

# KitchenAid®

## FREESTANDING OUTDOOR GRILL

### Installation Instructions and Use & Care Guide

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-877-373-2301**  
or visit our website at **www.Kitchenaidgrills.com**  
Languages spoken: English, Spanish, French 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

## ASADOR AUTÓNOMO PARA EXTERIORES

### Instrucciones de instalación y Manual de uso y cuidado

Para consultas respecto a características, funcionamiento, rendimiento, piezas, accesorios o servicio técnico, llame al: **1-877-373-2301**  
o visite nuestro sitio de internet en **www.Kitchenaidgrills.com**  
Lenguajes hablados: Inglés, Español y Francés de 8 a.m.-5 p.m., PST. Lunes-Viernes.

## COMPTOIR POUR GRIL D'EXTÉRIEUR AUTOPORTANT

### Instructions d'installation et Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, des accessoires ou du service,  
composer le: **1-877-373-2301**  
ou visiter notre site web **www.Kitchenaidgrills.com**  
Langues parlées: anglais, espagnol, français entre 8 h et 17 h, HNP, du lundi au vendredi.

Table of Contents/Índice/Table des matières..... 2



Keep this manual for future reference.

Conserve el presente manual para consultas futuras.

Conserver ce manuel à titre de référence ultérieure.

720-0953 (LP) / 730-0953 (NG)

720-0953B (LP) / 730-0953B (NG)

720-0953C (LP) / 730-0953C (NG)



---

## TABLE OF CONTENTS

<b>OUTDOOR GRILL SAFETY</b> .....	3	<b>OUTDOOR GRILL USE</b> .....	46
<b>PACKAGE PARTS LIST</b> .....	5	Using Your Outdoor Grill .....	46
<b>ASSEMBLY INSTRUCTIONS</b> .....	8	Using Your Sear Burner.....	48
<b>INSTALLATION REQUIREMENTS</b> .....	37	<b>TIPS FOR OUTDOOR GRILLING</b> .....	49
Location requirements.....	37	Cooking Methods .....	49
Product Dimensions.....	37	Grilling Chart .....	50
Gas Supply Requirements.....	38	<b>OUTDOOR GRILL CARE</b> .....	52
Gas Connection Requirements.....	38	Replacing the Igniter Battery .....	52
Make Gas Connection .....	40	General Cleaning .....	52
<b>GAS CONVERSION</b> .....	41	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	54
Tools and Parts for Gas Conversion .....	41	<b>ASSISTANCE</b> .....	54
Conversion from LP Gas to Natural Gas.....	41	Accessories.....	54
Make Gas Connection.....	42	<b>WARRANTY</b> .....	55
Checking and Adjusting Burners.....	45	<b>REPLACEMENT PARTS</b> .....	102

---

## ÍNDICE

<b>SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES</b> .....	57	<b>USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES</b> .....	68
<b>LISTA DE CONTENIDO DEL PAQUETE</b> .....	5	Cómo usar el asador para exteriores .....	68
<b>INSTRUCCION DE MONTAJE</b> .....	8	Uso del mechero secador.....	70
<b>REQUISITOS DE INSTALACIÓN</b> .....	59	<b>CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE</b> .....	71
Requisitos de ubicación .....	59	Métodos de cocción .....	71
Medidas del producto .....	59	Cuadro para asar .....	72
Requisitos del suministro de gas .....	60	<b>CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES</b> .....	74
Requisitos para la conexión de gas .....	61	Cómo reemplazar labatería del encendedor .....	74
Conexión del suministro de gas .....	62	Limpieza general .....	74
<b>CONVERSIONES DE GAS</b> .....	63	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	76
Herramientas y piezas para la conversión de gas .....	63	<b>ASISTENCIA</b> .....	76
Conversión de gas LP a gas natural .....	63	<b>GARANTÍA</b> .....	77
Revise y regule los quemadores .....	67	<b>PIEZAS DE REPUESTO</b> .....	103

---

## TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DU GRIL D'EXTÉRIEUR</b> .....	79	<b>UTILISATION DU GRIL D'EXTÉRIEUR</b> .....	90
<b>LISTE DES PIÈCES DE L'EMBALLAGE</b> .....	5	Utilisation du gril d'extérieur .....	90
<b>CONSIGNES POUR L'ASSEMBLAGE</b> .....	8	Utilisation de votre brûleur marquant.....	92
<b>EXIGENCES D'INSTALLATION</b> .....	81	<b>CONSEILS POUR L'UTILISATION DU GRIL</b>	
Exigences d'emplacement .....	81	<b>D'EXTÉRIEUR</b> .....	93
Dimensions du produit .....	81	Méthodes de cuisson .....	93
Spécifications de l'alimentation en gaz .....	82	Tableau de cuisson au gril .....	94
Exigences concernant le raccordement au gaz.....	83	<b>ENTRETIEN DU GRIL D'EXTÉRIEUR</b> .....	96
Raccordement au gaz.....	84	Remplacement de la pile de l'allumeur .....	96
<b>CONVERSIONS POUR CHANGEMENT DE GAZ</b> .....	85	Nettoyage général .....	96
Outils et pièces pour conversion de gaz .....	85	<b>DÉPANNAGE</b> .....	98
Conversion de propane à gaz naturel .....	85	<b>ASSISTANCE</b> .....	98
Raccordement au gaz .....	86	<b>GARANTIE</b> .....	99
Contrôle et réglage des brûleurs .....	89	<b>PIÈCES DE RECHANGE</b> .....	104

# OUTDOOR GRILL SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

**⚠ DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

**⚠ WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



### DANGER

If you smell gas:

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



### WARNING

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

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: To operate, this equipment requires the use of propane gas, which contains the chemical Benzene which is known to the State of California to cause cancer and other reproductive harm.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installations and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gasfitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- If using a ball valve, it shall be a T-handle type.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 3 feet.

**IMPORTANT:** This grill is manufactured for outdoor use only. For grills that are to be used at elevations above 2,000 ft (609.6 m) orifice conversion is required. See "Gas Supply Requirements" section. It is the responsibility of the installer to comply with the minimum installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate for freestanding models can be found on the left-hand cabinet door.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:

- Do not install portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Always maintain minimum clearances from combustible construction, see “Location Requirements” section.
- The outdoor cooking gas appliance shall not be located under overhead unprotected combustible construction.
- This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible material, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Open the cabinet door and inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor cooking gas appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance. Contact your dealer and use only replacement hoses specified for use with the outdoor cooking gas appliance.
- Visually check the burner flames. They should be blue. Slight yellow tipping is normal for LP gas. The flames should be approximately 1" (2.5 cm) high.
- Check and clean burner/venturi tube for insects and insect nest. A clogged tube can lead to fire under the outdoor cooking gas appliance.



- The LP gas supply cylinder to be used must be:
  - constructed and marked in accordance with the Specification for LP Gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-b339, Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
  - provided with a listed overfilling prevention device.
  - provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking gas appliances.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the LP gas supply cylinder. See “Installation Instructions” section.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- For appliances designed to use a CGA791 connection: Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

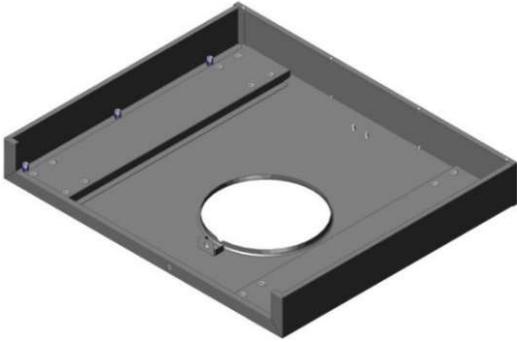
If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this outdoor cooking gas appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

**Package Parts List**  
**Lista de contenido del paquete**  
**Liste des pièces de l'emballage**

1



2



3



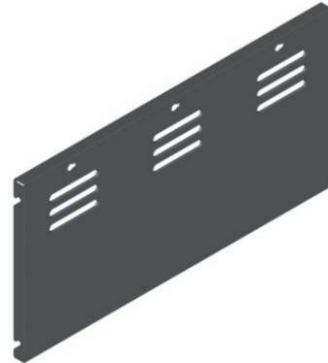
4



5



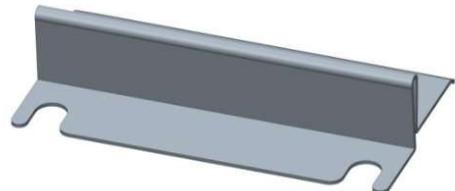
6



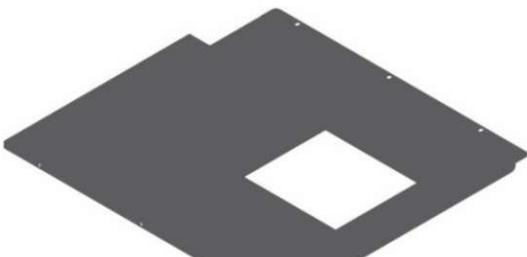
7



8



9



10



**Package Parts List**  
**Lista de contenido del paquete**  
**Liste des pièces de l'emballage**

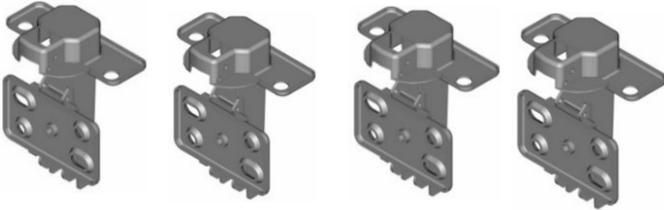
**11** (x2)



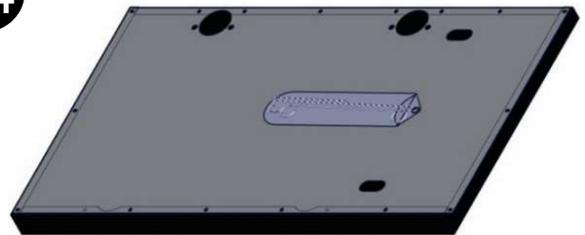
**12**



**13** (x4)



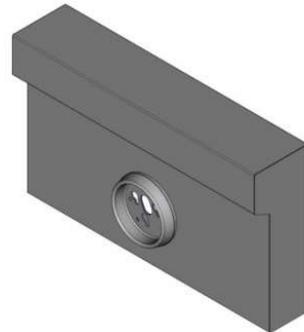
**14**



**15**



**16**



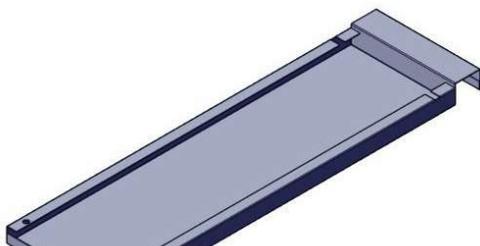
**17**



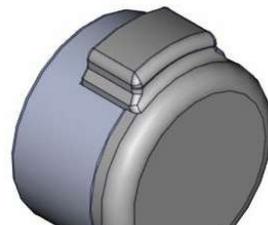
**18**



**19**

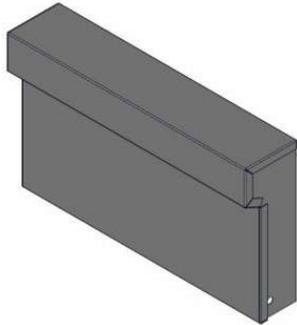


**20**

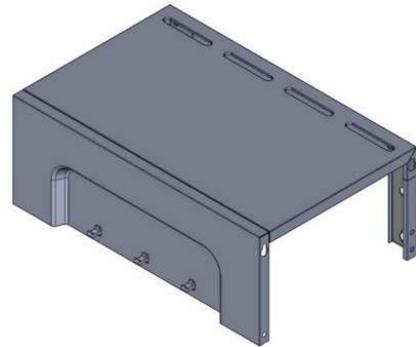


**Package Parts List**  
**Lista de contenido del paquete**  
**Liste des pièces de l'emballage**

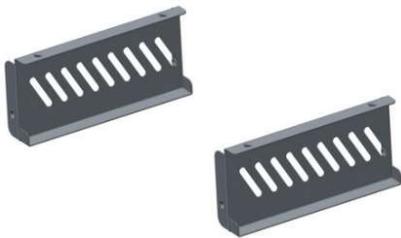
21



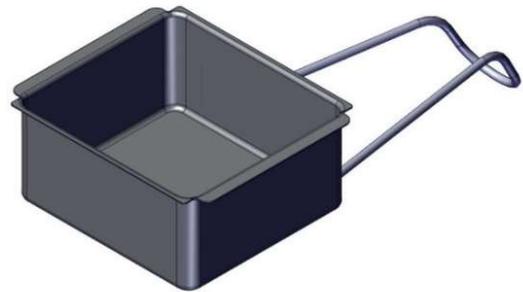
22



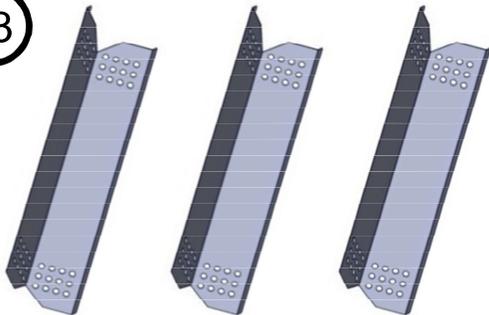
23 (x2)



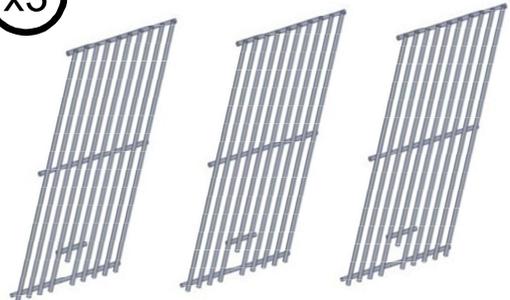
24



25 (x3)



26 (x3)



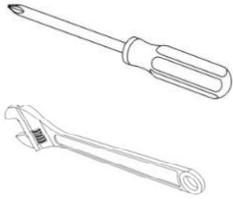
27



28



**Tools Needed / Herramientas necesarias / Outillage Requis**



Some parts come with Screws pre-installed.  
Loosen and tighten for final assembly.



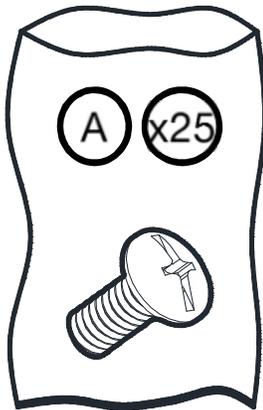
Algunas partes vienen con los tornillos pre instalados.  
Afloje y apriete para el ensamble final.



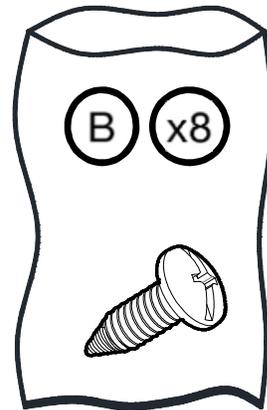
Certaines pièces sont livrées avec les vis pré-installées.  
Desserrez et resserrez pour l'assemblage final.

**Hardware Package List  
Lista de tornillos del paquete  
Liste des vis de l'emballage**

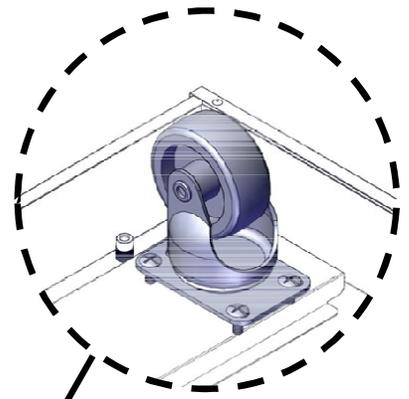
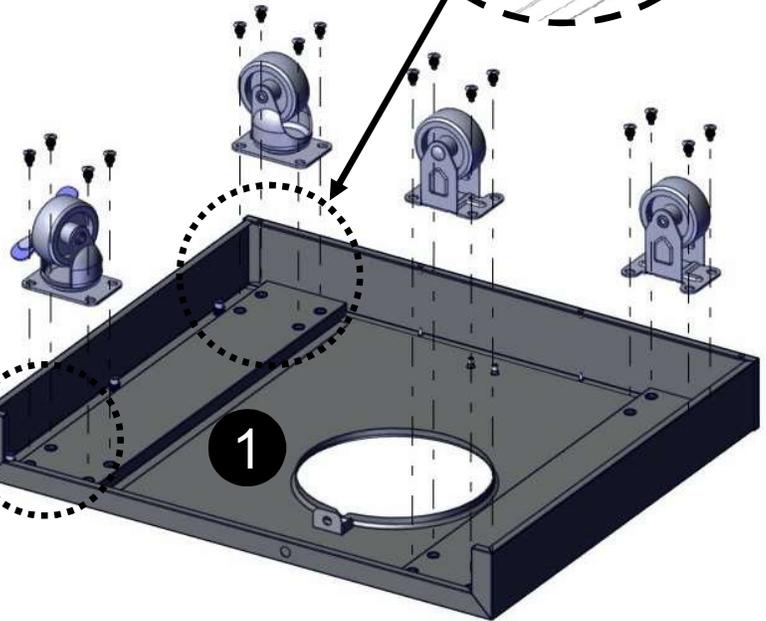
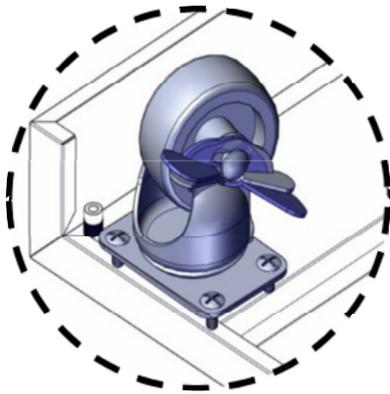
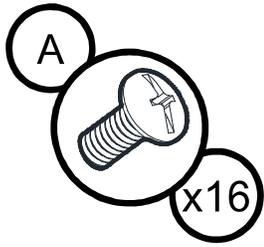
Truss Head Screw 1/4-20 x 1/2"  
Tornillo de cabeza ovalada 1/4-20 x 1/2"  
Vis cruciforme 1/4-20 x 1/2"



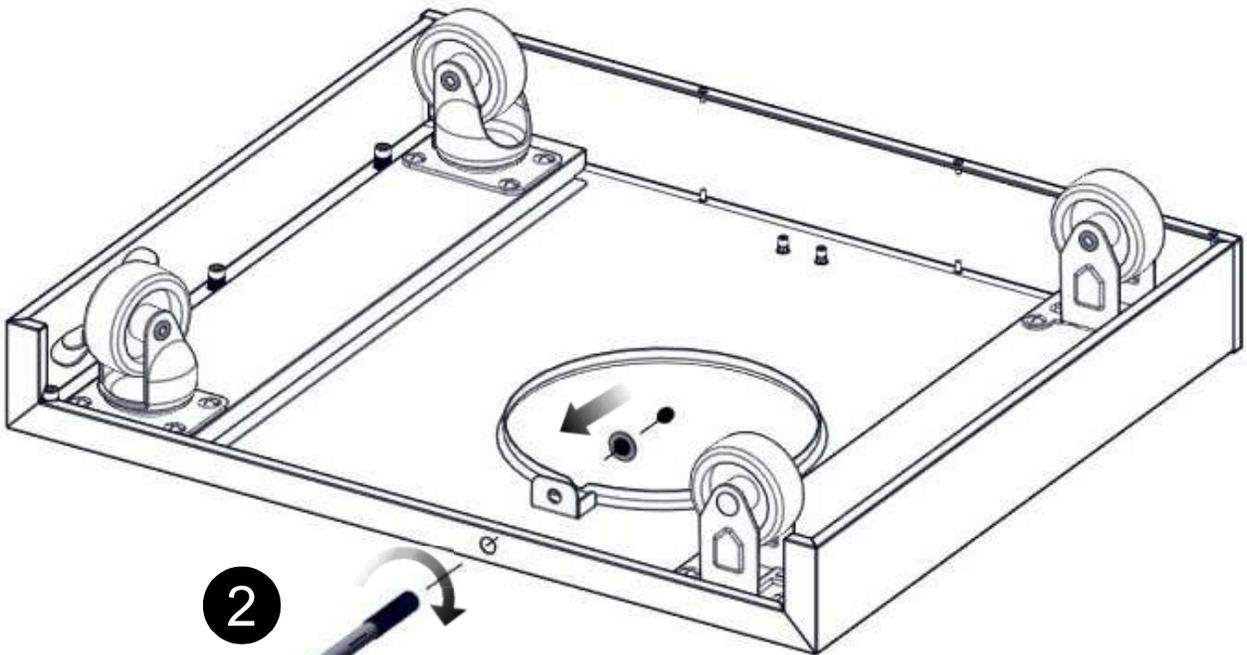
Self-Tapping Screw #8x3/8"  
Tornillo autorroscante #8x3/8"  
Vis autotaraudeuse #8x3/8"



1.

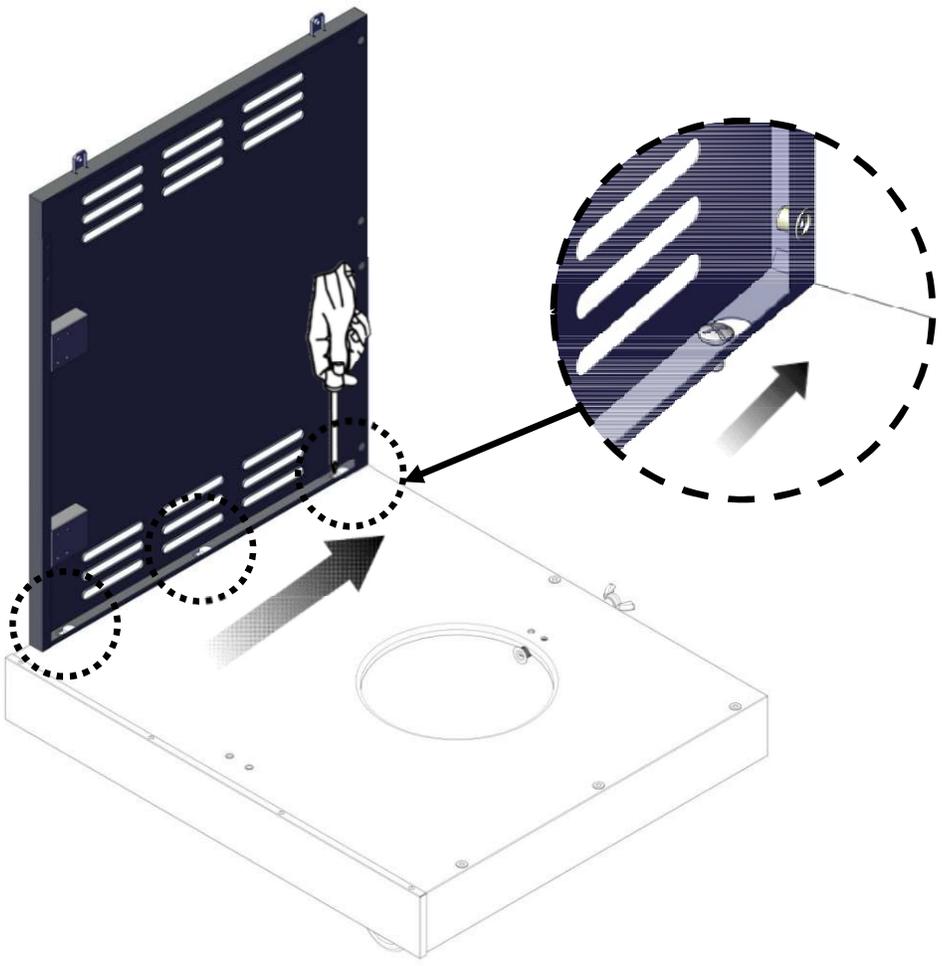


2.



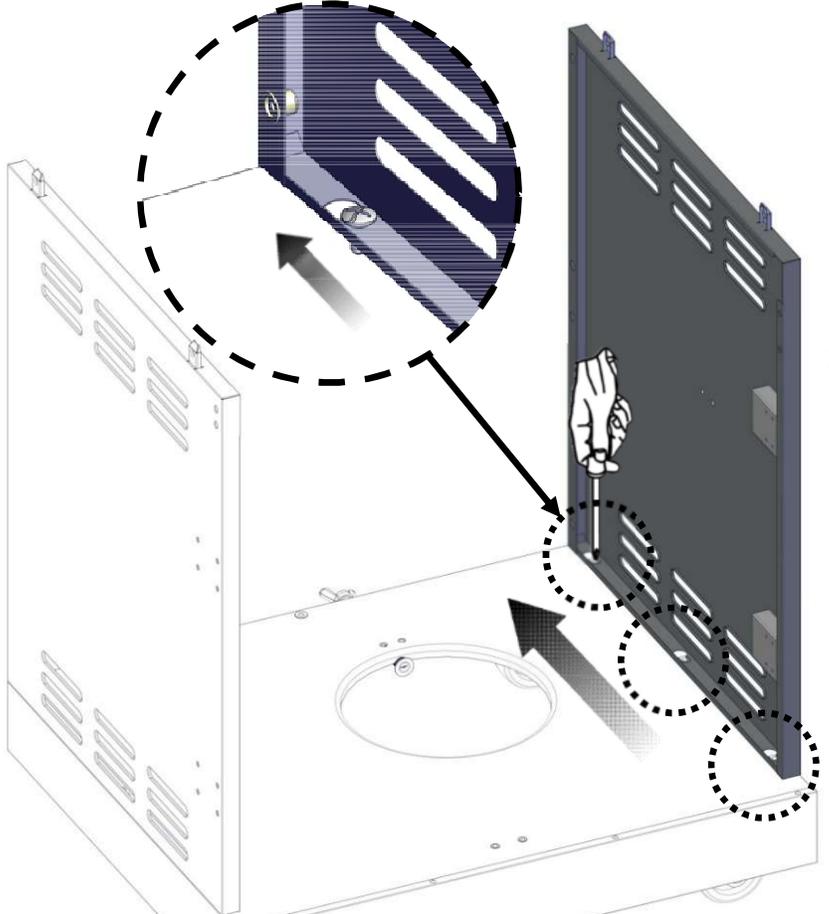
3.

3

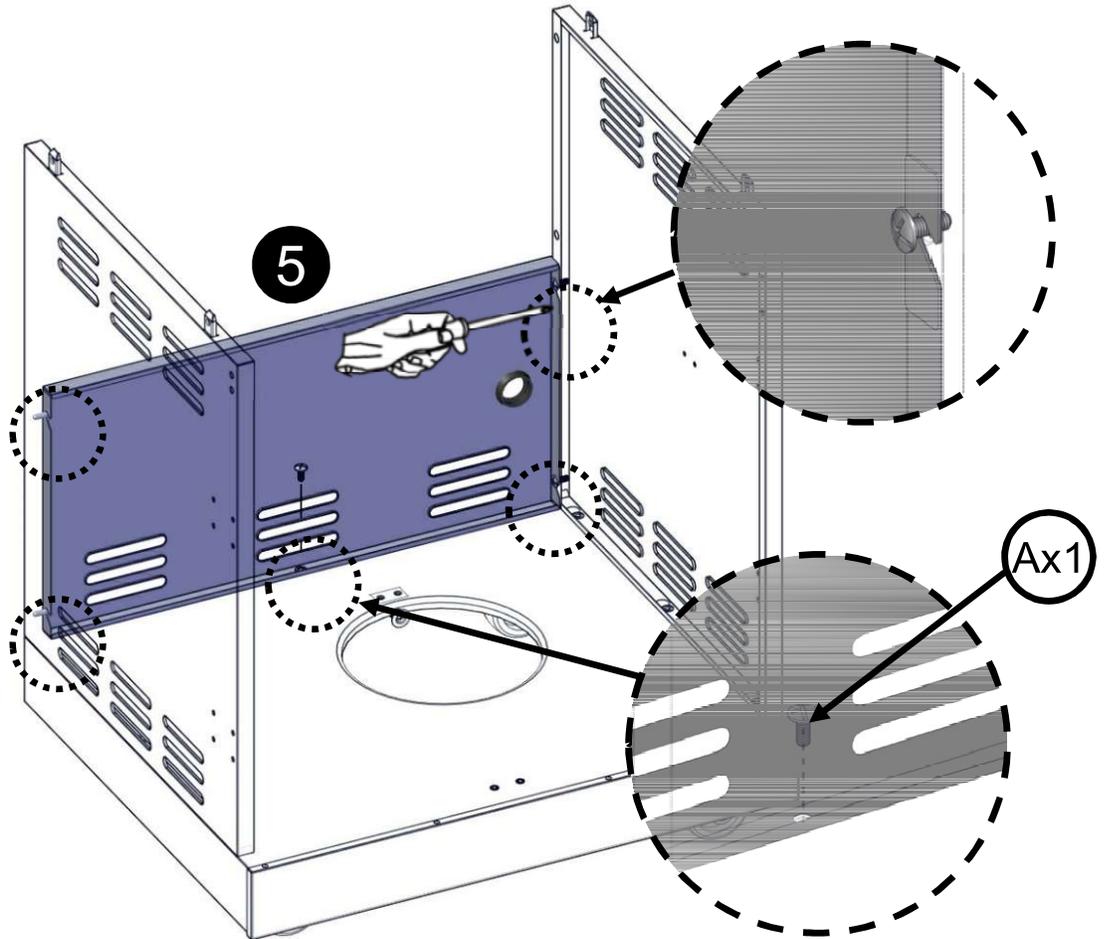
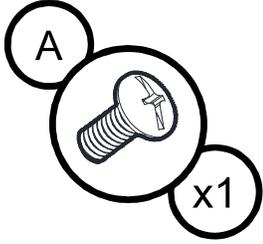


4.

