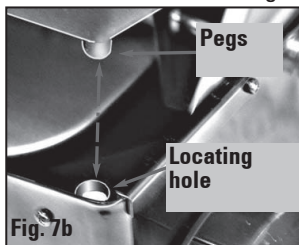


Fig. 7b

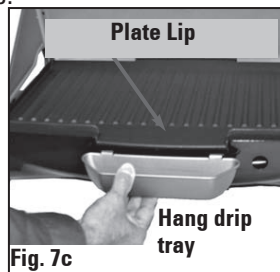


Fig. 7c

STEP 5. To adjust the slope of the grilling surface, grasp the spring loaded level adjusters on the right and left sides of the grill (**FIG 8**). Rotate the adjusters until they lock into place (**FIG 9**). Adjust the slope based on the type of food being grilled. The sloped position is for grilling meats so the fat drains into the drip tray. The flat position is for vegetables or to use the giddle surface.

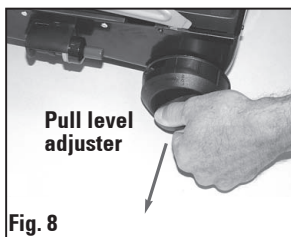


Fig. 8

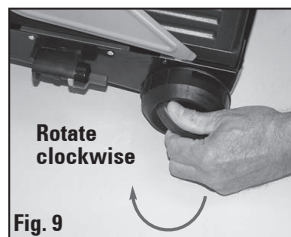


Fig. 9

ATTACHING REGULATOR ASSEMBLY AND LP GAS CYLINDER

STEP 6

- A. Turn the regulator knob to the "LOCK/OFF" position. (**FIG 10**)
- B. Remove the protective cap from the LP cylinder gas nozzle.
- C. Hold LP cylinder upright. Do not turn it upside down when connecting to the regulator assembly. (**FIG 11**)
- D. Push the LP cylinder nozzle into regulator nipple and turn counterclockwise. Make sure the connection does not cross thread.
- E. Hand tighten until a snug fit is obtained. Do not use tools.
- F. Perform a leak test. (See **LEAK TEST INSTRUCTIONS**, but first go to next page.)
- G. Insert nozzle end of the regulator/cylinder assembly to the burner Venturi tube. Thread the coupling clockwise into the Venturi tube by hand. **Do not tighten with tools.** (**FIG 12**)



Fig. 10

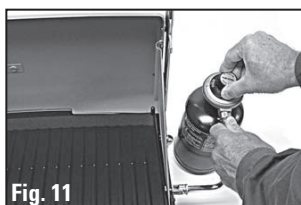


Fig. 11

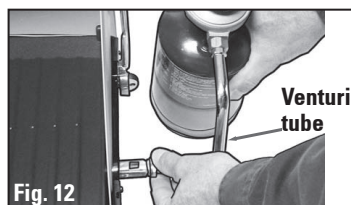


Fig. 12

BEFORE USING YOUR LP GAS GRILL

SELECTING A LOCATION



WARNING! Do not use an LP gas grill indoors, on recreational vehicles, or on a boat.

- This LP gas grill is for outdoor use only and should be placed on firm, level table or surface. The grill should be placed in an open area with good ventilation, away from high traffic areas and combustible materials. Asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.

- Combustible or flammable materials should never be used or stored within 36 inches of the back or sides of your LP gas grill.
- Locate your LP gas grill at least 10 feet away from your house or any building. Do not use the grill in a garage, breezeway, carport, porch, or under a surface that can catch fire.

STEP 1. With lid open, perform a leak test.



Warning!

- **Always perform a leak test before each use.**
- **Leak test must be performed in a well ventilated area.**
- **Never perform a leak test on a grill while in use or hot.**
- **If you detect a gas leak that cannot be corrected by using the leak test procedures below, do not use the LP gas grill.**
- **Never smoke or have an open flame near the grill**

SUPPLIES NEEDED FOR A LEAK TEST

Clean paint brush, water, and dishwashing liquid.

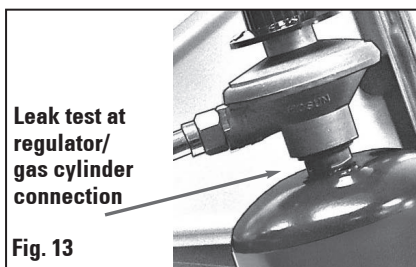
LEAK TEST INSTRUCTIONS:



WARNING! Never use an open flame to test for gas leaks.

- 1) Make sure the regulator control knob is turned to the OFF/LOCK position.
- 2) Remove the protective cap from the LP cylinder gas nozzle.
- 3) Hold LP cylinder upright. Do not turn it upside down when connecting to the regulator.
- 4) Push the LP cylinder nozzle into regulator nipple and turn counterclockwise making sure the connection does not cross thread.
- 5) Hand tighten until a snug fit is obtained. Do not use tools.
- 6) Mix ¼ cup of water with one teaspoon of dishwashing liquid.
- 7) Check for leaks by brushing the soap solution around the connection between the gas cylinder and the regulator and the regulator and tube connection (as shown by the heavy arrow in the diagram) Make sure you generously brush the locations with the soap solution, completely surrounding the connections and fittings.

- 8) If “growing” bubbles appear on any of the connection points, then you have detected a gas leak. Immediately turn the regulator control knob to the OFF/Lock position and disconnect the LP cylinder from the regulator.
- A) If a leak appears at the cylinder/regulator connection, unscrew the cylinder and retighten, but do not over tighten. (**Note:** Only hand tighten. Do not use any tools) Repeat Leak Test.
- B) If a leak can not be stopped, disconnect the LP cylinder and do not use the grill. Call Customer Service at 1-800-231-9786.



STEP 2. If no leaks are found, the grill is ready to be operated.

OPERATING YOUR LP GAS GRILL



WARNING!

• Before proceeding, make certain you understand the **IMPORTANT SAFEGUARDS** at the beginning of this manual.

- Before lighting the LP gas grill, you must open the lid to prevent an explosion from gas build-up.
- If your LP gas grill catches on fire:
 - If the fire is in the grill portion and you can safely reach the regulator knob, then turn it to the Off position.
 - If the fire involves the cylinder or tube, leave it alone, evacuate the area and call the fire department.
 - If there is any type of fire that threatens either personal safety or endangers property, call the fire department.
- Do not operate an LP gas grill if you have knowledge of or suspect a gas leak.
- Never allow children to operate or play near an LP gas grill. Do not leave grill unattended.
- Always turn off the LP gas cylinder when not in use.
- Allow grill to cool before handling parts or cleaning.
- Do not move an LP gas grill when in use or hot.
- Never touch hot surfaces. Use heat resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times since the grill will become very hot. Do not attempt to close the Lid when cooking to avoid serious burns.
- Do not wear loose clothing (example: hanging shirt tails, clothing with frills, etc.) around a LP gas grill while in use or hot.
- Never lean your body over the LP gas grill when lighting it or while it is in use or hot.
- Always empty grease cup before it fills up to prevent any grease fires.

GAS CYLINDER AND REGULATOR INFORMATION

This LP gas grill was designed to use propane gas. Propane cylinders will supply gas all year round, even on cold winter days.

LP CYLINDER



DANGER!

- **Read and follow all warnings on LP gas cylinder.**
- **If you see, smell, or hear the hiss of LP gas escaping from the cylinder:**

- 1) Evacuate all people from the grilling area.**
- 2) Do not attempt to correct the problem yourself.**
- 3) Call the local fire department.**

- The LP gas cylinder (11lb disposable), for use with the LP gas grills, must meet the following requirements:
 - 1) Use only cylinder marked "Propane Fuel".
 - 2) Size should be 4" diameter x 8" tall.
 - 3) Must be constructed and marked in accordance with the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN\CSA-B339. (See LP cylinder for marking).
 - 4) Must have a cylinder cap to protect LP cylinder valve when not in use.



WARNING!

Use only 1 lb. propane bottles as specified above. Use of other gas bottles could cause gas leak or fire.

- Read manufacturer's instructions and warnings on LP cylinder.
- Never use an LP gas cylinder if it shows signs of: dents, gouges, bulges, fire damage, corrosion, leakage, excessive rust or other forms of visual external damage; it may be hazardous and should be checked by a liquid propane supplier.
- Keep children away from LP gas cylinder at all times.
- Do not use, store, or transport the LP gas cylinder where it would be exposed to heat, sparks or flame. The relief valve may open which will allow a large amount of flammable gas to escape. Never leave an LP gas cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.



- **WARNING! Never store an LP cylinder indoors.** Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance. LP Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.



- **WARNING! Never store a spare LP gas cylinder near the grill.** All spare and disconnected LP gas cylinders must have safety caps installed on the LP cylinder valve.
- LP gas is not natural gas. The conversion or attempted use of natural gas in an LP unit or LP gas in a natural gas unit is dangerous and will void your warranty.



- **WARNING! Never attempt to repair or refill a 1# LP gas cylinder valve.** These could cause a hazard or explosion. Replace gas cylinder with a spare.
- When transporting an LP gas cylinder, keep it secured in an upright position with the protective cap on.

CONNECTING/ DISCONNECTING LP GAS CYLINDER TO GRILL

- Always check for gas leaks when you disconnect and reconnect the regulator to the LP gas cylinder, especially after a period of storage (for example, over winter).
- Check tubes that lead into the burner for any blockage from insects, spiders, or food grease before using.
- Check regulator tube for bends or crimping.
- Check tube nozzle and threaded collar for damage.

REGULATOR ASSEMBLY



WARNING!

Using a regulator assembly that has not been supplied by the manufacturer of this LP gas grill, could result in serious bodily injury or property loss.

The LP gas cylinder shall be constructed and marked in accordance with the specifications for LP gas cylinders of the Department of Transportation (DOT).

- Use only regulator assembly that has been furnished with this LP gas grill. If the regulator assembly is not working properly and you need a replacement, contact the manufacturer at (1-800-231-9786).
- Inspect the regulator assembly before each use. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact the manufacturer, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to the further use of the LP gas grill.

PREPARATION BEFORE COOKING

- Wash the cooking surface with a mixture of hot water and dish detergent. Do not use an abrasive scrubber.
- Empty and clean the grease tray after each cooking session so excessive grease does not accumulate. Wash same as cooking surface.
- Make sure grease tray is in place before grilling. (FIG 14)



Fig. 14



WARNING!

- Empty the grease tray after each cooking session so excessive grease does not accumulate. Failure to remove grease may result in a grease fire in the tray or bowl.
- Never light the LP gas grill without the grease tray in place.

LIGHTING THE GRILL USING THE IGNITER



WARNING!

- Open the grill fully before lighting the burner to prevent an explosion from gas buildup.
- Always inspect the regulator/tube assembly before each use. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact the manufacturer, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to the further use of the LP gas grill.