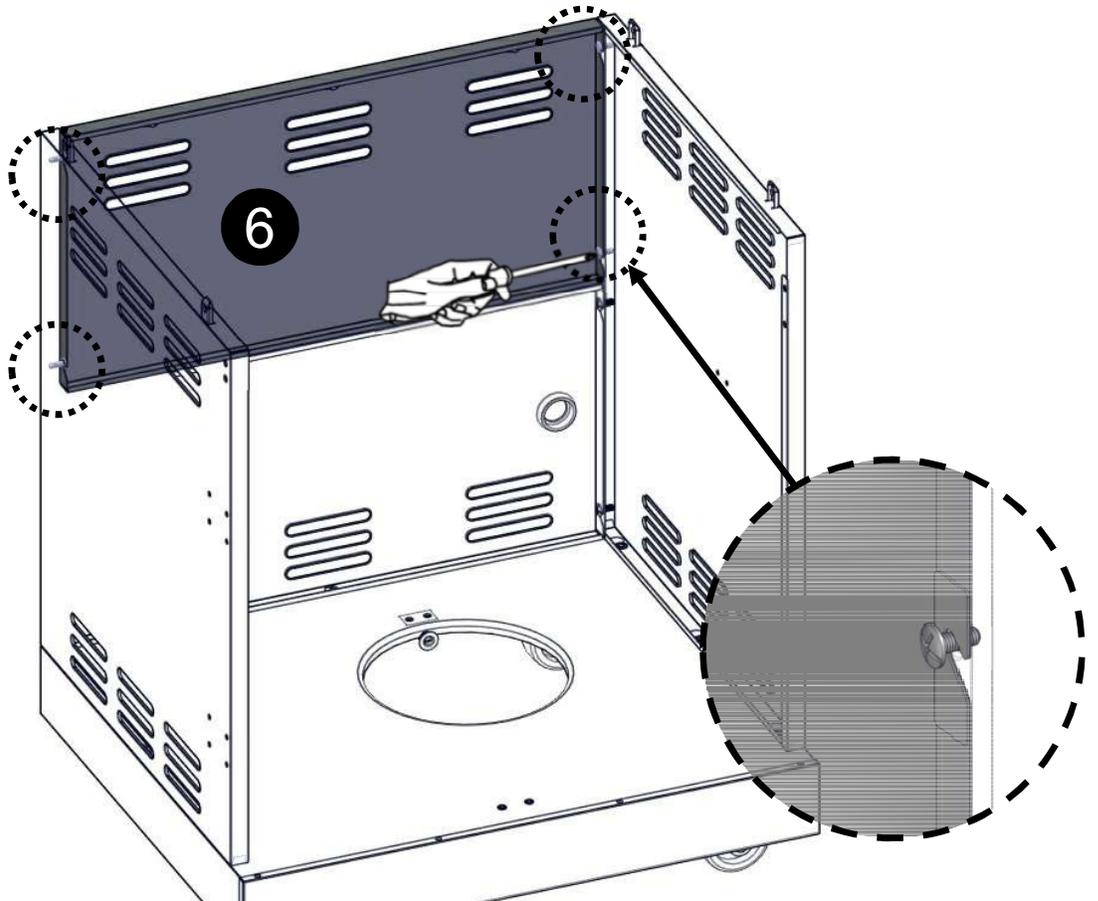
4



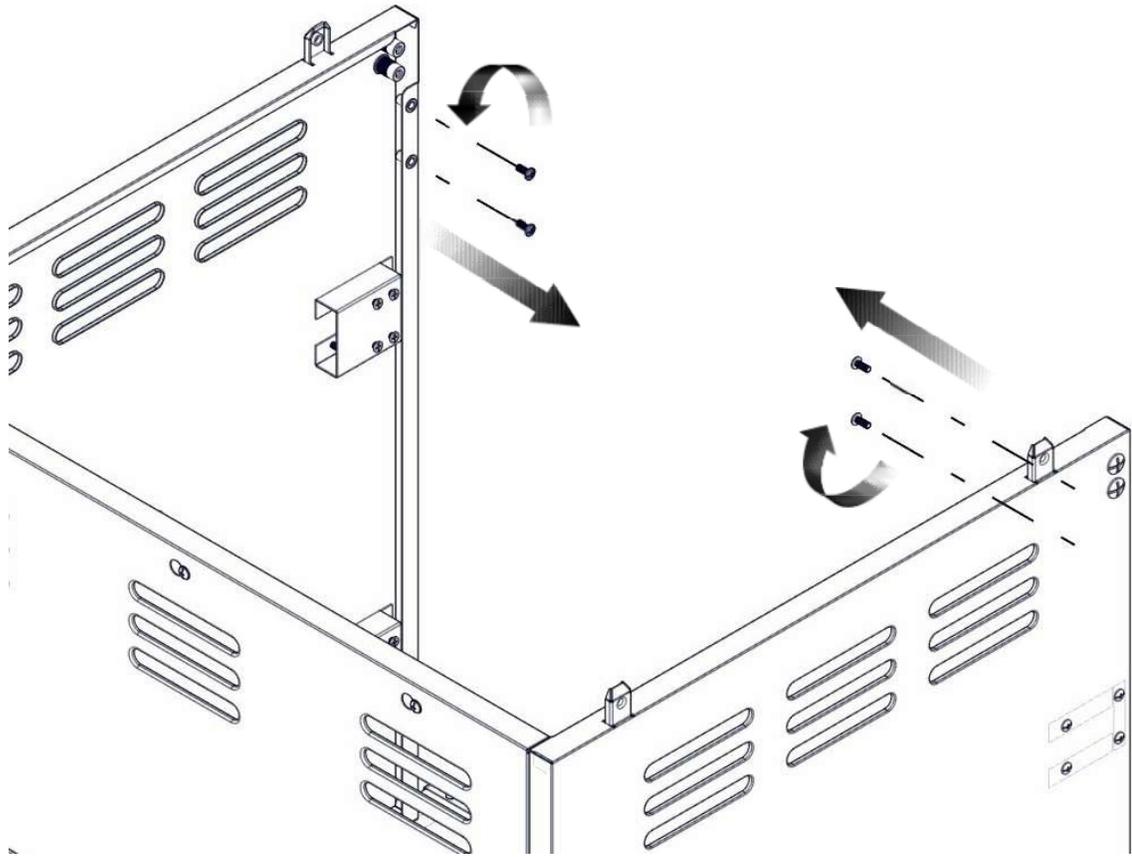
5.



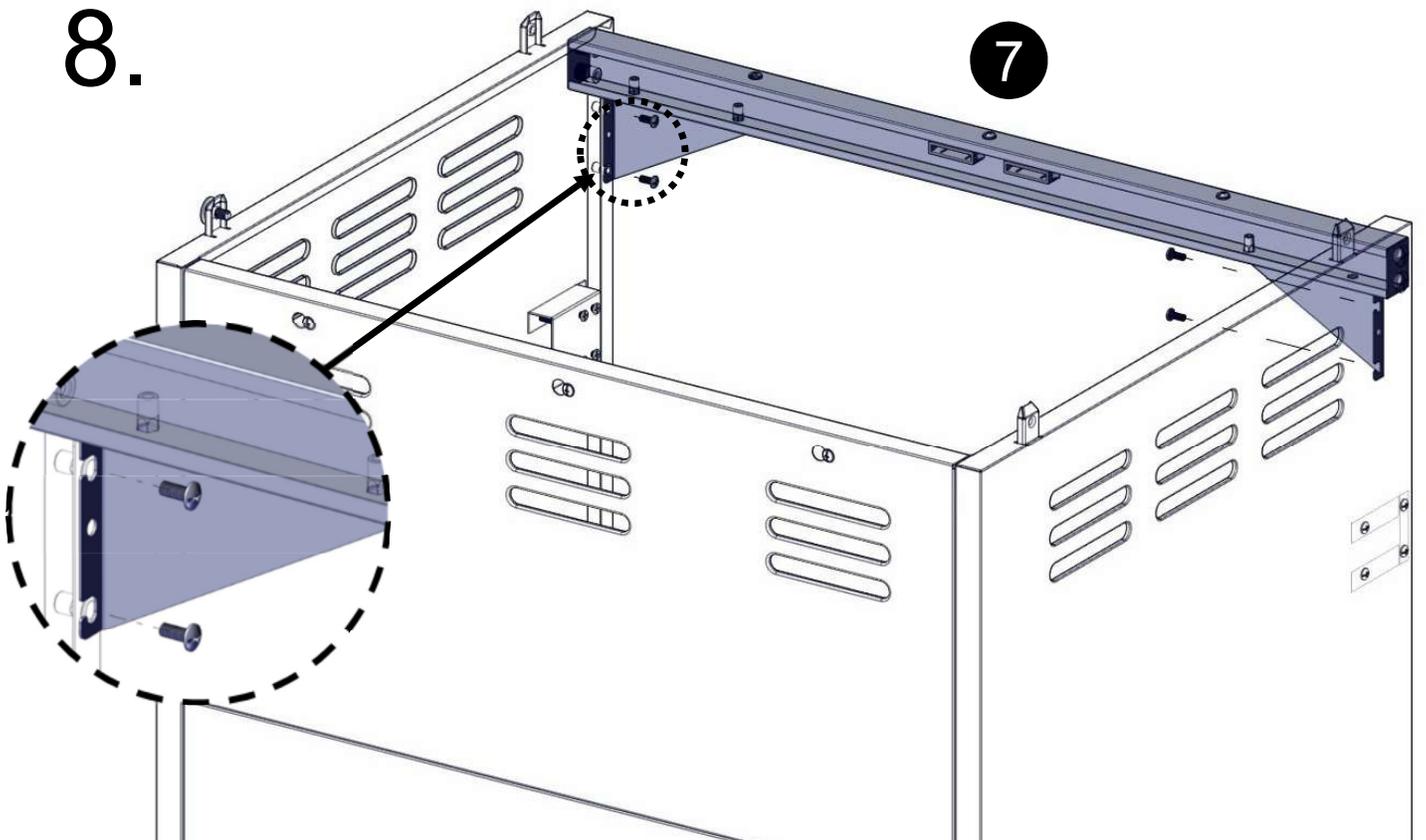
6.



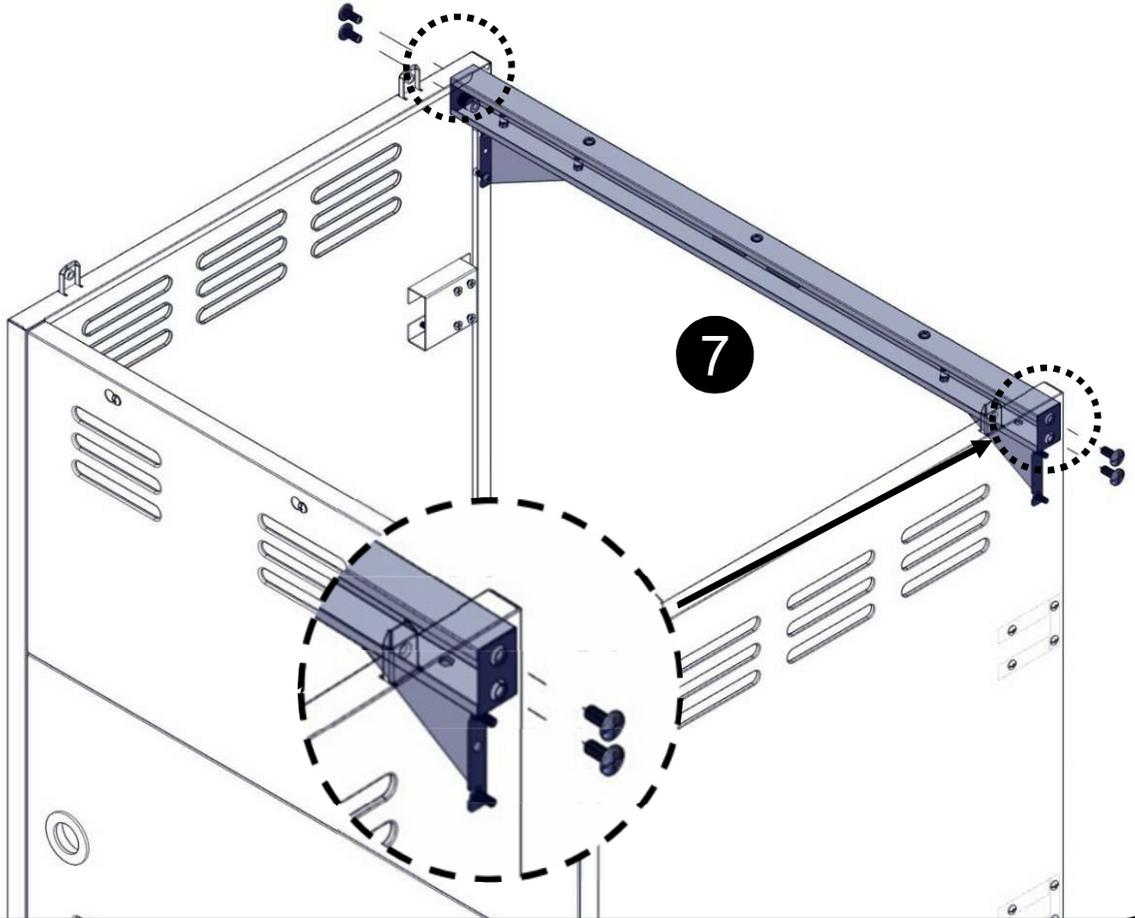
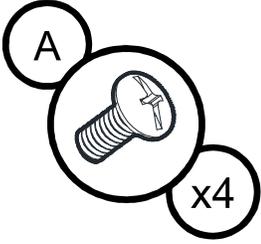
7.



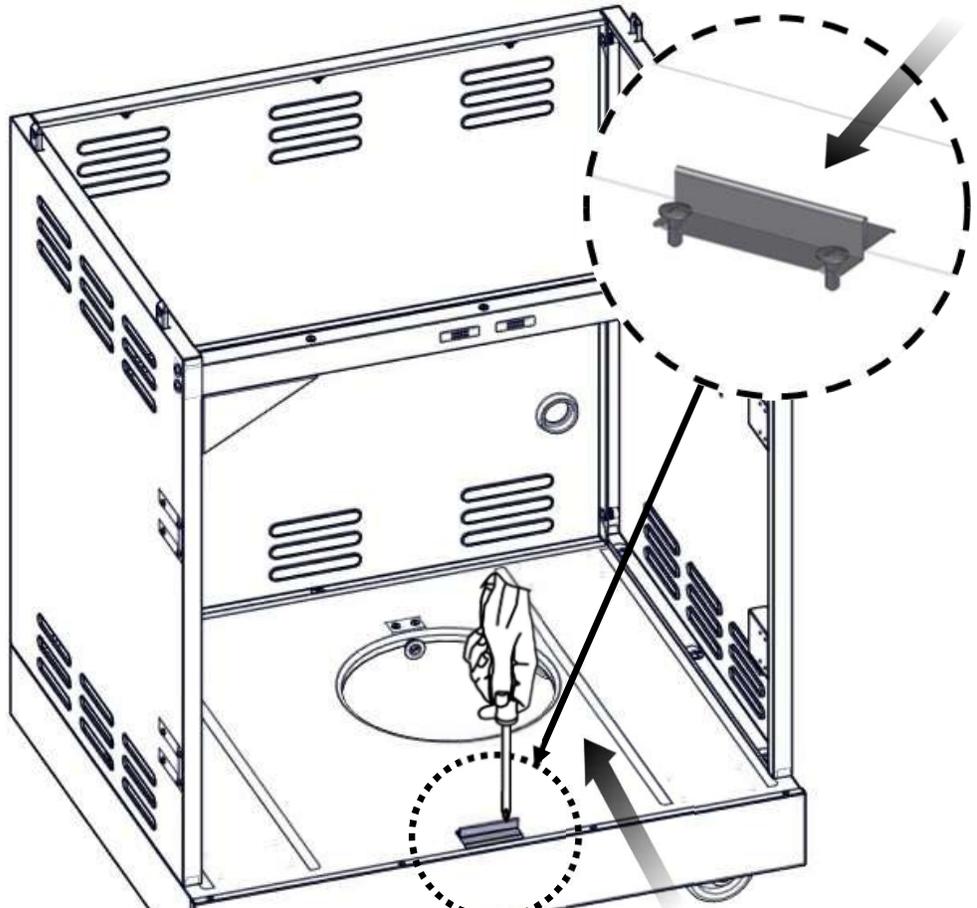
8.



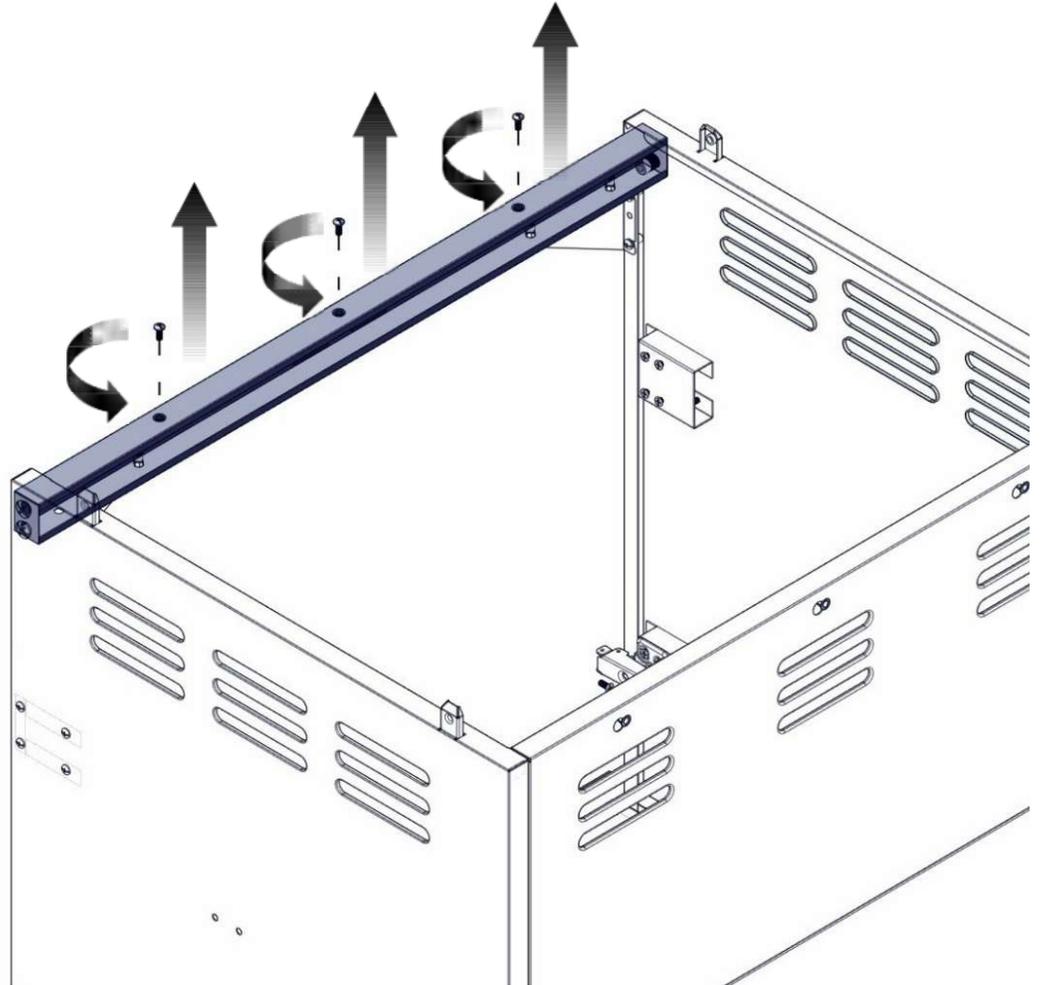
9.



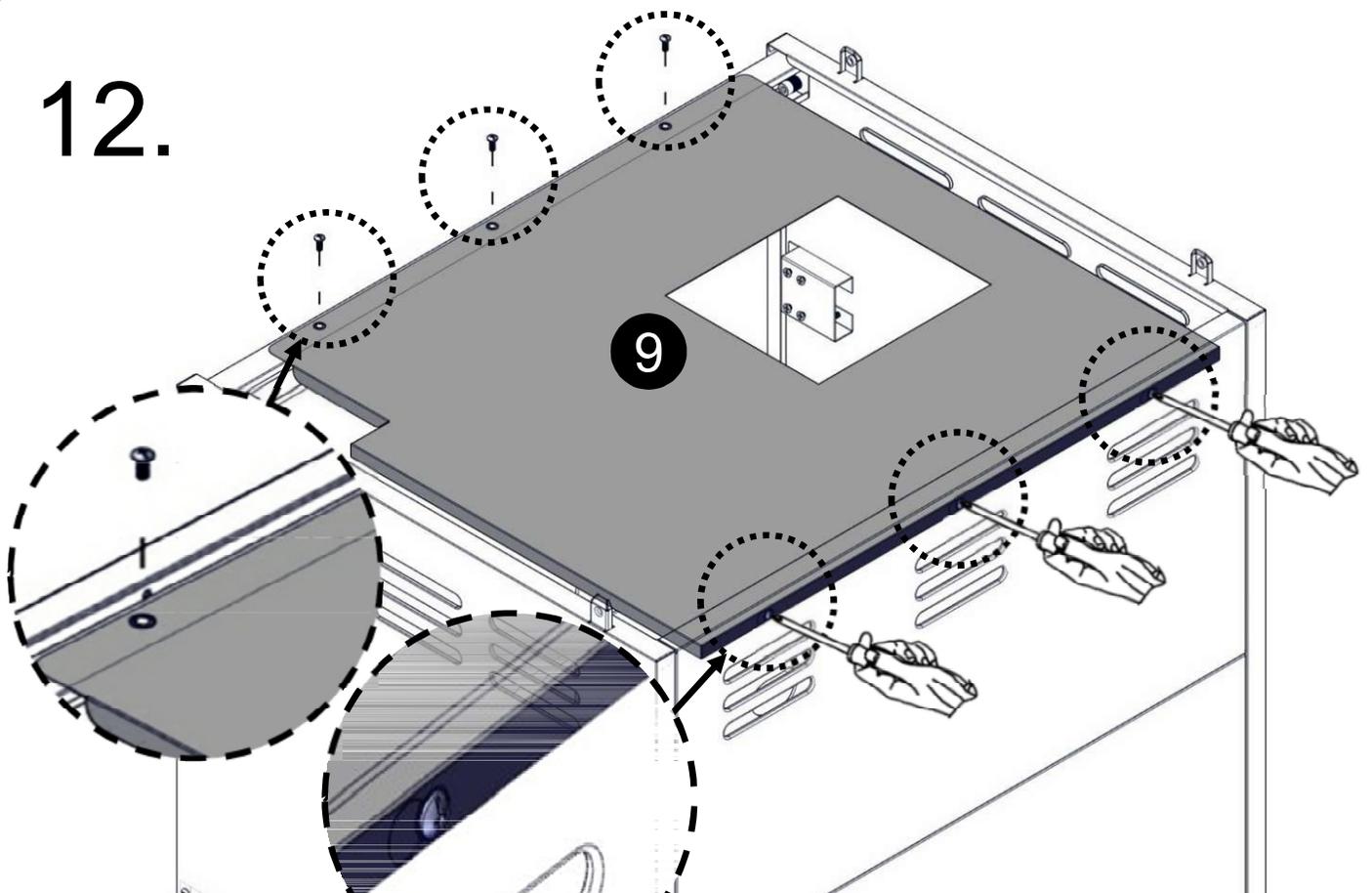
10.



11.



12.



# 13.



## ⚠ WARNING

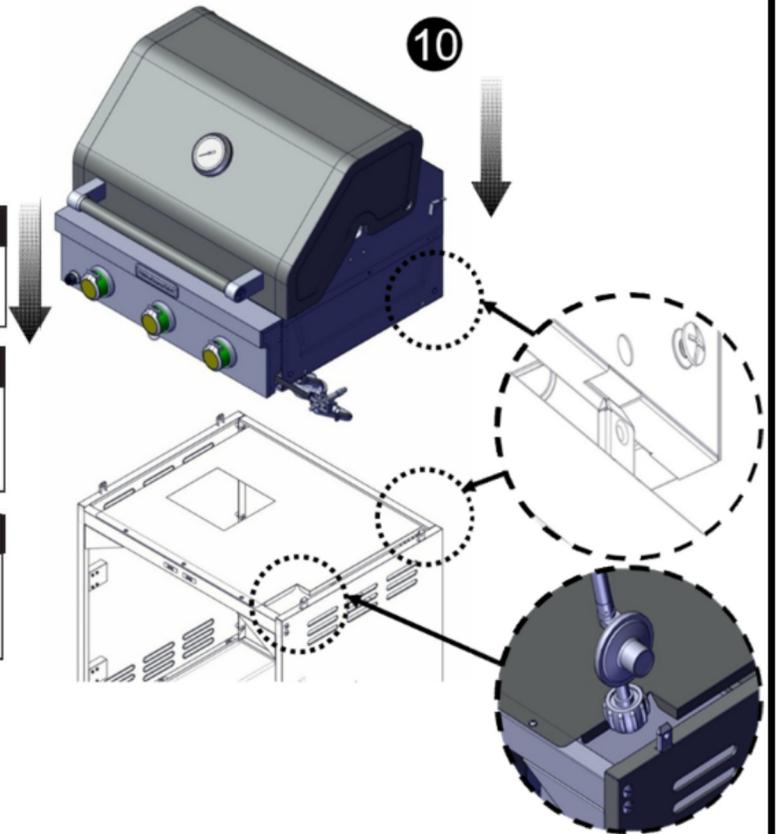
Excessive Weight Hazard  
Use two or more people to move and install grill.  
Failure to do so can result in back or other injury.

## ⚠ AVERTISSEMENT

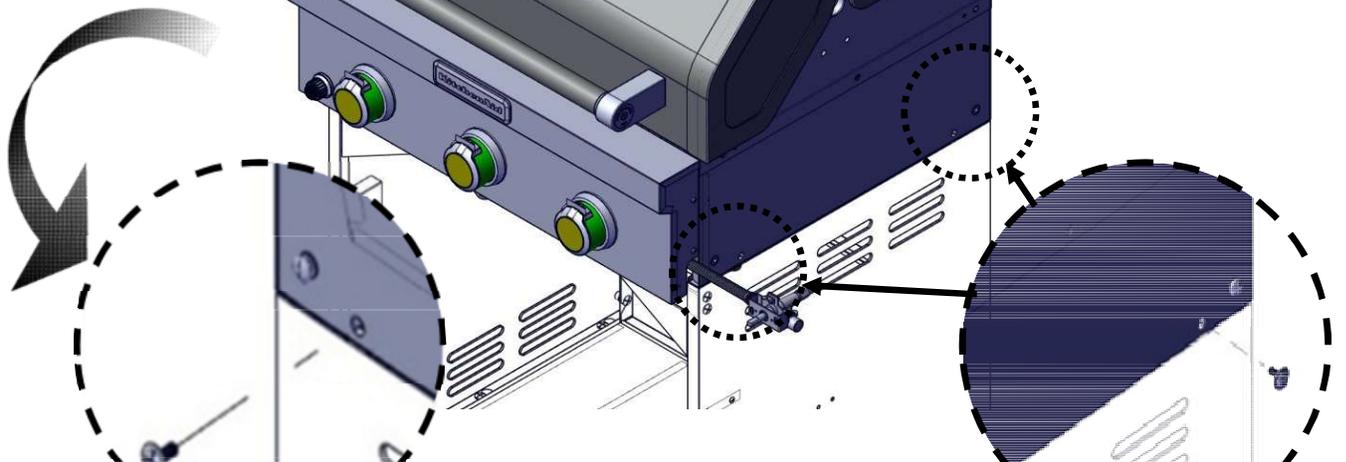
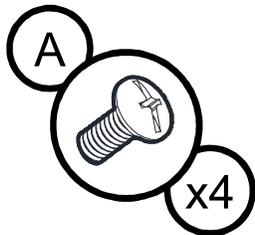
Risque du poids excessif  
Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le grill.  
Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

## ⚠ ADVERTENCIA

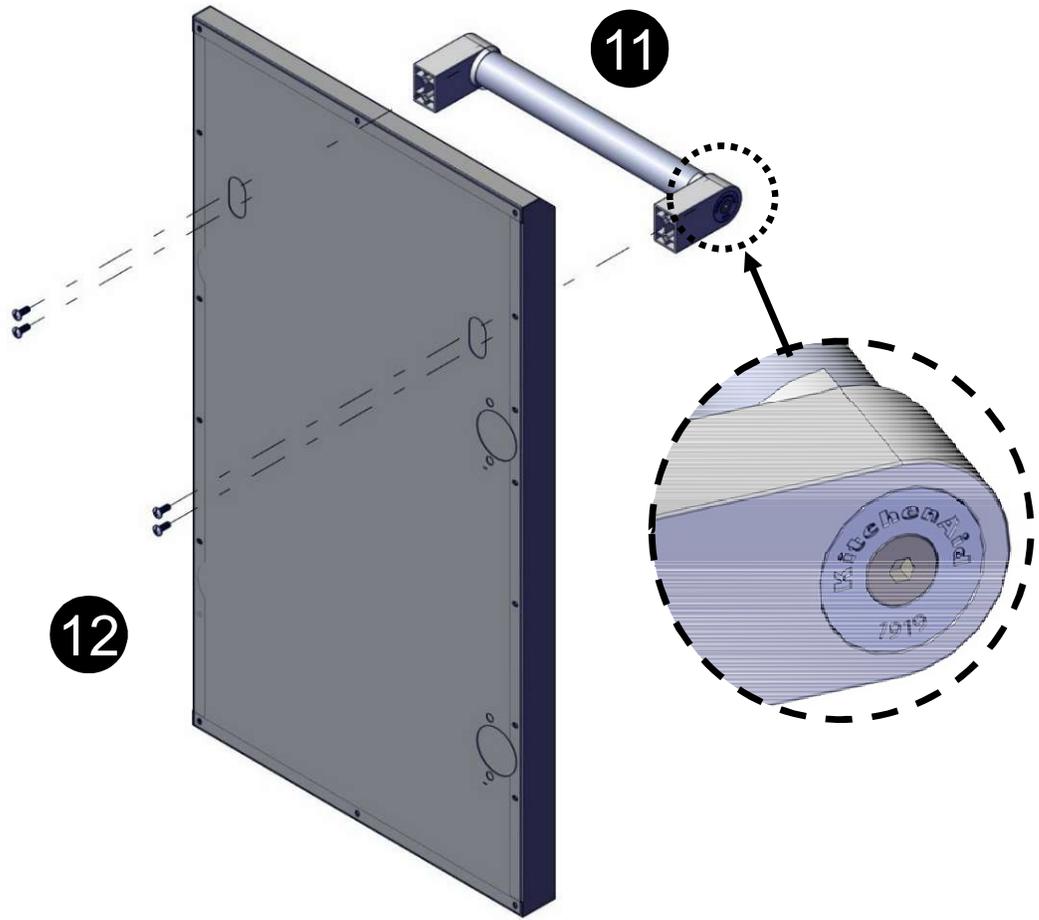
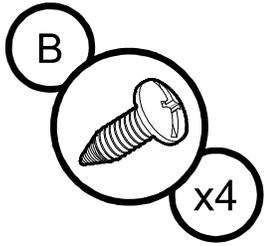
Peligro de Peso Excesivo  
Use dos o más personas para mover e instalar el asador.  
No seguir esta instrucción puede ocasionar una lesión en la espalda u otro tipo de lesiones.



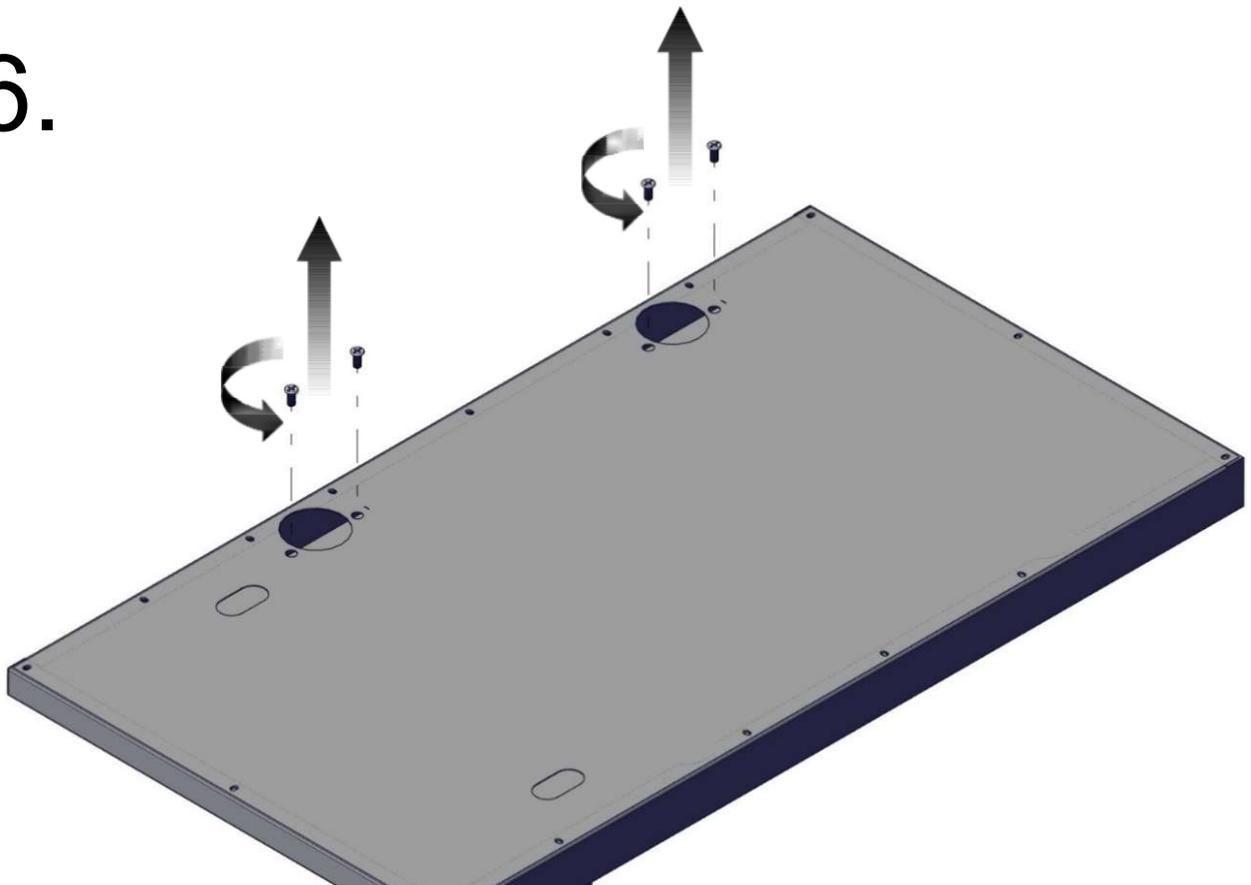
# 14.



15.



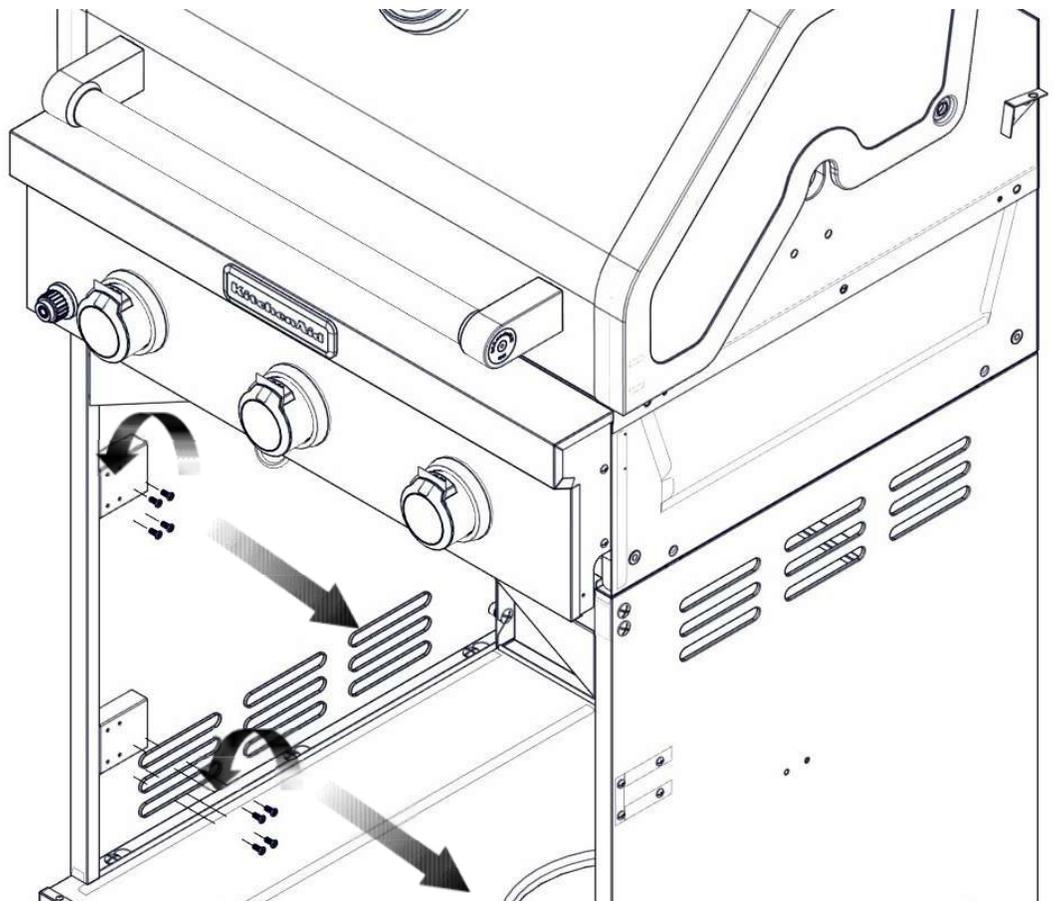
16.



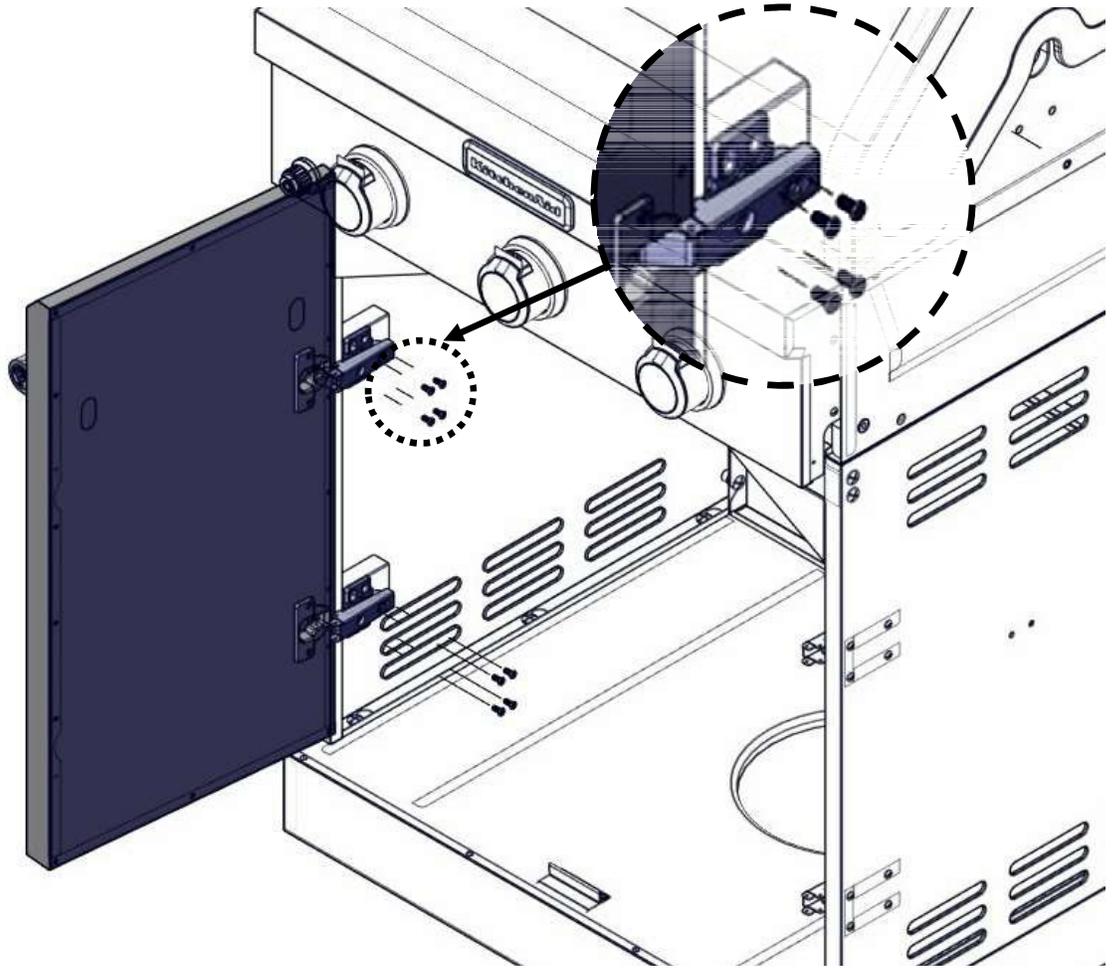
17.



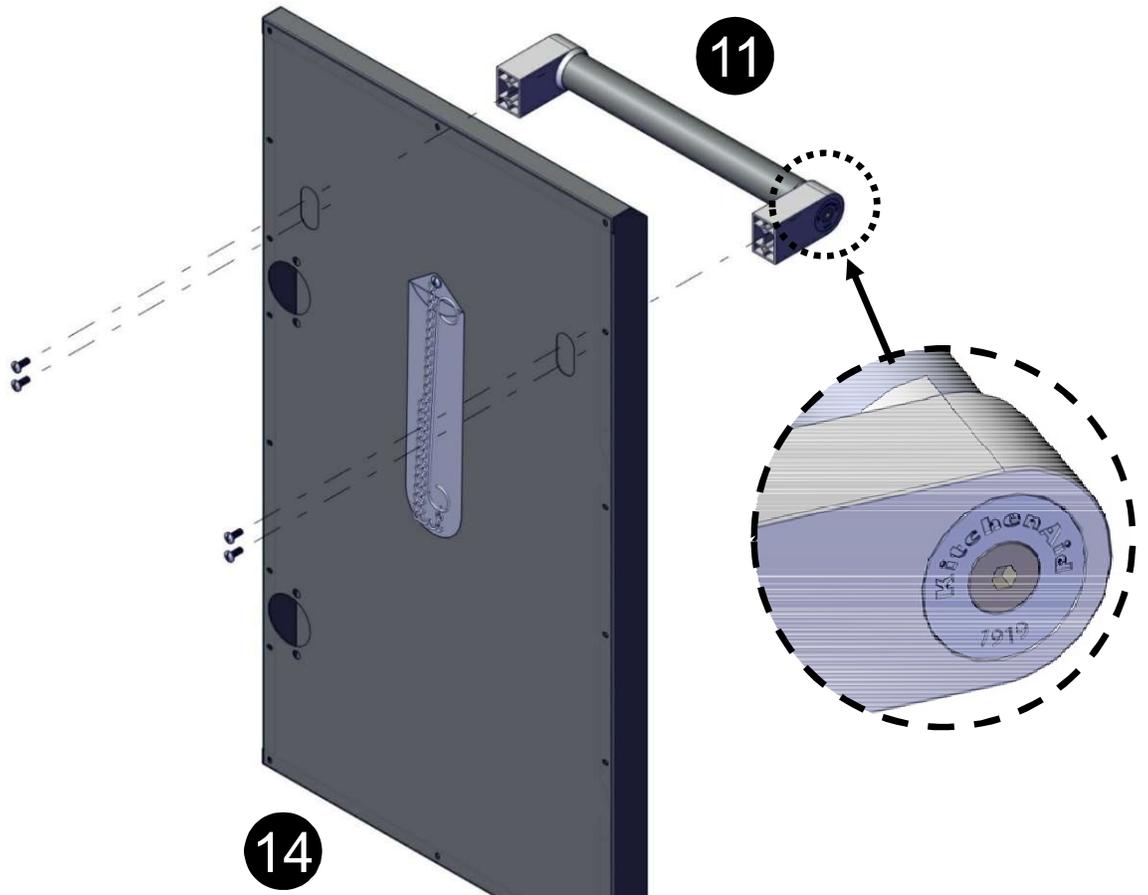
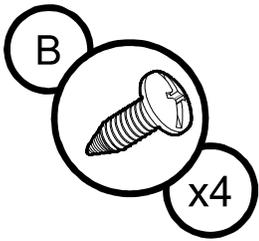
18.



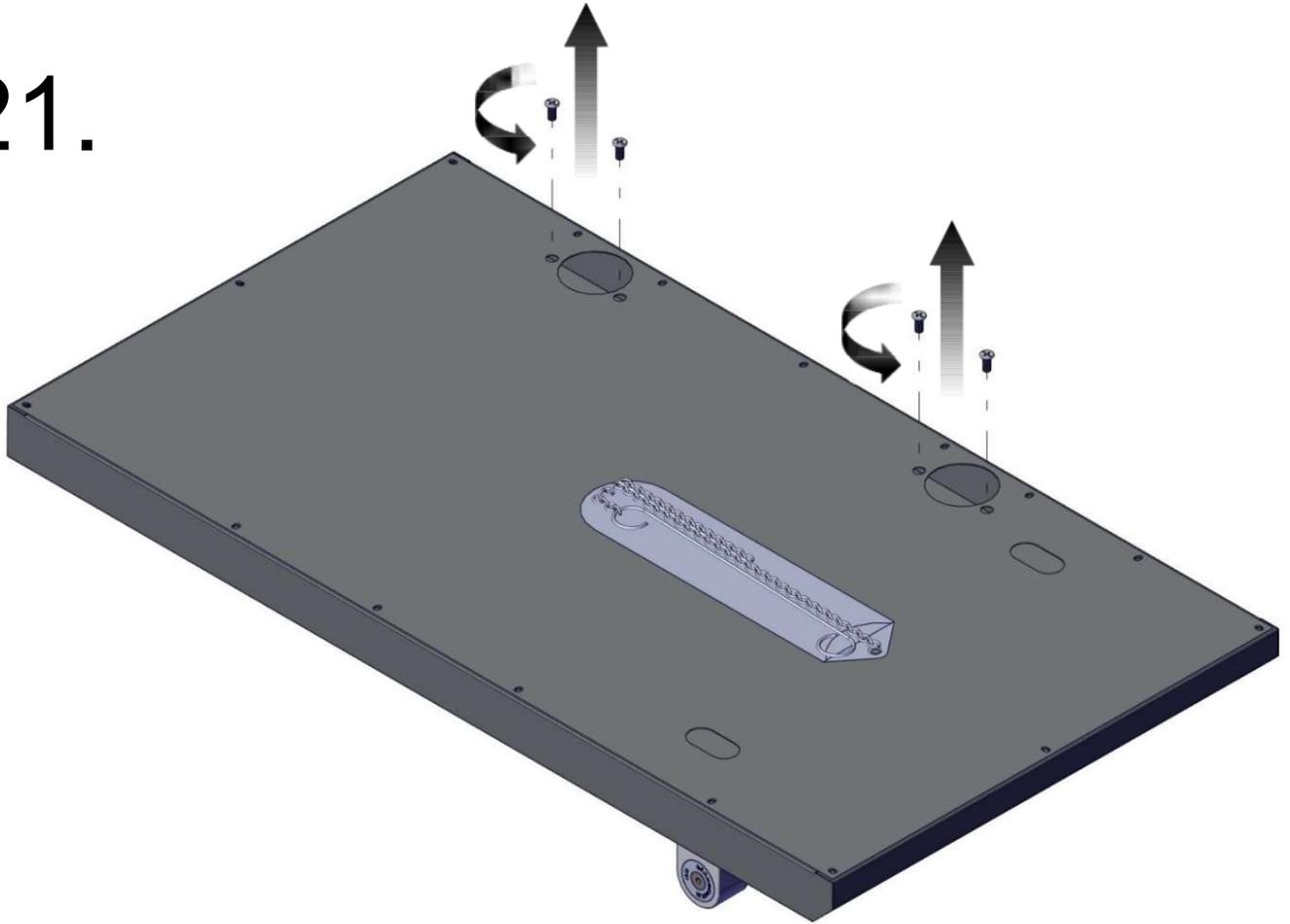
19.



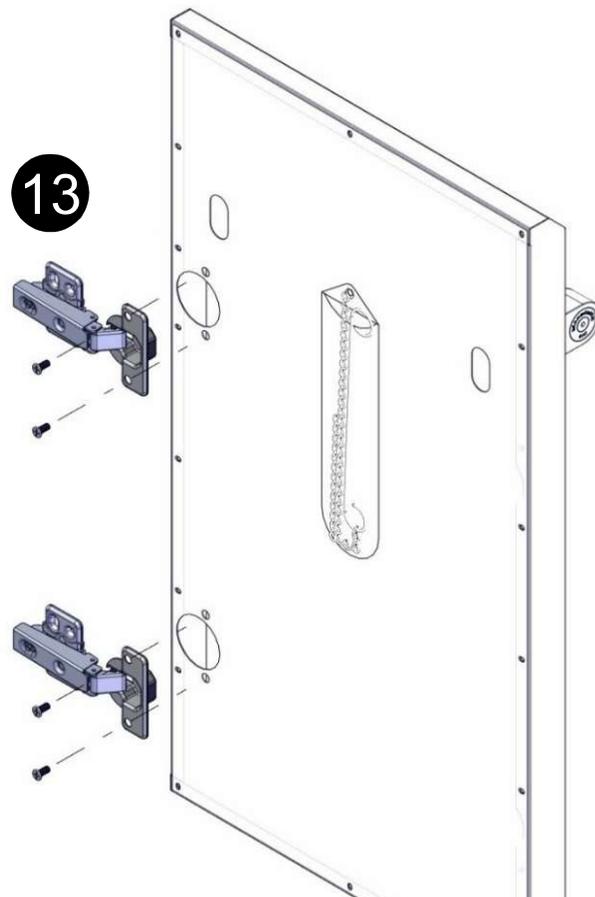
20.



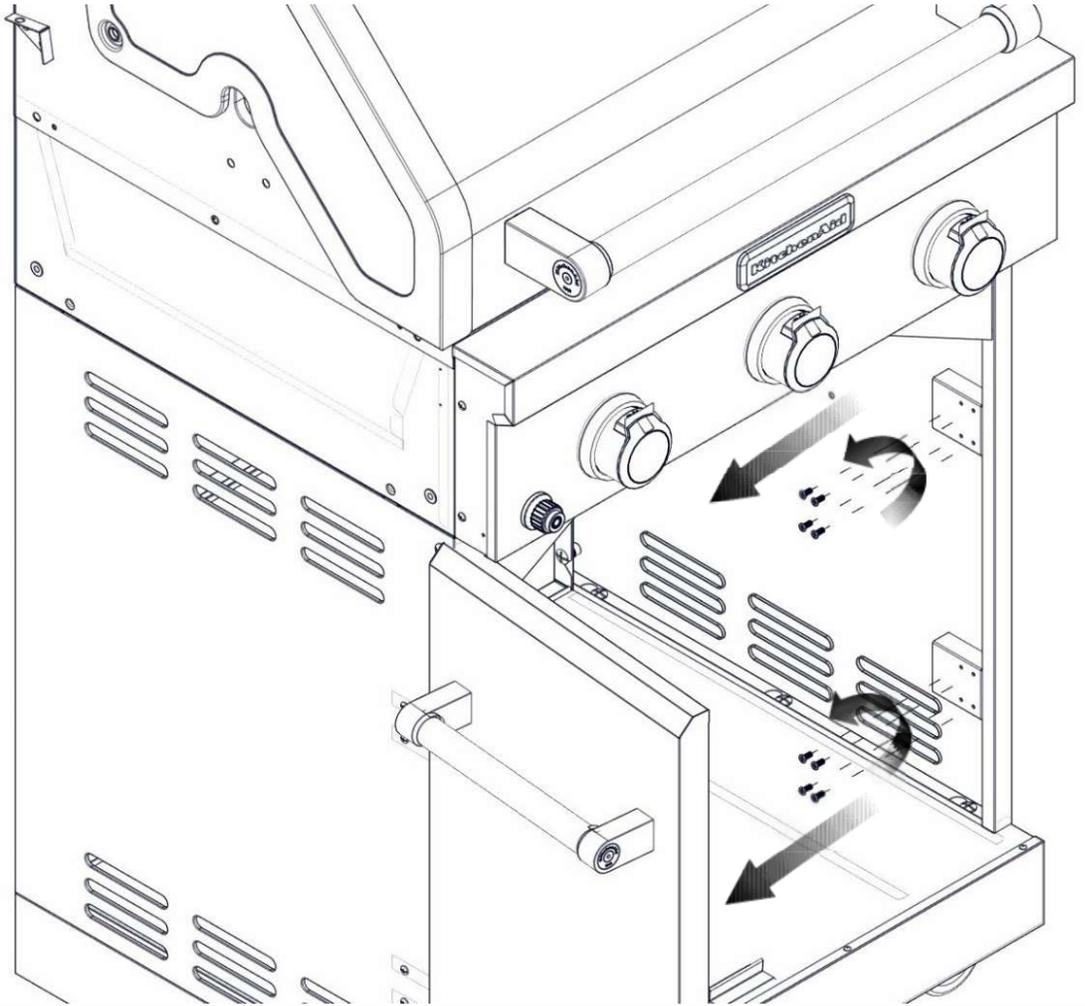
21.



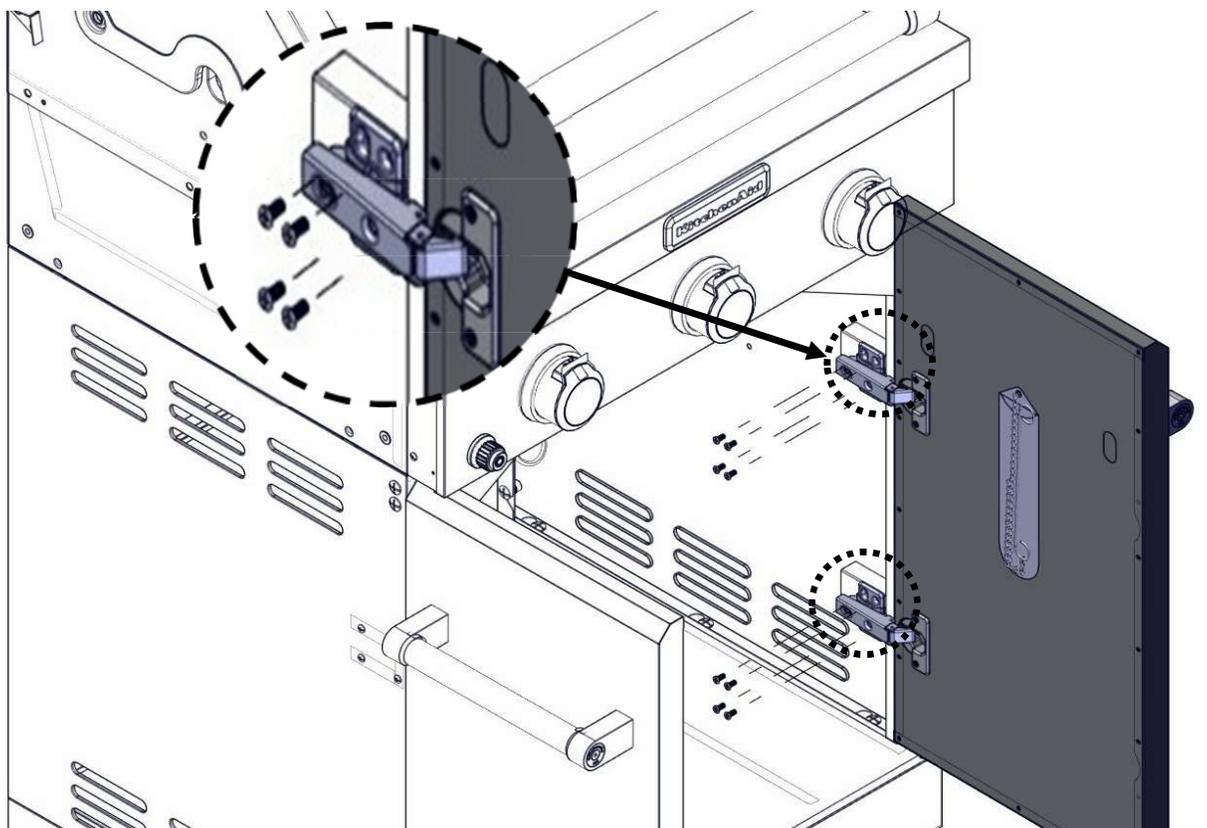
22.



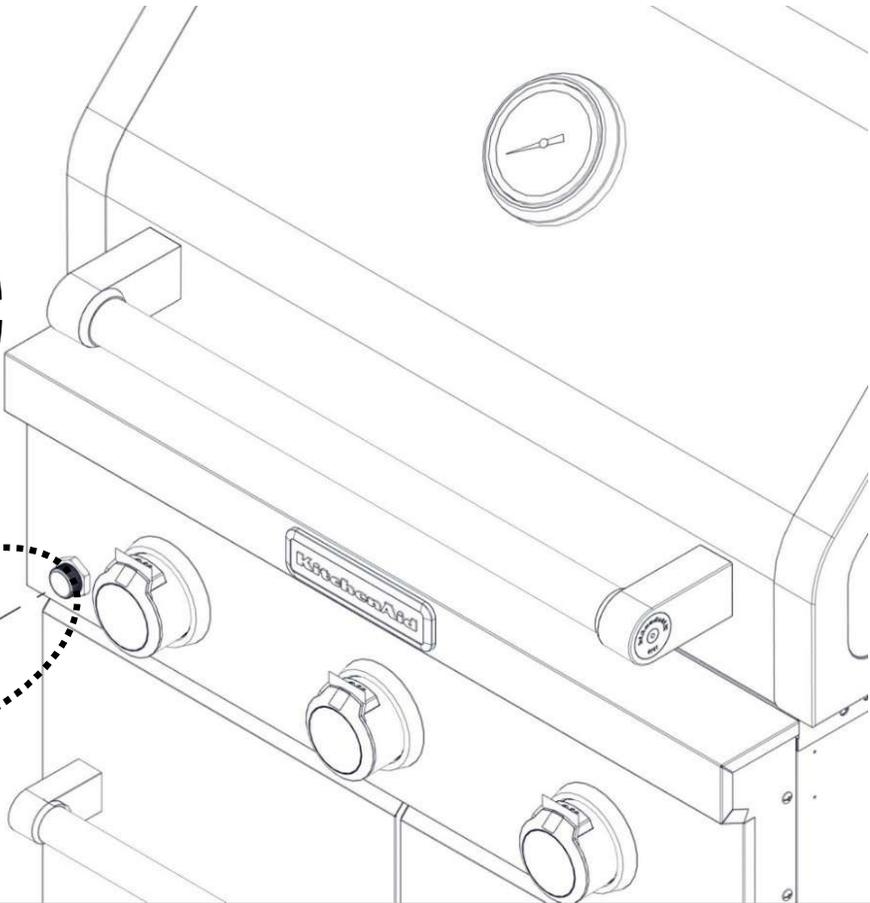
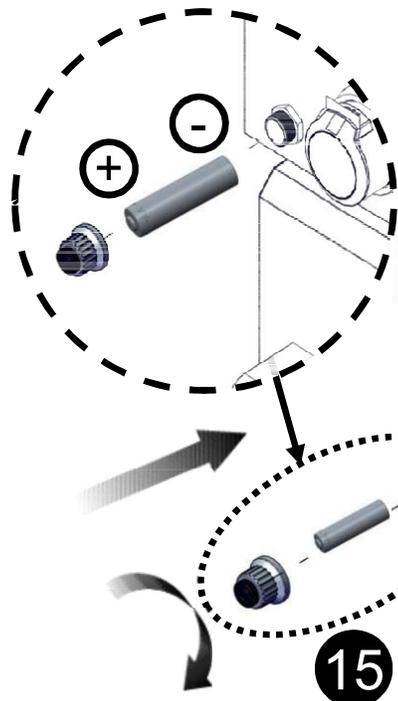
23.