HOW TO LIGHT YOUR LP GAS GRILL

Note: If the flame is accidentally extinguished, repeat the procedure below for lighting the grill. (See also TROUBLESHOOTING)

- 1) Open the lid and rotate the spring loaded level adjusters to the grilling position desired.
- 2) Push in and turn the regulator knob counterclockwise from the OFF/ LOCK position to HIGH. (FIG 15A)

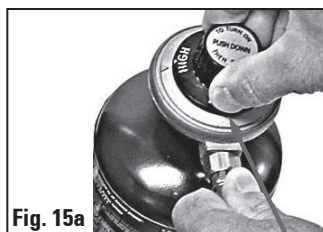


Fig. 15a

- 3) Push the igniter button several times so that it clicks each time. (FIG 15B)

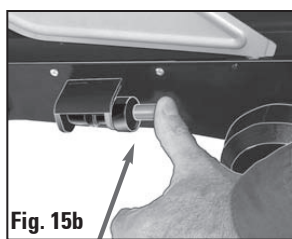


Fig. 15b

- 4) Turn the regulator knob from "HIGH" to "LOW", while checking the flame through the match light hole to make sure it is lit.
- 5) If burner does not light or igniter does not work, turn regulator knob to "OFF/LOCK". Remove the cooking surface to dissipate the gas. Wait five minutes then repeat steps 2 thru 4.
- 6) If burner still fails to light, repeat step 5, wait five minutes and refer to the TROUBLESHOOTING page. If it fails to light, the burner can be lit manually, see **Manual Lighting of the Grill**.

- 7) After ignition, preheat the grill and cooling surface by turning the regulator knob to "High" for about 8 minutes.



WARNING: If the burner goes out while cooking, turn the regulator knob to the "OFF" position. Wait five minutes before attempting to relight the grill.

MANUAL LIGHTING OF THE GRILL

Note: If the flame is accidentally extinguished, repeat the procedure below for lighting the grill. (See also TROUBLESHOOTING)

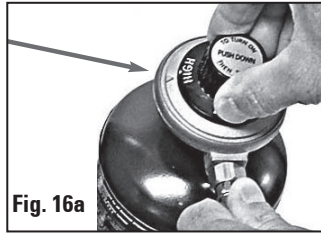


WARNING!

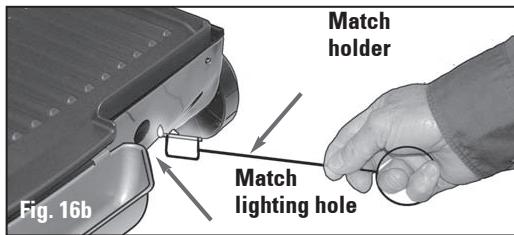
- **Open the grill lid before lighting the burner to prevent an explosion from gas buildup.**
- **Always inspect the regulator/tube assembly before each use. If it is bent, cut or damaged, do not use the LP gas grill. Contact Consumer Support, as the regulator assembly must be replaced with an assembly specified by the manufacturer prior to the further use of the LP gas grill.**

How to manually Light your LP Gas Grill

- 1) Open the grill on a table top or level surface.
- 2) Turn the regulator knob counterclockwise from the OFF/LOCK position, push in and turn to "High". (**FIG 16A**)



- 3) Insert a lit match on the match holder through the match lighting hole at the front, right side of the grill (**FIG 16B**)



- 4) Turn the regulator knob from "HIGH" to "LOW", while checking the flame through the match light hole to make sure it is lit.
- 5) If burner does not light, turn regulator knob to OFF/LOCK. Remove the cooking surface to dissipate the gas. Wait five minutes then repeat steps 2 thru 4.
- 6) If burner still fails to light, wait five minutes and refer to the TROUBLESHOOTING.

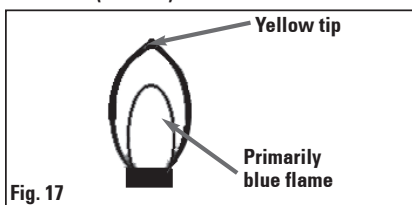
- 7) After ignition, preheat the grill and cooking surface by turning the regulator knob to "High" for about 8 minutes.



WARNING: If the burner goes out while cooking, turn the regulator knob to the "OFF" position. Wait five minutes before attempting to relight the grill.

GRILL COOKING

- 1) Follow the instructions on page 15 / 16 to light your LP gas grill.
- 2) Check your flame. Your burner has been preset by the manufacturer for optimal flame performance. A blue flame, possibly with a small yellow tip, is the result of the optimal air and LP gas mixture. (FIG 17)



The flame should be checked before the initial cooking session and periodically throughout the grilling season, especially after storing the grill over a long period of time. If the flame is significantly yellow in color, then you are not getting the appropriate amount of LP gas in the air /LP gas mixture. You should follow the BURNER MAINTENANCE section of this manual for cleaning the burners.

Note: If the flame is accidentally extinguished, repeat the procedure above for lighting the grill. (See also TROUBLESHOOTING)

- 3) **To preheat:** With the grill lid open, preheat on high for about 8 minutes. During the first use, you may notice a slight odor caused by the curing oil used in manufacture.

Important: Do not close the grill lid while in use.

- 4) Carefully place food on the cooking surface. Cook to desired doneness, turning food halfway through the cooking time for most foods. Adjust flame as needed with the regulator knob.
- 5) When food is cooked, remove food with long-handled heat resistant, nylon or wooden utensils to avoid scratching the non-stick surface. Never use metal tongs, forks or knives as these can damage the cooking surface.

CAUTION: Do not leave any utensils on the cooking plate surface while it is hot.



CAUTION: Never touch hot surfaces. Use heat resistant gloves, long-handled tongs, or cooking mitts at all times.

GRILLING TIPS

- Do not overfill the appliance.
- When first cooking a particular food, check for doneness using a meat thermometer several minutes before suggested time; if necessary, adjust the cooking time.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings or marinate before grilling. Brush meats with sauces at the end of cooking.

ON THE GRILL

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	TEMP SETTING	COOKING TIME**	TIPS/COMMENTS
MEATS			
Hamburger, Fresh (5 oz.) Ground Turkey Burgers (5 oz.)	HIGH	10-12 min. or until 160°F	Shape into ¾-inch patties
Steak (NY Strip, T-Bone)	HIGH	Medium Rare- 3-4 min. per side to 130-140°F Medium- 4-6 min. per side to 140-150°F Medium Well- 6-8 min. per side to 155-160°F	Cooking time is for ¾" thickness. Adjust timing for thicker steaks.
Boneless Pork Chops	MEDIUM-HIGH	8-10 min. or until a minimum of 145°F	Let rest 3 min. before serving.
Boneless Skinless Chicken Breast (6-8 oz.)	MEDIUM-HIGH	10-12 min. or until 165°F at the thickest part	Pound or cut chicken to an even thickness for more even cooking.
Chicken Drumsticks (3-4 oz. each)	MEDIUM-HIGH	30-40 min. or until 165°F. Brush with sauce during the last 5-10 min. if desired.	Turn meat occasionally for more even browning.
Precooked Barbeque Ribs, reheated	MEDIUM	15-20 min. or until 165°F	
FISH AND SEAFOOD			
Salmon	MEDIUM-HIGH	12-14 min. or until a minimum of 145°F and fish flakes	Brush fish with oil and season before grilling.
Shrimp	MEDIUM-HIGH	4-5 min. or until shrimp is pink and a min. of 145°F	Place on skewers with assorted vegetables
Thin Fish Fillets (Pan fish, Tilapia, etc.)	MEDIUM-HIGH	6-8 min. or until a min. of 145°F	If breaded, use the griddle plate side for more even cooking.

FOOD	TEMP SETTING	COOKING TIME**	TIPS/COMMENTS
VEGETABLES			
Sliced Onions	MEDIUM-HIGH	8-10 min. or until softened and tender	
Shredded Hash Brown Potatoes	MEDIUM-HIGH	8-10 min. or until softened and slightly charred	Cut into rings or strips
Sliced Summer Squash (Zucchini, yellow, patty pan etc.)	MEDIUM	8-10 min. or until tender	Cooking time is for ½-inch thick slices. Adjust timing for thicker or thinner slices.
Potato Packets	MEDIUM	15-18 min. or until potatoes are tender, turning over half way through cooking.	Slice 2 potatoes and 1 small onion. Place on heavy Aluminum foil. Drizzle with oil. Fold foil into a pouch sealing seams tightly.

** To be sure your food is properly cooked, USDA recommends using a meat thermometer to test for doneness. Insert the meat thermometer into the thickest part of the meat and hold in place until the temperature stabilizes.

ON THE GRIDDLE:

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness of food. Use a fork inserted into the center of the food or meat thermometer to test for doneness. (Be careful not to touch the grilling plate.) If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	TEMP SETTING	COOKING TIME**	TIPS/COMMENTS
Pancakes	MEDIUM	3-6 min turning once during cooking	For best results, lightly grease griddle. Turn pancakes when bubbles form on top surface and the bottoms are golden brown.
French Toast	MEDIUM	4-6 min until golden brown on both sides	For best results, lightly grease griddle. Dip bread slices in a milk and egg mixture; turning to coat both sides.
Shredded Hash Brown Potatoes	MEDIUM-HIGH	10-12 min (refrigerated); 12-15 min (frozen)	Cook with oil to a golden brown color, turning halfway through cooking.
Bacon	MEDIUM	10-12 min or to desired crispness.	For more even browning, turn bacon during cooking. Adjust time for thick or thin cut bacon.
Eggs, fried	MEDIUM	3-4 min. or until white appears solid. (Sunny side up) Flip and cook an additional 2-4 min. or to desired doneness(for over easy)	Add a small amount of oil to griddle before frying eggs to prevent sticking.
Eggs, scrambled	MEDIUM	2-4 min. on lightly buttered griddle until eggs thicken, lifting and turning eggs while cooking.	Whisk eggs in small bowl with a small amount of milk or water; season.
Grilled Sandwiches	MEDIUM-HIGH	3-6 min. or until golden brown, turning half way through cooking.	Spread butter or margarine on sides of each bread slice. Fill sandwiches with your choice of meats and cheeses.

** To be sure your food is properly cooked, USDA recommends using a meat thermometer to test for doneness. Insert the meat thermometer into the thickest part of the meat and hold in place until the temperature stabilizes.

END OF COOKING SESSION

WARNING!



- Always turn "OFF" the regulator knob when not in use. Allow the grill to cool before handling parts or cleaning.
- Do not move an LP gas grill when in use or hot.

CAUTION: Do not remove the grill plates while the appliance is hot. Always allow them to cool to room temperature before removing or cleaning.

TURN OFF YOUR LP GAS GRILL

1. Turn the regulator knob clockwise to the "OFF/LOCK" position.
2. Wait until the grill is cool before cleaning the grill or closing the lid.
3. After the grill is cool, disconnect the LP cylinder and regulator assembly from the grill. Store these parts in a safe place.



WARNING! Never store an LP gas cylinder indoors (empty or filled). If storing the gas grill indoors, disconnect LP gas cylinder and store it outdoors out of the reach of children.

Care and Cleaning

CLEANING THE GRILL



CAUTION: Some of the metal edges may be sharp. be careful handling it.

Regularly clean your LP gas grill between uses and after extended storage. To prolong the life and condition of your grill, the portable unit should not be stored outside for any length of time, especially during the winter months.

- Do not clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.
- Do not immerse the burner in water. Make sure any water is removed from the burner.
- Never use oven cleaner, steel wool or other abrasive cleaning products on the painted and nonstick surfaces. These will cause damage to the finish or parts.

How to Clean the Grill

1. After grill has cooled, empty the grease tray and clean in hot soapy water.
2. Remove excess grease and drippings from the grill bowl with a soft plastic or wooden scraper. If necessary, use a nylon bristle brush to loosen hardened food particles. Wash the removable grill plate in hot soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry thoroughly.
3. Wash exterior parts with a soft sponge and warm soapy water. Non-abrasive cleansers may be used. Rinse and dry thoroughly.
4. Use a damp cloth to clean the inside of the grill lid and grill body. Rinse and dry thoroughly.
5. Replace the grease tray inside the bowl and the cooking surface on the bowl brackets.