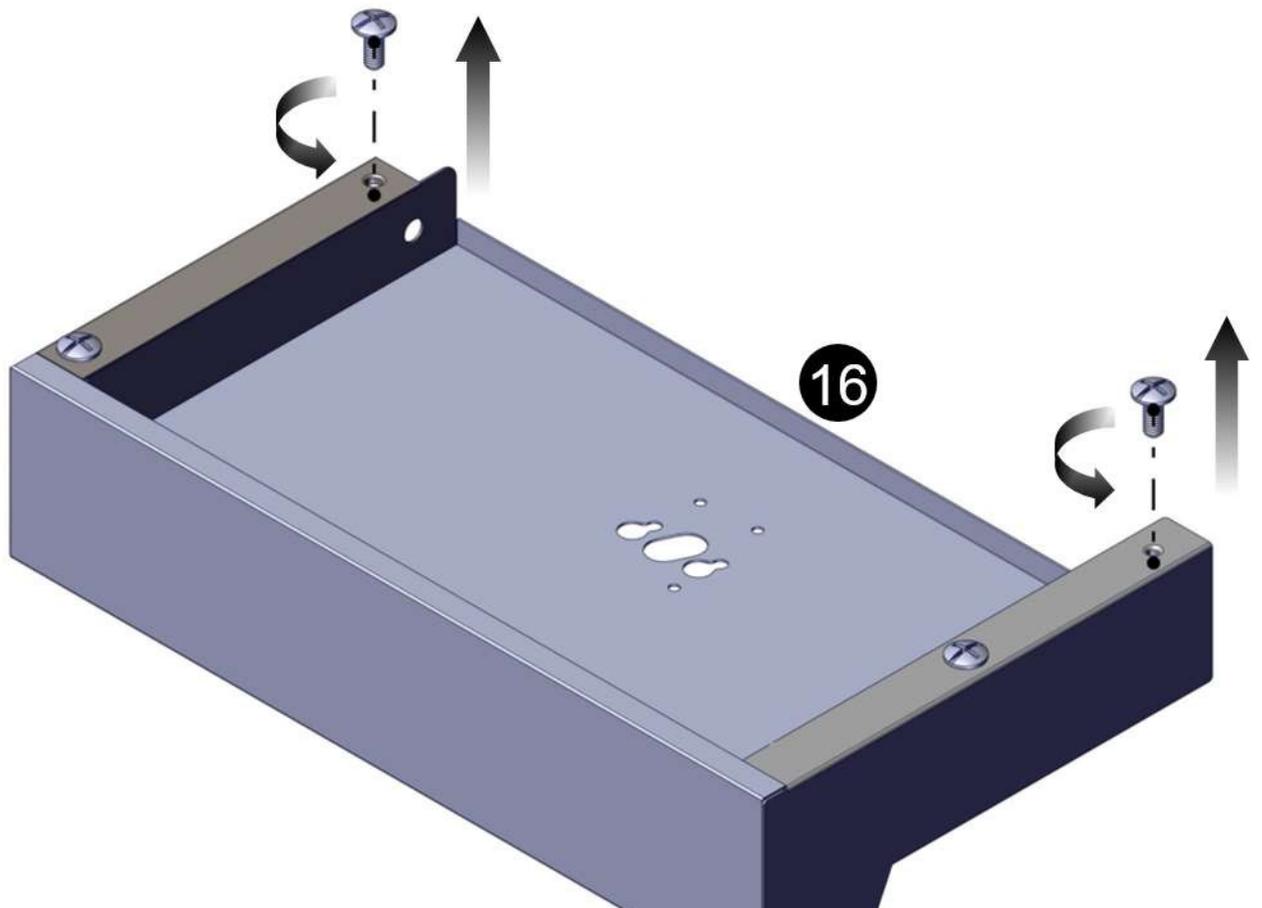
24.



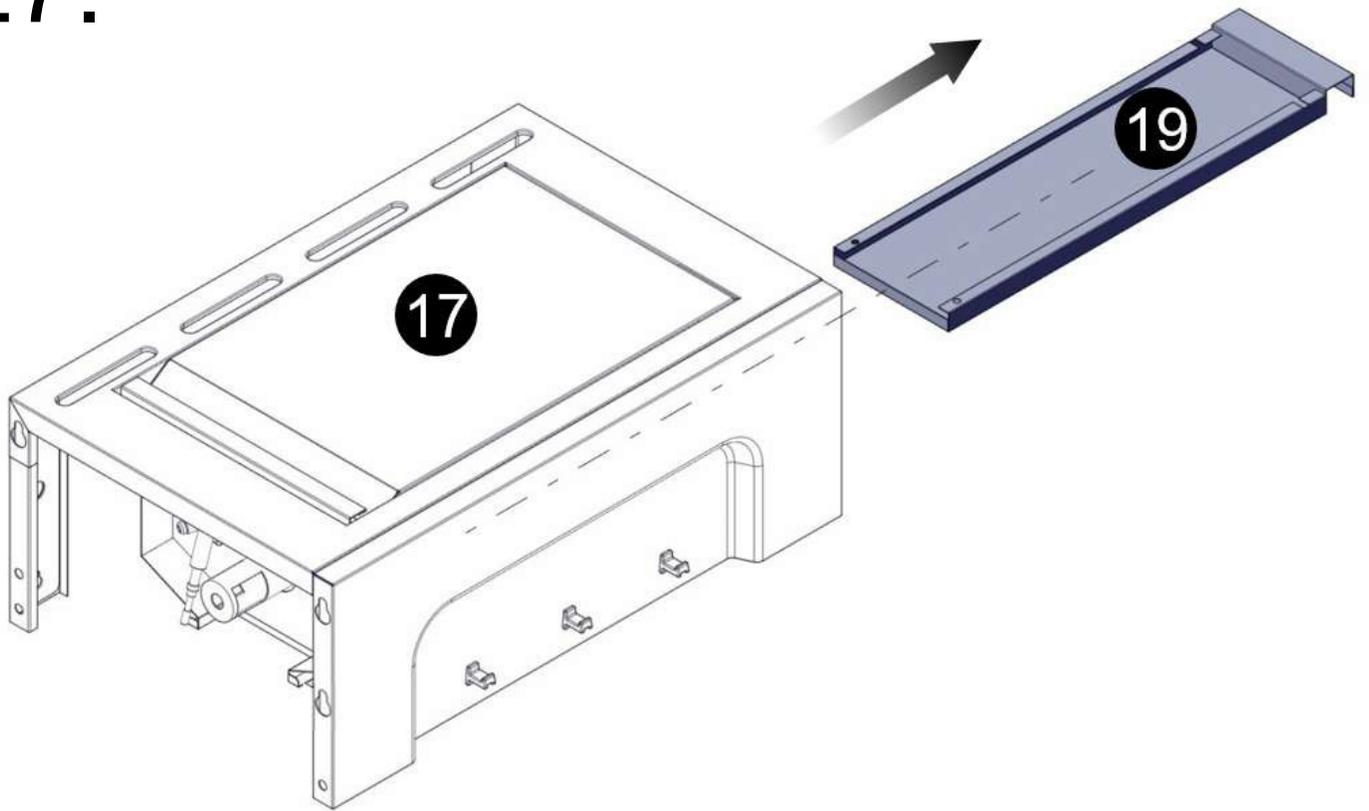
25.



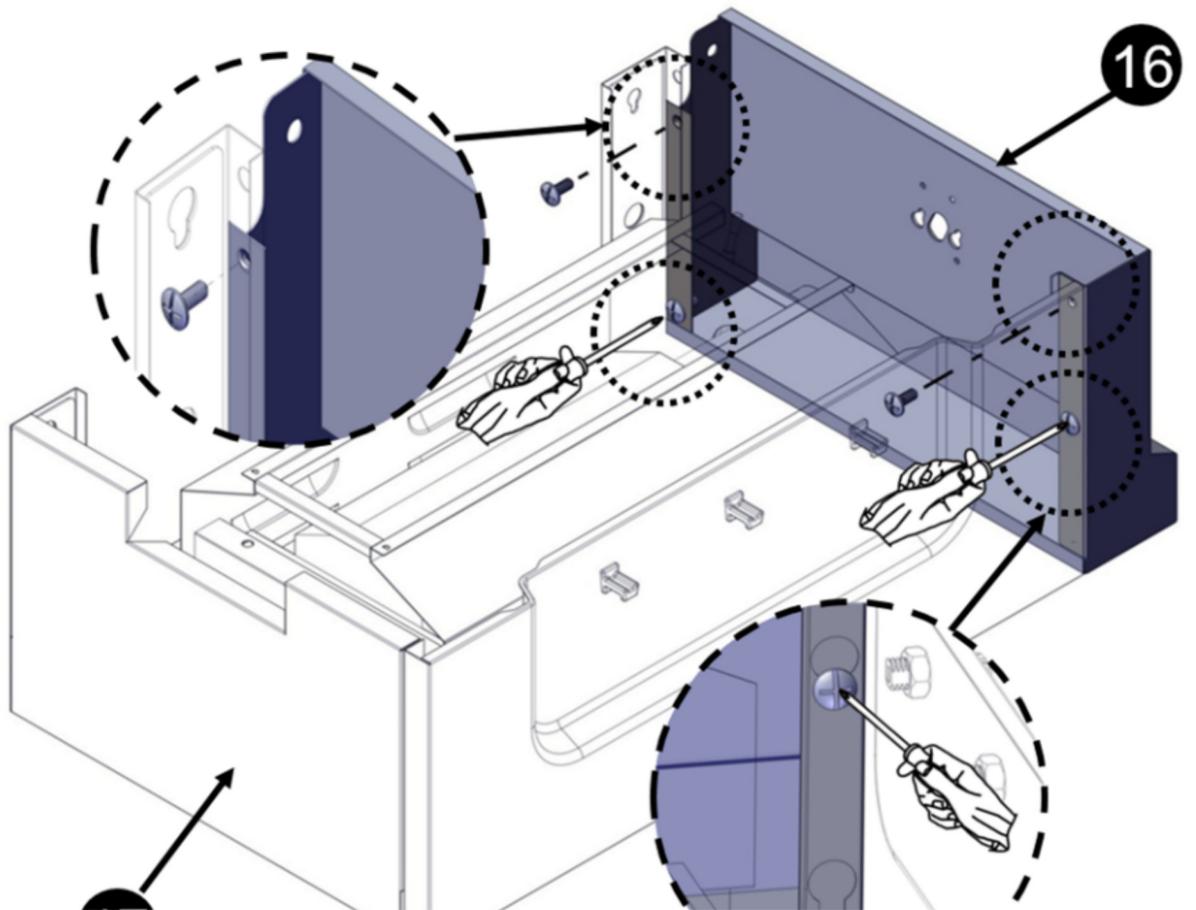
26.



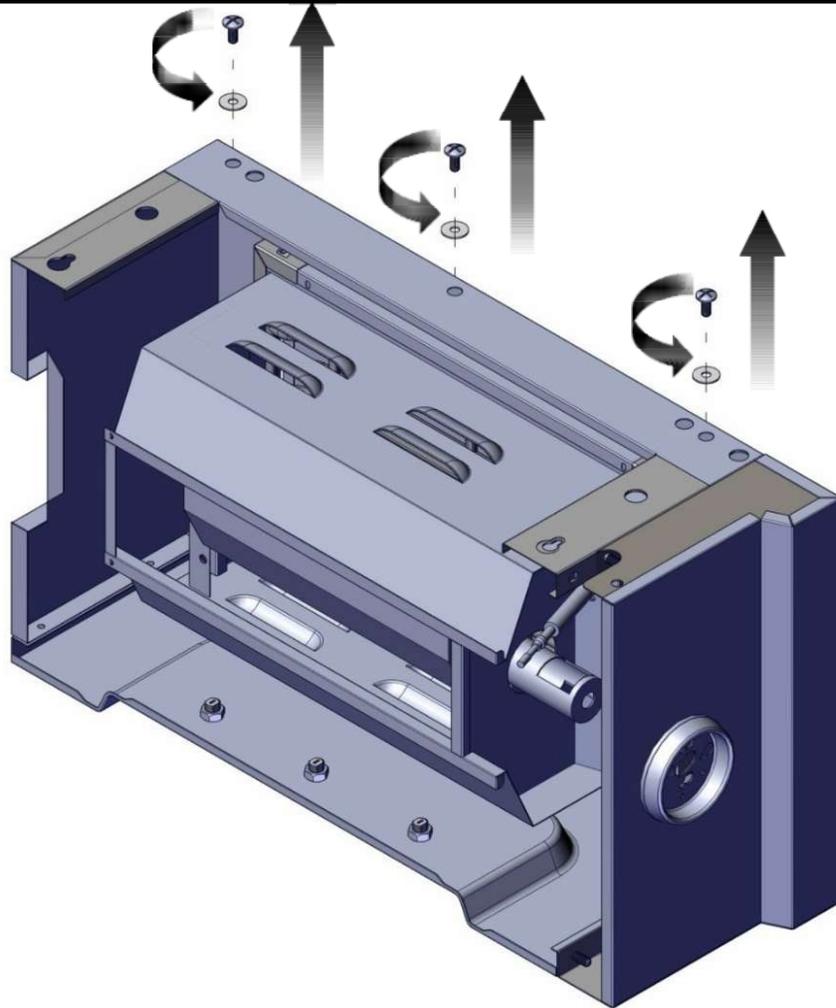
27.



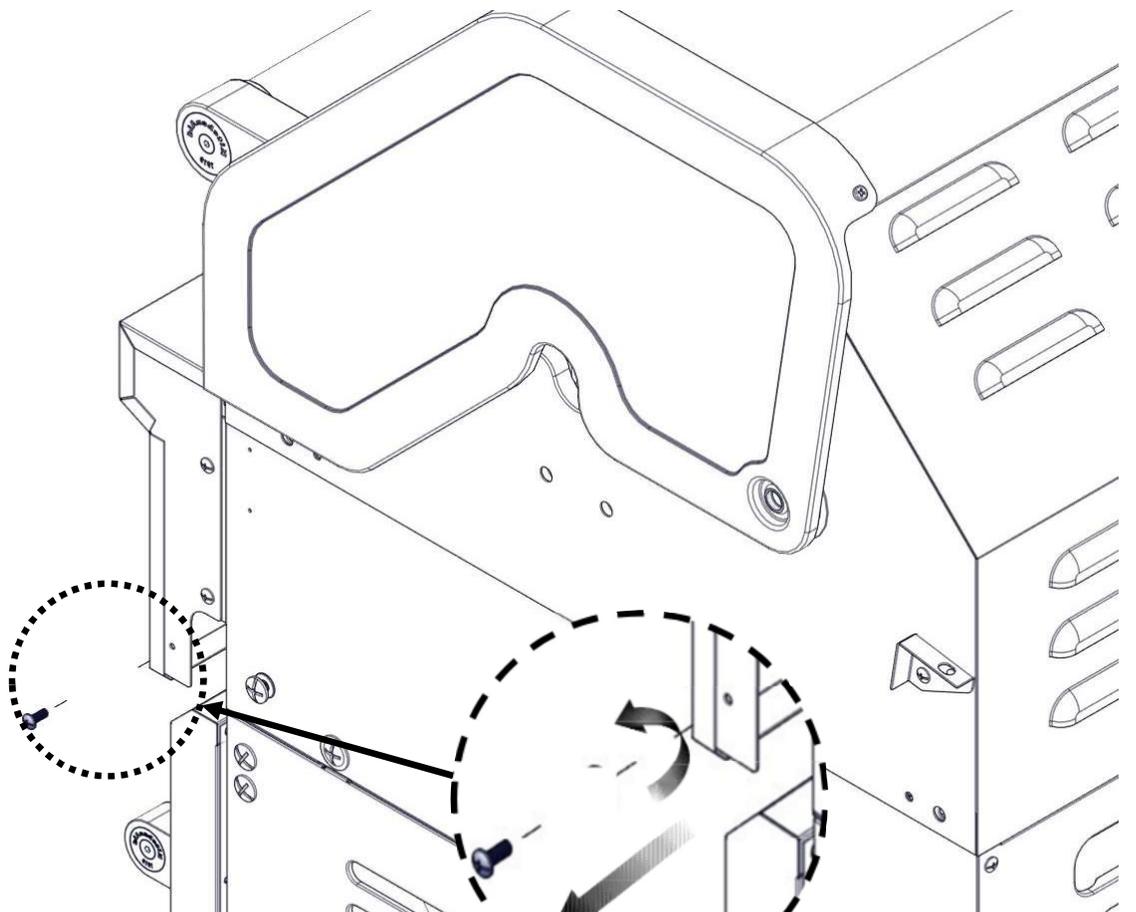
28.



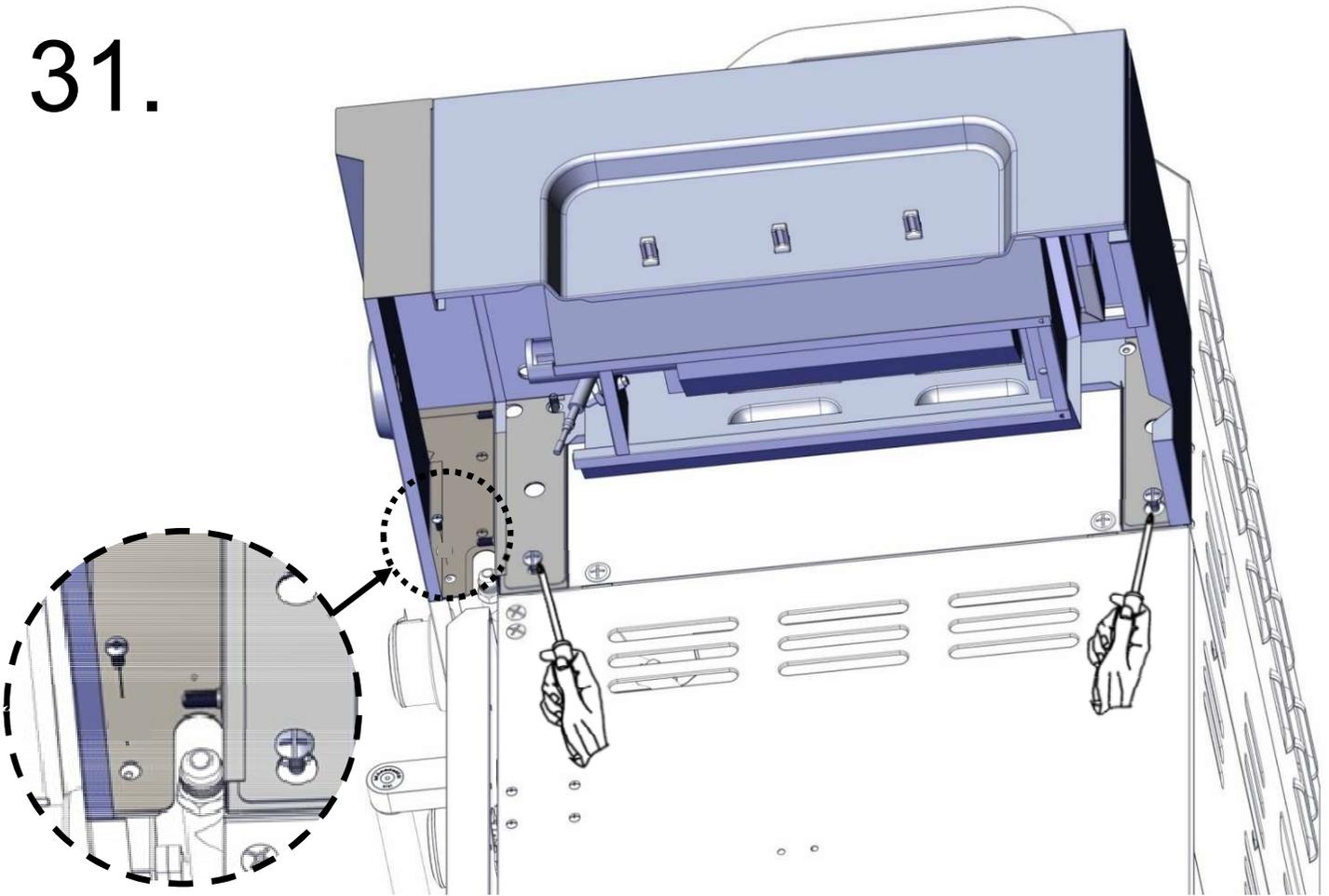
29.



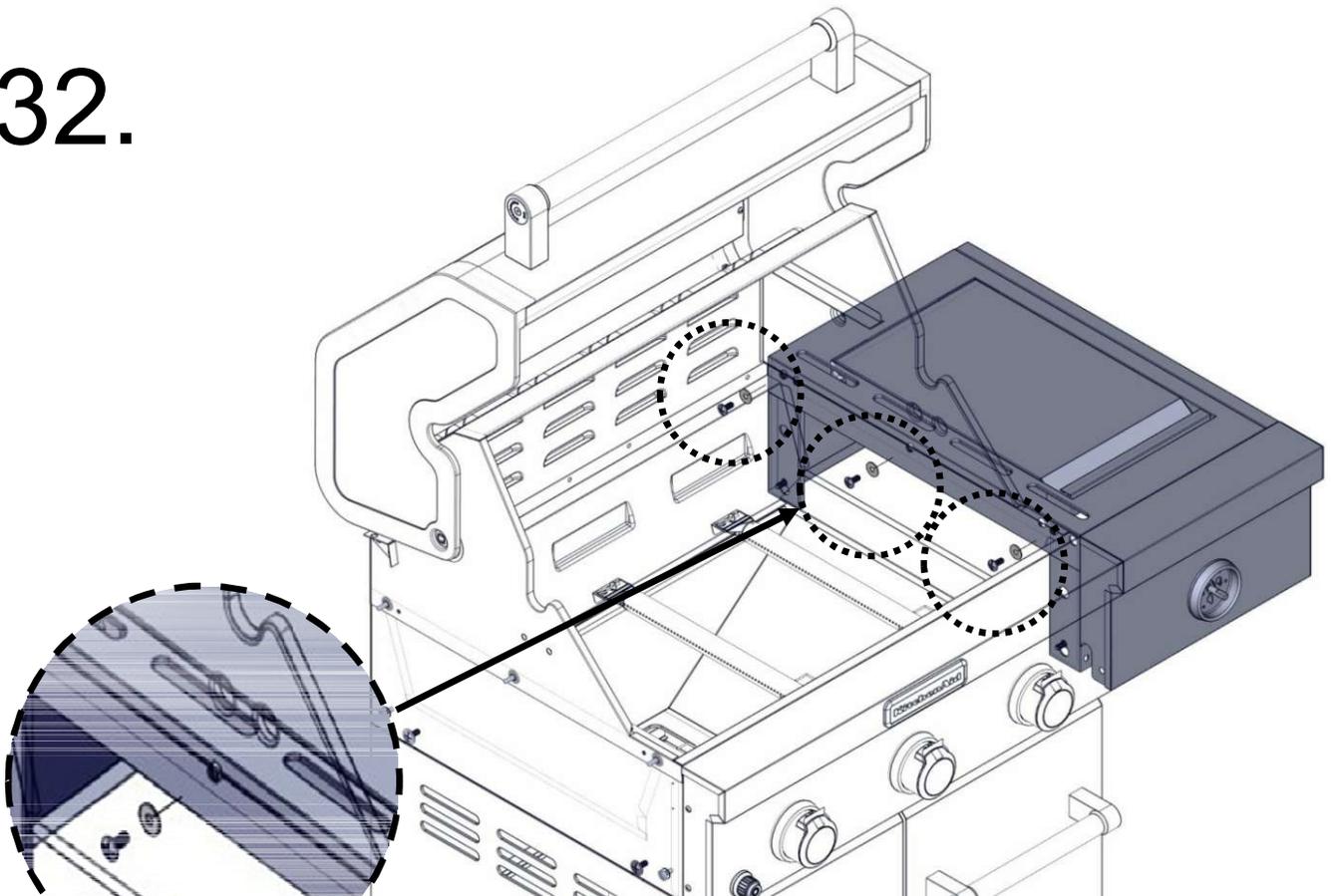
30.



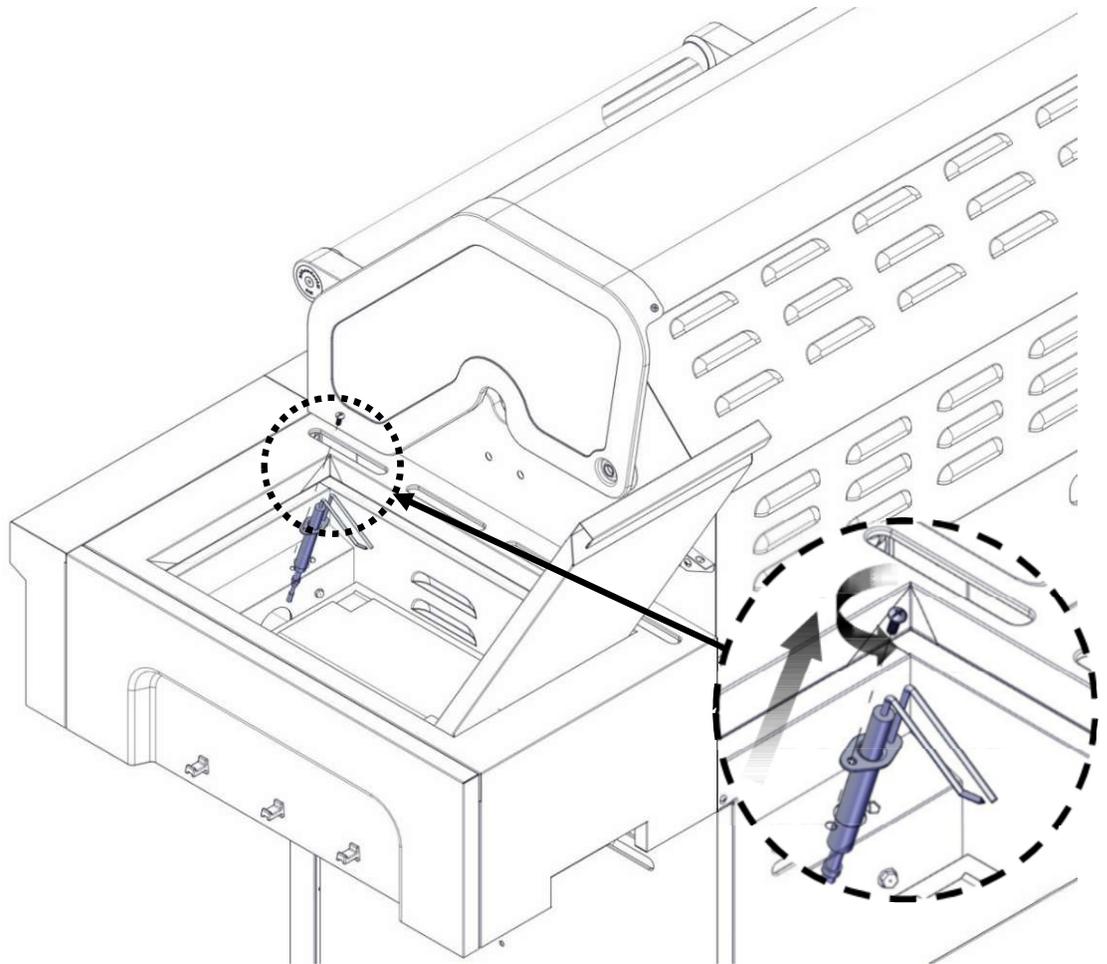
31.



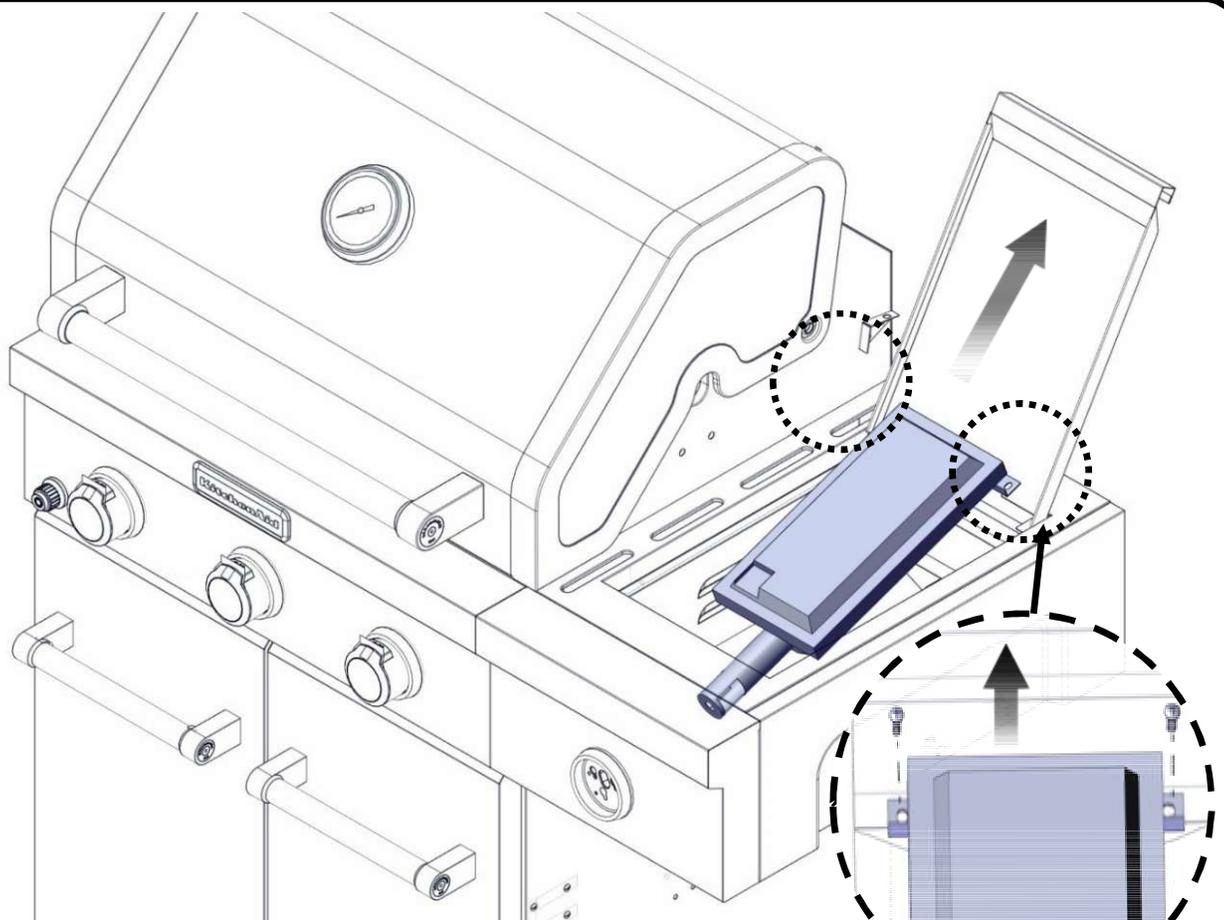
32.



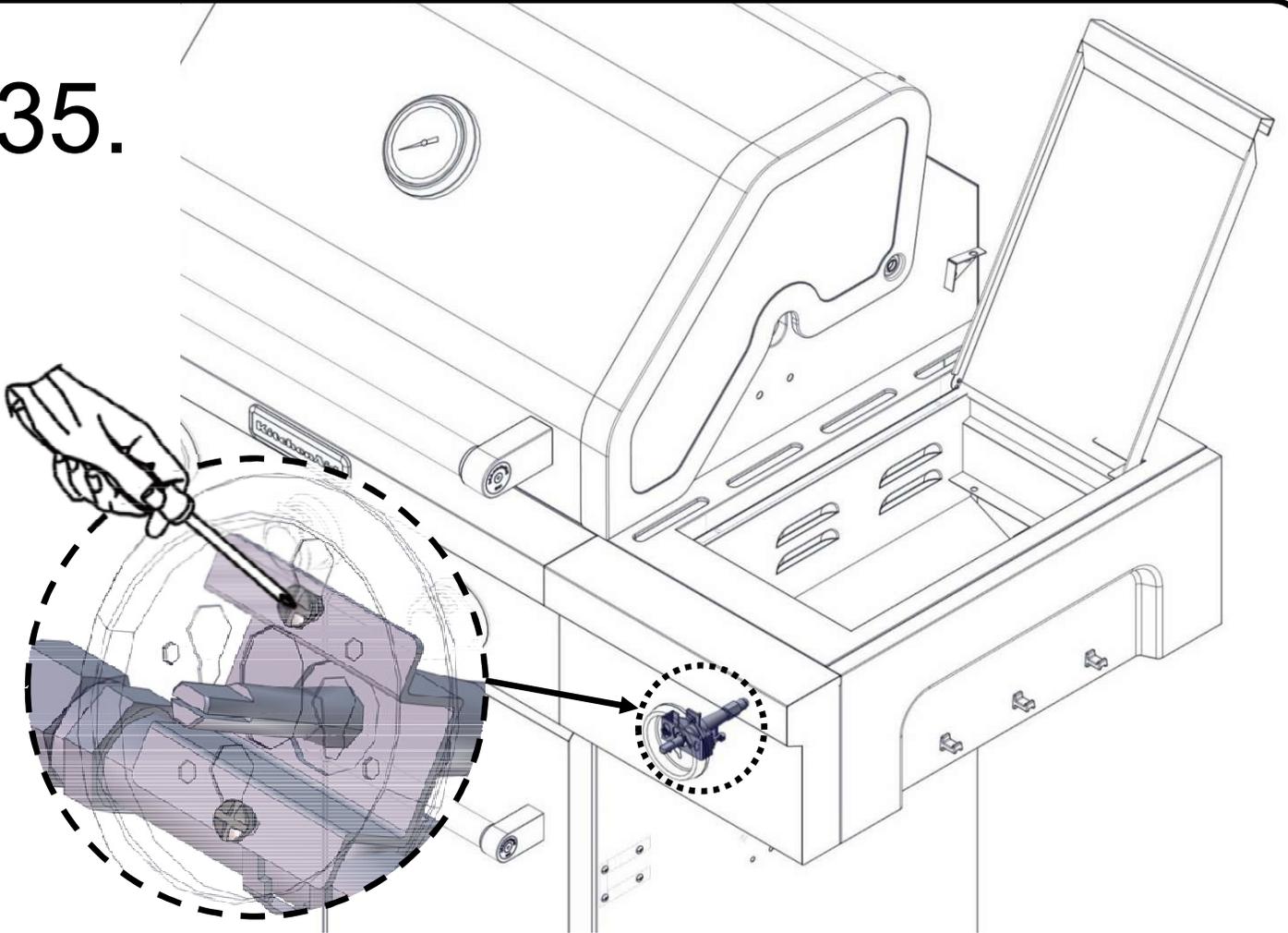
33.



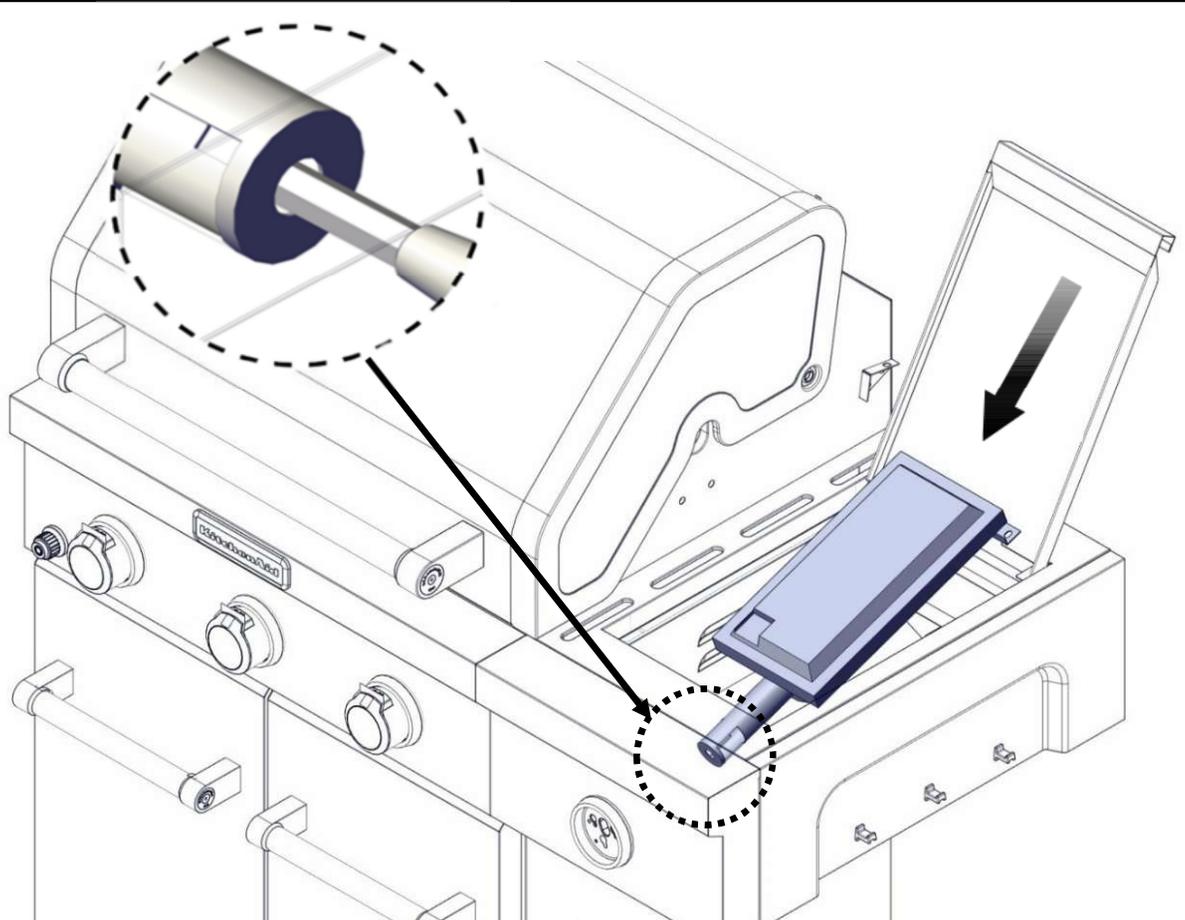
34.



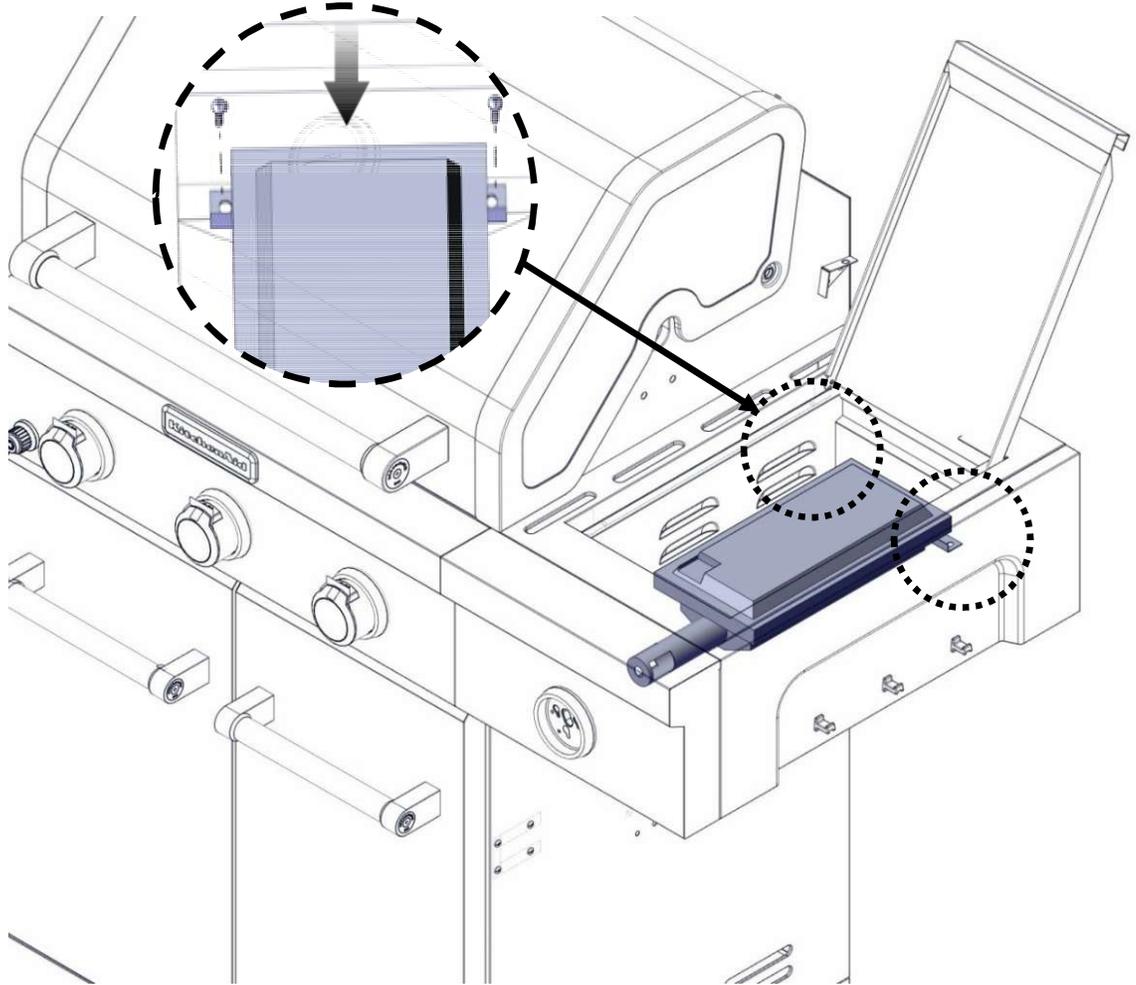
35.



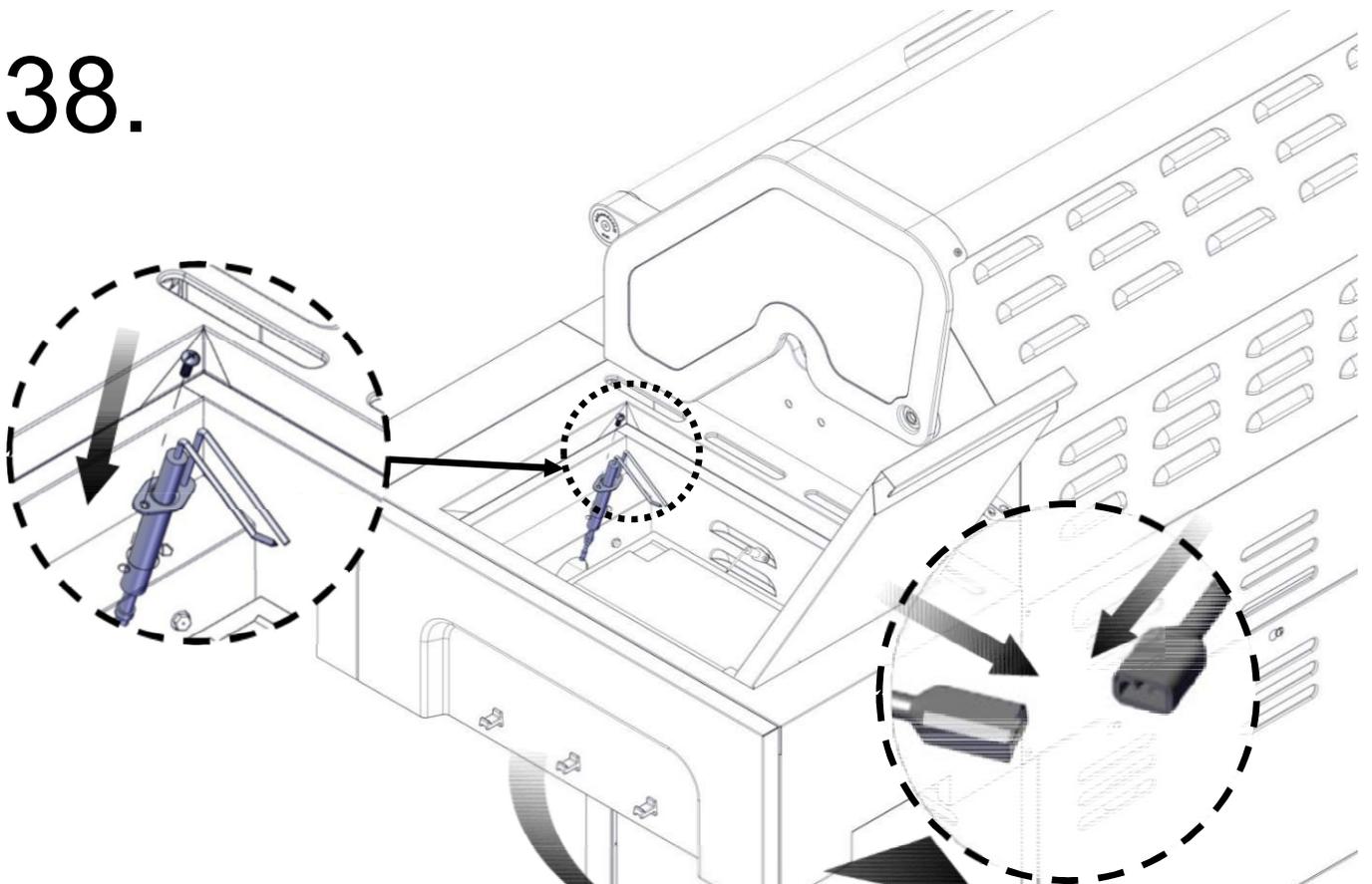
36.



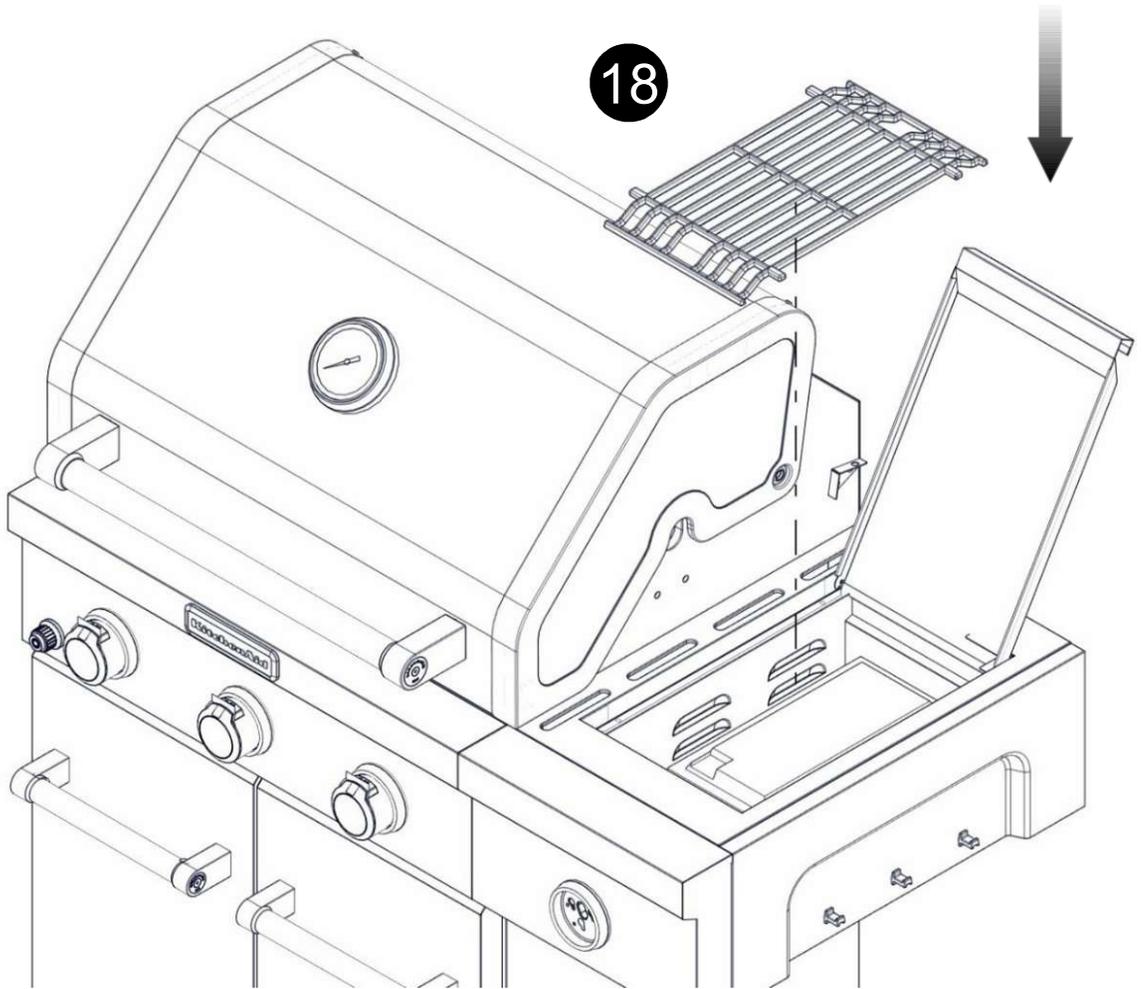
37.



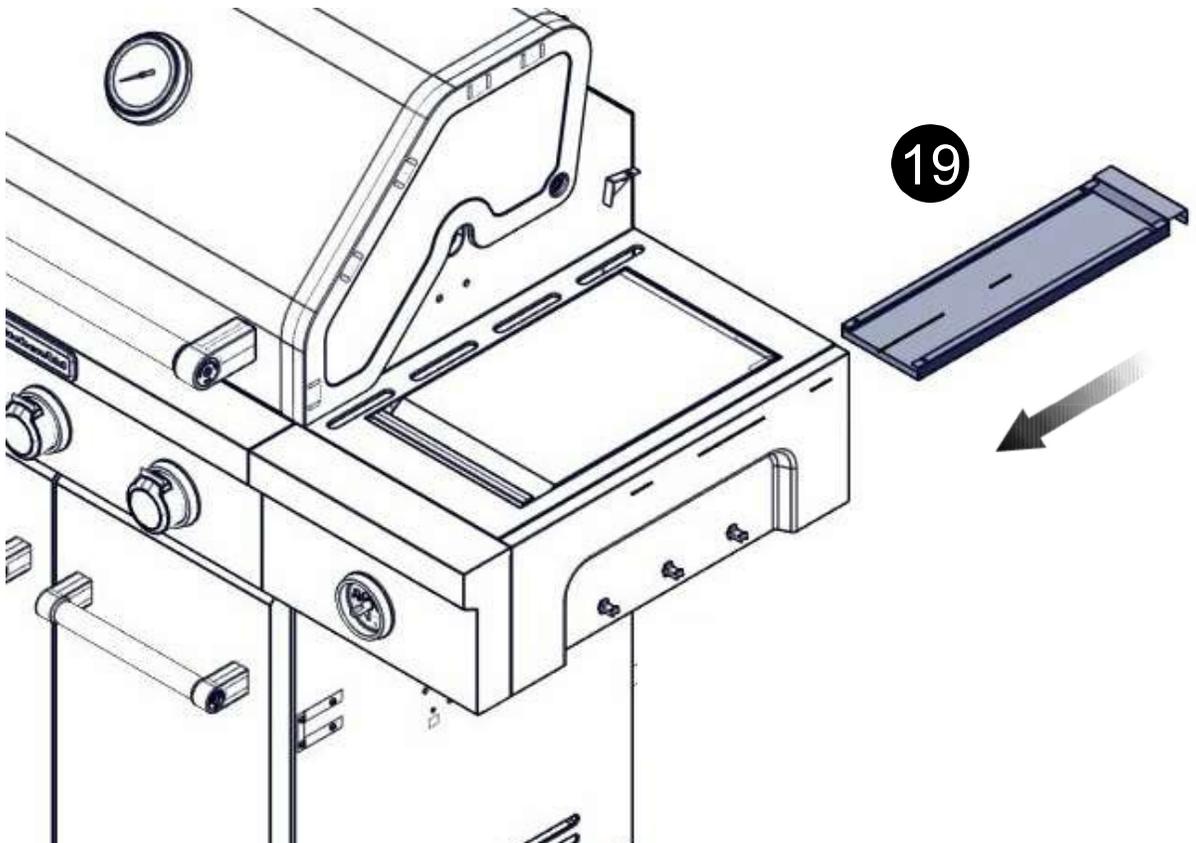
38.



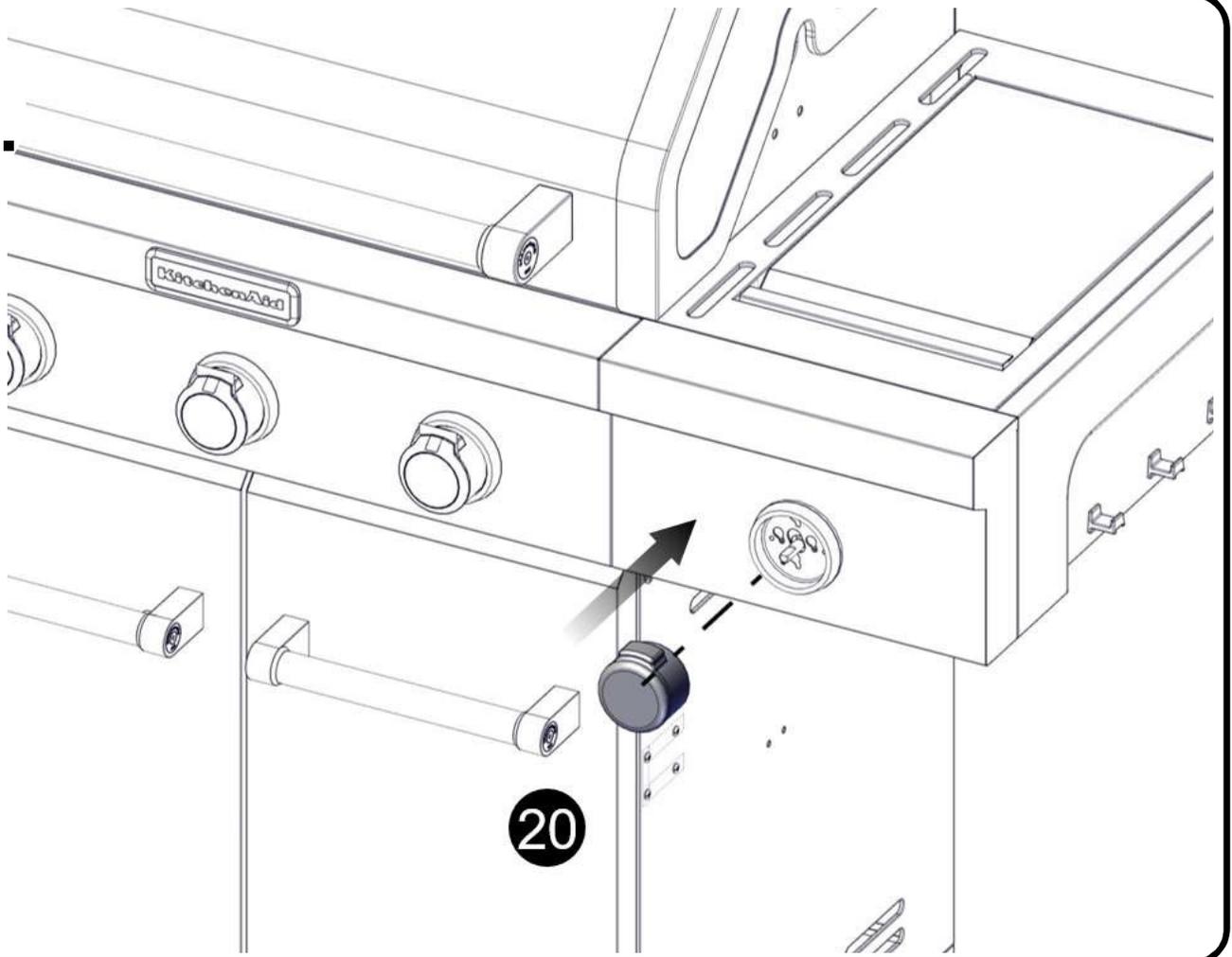
39.



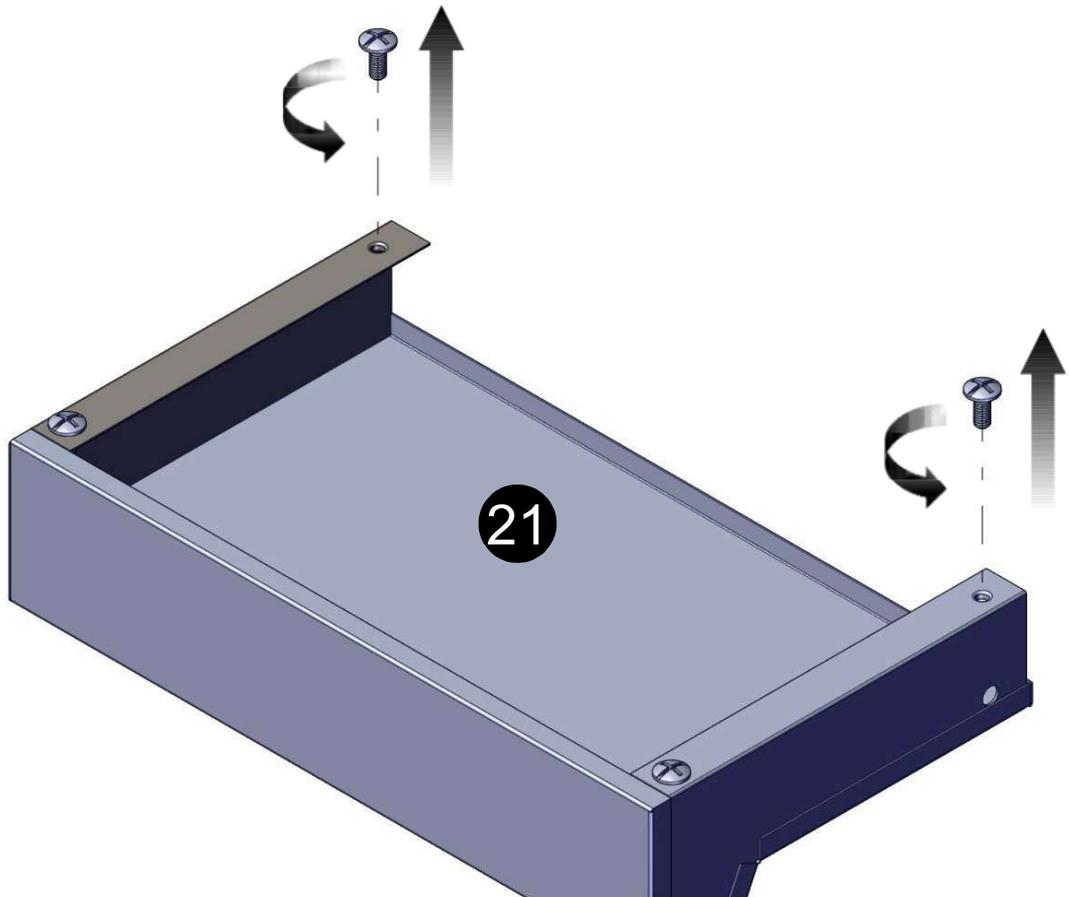
40.



41.