BURNER MAINTENANCE



WARNING!

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation of air.
- Check the LP gas grill for gas leaks and burner obstructions before each use.
- Always turn off the regulator knob when not in use. Allow grill to cool before handling parts or cleaning.

Provided that the burner is operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burner clean. The burner should be cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in the burner portholes, the primary air inlet, or the neck of the burner. (See BURNER CLEANING INSTRUCTIONS below)

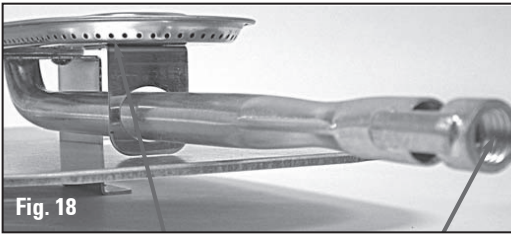


CAUTION: Some of the metal edges may be sharp. be careful in handling.

How to Clean the Burner

- 1) Make sure the LP cylinder and regulator knob are turned to the OFF/LOCK, and the grill has completely cooled.
 - 2) Remove the LP cylinder and regulator.
- Note:** Keep ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- 3) Carefully remove grease tray and the cooking plate.
 - 4) Remove 4 screws from top of grease deflector.

- 5) Use a pipe cleaner to clear obstructions from the burner holes and inlet hole. Verify that there are no insects, insect nests or debris blocking the inlet hole. Normal wear and corrosion may enlarge some holes, however, if large cracks or holes are found, the burner should be replaced. **(FIG 18)**

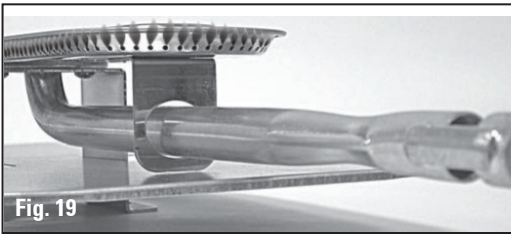


Note: Before reassembly of burner you may want to fully clean the grill. See **CLEANING THE GRILL** section.

- 6) After cleaning, reassemble burner assembly and other parts in reverse order of previous steps 2-5 disassembly.

Note: When refitting the burner, be sure to check that it is positioned correctly.

- 7) Check burner operation after cleaning **(FIG 19)**.



GREASE TRAY



WARNING!

- Always turn the LP gas cylinder valve "OFF" when not in use. Allow grill to cool before handling parts or cleaning.
- Empty the grease tray and clean after each use so excessive grease does not accumulate. Failure to remove grease may result in a grease fire in the tray.
- Never cook on the LP gas grill without the grease tray in place.
- Before each use, remove all grease from your grease tray.
- Make sure grease tray is in place before use.
- Failure to remove grease from the grease tray may cause a fire hazard.

STORAGE



WARNING!

- Never store an LP gas cylinder indoors (empty or filled). If storing the gas grill indoors, disconnect the LP gas cylinder and store it outdoors out of the reach of children.
- Never leave an LP gas cylinder inside a vehicle which may become overheated by the sun.

- **Never store a spare or disconnected LP gas cylinder under or near the LP gas grill.**
- **Always turn off the regulator knob when not in use. Allow grill to cool before transporting.**
- **Even though your LP gas cylinder may appear to be empty, gas may still be present and the LP cylinder should be transported and stored accordingly.**
- Store your LP gas grill in a cool dry place.
- Disconnect LP gas cylinder from grill and store outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Recap LP cylinder valve with the safety cap.
- Check your LP gas grill for gas leaks, deterioration, proper assembly, and burner obstructions before using the grill after periods of storage and/or non-use (i.e. over winter).

PRECAUTIONS

WARNING!



- **Carefully read the IMPORTANT SAFEGUARDS section at the beginning of this manual. Make sure you understand and follow all instructions and warnings. If you have any questions regarding this section, call 1-800-231-9786.**
- **Always turn the regulator to the "OFF/LOCK" position when not in use.**
- **Allow grill to cool before handling parts or cleaning.**
- **Do not use aerosols or store flammable liquids or materials near this gas grill.**

PREVENTIVE MAINTENANCE

Periodically check and tighten all nuts, bolts, and screws. Check if the grill works mechanically and the grill lid locks.

EASY-CARRY SHOULDER STRAP

Note:

- **Always lock the grill lid with spring loaded level adjusters before carrying this grill.**
- **Do not carry the grill unless it has cooled down and has been cleaned.**

Your gas grill comes with a convenient shoulder carrying strap. When the grill has completely cooled down, and the grill and all the parts are clean:

- Return the grease tray and the regulator assembly. Place the grease tray and the regulator assembly inside the grill under the grill plate and ensure the grill plate pegs are inserted into locator holes..
- Fold and lock the grill lid with the spring loaded level adjusters.
- Slide the strap lock back with your thumb and hook into the hole under the back handle on each side of your grill.
- Hold the grill with one hand; place the strap over your shoulder. Adjust the strap length to fit your carrying comfort.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
<p>Burner will not light using the igniter.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Burner not assembled correctly. • Not pausing long enough before clicking the Igniter. • No spark • LP gas cylinder is empty. • Regulator tube coupling nut is not fully connected to Venturi. • Excess flow valve tripped in Regulator. • Obstructions in burner or Venturi tube. • Electrode and burner are wet. • Wire is loose or disconnected. • Wire is shorting (sparking between igniter wire and electrode). 	<ul style="list-style-type: none"> • See Assembly Instructions for INSTALLING THE BURNER. • When lighting the burner, push-in and turn regulator knob counter-clockwise to the high position. Push in igniter button several times so that it clicks each time. • The spacing between electrode and burner ports should be approximately 3/16". Make sure wire connections are secure and burner is attached securely to brackets. • Use a pipe cleaner to clear Venturi tube. • Dispose of empty cylinder and replace with a full one. • Tighten coupling nut until a snug fit is obtained. Make sure Coupling nut is not cross-threaded. • Turn regulator knob to "OFF" position. Wait five minutes. Relight LP gas grill. If flame remains to be low, turn off gas. Disconnect the LP gas cylinder from the regulator. Reconnect the LP gas cylinder to the regulator. Perform a leak test. Relight grill. This will reset the excess flow valve. • Clean burner (See BURNER MAINTENANCE in Care and Cleaning section of this manual). • Dry electrode with clean cloth. • Reconnect the wire. • Replace igniter wire/electrode assembly (Call the Customer Service Department @ 1-800-231-9786).

<p>Burner will not light using a match.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LP gas cylinder is empty. • Regulator tube coupling nut is not fully connected to Venturi. • Obstructions in burner 	<ul style="list-style-type: none"> • Dispose of empty cylinder and replace with a full one. • Tighten coupling nut until a snug fit is obtained. Make sure coupling nut is not cross-threaded. • Clean burner (See BURNER MAINTENANCE in Care and Cleaning section of this manual)
<p>Flames blow out</p>	<ul style="list-style-type: none"> • High or gusting winds • Gas in LP cylinder is low. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn front of grill away from wind or increase flame height. • Check LP gas cylinder. Replace if necessary.
<p>Persistent grease fire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grease trapped in bowl and around burner system. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn regulator knob "OFF". Let fire burn out and remove grid plate. After the grill cools, clean all parts.
<p>Humming or whistling from the regulator</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Outside temperature, humidity, barometric pressure, and the gas level within the tank may cause the rubber diaphragm inside the regulator to vibrate, making a humming or whistling sound. 	<ul style="list-style-type: none"> • Although this sound may be alarming, this is NOT dangerous as long as it is not accompanied by the smell of gas. Simply adjust the burner settings and usually the sound will subside. If the humming sound persists, a change in atmospheric conditions will eventually stop the vibration. Should you smell gas, do not use the grill and call Customer Service at 1-800-231-0786.
<p>Low flame or low heat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gas in LP cylinder is low. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check LP gas cylinder. Replace if necessary.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center.

You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Three-Year Limited Warranty (Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands, Inc's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- Three years after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.



Si siente olor a gas:

- 1. Apague el suministro de gas al aparato.**
- 2. Apague toda llama viva.**
- 3. Abra la tapa.**
- 4. Si el olor sigue presente, llame de inmediato a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.**

El incumplimiento de estas instrucciones puede dar lugar a incendios o explosiones, que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.



- 1. Nunca deje este aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.**
- 2. Nunca permita que la unidad esté en funcionamiento dentro de 3 m (10') de cualquier estructura, material combustible o de otro cilindro de gas.**

- 3. Nunca permita que la unidad esté en funcionamiento dentro de 7.5 m (25') de cualquier líquido inflamable.**
- 4. En caso de que ocurra un incendio, manténganse alejado de la unidad e inmediatamente llame al departamento de bomberos. No trate de extinguir un incendio causado por aceite o grasa con agua.**

El incumplimiento de estas instrucciones puede dar lugar a incendios o explosiones, que pueden causar daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.



¡ADVERTENCIA!

- **ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES CONTIENE INFORMACIÓN NECESARIA PARA EL ENSAMBLAJE ADECUADO Y EL USO SEGURO DE ESTE APARATO.**
- **LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DEL ENSAMBLAJE O USO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA RESULTAR EN MUERTE, LESIONES CORPORALES GRAVES Y/O PÉRDIDAS MATERIALES.**
- **SÓLO PARA USO DOMÉSTICO EN EXTERIORES. NO APTO PARA USO COMERCIAL.**
- **ALGUNAS PIEZAS PUEDEN CONTENER BORDES CORTANTES – ¡ESPECIALMENTE DONDE LO INDICA ESTE MANUAL! SI FUERA NECESARIO, USE GANTES PROTECTORES.**
- **ESTAS INSTRUCCIONES DEBEN SER MANTENIDAS POR EL CONSUMIDOR Y GUARDADAS PARA USO FUTURO.**
- **NO APTO PARA USO EN EMBARCACIONES O VEHÍCULOS RECREATIVOS.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES PODRÍA RESULTAR EN MUERTE, LESIONES CORPORALES GRAVES Y/O PÉRDIDAS MATERIALES. LEA Y SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE ANTES DEL ENSAMBLAJE O USO DE LA PARRILLA A GAS LP.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.



1. **¡ADVERTENCIA!** Lea y siga todas las instrucciones. La parrilla está completamente ensamblada, con excepción de la armadura del regulador.. No use la parrilla si no está **COMPLETAMENTE ensamblada, contiene piezas que no estén bien sujetas o le faltan piezas.**

2. Sólo para uso doméstico en exteriores – No use en interiores o en vehículos recreativos o embarcaciones. Nunca use la parrilla como calefactor. **NO APTO PARA USO COMERCIAL.**



3. **¡ADVERTENCIA!** Para reducir el riesgo de lesiones graves o fatales por la aspiración de vapores tóxicos y por explosión e incendio como resultado de un escape de gas, use sólo en exteriores, en un área abierta con buena ventilación. Como con todos los combustibles convencionales, el proceso de combustión consume oxígeno y produce gases tóxicos, incluido el monóxido de carbono. Además, los productos de la combustión de dichos combustibles, incluido el gas líquido de petróleo (LP), contienen sustancias químicas conocidas al estado de California y otras autoridades como causadoras de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

4. Coloque su parrilla a gas líquido de petróleo (LP) sobre una superficie firme y nivelada. Se debe instalar la parrilla lejos de áreas de tráfico intenso y materiales combustibles.