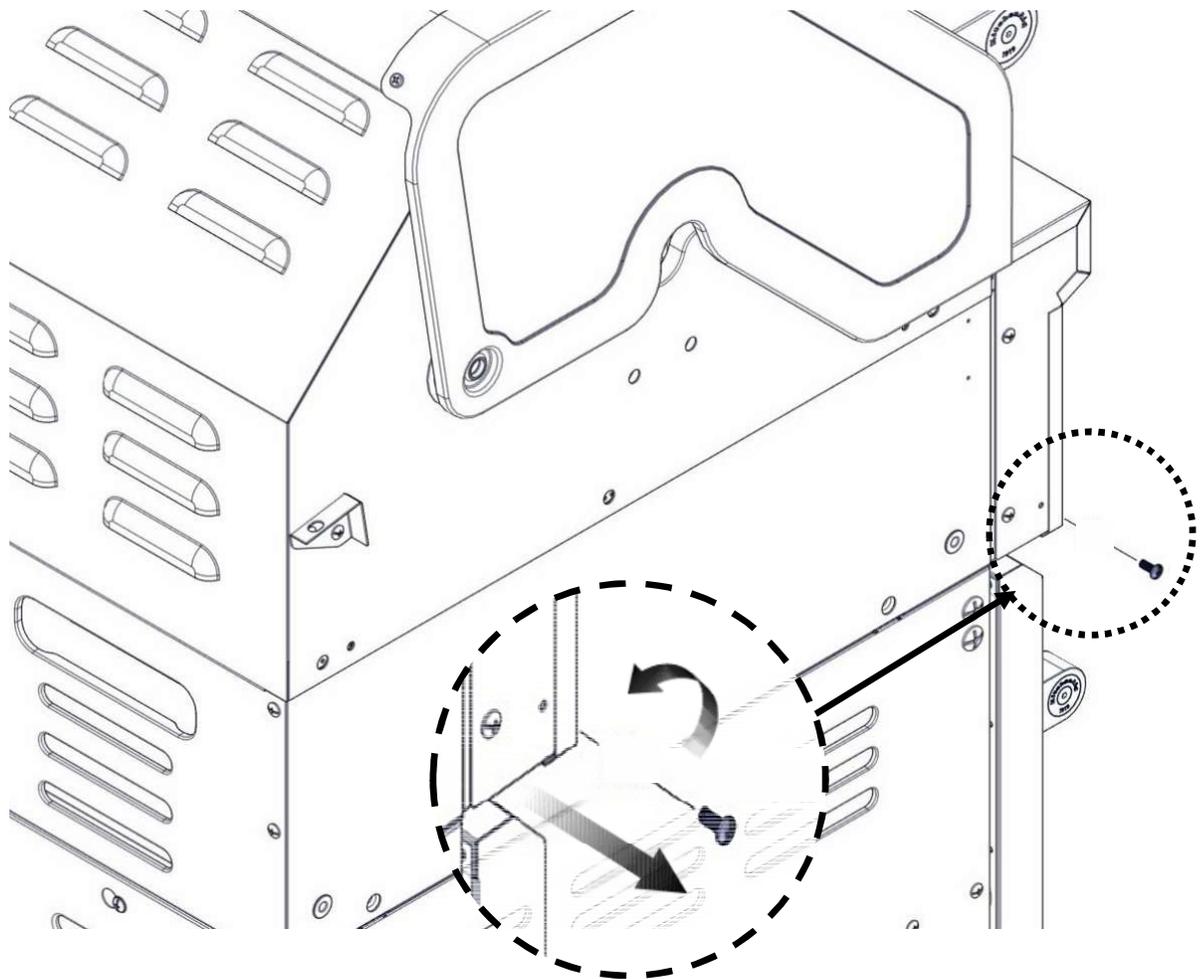


42.

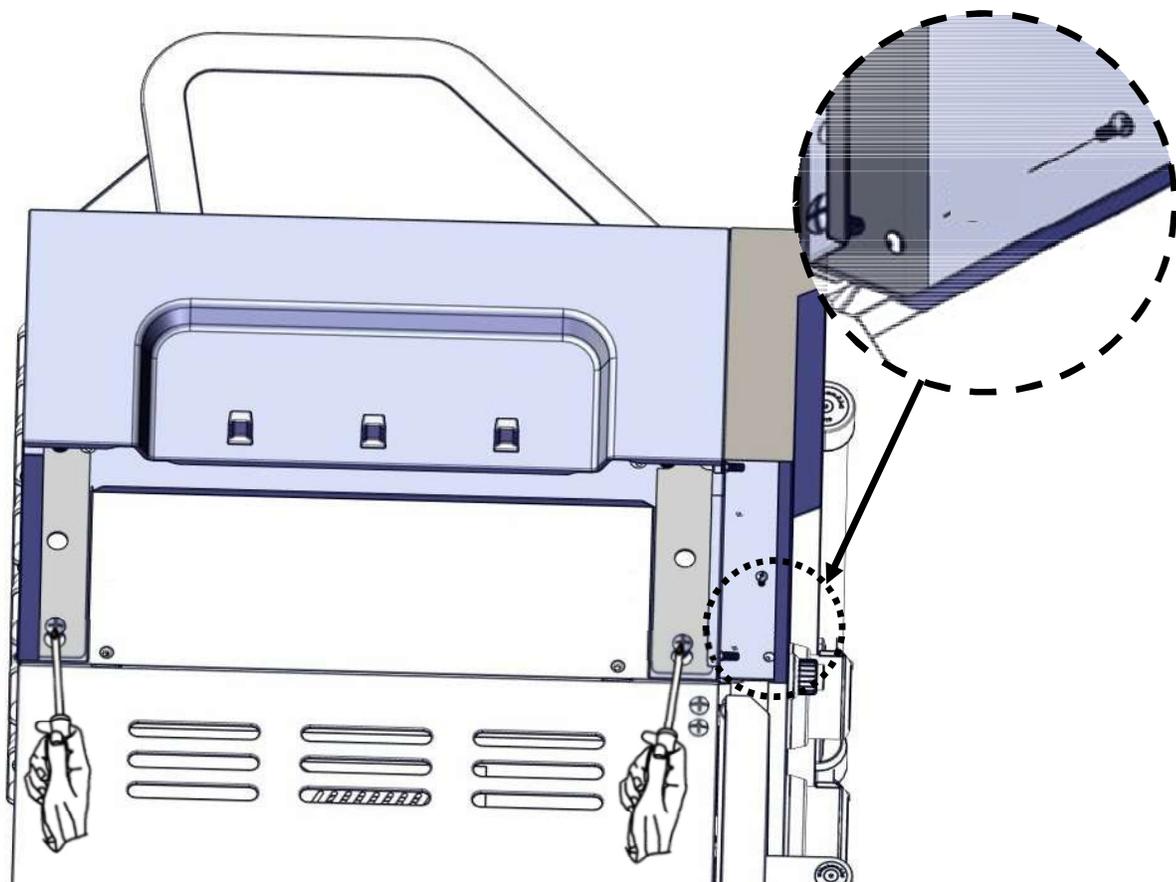




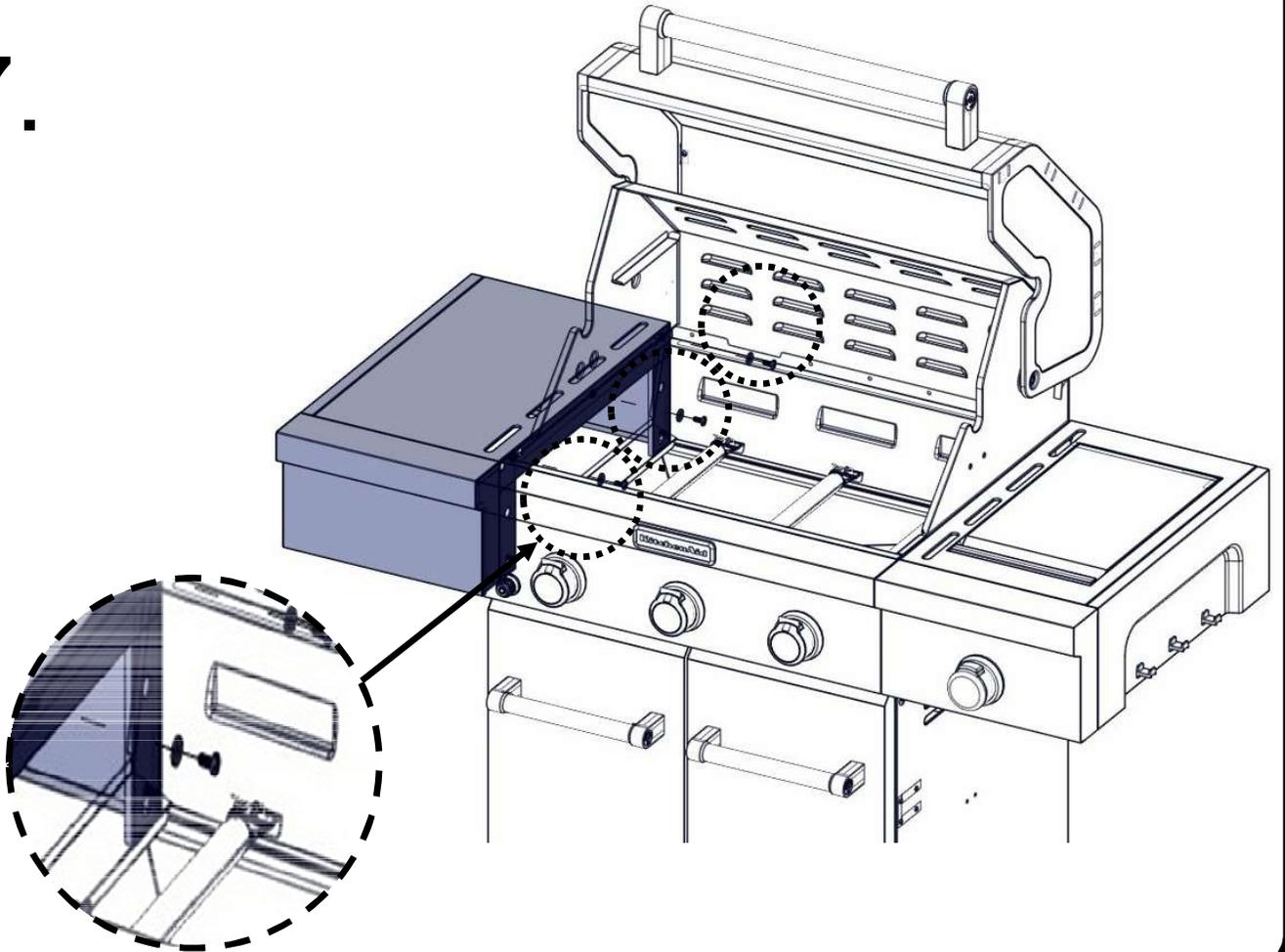
45.



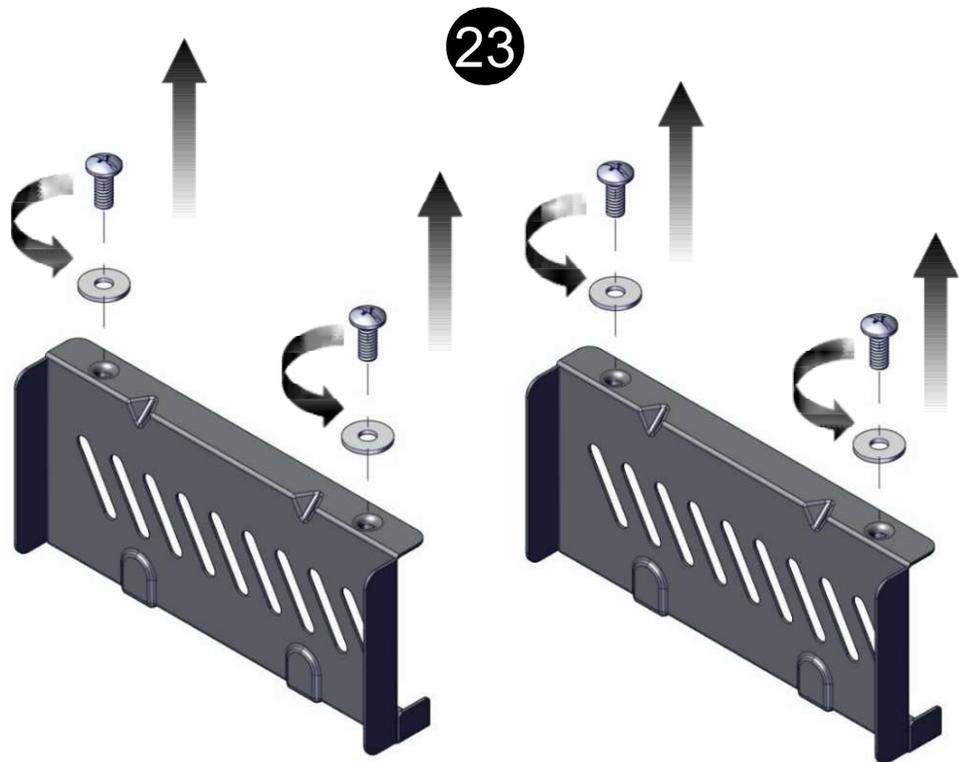
46.



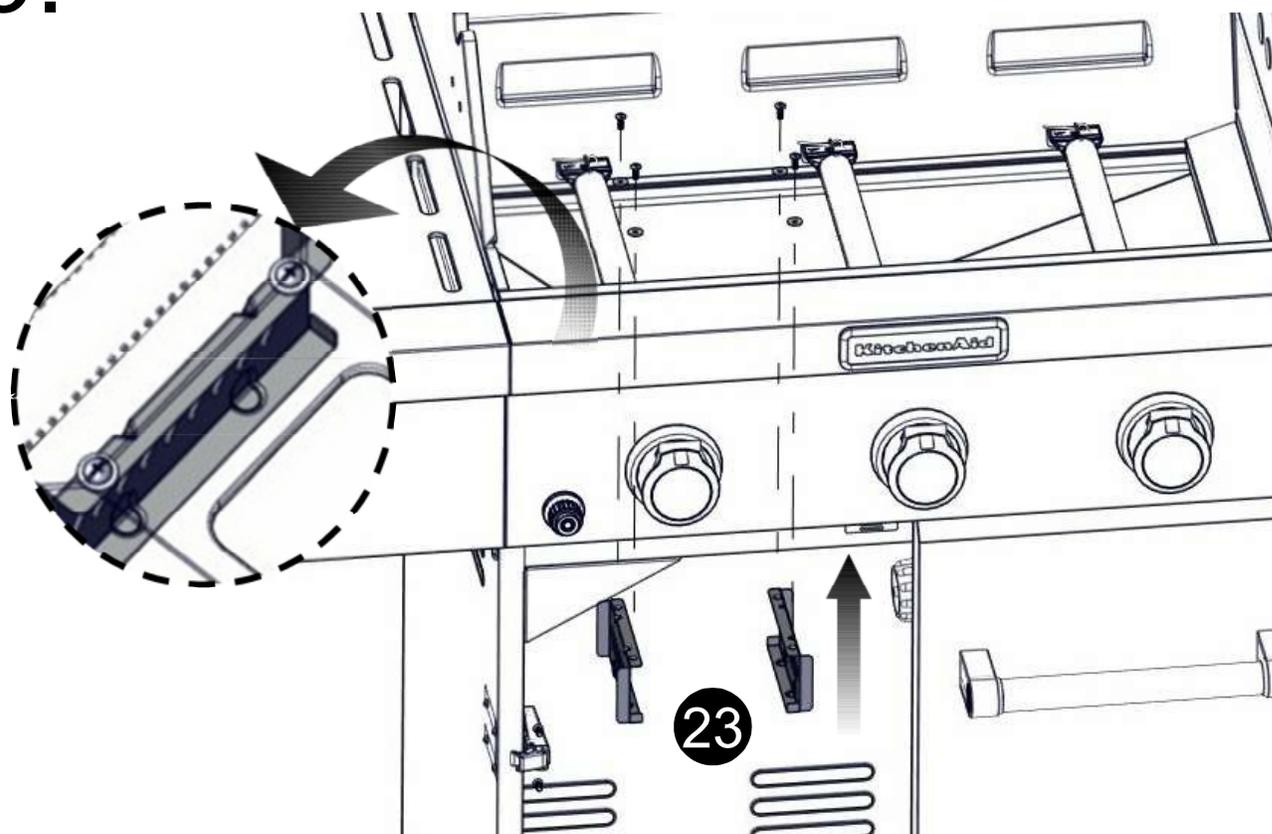
47.



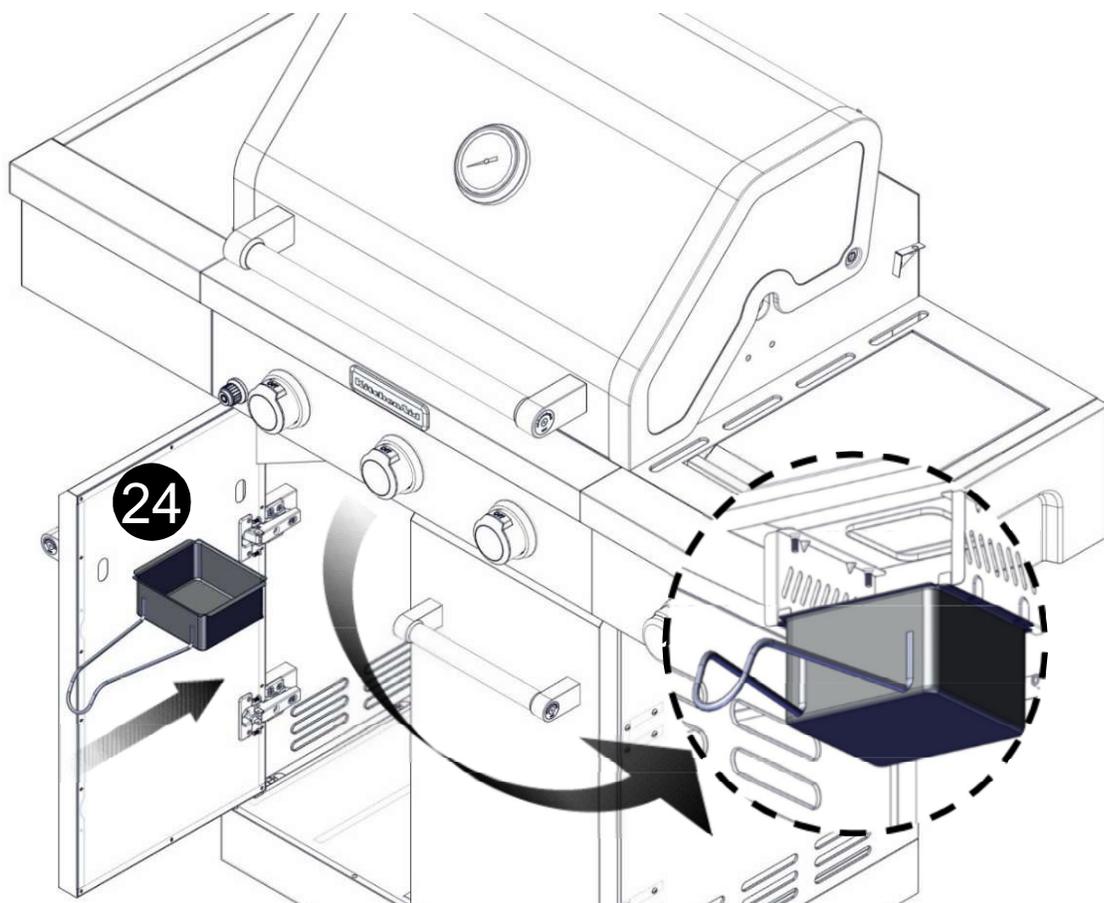
48.



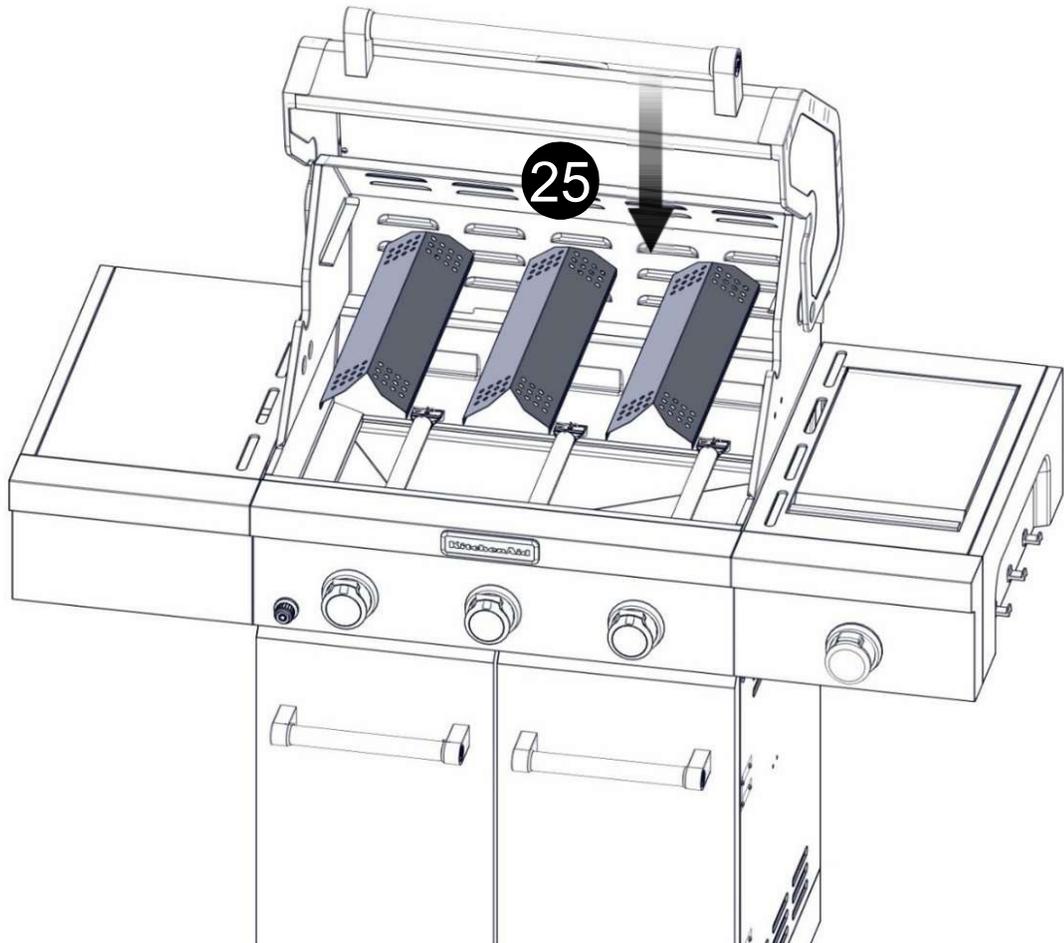
49.



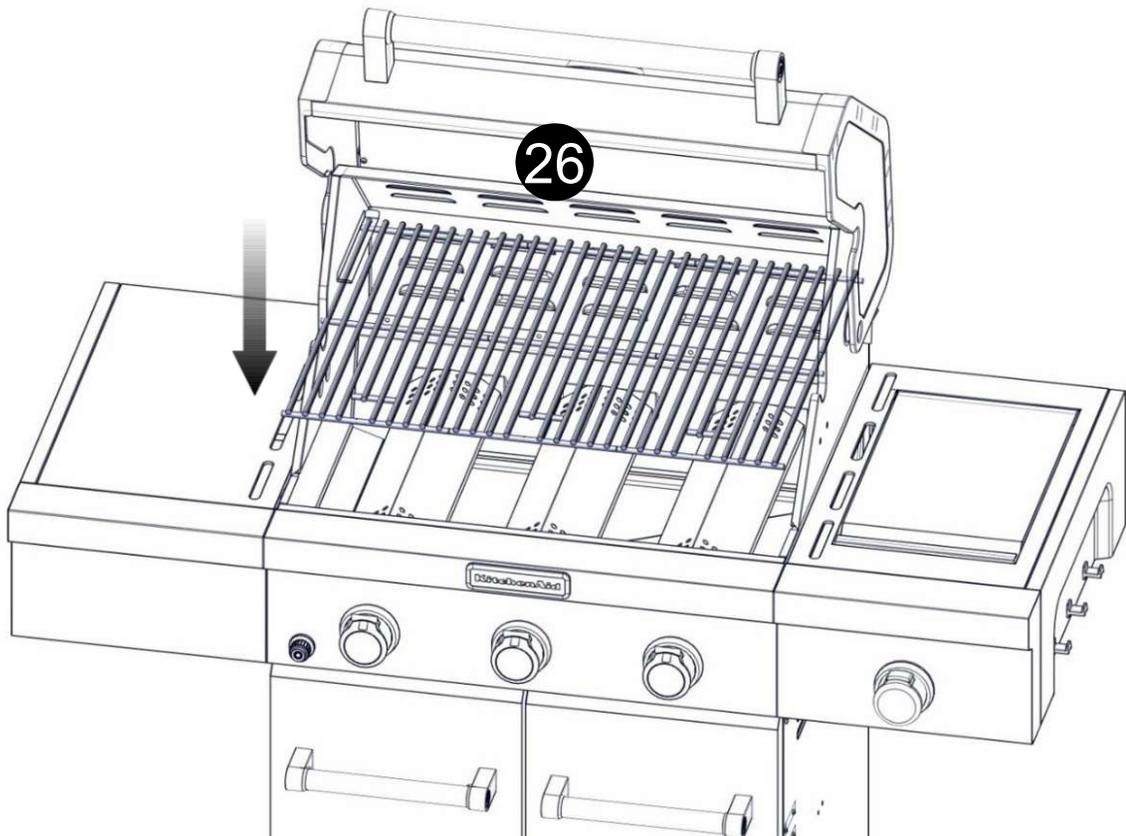
50.



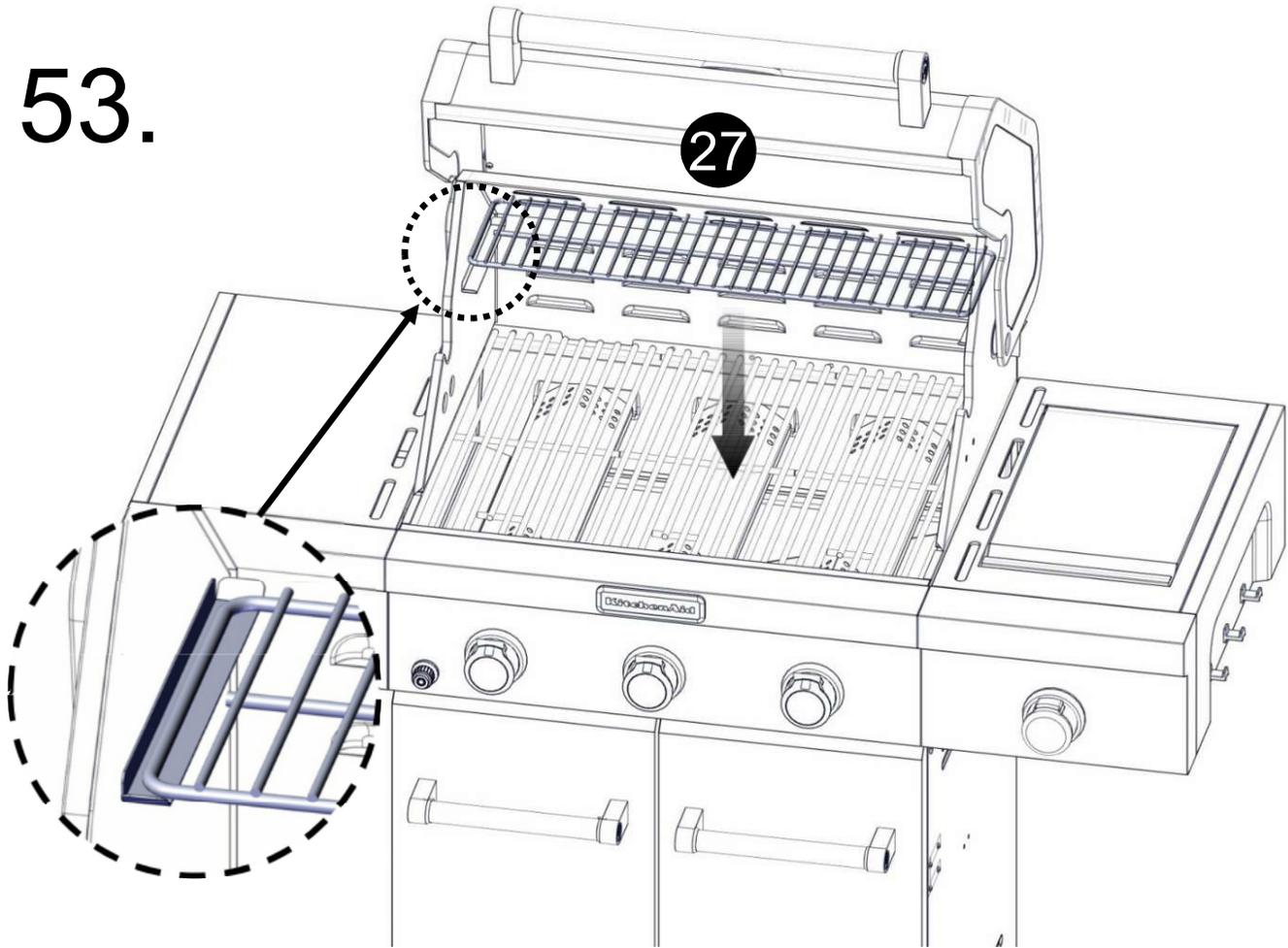
51.



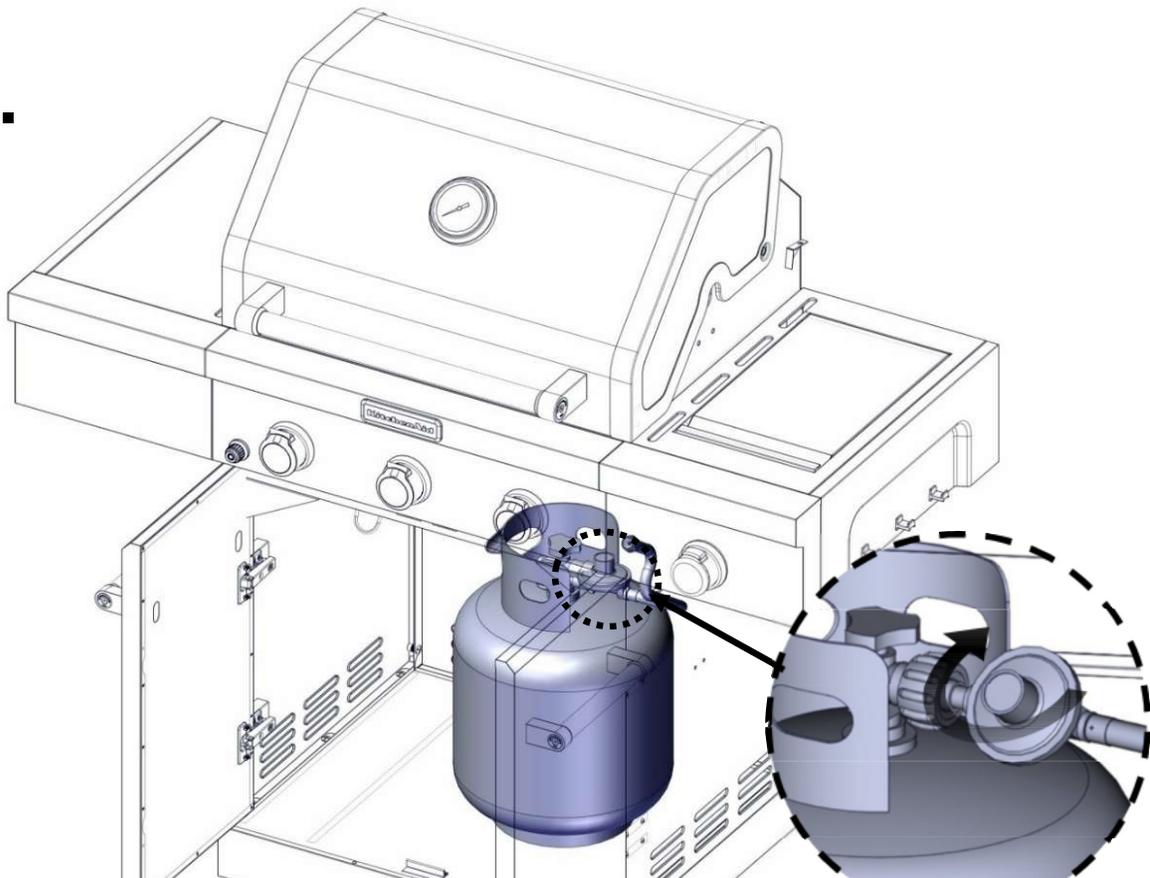
52.