5. Ubique su parrilla a gas LP a por lo menos 10 pies de su casa o cualquier edificio. No use la parrilla en un garaje, pasadizo techado, cobertizo para carros, porche o en cualquier área cerrada o con gran tráfico. No ubique este aparato debajo o cerca de estructuras combustibles, materiales, gasolina y otros líquidos o vapores inflamables. La parrilla debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada. Las superficies de asfalto pueden no ser aceptables para este fin.

6. Cuando esté cocinando, tenga disponible un extinguidor de fuego tipo BC o ABC. En el evento que ocurra un incendio, causado por aceite o grasa, no intente apagarlo con agua. Inmediatamente llame al departamento de bomberos. Un extinguidor tipo BC o ABC puede contener el fuego en algunas circunstancias.



7. ¡ADVERTENCIA! Si su parrilla prende fuego:

• **Si el fuego está ubicado en la parte de la parrilla y usted puede alcanzar sin peligro la perilla del regulador, gírela en sentido contrario de las agujas del reloj a la posición "OFF" ("Apagar"). Si no puede llegar sin peligro a la perilla del regulador, llame al departamento de bomberos.**

- **Si el fuego se encuentra en el cilindro o en el tubo, no toque nada. Evacue el área y llame al departamento de bomberos.**
- **Si existe algún tipo de fuego que pueda representar un peligro para la seguridad personal o la propiedad, llame al departamento de bomberos.**

8. Verifique si la bandeja colectora de grasa contiene acumulación de grasa. Retire el exceso de grasa para evitar un incendio de grasa en la bandeja.

Nunca use la parrilla sin que la bandeja colectora de grasa esté colocada.

9. Esta instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de los mismos, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54 Almacenaje y manipulación de gases líquidos de petróleo ANSI/NFPA 58 o CSA B149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano.

10. Si se utiliza una fuente eléctrica externa, al instalar el aparato de cocción para exteriores, se debe realizar su conexión a tierra de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de dichos códigos, con los Códigos Eléctricos Nacionales, ANSI/NFPA 7, o el Código Eléctrico Canadiense. CSA C22.1.

11. Mantenga todo cable de alimentación eléctrica lejos de las superficies calientes. Los cables deben colocarse lejos de pasadizos para evitar tropiezos.

12. Nunca debe haber materiales combustibles a menos de 36 pulgadas de la parte posterior o laterales de su parrilla a gas LP.



13. ¡ADVERTENCIA! Siempre almacene los cilindros de LP en posición vertical y donde las temperaturas no superen los 125 grados Fahrenheit. Nunca almacene un cilindro de gas LP de repuesto o desconectado debajo o cerca de esta parrilla a gas LP.

14. Verifique que la parrilla a gas LP no presente escapes de gas y obstrucciones en el quemador antes de cada uso.



¡ADVERTENCIA! No use una llama para constatar la presencia de escapes de gas. Vea la sección ANTES DE USAR SU PARRILLA A GAS LP en este manual para información sobre los procedimientos correctos para la prueba de escape. Un tubo de quemador obstruido puede causar un incendio.



15. **¡PELIGRO! Si ve, huele o escucha el silbido de gas LP que se escapa del cilindro de LP:**

A. Aléjese del cilindro.

B. No intente corregir el problema usted mismo.

C. Llame al departamento de bomberos local.



16. **¡ADVERTENCIA! No opere la parrilla a gas LP si sabe o sospecha que tiene un escape de gas.**

17. Siempre inspeccione el conjunto del regulador antes de cada uso. Siempre coloque el cilindro de LP en la posición "OFF" (apagar) antes de inspeccionar piezas. Si está doblado, cortado o dañado, no use la parrilla a gas LP. Comuníquese con el fabricante, ya que el conjunto de regulador debe ser sustituido por un conjunto especificado por el fabricante antes de volver a usar la parrilla a gas LP.



18. **¡ADVERTENCIA! Antes de encender la parrilla a gas LP, debe abrir la tapa para evitar una explosión por acumulación de gas. Vea la sección FUNCIONAMIENTO DE SU PARRILLA A GAS LP.**

19. Si el quemador no se enciende, gire la perilla del regulador a la posición "OFF" ("APAGAR"). Espere cinco minutos antes de intentar encenderlo.
20. Si el quemador se apaga durante el funcionamiento, gire la perilla del regulador a la posición "OFF" ("APAGAR"). Espere cinco minutos antes de intentar encenderlo.
21. Tenga cuidado razonable al utilizar esta parrilla a gas LP. Nunca deje la parrilla sin supervisión durante su uso o limpieza.
22. No deje el aparato desatendido. Mantenga a los niños y las mascotas alejados de este aparato todo el tiempo.
23. Siempre cierre la salida del cilindro de gas LP en la perilla del regulador cuando no esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de manipular sus piezas o limpiarla.



24. **¡ADVERTENCIA! No mueva la parrilla a gas LP cuando esté en uso o caliente.**

25. **¡ADVERTENCIA! Nunca toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al fuego, pinzas con mangos largos o agarraderas para horno en todo momento. La parrilla se volverá muy caliente. Tenga cuidado al cocinar para evitar quemaduras por los vapores calientes generados por la parrilla.**

26. Sólo use el conjunto de regulador provisto con su parrilla a gas LP y/o especificado por el fabricante.
27. El uso de esta parrilla a gas LP para fines no aprobados, o cualquier tipo de alteración a la parrilla a gas LP puede ser peligroso y anulará toda garantía.

28. Nunca intente recargar o reparar el cilindro de gas LP. Deseche correctamente el cilindro de LP defectuoso y sustitúyalo por uno en buen estado. Para desecharlo, llame al servicio de desechos o centro de reciclaje local.
29. El gas LP no es gas natural. La conversión o intento de uso de gas natural en una unidad a LP o gas LP en una unidad a gas natural son peligrosos y anularán su garantía.
30. No use carbón en una parrilla a gas LP. No use aerosoles o almacene líquidos o materiales inflamables cerca de esta parrilla a gas LP.



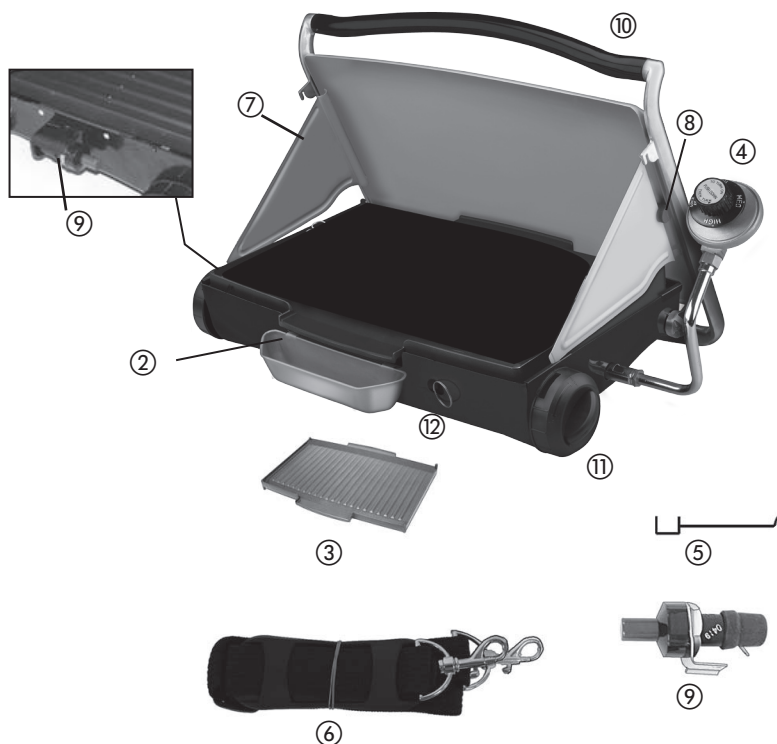
31. ¡ADVERTENCIA! No use ropa floja (ejemplo: faldones de camisa colgantes, ropa con volados, etc.) cerca de una parrilla a gas LP en uso o caliente.

32. Nunca use un cilindro de LP con señales de: abolladuras, boquetes, daños por fuego, corrosión, escape, óxido excesivo u otras formas de daños visuales externos. No use un cilindro de LP con una válvula dañada.
33. Aunque su cilindro de gas LP puede parecer vacío, aún puede contener gas; por lo tanto, se debe transportar y almacenar el cilindro de LP con esto en mente.
34. Nunca almacene un cilindro de gas LP en interiores (vacío o lleno). Si almacena la parrilla a gas en interiores, desconecte el cilindro de gas LP y almacénelo en exteriores, fuera del alcance de los niños.
35. Nunca deje el cilindro de gas LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse debido al sol.
36. Nunca se incline sobre la parrilla a gas LP al encenderla o cuando esté en uso o caliente.
37. No intente desconectar, mover o alterar ninguna conexión de gas con su parrilla a gas LP en funcionamiento.
38. Su parrilla a gas LP debe limpiarse periódicamente. Consulte la sección de CUIDADO Y MANTENIMIENTO en este manual.
39. No mueva la parrilla cuando esté en uso. Permita que se enfríe antes de moverla, quitarle o colocarle piezas, o antes de limpiar o almacenar la parrilla.
40. Nunca rocíe la parrilla con agua cuando sus superficies estén calientes, ya que esto puede hacer que la grasa salpique y provoque quemaduras.
41. Cuando no esté en uso, se debe posicionar la perilla del regulador en "OFF" ("APAGAR").
42. No use la parrilla después de que haya presentado funcionamiento defectuoso, se haya caído o se haya dañado de alguna forma. Comuníquese con Servicio al Consumidor para información y para sustituir piezas.

43. El uso de accesorios acoplados no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones y anular la garantía.
44. El consumo de alcohol, medicamentos bajo receta o de venta libre pueden afectar la capacidad del consumidor de ensamblar u operar correctamente el artefacto.
45. En el evento de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otra formas de precipitación cuando esté cocinando con aceite o grasa, cubra el recipiente que esté utilizando inmediatamente y apague las hornillas y la fuente de gas. No intente mover el aparato o el recipiente con que esté cocinando.
46. No coloque el recipiente de cocinar vacío sobre el aparato cuando el mismo esté en funcionamiento
47. Este aparato no debe usarse cómo un calentador ya que no está diseñado para ese uso.
48. Este aparato estará caliente durante y después de su uso. Use manoplas o guantes de hornear para pretejerse de las superficies calientes o de las salpicas de líquidos calientes.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

El producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado aquí.



- 1. Parrilla
- † 2. Bandeja colectora de grasa (Pieza N° GP200-02)
- † 3. Placa reversible funciona como parrilla y plancha (Pieza N° GP200-01)
- † 4. Conjunto del regulador (Pieza N° GP200-03)
- † 5. Soporte para fósforos (Pieza N° GP200-04)
- † 6. Correa para transporte (Pieza N° GP200-05)

- 7. Solapas de los lados
 - † 8. Tapón de goma negro (Pieza N° GP200-08)
 - † 9. Ignición electrónica (Pieza N° GP200-07)
 - 10. Asa rotativa en la parte delantera
 - 11. Ajustadores de nivel de resorte
 - 12. Orificio para llama de fósforo
- Nota:** † indica piezas desmontables/reemplazables por el consumidor



Nota: Este aparato está diseñado para usarse con un sistema de suministro de gas contenido para GLP o gas propano.

GAS PROPANO NO INCLUIDO.

PREPARACIÓN Y ARMADO DE LA PARRILLA

Antes del primer uso

1. Retire la parrilla de la caja y deseche todo el embalaje. Asegúrese que no haya piezas sueltas

Nota: Antes de usar su parrilla, lea las instrucciones y su manual.

2. Retire el material impreso y guárdelo.
3. Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía

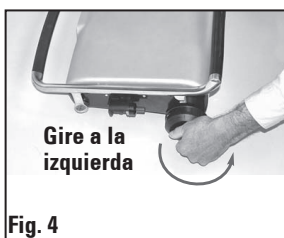
Siga las instrucciones para cada paso en su orden de aparición al mirar los diagramas. Esto facilitará el ensamblaje.

Si tiene alguna pregunta o necesita asistencia, comuníquese con Servicio para el Cliente, al número gratis que aparece en la cubierta de este manual. Asegúrese de tener su número de modelo disponible; está impreso en la cubierta de este manual y es visible a través de la abertura por debajo de la parrilla.

PASO 1. Coloque la parrilla sobre una tapa de mesa plana o superficie nivelada en la que la utilizará. Asegúrese que la barra de torsión esté trabada en la posición **vertical**. Si fuera necesario, presione el botón de traba de la barra de torsión y gire la barra hacia arriba; el botón de traba se quedará en posición de traba una vez que la barra de torsión quede completamente engranada.



PASO 2. Sujete firmemente los ajustadores de nivel de resorte localizados en el lado derecho e izquierdo de la parrilla. Tire hacia afuera y gire en dirección contraria a usted y hacia la parte posterior de la parrilla. Esto destrabará la tapa. Continúe rotando hasta que sienta que los ajustadores se aseguran en su lugar.



PASO 3. Abra la tapa. Gire las abrazaderas del panel derecho e izquierdo hacia afuera e inserte el gancho en la ranura pequeña en la parte delantera de la parrilla.



PASO 4. Levante la superficie de cocción y retire la bandeja colectora de grasa y el conjunto del regulador ubicado dentro del recipiente. Siempre asegúrese de que las estacas debajo de la parrilla estén insertadas dentro de los orificios indicadores en las esquinas delanteras de la parrilla. El borde saliente de la placa de parrilla se debe posicionar de manera que la grasa drene directo dentro de la bandeja de goteo. Para cambiar la superficie de cocción, invierta la placa y orientela de manera que las estacas se inserten dentro los orificios indicadores. Cuelgue la bandeja de goteo en la muesca ancha en la parte delantera de la parrilla, justo debajo del borde saliente de la placa de parrilla.

Nota: El lado con estrías es una parrilla y el lado liso es una plancha.



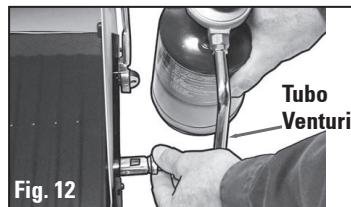
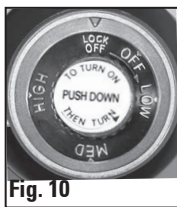
PASO 5. Para ajustar el ángulo de la superficie de cocción, sujete los ajustadores de nivel del lado derecho e izquierdo de la parrilla. Rote los ajustadores hasta que se aseguren en su lugar. Ajuste el ángulo basado en el tipo de alimento que se vaya a cocinar. La posición de ángulo se utiliza para cocinar carnes y permitir que la grasa drene dentro de la bandeja de goteo. La posición plana es para cocinar vegetales o para utilizarla como superficie de cocción a la plancha.



SUJECIÓN DEL CONJUNTO DEL REGULADOR Y CILINDRO DE GAS LP

PASO 6

- A. Gire la perilla del regulador a la posición OFF/LOCK ("Apagar/Trabar"). (FIG 10)
- B. Retire la tapa protectora de la boquilla de gas del cilindro de LP.
- C. Sostenga el cilindro de LP en posición vertical. No lo gire boca abajo al conectar el conjunto del regulador. (FIG 11)
- D. Empuje la boquilla del cilindro de LP hacia dentro del manguito del regulador y gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Asegúrese de no dañar la rosca de la conexión.
- E. Ajuste manualmente hasta obtener un calce justo. No use herramientas.
- F. Realice una prueba de escape. (Vea las instrucciones para la PRUEBA DE ESCAPE, pero primero vaya a la próxima página).
- G. Inserte la punta de la boquilla del conjunto del regulador/cilindro en el tubo Venturi del quemador. Enrosque el acoplamiento a mano dentro del tubo Venturi en el sentido de las agujas del reloj. **No ajuste con herramientas.** (FIG 12)



ANTES DE USAR SU PARRILLA A GAS LP

ELECCIÓN DE UNA UBICACIÓN



¡ADVERTENCIA!

No use la parrilla a gas LP en interiores, en vehículos recreativos o en una embarcación.

- Esta parrilla a gas LP es sólo para uso en exteriores y debe colocarse sobre una mesa o superficie firme y nivelada. Se debe ubicar la parrilla en un área abierta con buena ventilación, lejos de áreas con mucho tráfico y materiales combustibles. Las superficies de asfalto pueden no ser aceptables para este fin.
- Nunca se debe usar o almacenar materiales combustibles o inflamables a menos de 36 pulgadas de la parte trasera o de los costados de su parrilla a gas LP.
- Ubique su parrilla a gas LP por lo menos a 10 pies de su casa o cualquier edificio. No use la parrilla en un garaje, pasadizo techado, cobertizo para carros, porche o debajo de una superficie que pueda incendiarse.

PASO 1. Con la tapa abierta, realice la prueba de escape.

¡ADVERTENCIA!



- **Siempre realice una prueba de escape antes de cada uso.**
- **Se debe realizar la prueba de escape en un área con buena ventilación.**
- **Nunca realice una prueba de escape en una parrilla en uso o caliente.**

- Si detecta un escape de gas que no pueda corregirse con el procedimiento para prueba de escape a continuación, no use la parrilla a gas LP.
- Nunca fume o tenga una llama abierta cerca de la parrilla.

PROVISIONES NECESARIAS PARA REALIZAR LA PRUEBA DE ESCAPE

Pincel limpio, agua y detergente líquido para platos.

CÓMO REALIZAR LA PRUEBA DE ESCAPE:

Vea el diagrama de prueba de escape en figura 13.



¡ADVERTENCIA! Nunca use una llama abierta para constatar si hay un escape de gas.

- 1) Asegúrese que la perilla de control del regulador se encuentre en la posición OFF/LOCK ("Apagar/Trabar").
- 2) Retire la tapa protectora de la boquilla de gas del cilindro de LP.
- 3) Sujete el cilindro de LP en posición vertical. No lo gire boca abajo al conectar al regulador.
- 4) Empuje la boquilla del cilindro de LP dentro del manguito del regulador y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj, asegurándose de no dañar las roscas de la conexión.
- 5) Ajuste manualmente hasta obtener un calce justo. No use herramientas.
- 6) Mezcle ¼ taza de agua con una cucharadita de detergente líquido para platos.
- 7) Constata si hay algún escape pincelando la solución jabonosa alrededor de la conexión entre el cilindro de gas y el regulador y el regulador y la conexión del tubo (como indican las flechas gruesas en el diagrama de abajo). Asegúrese de aplicar una cantidad generosa de la solución jabonosa con el pincel en los lugares indicados, rodeando por completo las conexiones y los herrajes.
- 8) Si aparecen burbujas "crecientes" en cualquiera de los puntos de conexión, se ha detectado un escape de gas. Inmediatamente gire el control regulador a la posición de apagado/cerrado (OFF/Lock) y desconecte el cilindro de licuado de petróleo (LP) del regulador.
 - A) Si aparece un escape en la conexión del cilindro/regulador, desatornille el cilindro y vuelva a apretarlo, pero no lo apriete en exceso. (**Nota:** Sólo ajuste manualmente. No utilice herramientas). Repita la prueba de escape.
 - B) Si no logra eliminar el escape, desconecte el cilindro de LP y no use la parrilla. Llame a Servicio al Cliente al 1-800-231-7558



PASO 2. Si no encuentra escapes, la parrilla está lista para ser usada.



CÓMO FUNCIONA SU PARRILLA A GAS LP

¡ADVERTENCIA!

- **Antes de proseguir, asegúrese de comprender las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD al comienzo de este manual.**
- **Antes de encender la parrilla a gas LP, debe abrir la tapa para evitar una explosión por acumulación de gas.**
- **Si su parrilla a gas LP prende fuego:**
 - **Si el fuego está ubicado en la parte de la parrilla y usted puede alcanzar sin peligro la perilla del regulador, gírela a la posición "Off" ("Apagar").**
 - **Si el fuego se encuentra en el cilindro o en el tubo, no toque nada. Evacúe el área y llame al departamento de bomberos.**
 - **Si existe algún tipo de fuego que pueda representar un peligro para la seguridad personal o la propiedad, llame al departamento de bomberos.**
- **No opere la parrilla a gas LP si sabe o sospecha que tiene un escape de gas.**
- **Nunca permita que los niños operen la parrilla a gas LP o jueguen cerca de la misma. No deje la parrilla sin supervisión.**
- **Siempre apague el cilindro de gas LP cuando no esté en uso.**
- **Deje que la parrilla se enfríe antes de manipular sus piezas o limpiarla.**
- **No mueva la parrilla a gas LP cuando esté en uso o caliente.**
- **Nunca toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas con mangos largos o agarraderas para horno en todo momento, pues la parrilla estará muy caliente. No intente cerrar la tapa al cocinar para evitar quemaduras graves.**
- **No use ropa floja (ejemplo: faldones de camisa colgantes, ropa con volados, etc.) cerca de una parrilla a gas LP en uso o caliente.**
- **Nunca se incline sobre la parrilla a gas LP al encenderla o cuando esté en uso o caliente.**
- **Siempre vacíe el recipiente de grasa antes de que se llene para evitar que la grasa se incendie.**

INFORMACIÓN SOBRE EL CILINDRO DE GAS Y EL REGULADOR

Esta parrilla a gas LP fue diseñada para su uso con gas propano.

Los cilindros de propano proveen gas todo el año, inclusive en días fríos de invierno.



CILINDRO DE LP

¡PELIGRO!

- **Lea y siga todas las advertencias en el cilindro de gas LP.**
- **Si ve, huele o escucha el silbido de gas LP que se escapa del cilindro:**
 - 1) Evacúe a todas las personas del área de la parrilla.**
 - 2) No intente corregir el problema usted mismo.**
 - 3) Llame al departamento de bomberos local.**
- **El cilindro de gas LP (desechable, de 1 lb), para uso con parrillas de gas LP, debe cumplir con los siguientes requisitos:**
 - 1) Use sólo cilindros que digan "Combustible de Propano".**

- 2) El tamaño del mismo debe ser de 4" de diámetro x 8" de altura.
- 3) Debe haber sido construido y marcado de acuerdo con el Departamento de Transportes de EE.UU. (DOT) o el Estándar Nacional de Canadá, CAN\CSA-B339. (Vea las indicaciones en el cilindro de LP).
- 4) Debe tener la tapa del cilindro para proteger la válvula del cilindro LP cuando no esté en uso.



¡ADVERTENCIA!

Use sólo garrafas de propano de 1 lb como se indica arriba. El uso de otras garrafas de gas puede causar escapes de gas o incendios.