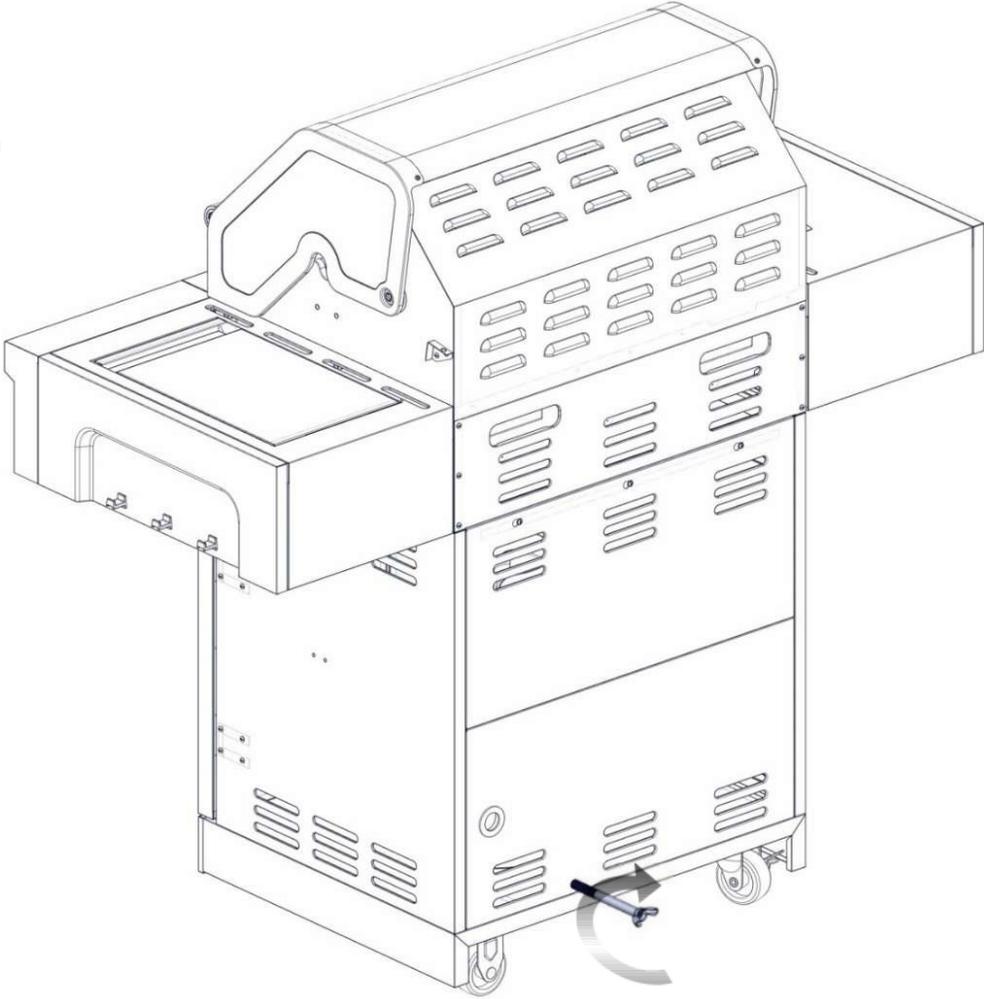
53.



54.



55.



# INSTALLATION REQUIREMENTS

## Location Requirements

### **⚠ WARNING**



#### Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.  
Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.  
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

### **⚠ WARNING**



#### Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.  
Do not store combustible materials near grill.  
Doing so can result in death or fire.

Select a location that provides minimum exposure to wind and traffic paths. The location should be away from strong draft areas.

Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

Clearance to combustible construction for grill:

- A minimum of 36" (91 cm) must be maintained between the front of the grill hood, sides and back of the grill and any combustible construction.
- A 36" (91 cm) minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.

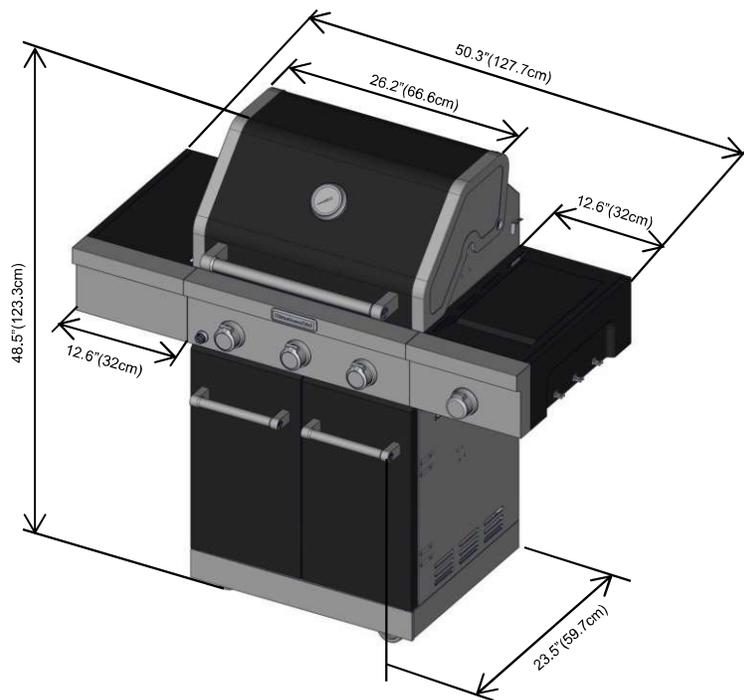
#### Rotisserie (accessory is not included)\*

If you equip your grill with a rotisserie, a 6" (15.2 cm) minimum clearance is needed for the rotisserie motor.

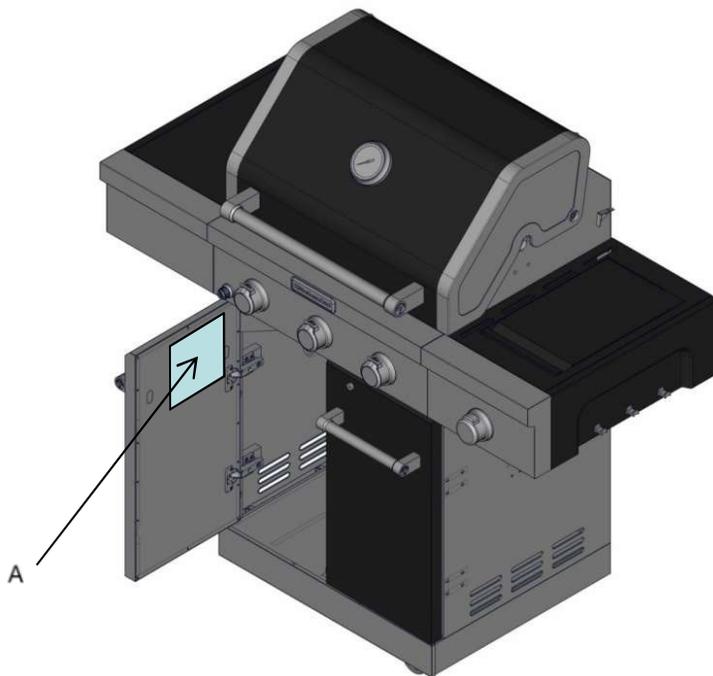
A grounded, 3-prong outlet located to the left of the grill is required.

\*See "Assistance" section to order.

## Product Dimensions



The model/serial number rating plate is located on the inside of the left cabinet door. See the following illustration.



A. Model/serial number plate

## Gas Supply Requirements

### **⚠ WARNING**



#### Explosion Hazard

Use a new CSA International approved “outdoor” gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:

licensed heating personnel,  
authorized gas company personnel, and  
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

**IMPORTANT:** This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, Propane Storage And Handling Code, B149.2, or the Standard for Recreational Vehicles, ANSI A119.2/NFPA 1192 and CSA Z240 RV Series Recreational Vehicle Code as applicable.

**IMPORTANT:** Grill must be connected to a regulated gas supply. Refer to the model/serial rating plate for information on the type of gas that can be used. If this information does not agree with the type of gas available, check with your local gas supplier.

#### Gas Conversion:

No attempt shall be made to convert the grill from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas type without consulting the serving gas supplier. The conversion kit supplied with grill must be used. See “Gas Conversions” section for instructions.

#### Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this grill must be used.

The inlet (supply) pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

##### LP Gas:

Operating pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Inlet (supply) pressure: 11" to 14" (27.9 cm to 35.5 cm) WCP

##### Natural Gas:

Operating pressure: 4" (10.2 cm) WCP

Inlet (supply) pressure: 7" to 14" (17.8 cm to 35.5 cm) WCP maximum.

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet (supply) pressure.

#### Burner Requirements for High Altitude

Input ratings shown on the model/serial rating plate are for elevations up to 2,000 ft. (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft. (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft. (304.8 m) above sea level.

Orifice conversion is required. See “Assistance” section to order.

#### Gas Supply Line Pressure Testing

##### Testing above 1/2 psi (3.5 kPa) or 14" (35.5 cm) WCP (gauge):

The grill and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psi (3.5 kPa).

##### Testing below 1/2 psi (3.5 kPa) or 14" (35.5 cm) WCP (gauge) or lower:

The grill must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

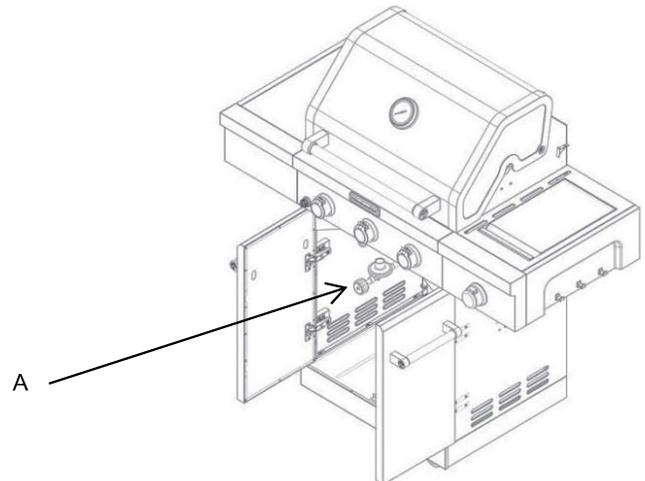
## Gas Connection Requirements

#### 20 lb LP Gas Fuel Tank

This grill is equipped for use with a 20 lb LP gas fuel tank (fuel tank not supplied). A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.

Any brand of 20 lb LP gas fuel tank is acceptable for use with the grill, provided that it is compatible with the grill’s retention means (tank tray included).

It is also design-certified by CSA International for local LP gas supply or for Natural gas with appropriate conversion.

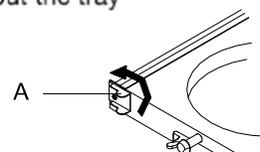


A. Gas pressure regulator/hose assembly

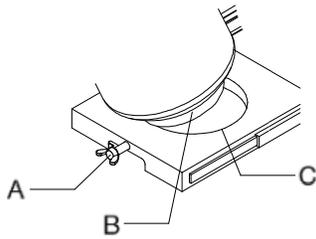
The 20 lb LP gas fuel tank must be mounted and secured.

#### Door Style Tank Tray

1. Open cabinet door.
2. Slide the tank tray locking bracket counterclockwise 90° and pull out the tray

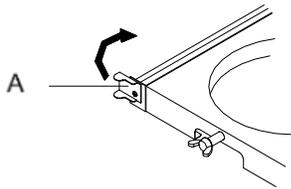


3. Place the 20 lb LP gas fuel tank bottom collar into the mounting hole in the tank tray.
4. Tighten the locking screw against the bottom collar of the 20 lb LP gas fuel tank to secure.



A. Locking screw  
B. Bottom collar  
C. Mounting hole

5. Slide the drawer with the 20lb LP gas fuel tank back into the cabinet. Turn the tank tray locking bracket clockwise 90° to tighten.



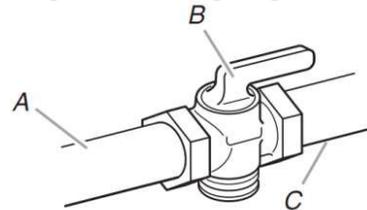
A. Tank tray locking bracket

## Natural Gas Conversion

Conversion must be made by a qualified gas technician. The qualified Natural gas technician shall provide the Natural gas supply to the selected grill location in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 - latest edition, and local codes. For conversion to Natural gas, the Natural Gas Conversion Kit supplied with the grill (on some models) or the Natural Gas Conversion Kit Part Number 710-0003 must be used. See "Assistance" section for information on ordering.

**IMPORTANT:** The gas installation must conform with local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 - latest edition. Follow instructions for converting to Natural gas in the "Gas Conversions" section of this manual or the instructions supplied with Natural Gas Conversion Kit Part Number 710-0003.

The gas supply line shall be equipped with an approved shutoff valve. This valve should be located in the same area as the grill and should be in a location that allows ease of opening and closing. Do not block access to the shutoff valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the grill.



A. Gas supply line  
B. Shutoff valve "open" position  
C. To grill

## Make Gas Connection

**NOTE:** If grill is to be converted to Natural gas, follow instructions in the “Gas Conversions” section.

### 20 lb LP Gas Fuel Tank

## ⚠ WARNING



### Explosion Hazard

Securely tighten all gas connections.

If connected to LP, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14” (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include:  
licensed heating personnel,  
authorized gas company personnel, and  
authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

### LP Gas:

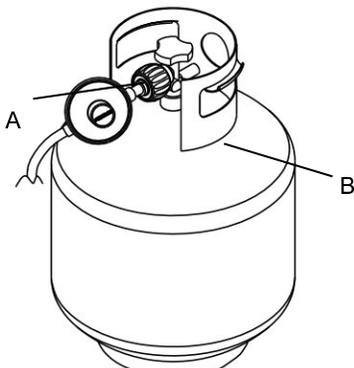
**IMPORTANT:** A 20 lb LP gas fuel tank must be purchased separately.

**IMPORTANT:** The gas pressure regulator/hose assembly supplied with the grill must be used. Replacement gas pressure regulator/hose assembly specific to your model is available from your outdoor grill dealer.

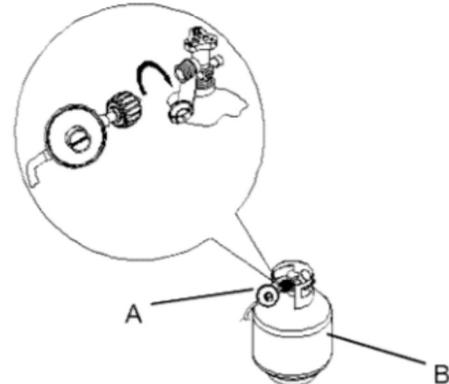
### To Connect the 20 lb LP Gas Fuel Tank:

1. Check that the 20 lb LP gas fuel tank is in the “OFF” position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the 20 lb LP gas fuel tank valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z21.81.
3. Check that the burner control knobs are in the “OFF” position.
4. Remove any debris and inspect the valve connections, port, and gas pressure regulator/hose assembly for damage.

**NOTE:** Always keep the LP cylinder at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.



5. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly clockwise to connect to the 20 lb LP gas fuel tank as shown.  
Hand tighten only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.



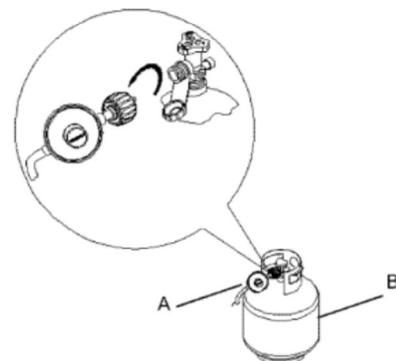
A. Gas pressure regulator/hose assembly  
B. 20 lb LP gas fuel tank

Make sure that the cylinder valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.

5. Open the tank valve fully by turning the valve counterclockwise. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.
6. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
7. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
8. Go to “Check and Adjust the Burners” section.

### To Disconnect the 20 lb LP Gas Fuel Tank:

1. Check that the burner control knobs are in the “OFF” position and the grill is cool.
2. Check that the 20 lb LP gas fuel tank is in the “OFF” position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
3. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly counterclockwise to disconnect to the 20 lb LP gas fuel tank as shown.
4. Hand loosen only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.
5. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

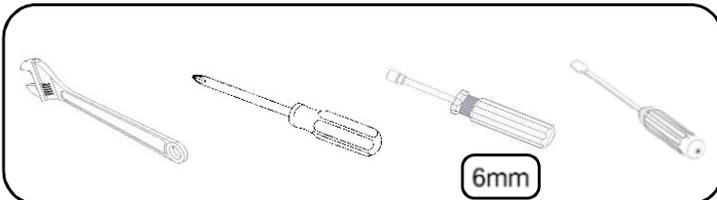


# GAS CONVERSIONS

## Tools and Parts for Gas Conversion

Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

### Tools needed



### Parts supplied

- Natural gas orifices

### Parts needed

- Natural gas conversion kit Part Number 710-0003. See "Assistance" section to order. The conversion kit includes:
  - Natural gas regulator 4" W.C. (marked "Natural Gas Regulator")
  - 10 ft (3.0 m) Natural gas hose with quick connector
  - 5.9" (150 mm) Natural gas regulator hose
  - 6 mm nut driver
  - 6 mm wrench
  - Hex key

**IMPORTANT:** Gas conversions must be done by a qualified installer. Before proceeding with conversion, shut off the gas supply to the grill.

## ⚠ WARNING



### Explosion Hazard

Use a new CSA International approved "outdoor" gas supply line.

Install a shut-off valve.

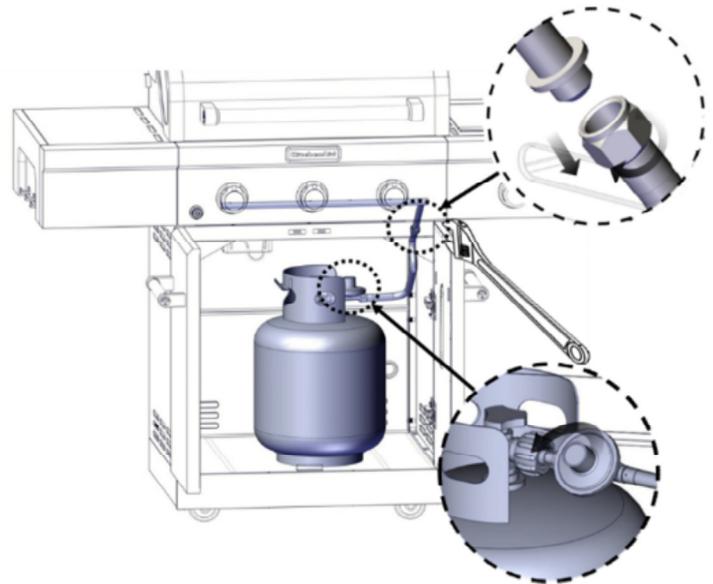
Securely tighten all gas connections.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

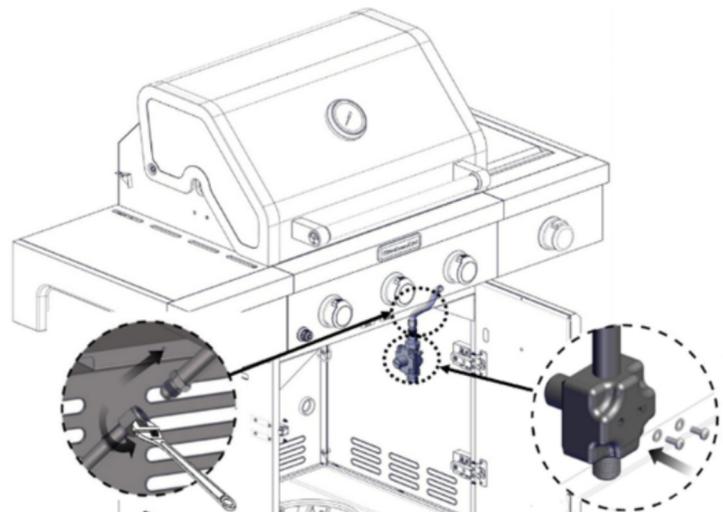
## Conversion from LP Gas to Natural Gas

### Installation of the regulator

1. Turn off the main gas supply valve.
2. Disconnect 20 lb LP gas fuel tank (if present).
3. Turn off all burner control valves.
4. Remove the 20 lb LP gas fuel tank (if present) from the grill cart.
5. Use an adjustable wrench to remove the LP regulator from the manifold.

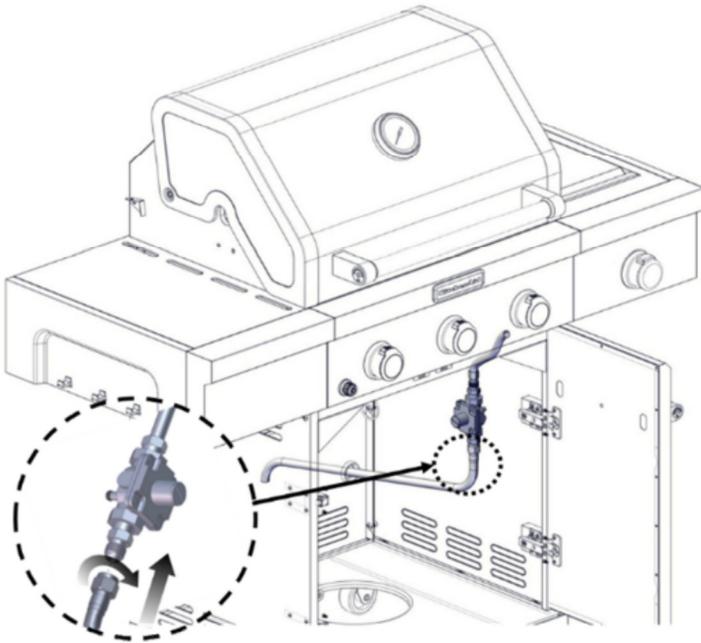


6. Use an adjustable wrench to install the Natural gas regulator hose to the manifold and secure. Attach the Natural gas regulator to the side panel inside the grill cart with the two screws that are preassembled on the regulator.



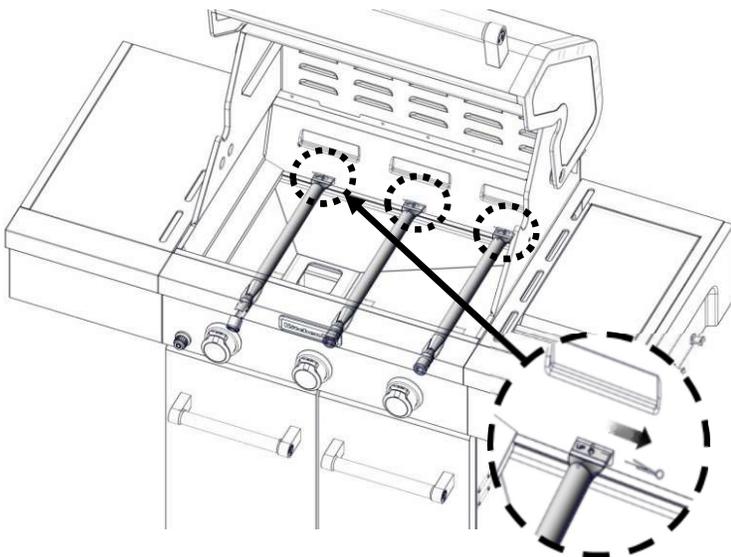
## Make Gas Connection

1. A combination of pipe fittings must be used to connect the grill to the existing gas line.
  - The 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose design certified by CSA must be used.
  - Pipe-joint compounds suitable for use with Natural gas must be used. Do not use Teflon®+ tape.
  - There must be a certified manual shut-off valve in the gas supply line near the grill for easy access.
2. Connect the brass connector on one end of the 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose to the Natural gas pressure regulator.
3. Connect the quick connector on the other end of the 10 ft (3.0 m) PVC flexible gas supply hose to the rigid Natural gas supply pipe.

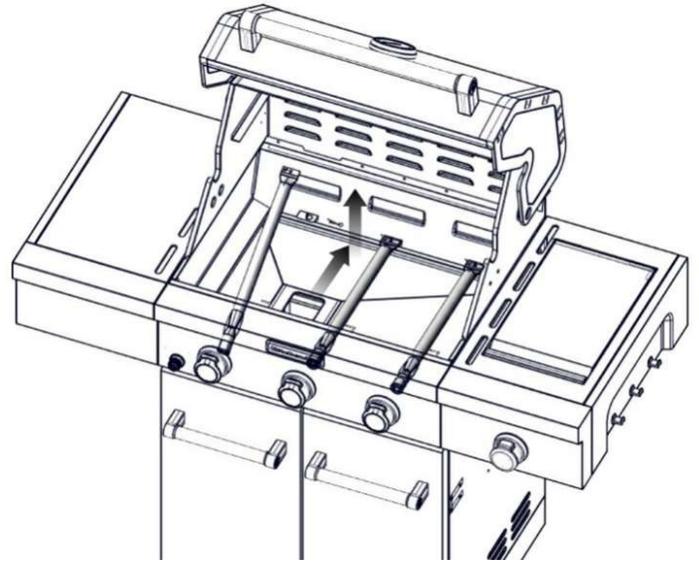


## Change Grill Main Burner Valve Orifices

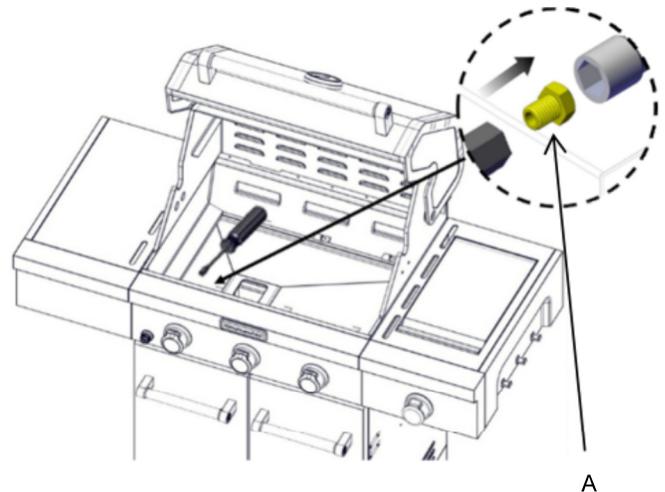
1. Remove the grates and flame tamers.
2. Remove the 2 screws and cotter clip that hold the burner in place. Set the screw and clip aside.



3. Remove the burner from the grill by lifting the burner out.



4. Use a 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to remove the LP brass orifice from the end of gas valve. The main burner NG orifice is located behind the LP orifice, so no additional orifice needs to be installed.



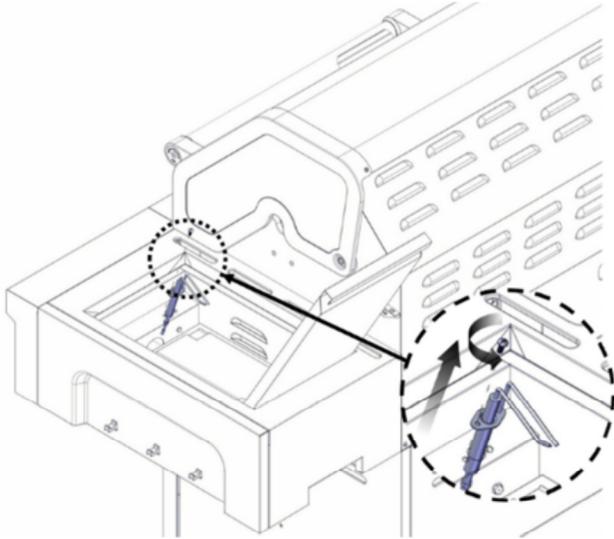
A. Main burner orifice

**IMPORTANT:** Check that the LP orifice is properly removed inside of the burner opening.

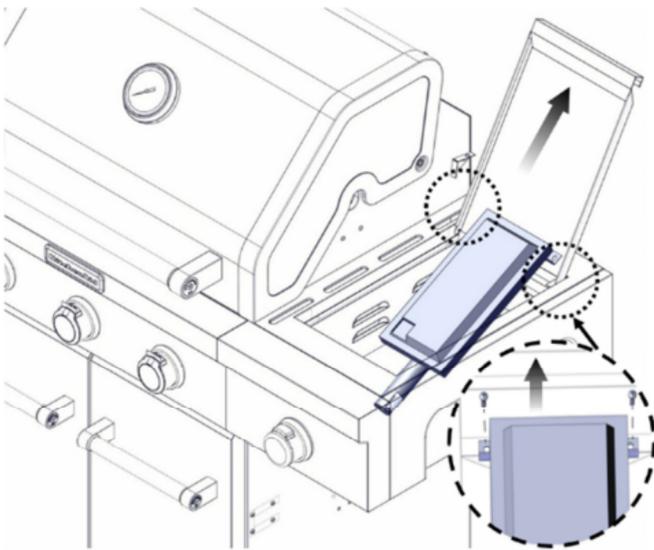
5. Reinsert the burner and reattach using the cotter clip and screws previously removed. Repeat the procedure for each main burner.
6. Position the igniters so they are 1/8" (3.2 mm) away from each burner.