- Lea las instrucciones y advertencias del fabricante en el cilindro de LP.
- Nunca use un cilindro de gas LP con señales de: abolladuras, boquetes, protuberancias, daños por fuego, corrosión, escape, óxido excesivo u otras formas de daños externos visuales. Puede ser peligroso y debe ser verificado por un proveedor de propano líquido.
- Mantenga a los niños lejos del cilindro de gas LP en todo momento.
- No use, almacene o transporte el cilindro de gas LP donde quede expuesto al calor, chispas o llama. La válvula de alivio puede abrirse, permitiendo el escape de una gran cantidad de gas inflamable. Nunca deje el cilindro de gas LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse por el sol.



- **¡ADVERTENCIA! Nunca almacene un cilindro de LP en interiores.** Sólo se permite el almacenaje de un aparato de cocina a gas para exteriores en interior si se desconecta y retira el cilindro del aparato de cocina a gas para exteriores. Se deben almacenar los cilindros de LP en exteriores, fuera del alcance de los niños. No se los debe almacenar en edificios, garajes o cualquier otra área cerrada.



- **¡ADVERTENCIA! Nunca almacene un cilindro de gas LP de repuesto cerca de la parrilla.** Todos los cilindros de gas LP de repuesto y desconectados deben tener tapas de seguridad instaladas en la válvula del cilindro de LP.

- El gas LP no es gas natural. La conversión o intento de uso de gas natural en una unidad a LP o gas LP en una unidad a gas natural son peligrosos y anularán su garantía.



- **¡ADVERTENCIA! Nunca intente reparar o recargar una válvula de cilindro de gas LP 1#.** Podría causar algún peligro o explosión. Sustituya el cilindro de gas por uno de repuesto.

- Al transportar un cilindro de gas LP, sujételo en posición vertical con la tapa protectora colocada.

CONEXIÓN/DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS LP A/DE LA PARRILLA

- **Siempre verifique si hay algún escape de gas al desconectar y reconectar el regulador al cilindro de gas LP, especialmente después de un periodo de almacenaje (por ejemplo, durante el invierno).**
- **Verifique que los tubos que llevan al quemador no estén tapados con insectos, arañas o grasa de la comida antes de usarlos.**

- Verifique que el tubo del regulador no esté doblado u obstaculizado.
- Verifique que la boquilla y el collar con rosca del tubo no presenten daños.



CONJUNTO DEL REGULADOR

¡ADVERTENCIA!

El uso de un conjunto de regulador no provisto por el fabricante de esta parrilla a gas LP podría resultar en lesiones corporales graves o pérdidas materiales.

El cilindro de gas LP será construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte (DOT).

- Sólo use el conjunto de regulador provisto con esta parrilla a gas LP. Si el conjunto de regulador no funciona correctamente y necesita sustituirlo, llame al fabricante al (1-800-231-9786).
- Inspeccione el conjunto del regulador antes de cada uso. Si está doblado, cortado o dañado, no use la parrilla a gas LP. Comuníquese con el fabricante, ya que el conjunto de regulador debe ser sustituido por un conjunto especificado por el fabricante antes de volver a usar la parrilla a gas LP.

PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

- Lave la superficie de cocción con una mezcla de agua caliente y detergente para platos. No use un estropajo abrasivo. Este producto está revestido con Teflón y los productos de limpieza abrasivos arruinarán su acabado.
- Vacíe la bandeja colectora de grasa después de cada sesión de cocción para que la grasa no se acumule en exceso. Lávela de la misma manera que la superficie de cocción.
- Asegúrese que la bandeja colectora de grasa esté colocada en su lugar antes de cada sesión de cocción. (FIG 14)



Fig. 14



¡ADVERTENCIA!

- Vacíe la bandeja colectora de grasa después de cada sesión de cocción para que la grasa no se acumule en exceso. Si no remueve la grasa, puede incendiarse la grasa en la bandeja o en el recipiente.
- Nunca encienda la parrilla a gas LP sin que la bandeja colectora de grasa esté colocada en su lugar.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA CON EL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO



¡ADVERTENCIA!

- Abra la parrilla por completo antes de encender el quemador para evitar una explosión por acumulación de gas.
- Siempre inspeccione el conjunto del regulador/tubo antes de cada uso. Si está doblada, cortada o dañada, no use la parrilla a gas LP. Comuníquese con el

fabricante, ya que el conjunto de regulador debe ser sustituido por un conjunto especificado por el fabricante antes de volver a usar la parrilla a gas LP.

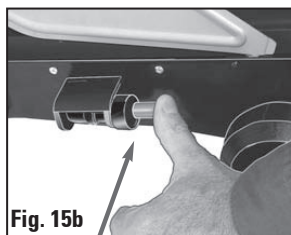
CÓMO ENCENDER SU PARRILLA A GAS LP (vea las ilustraciones del diagrama a continuación)

Nota: Si la llama se apaga accidentalmente, repita el proceso que se describe debajo para encender la parrilla. (También vea la sección de Resolución de problemas)

- 1) Abra la tapa y gire los ajustadores de nivel a la posición de cocción deseada.
- 2) Empuje hacia adentro y gire la perilla a del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj, de la posición OFF/LOCK (APAGAR/TRABAR) a HIGH (ALTA). (FIG 15A)



- 3) Presione el botón del encendedor electrónico varias veces de modo que haga clic cada vez. (FIG 15B)



- 4) Gire la perilla del regulador de "Alta" a "Baja" mientras verifica la llama a través del orificio de encendido con fósforo asegurándose de que esté encendido.
- 5) Si el quemador no se enciende o el encendedor electrónico no funciona, gire la perilla del regulador a la posición OFF/LOCK ("APAGAR/TRABAR"). Retire la superficie de cocción para disipar el gas. Espere cinco minutos y luego repita los pasos 2 a 4.
- 6) Si el quemador aún no se enciende, repita el paso 5, espere cinco minutos y consulte la página de DETECCIÓN DE FALLAS. Si no se enciende, se puede encender el quemador manualmente; vea ENCENDIDO MANUAL DE LA PARRILLA EN LA PÁGINA 42.
- 7) Después de la ignición, precaliente la parrilla y la superficie de cocción girando la perilla del regulador a la posición HIGH ("ALTA") por alrededor de 8 minutos.

Advertencia: Si el quemador se apaga al cocinar, gire la perilla del regulador a la posición OFF ("APAGAR"). Espere cinco minutos antes de intentar reencender la parrilla.

ENCENDIDO MANUAL DE LA PARRILLA



Nota: Si la llama se apaga accidentalmente, repita el proceso que se describe debajo para encender la parrilla. (También vea la sección de Resolución de problemas)



¡ADVERTENCIA!

- **Abra la tapa de la parrilla antes de encender el quemador para evitar una explosión por acumulación de gas.**
- **Siempre inspeccione el conjunto del regulador/tubo antes de cada uso. Si está doblada, cortada o dañada, no use la parrilla a gas LP. Comuníquese con el fabricante, ya que el conjunto de regulador debe ser sustituido por un conjunto especificado por el fabricante antes de volver a usar la parrilla a gas LP.**

Cómo encender su parrilla a gas LP manualmente

- 1) Abra la parrilla sobre la superficie de una mesa o una superficie nivelada.
- 2) Gire la perilla del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj, de la posición OFF/LOCK ("APAGAR/TRABAR") a HIGH ("ALTA"). (FIG 16A)

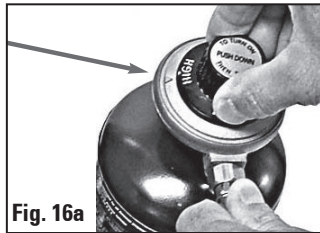


Fig. 16a

- 3) Inserte un fósforo encendido en el soporte para fósforos a través del orificio de encendido con fósforo en la parte delantera del lado derecho. (FIG 16B)

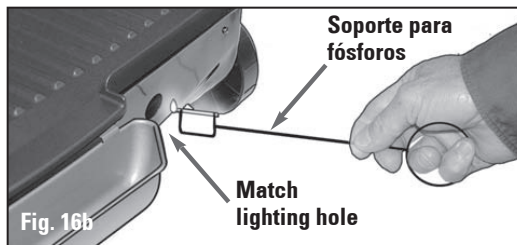


Fig. 16b

- 4) Gire la perilla del regulador de "Alta" a "Baja" mientras verifica la llama a través del orificio de encendido con fósforo asegurándose de que esté encendido.
- 5) Si el quemador no se enciende, gire la perilla del regulador a la posición OFF/LOCK ("APAGAR/TRABAR"). Retire la superficie de cocción para disipar el gas. Espere cinco minutos y luego repita los pasos 2 a 4.
- 6) Si el quemador aún no se enciende, espere cinco minutos y consulte la página de DETECCIÓN DE FALLAS.
- 7) Después de la ignición, precaliente la parrilla y la superficie de cocción girando la perilla del regulador a la posición HIGH ("ALTA") por alrededor de 8 minutos.

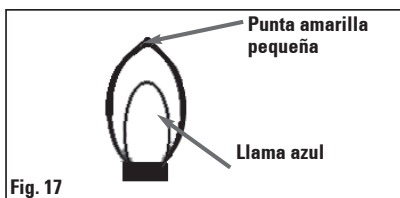


ADVERTENCIA: Si el quemador se apaga al cocinar, gire la perilla del regulador a la posición "OFF" ("APAGAR"). Espere cinco minutos antes de intentar reencender la parrilla.

CÓMO ASAR EN LA PARRILLA

- 1) Para encender su parrilla de GP, siga las instrucciones
- 2) Verifique la llama. Su quemador ha sido previamente configurado por el fabricante para un desempeño óptimo de la llama. Una llama azul, posiblemente con una punta

amarilla pequeña, es el resultado de una mezcla óptima de aire y gas LP.



Se debe verificar la llama antes de la sesión de cocción inicial y periódicamente a lo largo de la temporada de asados en parrilla, especialmente después de haber almacenado la parrilla por un periodo largo. Si la llama es demasiado amarilla, entonces no está obteniendo la cantidad de gas LP adecuada en la mezcla de aire/LP. Siga las instrucciones en la sección de MANTENIMIENTO DE LOS QUEMADORES en este manual para limpiar los quemadores.

3) Para precalentar: Con la tapa de la parrilla abierta, precaliente en alta durante alrededor de 8 minutos. Durante el primer uso, es posible que note un olor ligero causado por el aceite de cura usado en la manufactura.

Importante: No cierre la tapa de la parrilla cuando esté en uso.

4) Con cuidado, coloque los alimentos sobre la superficie de cocción. Cocine hasta el punto de cocción deseado, girando la comida a la mitad del tiempo de cocción en el caso de la mayoría de los alimentos. Ajuste la llama con la perilla del regulador según resulte necesario.

5) Cuando la comida esté cocida, retírela con utensilios resistentes al calor, de nylon o madera y con mangos largos para evitar rayar la superficie antiadherente. Nunca use pinzas, tenedores o cuchillos metálicos, ya que los mismos pueden dañar la superficie de cocción.



PRECAUCIÓN: No deje utensilios sobre la superficie de la placa de cocción cuando esté caliente.

PRECAUCIÓN: Nunca toque las superficies calientes. Use guantes resistentes al calor, pinzas de mangos largos o agarraderas para horno en todo momento.

CONSEJOS PARA ASAR

- No llene demasiado el electrodoméstico; caben bien de 4 a 6 porciones.
- La primera vez que cocine una comida en particular, verifique si está lista varios minutos antes del tiempo sugerido; si es necesario, ajuste el tiempo de cocción.
- Si cocina más de un trozo de comida, intente que tengan un tamaño y espesor similares.
- Vigile con atención para evitar que se pase de cocción.
- Para mayor sabor, agregue aderezos secos antes de cocinar a la parrilla o deje marinar los alimentos antes de cocinarlos. Al final del ciclo de cocción, utilice un cepillo de cocina para untar cualquier salsa sobre las carnes.

SOBRE LA PARRILLA

Los datos que aparecen a continuación están destinados a servir como guía únicamente. Los tiempos son para una parrilla llena de comida. El tiempo de cocción dependerá del espesor y el corte que se use. Use un termómetro de cocina para probar si terminó la cocción. Si la comida necesita más cocción, contrólela periódicamente para evitar la sobrecocción de los alimentos.

Nota: Si la llama se apaga accidentalmente, repita el proceso que se describe debajo para encender la parrilla.

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN**	CONSEJOS/COMENTARIOS
CARNES			
Hamburguesa, fresca (5 oz.) Hamburguesas de pavo (5 oz.)	ALTA	10 a 12 minutos o hasta alcanzar 160°F	Shape into ¾-inch patties
Bistec (filete de lomo, cortado estilo NY,	ALTA	Medio crudo - 3 a 4 minutos por cada lado o hasta alcanzar 130 a 140°F Término medio - 4 a 6 minutos por cada lado o hasta alcanzar 140 a 150°F Medio cocinado – 6 a 8 minutos por cada lado o hasta alcanzar 155 a 160°F	El tiempo de cocción estimado es para ¾ de pulgada de grosor. Ajuste el tiempo de cocción para bistecs más gruesos.
Chuletas de cerdo sin hueso	MEDIANA-ALTA	8 a 10 minutos o hasta alcanzar una temperatura mínima de 145°F	Deje reposar por 3 minutos antes de servir.
Pechuga de pollo sin hueso y sin piel (6 a 8 oz.)	MEDIANA-ALTA	10 a 12 minutos o hasta alcanzar 165°F en la parte más gruesa	Pound or cut chicken to an even thickness for more even cooking.
Muslos de pollo (3 a 4 oz. cada uno)	MEDIANA-ALTA	30-40 min. or until 165°F. Brush with sauce during the last 5-10 min. if desired.	Golpee o corte el pollo a un grosor uniforme para cocinarlo con resultados más uniformes.
Costillas para barbacoa precocinadas, recalentadas	MEDIANA	15 a 20 minutos o hasta alcanzar 165°F	
PESCADO Y MARISCOS			
Salmón	MEDIANA-ALTA	12 a 14 minutos o hasta alcanzar una temperatura mínima de 145°F y el pescado se desmenuce	Unte aceite al pescado con una brocha de cocina y sazone antes de asar.

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	COOKING TIME**	CONSEJOS/COMENTARIOS
Camarón	MEDIANA-ALTA	4 a 5 minutos o hasta que el camarón tenga un color rosado y haya alcanzado una temperatura mínima de 145°F	Coloque en pinchos con diferentes vegetales.
Filetes de pescado finos (pescado para freír, tilapia, etc.)	MEDIANA-ALTA	6 a 8 minutos o hasta alcanzar una temperatura mínima de 145°F	Si se empanizan, utilice el lado de la placa que funciona como plancha para cocinar de manera más uniforme.
VEGETALES			
Cebollas en rebanadas	MEDIANA-ALTA	8 a 10 minutos o hasta que estén ablandadas y tiernas	
Pimientos (verde, rojo, amarillo, naranja)	MEDIANA-ALTA	8 a 10 minutos o hasta que estén ablandados y ligeramente carbonizados	Corte en aros o tiras.
Calabaza de verano en rebanadas (calabacín, amarilla, bonetera, etc.)	MEDIANA	8 a 10 minutos o hasta que se ablande	El tiempo de cocción estimado es para rebanadas de ½ pulgada de grosor. Ajuste el tiempo para rebanadas más gruesas o más finas.
Papas en paquetes de papel de aluminio	MEDIANA	15 a 18 minutos o hasta que las papas estén ablandadas, volteando a mitad del tiempo de cocción.	Corte 2 papas y una cebolla pequeña en rebanadas. Colóquelas sobre papel de aluminio grueso. Eche un poco de aceite. Doble el papel de aluminio de manera que quede en forma de una bolsa, sellando las uniones bien ajustadas.

**Para asegurarse de que su alimento está cocinado adecuadamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda utilizar un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento. Inserte el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne y manténgalo en su lugar hasta que la temperatura se estabilice.

TENGA EN CUENTA QUE: Para asegurar que su comida esté totalmente cocida, la USDA recomienda las siguientes directrices. Para probar el punto de cocción de la comida, inserte un termómetro de carne en el centro del alimento que se esté cocinando, asegurándose que el termómetro no toque el hueso.

SOBRE LA PLANCHA:

Los datos que aparecen a continuación están destinados a servir como guía únicamente. Los tiempos son para una parrilla llena de comida. El tiempo de cocción dependerá del grosor de los alimentos. Inserte un tenedor o un termómetro para carne en el centro de la comida para probar si está cocida. (Tenga cuidado de no tocar la plancha). Si la comida necesita más cocción, contrólela periódicamente para evitar la sobrecocción de los alimentos.

Estos alimentos pueden cocinarse sobre las placas de la parrilla o sobre la plancha.

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN**	CONSEJOS/COMENTARIOS
Panqueques	MEDIANA	3 a 6 minutos volteando una vez durante el ciclo de cocción.	For best results, lightly grease griddle. Turn pancakes when bubbles form on top surface and the bottoms are golden brown.
Tostadas a la francesa	MEDIANA	4 a 6 minutos hasta que estén dorados por ambos lados	For best results, lightly grease griddle. Dip bread slices in a milk and egg mixture; turning to coat both sides.
Papas ralladas fritas	MEDIANA-ALTA	10 a 12 minutos (refrigerada) 12 a 15 minutos (congeladas)	Cook with oil to a golden brown color, turning halfway through cooking.
Tocino	MEDIANA	10 a 12 minutos o hasta lograr la textura crujiente deseada.	Para lograr un dorado más uniforme, voltee el tocino durante el ciclo de cocción. Ajuste el tiempo de cocción para un tocino cortado más grueso o más fino.
Huevos, fritos	MEDIANA	3 a 4 minutos o hasta que la clara aparezca sólida. (huevos con la yema blandita y cruda) Vierta y cocine unos 2 a 4 minutos adicionales o hasta alcanzar el punto de cocción deseado (para yema menos blandita/cruda).	Añada una pequeña cantidad de aceite a la superficie de cocción antes de freír los huevos para evitar que se peguen.
Huevos, revueltos	MEDIANA	2-4 min. on lightly buttered griddle until eggs thicken, lifting and turning eggs while cooking.	Whisk eggs in small bowl with a small amount of milk or water; season.

ALIMENTO	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN**	CONSEJOS/COMENTARIOS
Sandwiches tostados	MEDIANA-ALTA	3 a 6 minutos o hasta que estén dorados, volteando a mitad del ciclo de cocción.	Unte mantequilla o margarina en ambos lados de cada rebanada de pan. Rellene los sandwiches con sus carnes y quesos preferidos.

**Para asegurarse de que su alimento está cocinado adecuadamente, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda utilizar un termómetro para carnes para comprobar el punto de cocción del alimento. Inserte el termómetro para carnes en la parte más gruesa de la carne y manténgalo en su lugar hasta que la temperatura se estabilice.

FIN DE LA SESIÓN DE COCCIÓN



¡ADVERTENCIA!

- Siempre apague (“OFF”) la perilla del regulador cuando no esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de manipular sus piezas o limpiarla.



- No mueva la parrilla a gas LP cuando esté en uso o caliente.

PRECAUCIÓN: No retire las placas de la parrilla mientras el electrodoméstico esté caliente. Siempre permita que se enfríen hasta alcanzar la temperatura ambiente antes de retirarlas o limpiarlas.

APAGUE SU PARRILLA A GAS LP

1. Gire la perilla del regulador en el sentido de las agujas del reloj a la posición “LOCK/OFF” (“TRABAR/APAGAR”)
2. Espere a que la parrilla se enfríe antes de limpiarla o cerrar la tapa.
3. Cuando la parrilla esté fría, desconecte el cilindro de LP y el conjunto del regulador de la parrilla. Guarde estas piezas en un lugar seguro.



¡ADVERTENCIA! Nunca almacene un cilindro de gas LP en interiores (vacío o lleno). Si almacena la parrilla a gas en interiores, desconecte el cilindro de gas LP y almacénelo en exteriores, fuera del alcance de los niños.

Cuidado y limpieza

Este producto no contiene partes que el consumidor pueda reparar. En caso de requerir mantenimiento, envíela al personal de servicio calificado.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA



PRECAUCIÓN: Algunos de los bordes metálicos pueden ser cortantes. tenga cuidado al manipularlos.

Limpie su parrilla a gas LP periódicamente entre usos y después de almacenaje prolongado. Para prolongar la vida útil y buen estado de su parrilla, no se debe guardar la unidad portátil en exteriores por ningún periodo de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.

- No limpie ninguna pieza de la parrilla en un horno autolimpiante. El calor extremo dañará su acabado.
- No sumerja el quemador en agua. Asegúrese de retirar toda agua del quemador.
- Nunca use productos de limpieza para hornos, estropajo de acero u otros productos de limpieza abrasivos sobre las superficies pintadas y antiadherentes. Los mismos dañarán el acabado o las piezas de la parrilla.

CÓMO LIMPIAR LA PARRILLA

1. Después de que se haya enfriado la parrilla, vacíe y lave la bandeja colectora de grasa en agua caliente jabonosa.
2. Retire el exceso de grasa y los alimentos que goteen del recipiente de la parrilla con un raspador suave de plástico o madera. Si fuera necesario, use un cepillo de cerdas de nylon para aflojar las partículas de alimento endurecidas. Lave la superficie de cocción con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Enjuague y seque bien.
3. Lave las piezas exteriores con una esponja suave y agua tibia jabonosa. Se pueden usar productos de limpieza no abrasivos. Enjuague y seque bien.
4. Use un paño húmedo para limpiar el interior de la tapa de la parrilla y el cuerpo de la parrilla. Enjuague y seque bien.
5. Vuelva a colocar la bandeja colectora de grasa dentro del recipiente y la superficie de cocción sobre los soportes del recipiente.

MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR



¡ADVERTENCIA!

- **No obstruya el flujo de combustión ni la ventilación de aire.**
- **Verifique que la parrilla a gas LP no presente escapes de gas y obstrucciones en el quemador antes de cada uso.**
- Siempre apague ("OFF") la perilla del regulador cuando no esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de manipular sus piezas o limpiarla.

Siempre y cuando el quemador funcione correctamente, en situación de uso normal, el quemar los residuos después de la cocción para eliminarlos mantendrá al quemador limpio. Se debe limpiar el quemador anualmente, o siempre que contenga acumulaciones importantes, para asegurar que no haya señales de obstrucción (detritos, insectos) en los orificios del quemador, la entrada de aire principal o el collar del quemador. (Vea las instrucciones de LIMPIEZA DEL QUEMADOR a continuación).



PRECAUCIÓN: Algunos de los bordes metálicos pueden ser cortantes. tenga cuidado al manipularlos.

Cómo limpiar el quemador

1) Asegúrese que el cilindro de LP y la perilla del regulador estén en la posición OFF/ LOCK ("APAGAR/TRABAR"), y que la parrilla se haya enfriado por completo.

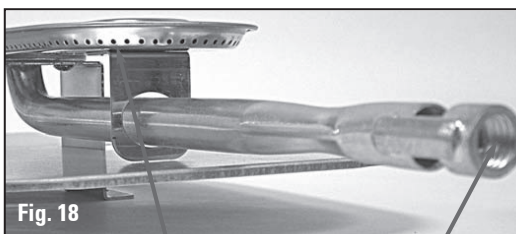
2) Retire el cilindro y el regulador del GLP.

Nota: Mantenga las rejillas de ventilación del cilindro libre de mugre y desperdicios.

3) Con cuidado, retire la bandeja colectora de grasa y la placa de cocción.

4) Retire 4 tornillos de la parte superior del deflector de grasa.

5) Use un producto para la limpieza de caños para eliminar las obstrucciones de los orificios del quemador y el orificio de entrada. Verifique que no hayan insectos, nidos de insectos ni desperdicios bloqueando el agujero de la entrada. El desgaste normal y la corrosión pueden agrandar algunos orificios; sin embargo, si el quemador presenta grietas u orificios grandes, debe ser sustituido. (FIG 18)

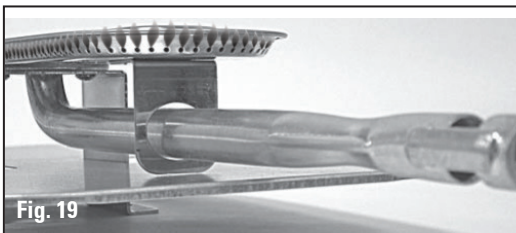


Nota: Antes de volver a ensamblar el quemador, se recomienda que limpie la parrilla por completo. Vea la sección Limpieza de la parrilla.

6) Después de la limpieza, vuelva a ensamblar el conjunto del quemador y otras piezas en orden contraria al desensamblaje de los pasos 2-5 anteriores.

Nota: Al volver a instalar el quemador, asegúrese de fijarse que quede en la posición correcta.

7) Verifique el funcionamiento del quemador después de limpiado (FIG 19).



BANDEJA COLECTORA DE GRASA



¡ADVERTENCIA!

- Siempre cierre la válvula del cilindro de gas LP ("OFF") cuando no esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de manipular sus piezas o limpiarla.

- **Vacíe la bandeja colectora de grasa después de cada uso para que la grasa no se acumule en exceso. Si no remueve la grasa, puede incendiarse la grasa en la bandeja.**
- **Nunca encienda la parrilla a gas LP sin que la bandeja colectora de grasa esté colocada en su lugar.**
- Antes de cada uso, retire toda la grasa de su bandeja colectora de grasa.
- Asegúrese que la bandeja colectora de grasa esté colocada en su lugar antes de cada uso.
- Si no retira la grasa de la taza de grasa, puede causar un incendio.

ALMACENAJE



¡Advertencia!

- **Nunca almacene un cilindro de gas LP en interiores (vacío o lleno). Si almacena la parrilla a gas en interiores, desconecte el cilindro de gas LP y almacénelo en exteriores, fuera del alcance de los niños.**
- **Nunca deje el cilindro de gas LP dentro de un vehículo que pueda sobrecalentarse debido al sol.**
- **Nunca almacene un cilindro de gas LP de repuesto o desconectado debajo o cerca de la parrilla a gas LP.**
- **Siempre apague (“OFF”) la perilla del regulador cuando no esté en uso. Deje que la parrilla se enfríe antes de transportarla.**
- **Aunque su cilindro de gas LP puede parecer vacío, aún puede contener gas; por lo tanto, se debe transportar y almacenar el cilindro de LP con esto en mente.**
- Almacene su parrilla a gas LP en un lugar seco y fresco.
- Desconecte el cilindro de gas LP de la parrilla y almacénelo afuera, en un área seca y con buena ventilación, lejos de fuentes de calor o ignición. Vuelva a taponar la válvula del cilindro LP con la tapa de seguridad.
- Fíjese si su parrilla a gas LP presenta escapes, deterioro, si está bien ensamblada y si presenta obstrucciones en el quemador antes de usar la parrilla después de periodos de almacenaje y/o falta de uso (por ejemplo, durante el invierno).

PRECAUCIONES



¡ADVERTENCIA!

- **Lea detenidamente la sección de INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD al comienzo de este manual. Asegúrese de comprender y seguir todas las instrucciones y advertencias. Si tiene dudas sobre esta sección, llame al 1-800-231-9786 y pida hablar con un Representante de Servicio al Cliente.**
- **Siempre gire el regulador a la posición OFF/LOCK (“APAGAR/TRABAR”) cuando no esté en uso.**
- **Deje que la parrilla se enfríe antes de manipular sus piezas o limpiarla.**
- **No use aerosoles o almacene líquidos o materiales inflamables cerca de esta parrilla a gas.**

MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Periódicamente, verifique y ajuste todas las tuercas, pernos y tornillos. Fíjese que la parrilla funcione mecánicamente y que la tapa de la parrilla trabe.

CORREA PARA HOMBRO PARA FACILITAR EL TRANSPORTE

Nota:

- **Siempre trabe la tapa de la parrilla con los ajustadores de trabado de nivel antes de transportar esta parrilla.**
- **No transporte la parrilla si no se ha enfriado y no se la ha limpiado.**

Su parrilla a gas viene con una correa para hombro práctica para transporte. Cuando la parrilla se haya enfriado por completo, y la parrilla y todas sus piezas están limpias:

- Vuelva a colocar la bandeja colectora de grasa y el conjunto del regulador dentro del recipiente y la placa de cocción sobre los soportes del recipiente.
- Doble y trabe la tapa de la parrilla con los ajustadores de nivel.
- Deslice la traba de la correa hacia atrás con el dedo pulgar y engánchela en el orificio debajo de la manija trasera en cada lado de su parrilla.
- Sujete la parrilla con una mano; coloque la correa sobre su hombro, y usted está listo para partir. Ajuste el largo de la correa para su comodidad al transportarla.

DETECCIÓN DE FALLAS

Problema	Posible causa	Solución
El quemador no se enciende con el encendedor electrónico.	<ul style="list-style-type: none">• El quemador no ha sido ensamblado correctamente.• No está haciendo una pausa lo suficientemente larga antes de prender el encendedor electrónico.• No hay chispa.• El cilindro de gas LP está vacío.• La tuerca del acoplador del tubo del regulador no está bien conectada al Venturi.• La válvula de flujo excesivo se disparó en el regulador.• Obstrucciones en el quemador o en el tubo venturi.• El electrodo y el quemador están mojados.• El cable está flojo o desconectado.• El cable hizo un corto circuito (chispas entre el cable del encendedor electrónico y el electrodo).	<ul style="list-style-type: none">• Vea las Instrucciones de Ensamblaje para la instalación del quemador.• Al encender el quemador, presione y gire la perilla del regulador en el sentido contrario de las agujas del reloj, hasta la posición High ("Alta") Presione el botón del encendedor electrónico varias veces de modo que haga clic cada vez.• El espacio entre el electrodo y los orificios del quemador debe ser de aproximadamente 3/16". Asegure que las conexiones de cables estén bien sujetas y que el quemador esté bien sujeto a los soportes.• Use un producto de limpieza para caños para limpiar el tubo venturi.• Deseche el cilindro vacío y sustitúyalo por uno lleno.• Ajuste la tuerca del acoplador hasta obtener un calce justo. Asegúrese de no dañar las roscas de la tuerca del acoplador.• Gire la perilla del regulador a la posición OFF ("APAGAR"). Espere cinco minutos. Vuelva a encender la parrilla a gas LP. Si la llama sigue baja, apague el gas. Desconecte el cilindro de gas de LP del regulador. Vuelva a conectar el cilindro de gas de LP al regulador. Realice una prueba de escape. Vuelva a encender la parrilla. Esto reiniciará la válvula de flujo excesivo.• Limpie el quemador (Vea MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR en la sección de CUIDADO Y MANTENIMIENTO de este manual).

Problema	Posible causa	Solución
		<ul style="list-style-type: none"> • Seque el electrodo con un paño limpio. • Vuelva a conectar el cable. • Sustituya el cable del encendedor electrónico/ conjunto del electrodo (Llame al Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-231-9786)
El quemador no se enciende con un fósforo.	<ul style="list-style-type: none"> • El cilindro de gas LP está vacío. • La tuerca del acoplador del tubo del regulador no está bien conectada al Venturi. • Obstrucciones en el quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deseche el cilindro vacío y sustitúyalo por uno lleno. • Ajuste la tuerca del acoplador hasta obtener un calce justo. Asegúrese de no dañar las roscas de la tuerca del acoplador. • Limpie el quemador (Vea MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR en la sección de CUIDADO Y MANTENIMIENTO de este manual).
Las llamas se apagan	<ul style="list-style-type: none"> • Vientos fuertes o ráfagas de viento • Hay poco gas en el cilindro de LP. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la parte delantera de la parrilla en dirección contraria al viento o aumente la altura de la llama. • Verifique el cilindro de gas LP Sustitúyalo, si fuera necesario.
Incendio de grasa persistente	<ul style="list-style-type: none"> • Grasa atrapada en el recipiente y alrededor del sistema del quemador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gire la perilla del regulador a la posición OFF (“APAGAR”). Deje que el fuego se apague y retire la placa de la rejilla. Cuando la parrilla se haya enfriado, limpie todas las piezas.

<p>Silbido o zumbido que sale del regulador</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura externa, la humedad, la presión barométrica y el nivel de gas en el tanque pueden hacer que el diafragma de caucho dentro del regulador vibre, emitiendo un silbido o zumbido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si bien este sonido puede ser alarmante, NO es peligroso, siempre y cuando no esté acompañado de olor a gas. Simplemente, cambie los ajustes del quemador y generalmente cesará el sonido. Si el zumbido persiste, un cambio en las condiciones atmosféricas suele acabar con la vibración. Si siente olor a gas, no use la parrilla y llame a Servicio al Cliente al 1-800-231-0786.
<p>Llama baja o poco calor</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hay poco gas en el cilindro de LP 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique el cilindro de gas LP. Sustitúyalo, si fuera necesario.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame gratis al número "800" que aparece en la cubierta de este manual. No devuelva el producto al establecimiento de compra. No envíe el producto por correo al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. También puede consultar el sitio web que aparece en la cubierta de este manual.

Tres años de garantía limitada (Aplica solamente en Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Spectrum Brands Inc no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por tres años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué clase de asistencia recibe el consumidor?

- El consumidor recibe un producto de reemplazo nuevo o restaurado de fábrica, parecido al original.

¿Cómo se obtiene el servicio necesario?

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra.
- Se puede visitar el sitio web de asistencia al consumidor www.prodprotect.com/applica, o se puede llamar gratis al número 1-800-231-9786, para obtener información relacionada al servicio de garantía.
- Si necesita piezas o accesorios, por favor llame gratis al 1-800-738-0245.

¿Qué aspectos no cubre esta garantía?

- Los daños al producto ocasionados por el uso comercial
- Los daños ocasionados por el mal uso, abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de cualquier manera
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque relacionados con el reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales (sin embargo, por favor observe que algunos estados no permiten la exclusión ni la limitación de los daños y perjuicios indirectos ni incidentales, de manera que esta restricción podría no aplicar a usted).

¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