## Change the Sear burner Orifice

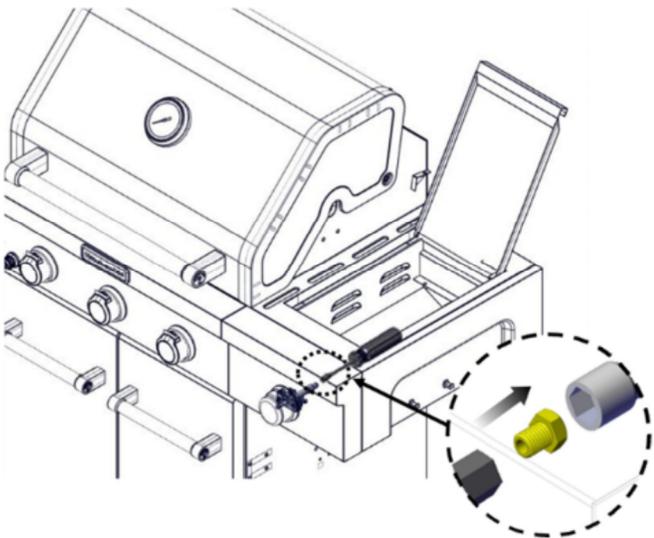
1. Use a screwdriver to remove screw from the ignitor pin.



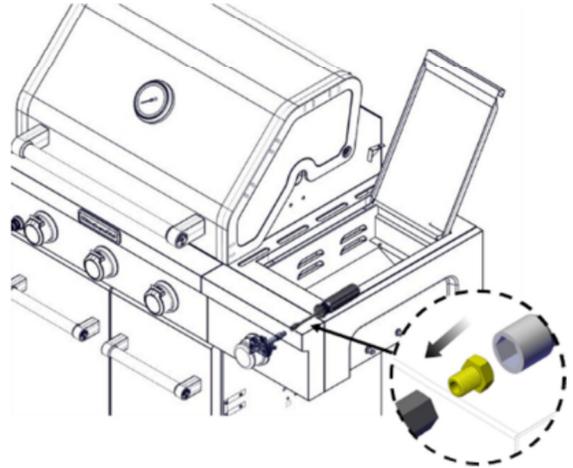
2. Remove two screws on the rear of the searing burner. Lift the burner starting from the back, as shown.



3. Use 6 mm socket wrench or 6 mm nut driver to remove the orifice.

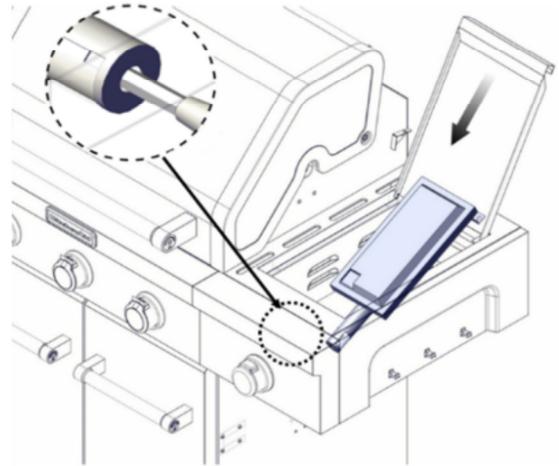


4. Replace with the Natural gas orifice.

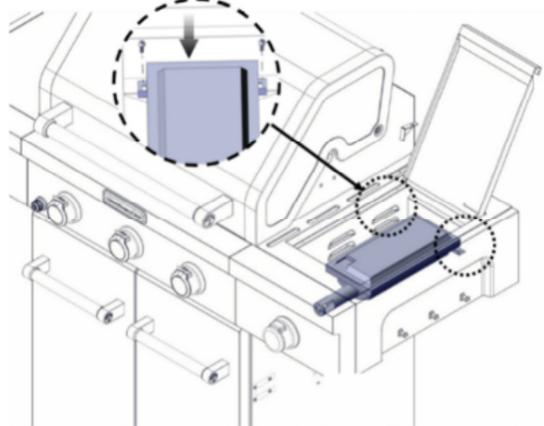


**IMPORTANT:** Check that the NG orifice is properly installed inside of the valve.

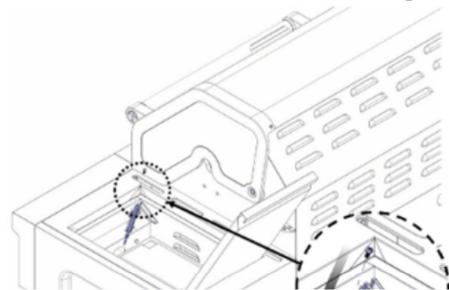
5. Reinstall sear burner. Tighten the sear burner orifice brass connector and sear burner tube by using a wrench.



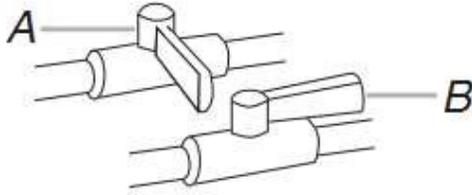
6. Reinstall the two screws to the rear of the searing burner.



7. Use a screwdriver to reinstall screw to the ignitor pin.



- Open the manual shutoff valve in the gas supply. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve  
B. Open valve

- Test all connections using an approved noncorrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found

---

### Record Conversion

---

The LP appliance nameplate is located inside the grill cabinet on the left-hand side. Once converted, place the NG appliance nameplate over the current LP appliance nameplate.

In the last page of the Use and Care Guide, write "Converted to Natural Gas". Also record the conversion date and the technician/company that performed the conversion.

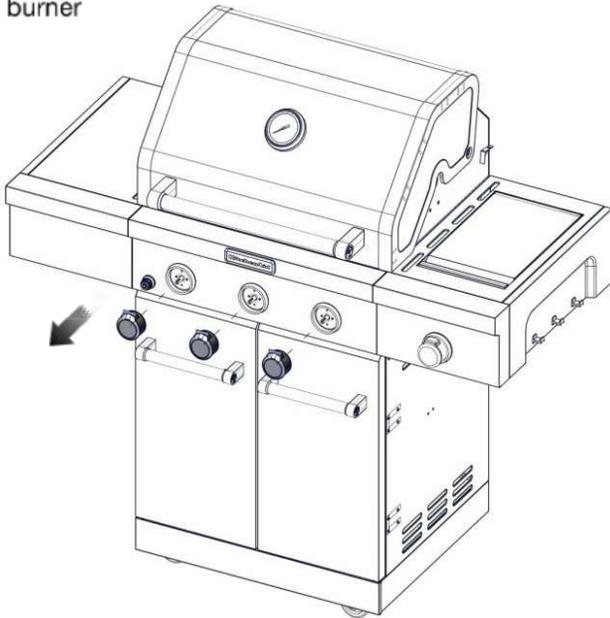
---

### Adjust High Flame Setting Screw

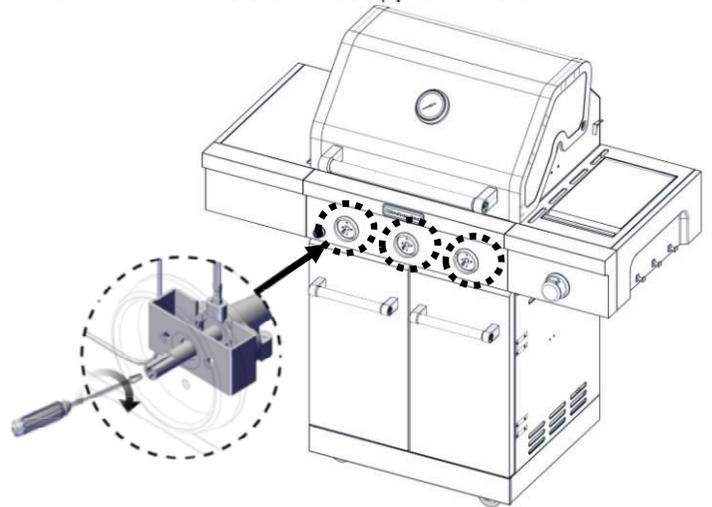
---

When converting from LP to Natural gas, you will need to adjust the high flame setting screw for ideal burner flame height.

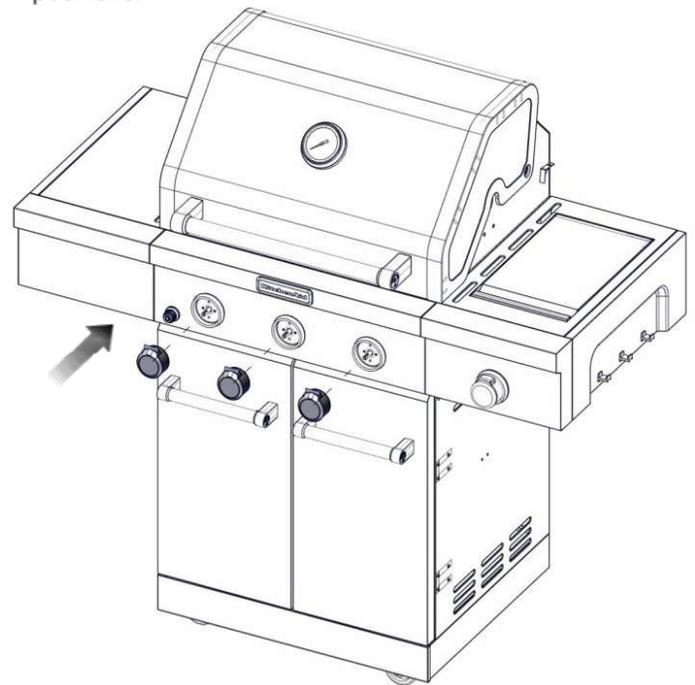
- Remove each control knob for the main burners and sear burner



- Use a flat-blade screwdriver to turn the high flame setscrew counterclockwise approximate 90°.



- Check that burner operates at the new high flame setting. It may be necessary to adjust the screw setting slightly more to get the ideal burner flame height.
- Place the burner control knobs back to their original positions.



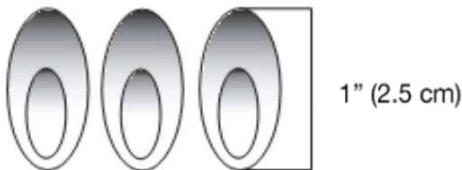
## Check and Adjust the Burners

The burners are tested and factory-set for most efficient operation. However, variations in gas supply and other conditions may make minor adjustments to air shutter or low flame setting necessary. It is recommended that a qualified person make burner adjustments.

Checking and adjusting the grill burner flames requires removing the grates and flame tamers.

### Burner Flame Characteristics

The flames of the grill burners and side burners (on some models) should be blue and stable with no excessive noise or lifting (LP gas flames will have a slightly yellow tip). A yellow flame indicates not enough air. If flame is noisy or lifts away from the burner, there is too much air. Some yellow tips on flames when the burner is set to HIGH setting are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear. The flames should be approximately 1" (2.5 cm) high.

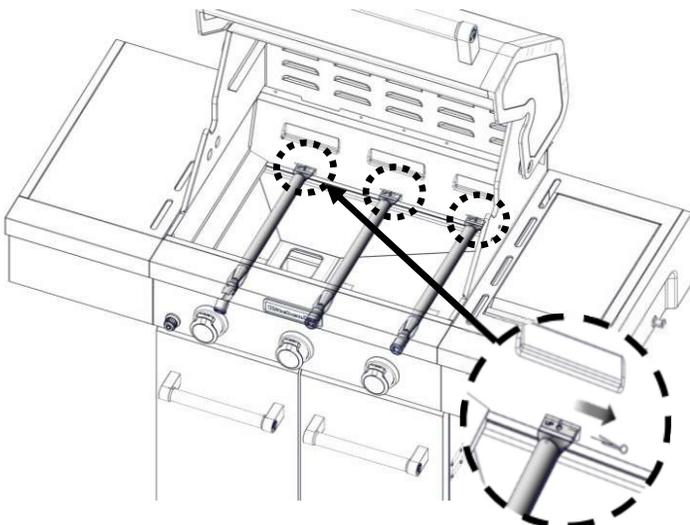


Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary. If they are clean, adjust air shutters as needed.

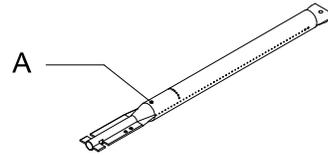
**IMPORTANT:** Before adjusting air shutters, let burners cold down completely.

#### To Adjust:

1. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section.
2. Observe flame to determine which burners need adjustment and how the flame is acting.
3. Turn off the valve and wait until grill and burners cool completely.
4. Remove grill grates and flame tamers.
5. Remove the 2 screws and cotter pin that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



6. If flame is yellow (not enough air), turn air shutter adjustment screw counterclockwise.  
If flame is noisy or lifts away from burner (too much air), turn air shutter adjustment screw clockwise.



A. Air shutter adjustment screw

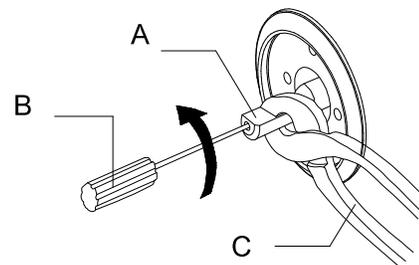
Adjustment should be made clockwise or counter clockwise from 1/8" (3.2 mm) to 1/4" (6.4 mm).

7. Replace gas burner, sear plates and grates.
8. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section. See "Burner Flame Characteristics".

### Low Flame Adjustment

If flame goes out on the "L" setting, the low flame setting must be adjusted.

1. Turn off the valve and wait until grill and burners are cool.
2. Remove grill grates and flame tamers.
3. Light grill using information in the "Outdoor Grill Use" section.
4. Turn burner to its lowest setting.
5. Remove each control knob for the main burners and side burner by loosening the setscrew with the hex key.
6. Hold valve stem with pliers and insert a small flat-blade screwdriver into the shaft.
7. Watch the flame and slowly turn the screwdriver counterclockwise.
8. Adjust flame to minimum stable flame.



A. Valve stem  
B. Small flat-blade screwdriver  
C. Pliers

9. Replace the control knob and turn off the burner.
10. Repeat steps 3 through 9 for each burner if needed.
11. Replace the flame tamers and grates after the burners have been cooled.

# OUTDOOR GRILL USE

This manual covers several different models. The grill you have purchased may have some or all of the features listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

## Control Panel



Main Burner knobs

Side Burner Knob

## Using Your Outdoor Grill

### **⚠ WARNING**



#### Explosion Hazard

Do not store fuel tank in a garage or indoors.  
Do not store grill with fuel tank in a garage or indoors.  
Failure to follow these instructions can result in death, explosion, or fire.

### **⚠ WARNING**



#### Fire Hazard

Do not use grill near combustible materials.  
Do not store combustible materials near grill.  
Doing so can result in death or fire.

### **⚠ WARNING**

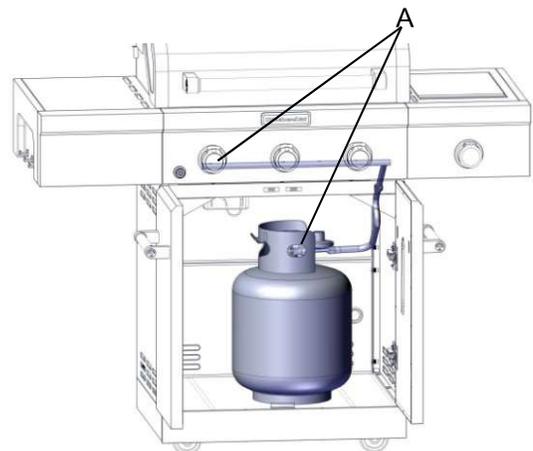
#### Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.  
Doing so can result in food poisoning or sickness.

### Inspect the LP Gas Fuel Tank Supply Hose

Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

1. Open left -hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.  
Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.



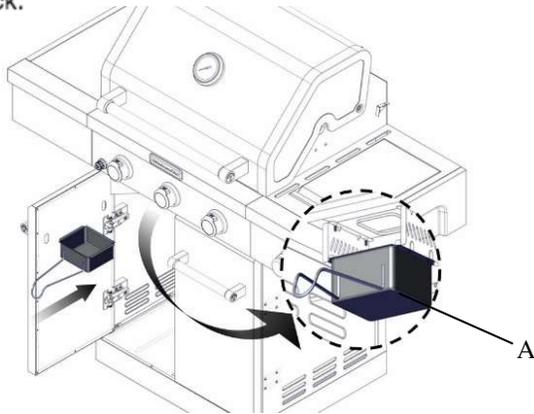
A. Gas pressure regulator/Hose assembly

---

## Prepare the Grill for Lighting

---

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Make sure control knobs are turned to "o".
3. The grease box must be in place and push all the way to back.



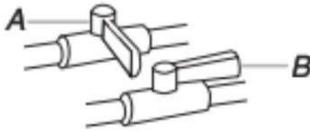
A. Grease Box

---

## Turn the Gas Supply On

---

1. For outdoor grills using a 20 lb LP gas fuel tank:  
Slowly open the tank valve.  
**NOTE:** If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds. After shutting off the tank, very slowly open tank valve and wait 5 seconds before lighting.
2. For outdoor grills using gas supply source other than a 20 lb LP gas fuel tank:  
Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



A. Closed valve  
B. Open valve

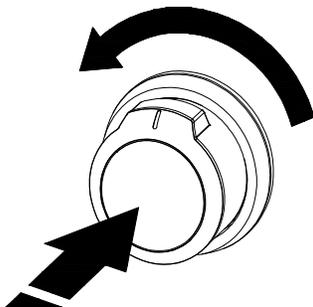
---

## Lighting the Grill Burners

---

**IMPORTANT:** If burner does not light immediately, turn the burner knob to "o" and wait 5 minutes before relighting.

1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to "🔥", while continuing to hold it in.



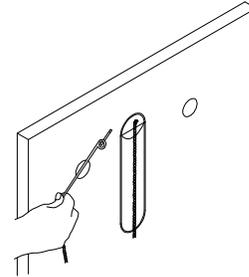
4. You will hear the "snapping" sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.

---

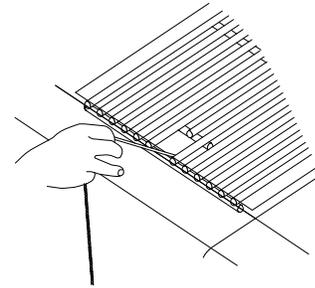
## Manually Lighting Grill Burners

---

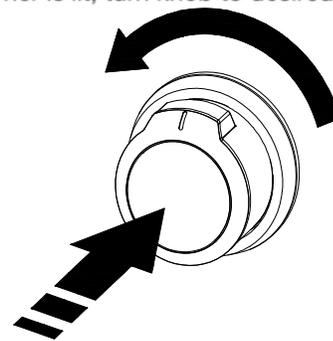
1. Open the hood completely. Do not light burners with hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Guide the lit match under the grill grate.



6. Push in and turn the burner knob to "🔥" for the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 2 through 6 for each main burner.
8. Remove match and replace manual lighting extension on the right side panel.

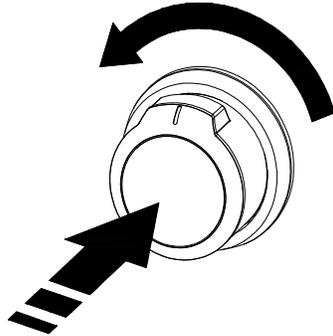
### **IMPORTANT:**

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "o" and wait 5 minutes before relighting. If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

## Using Your Sear Burner

### Lighting the Sear Burner

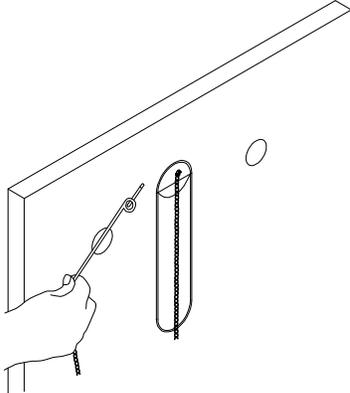
1. Open the sear burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to “●”, while continuing to hold it in.



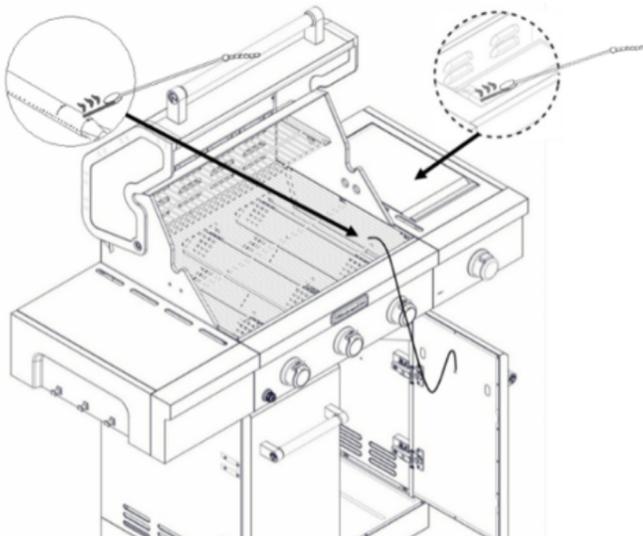
**IMPORTANT:** If burner does not light immediately, turn the burner knob to “○” and wait 5 minutes before relighting.

### Manually Lighting the Sear Burner

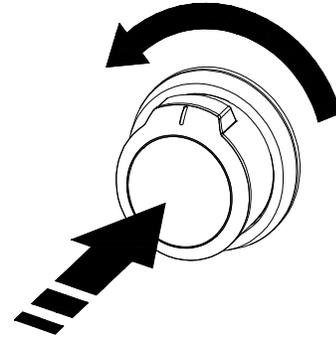
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the sear burner.



6. Push in and turn the control knob to “●”. For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



7. Repeat steps 3 through 6 for each burner.
8. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

### IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to “○” and wait 5 minutes before relighting.

If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the “Assistance” section.

---

# TIPS FOR OUTDOOR GRILLING

---

## **⚠ WARNING**

### **Food Poisoning Hazard**

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

---

### **Before Grilling**

---

- Thaw food items before grilling.
- Preheat grill on high (use all grill burners) 10 minutes. The hood must be closed during preheating. Preheating provides the high heat needed to brown and seal the juices.
- Shorten the preheat time when grilling high-fat cuts of meat or poultry, such as chicken thighs. This will help reduce flare-ups.
- Lightly oil the grill grates or the food when cooking low-fat cuts of meat, fish or poultry, such as lean hamburger patties, shrimp or skinless chicken breasts.
- Using too much oil can cause gray ash to deposit on food. Trim excess fat from meats prior to cooking to reduce flare-ups.
- Make vertical cuts at 2" (5 cm) intervals around the fat edge of meat to avoid curling.
- Add seasoning or salt only after the cooking is finished.

---

### **During Grilling**

---

- Turn foods only once. Juices are lost when meat is turned several times.
- Turn meat just when juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting the meats to test doneness. This allows juices to escape.
- It may be necessary to lower the heat setting for foods that cook a long time or are marinated or basted in a sugary sauce.
- If using a high flame, add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The degree of doneness is influenced by the type of meat, cut of meat (size, shape and thickness), heat setting selected, and length of time on the grill.
- Cooking time will be longer with an open grill cover.

---

## **Cooking Methods**

---

---

### **Direct Heat**

---

Cooking by direct heat means the food is placed on grill grates directly above lighted burners. Hood position can be up or down. If hood is in the up position, total cooking times may be longer.

Direct heat sears the food. Searing is a process that seals natural juices in food by cooking with intense heat for a short period of time. While juices stay inside, the outside is browned with a flavorful grilled coating.

---

### **Indirect Heat**

---

For best results, do not select the indirect heat cooking method when it is windy.

Cooking by indirect heat means the food is placed on the grill grate above an unheated burner, allowing heat from lighted burner(s) on either side to cook the food.

If possible, turn on 2 burners. Cook with the hood down. This will shorten the cooking time.

# Grilling Chart

- Knobs have High, Medium and Low settings for flame adjustment.
- Heat settings indicated are approximate.
- Grilling times are affected by weather conditions.
- When 2 temperatures are listed, for example: Medium to Medium-Low, start with the first and adjust based on cooking progress.
- Cooking times may vary from chart times depending on the type of fuel, Natural or LP gas.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
<b>Beef</b>				
Hamburgers ½" (1.3 cm) to ¾" (1.9 cm) thick	DIRECT Medium	Medium (160° F/71° C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts Rib Eye, Sirloin	INDIRECT Medium/OFF/Medium	Med-Rare (145° F/63° C) to Medium (160° F/71° C)	32-40 per lb. (15-18 per kg)	Tent with foil first 45-60 minutes of cooking time.
Steaks, 1" (2.5 cm) Porterhouse, Rib, T-bane, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (145° F/63° C) to Medium (160° F/71° C)	11-16	Rotate steaks Vi turn to create criss-cross grill marks
Steaks, 1½" (3.8 cm) Porterhouse, Rib, T-bane, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (145° F/63° C) to Medium (160° F/71° C)	18-25	
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil) 1½" (3.8 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145° F/63° C) to Medium (160° F/71° C)	22-29	
Flank, ½" (1.3 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare(145° F/63° C)	11-16	
<b>Pork</b>				
Chops, 1" (2.5 cm) 1½" (3.8 cm) thick	DIRECT Medium to Med-Low	Medium (160° F/71° C)	12-20 30-40	
Ribs 2½-4 lbs (0.9-1.5 kg)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	Medium (160° F/71° C)	40-60	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce if desired. When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 1lb (0.37 kg)	DIRECT Medium	Medium (160° F/71° C)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham halt, 8-10 lbs (3-3.7 kg)	INDIRECT Med/OFF/Med	Reheat (140° F/60° C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill withough pan or drip pan
Ham steak precooked, ½" (1.3 cm) thick	DIRECT Preheat Medium Grill Medium	Reheat (145° F/63° C)	7-10	
Hot Dogs	DIRECT Medium	Reheat (145° F/63° C)	5-10	Slit skin if desired.
<b>Chicken</b>				
Breast, boneless	DIRECT Medium	170° F/77° C	15-22	For even cooking, pound breast to ¾" (2.0 cm) thick.
Pieces, 2-3 lbs (0.75-1.1 kg)	DIRECT Med-Low to Medium	Breast 170° F/77° C Thigh 180° F/82° C	18-25	Start bone side down.
<b>Lamb</b>				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin, 1" (2.5 cm)	DIRECT Medium	Med-rare (145° F/63° C) to Medium (160° F/71° C)	10-20	

<b>FOOD</b>	<b>COOKING METHOD/ BURNER SETTING</b>	<b>INTERNAL TEMP.</b>	<b>TIME (total minutes)</b>	<b>SPECIAL INSTRUCTIONS</b>
<b>Fish and Seafood</b>				
Fillets, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Swordfish, 8 oz (0.25 kg)	DIRECT Medium		4-6 per ½" (1.3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside is opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, 8-11 oz (0.25-0.34 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
<b>Turkey</b>				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/High	170° F/77° C	14-18 per lb. (7-8 per kg)	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170° F/77° C	25-30 per lb (11-13 per kg)	Start skin side down.
Whole, 7-12 lbs (2.6-5.4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170° F/77° C Thigh 180° F/82° C	11-16 per lb (5-7 per kg)	Less than 11 lbs (5.0kg)
<b>Fresh Vegetables</b>				
Corn on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water.
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into ½" (1.3 cm) slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Onion, ½" (1.3 cm) thick	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy- duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into ½ (1.3 cm) slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil

---

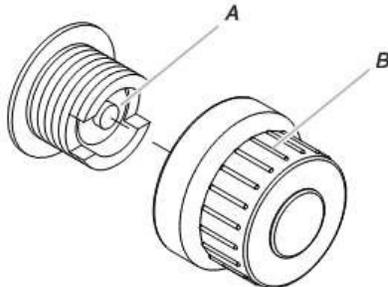
# OUTDOOR GRILL CARE

---

## Replacing the Igniter Battery

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

1. The igniter button cap is located on the outside of the grill's right side panel.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove.



A. "AA" size battery

B. Igniter cap

3. Remove battery from the battery compartment.
4. Replace with a new alkaline "AA" size battery. Install battery with negative end in first.
5. Screw igniter button cap clockwise into place.

---

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks.

Do not use steel wool to clean the grill, as it will scratch the surface.

To avoid weather damage to finish, use grill cover.

---

### STAINLESS STEEL

**IMPORTANT:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel wool, gritty wash cloths or paper towels. Cleaner should not contain chlorine. Damage may occur.

Food spills should be cleaned as soon as entire grill is cool. Spills may cause permanent discoloration.

#### Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid scratching or damaging the surface.
- Stainless steel cleaner.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar to remove hard water spots.
- Glass cleaner to remove fingerprints.

---

### GRILL GRATES

**IMPORTANT:** Immediately after you are finished cooking, turn all burners to HIGH for 10-15 minutes with the hood closed to burn off food residue. Turn off all burners, raise the hood and let the grates cool. When completely cool, grill racks can be removed for thorough cleaning. Clean them with a mild detergent and warm water. For baked-on food residue, prepare a solution of 1 cup (240mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water. Soak grates for 20 minutes, then rinse with water and dry completely.

---

### WARMING SHELF

#### Cleaning Method:

- Liquid detergent or an all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser.

**IMPORTANT:** Make sure gas supply is off and all control knobs are in the "o" position.

---

### EXTERIOR

The quality of this material resists most stains and pitting, providing that the surface is kept clean, polished and covered.

#### Cleaning Method:

- Apply stainless steel polish to all non-cooking areas before first use. Reapply after each cleaning to avoid permanent damage to surface.
- Cleaning should always be followed by rinsing with clean warm water. Wipe the surface completely dry with a soft cloth.
- For tough spots or baked-on grease, use a commercial degreaser stainless steel.

---

### INTERIOR

Discoloration of stainless steel on these parts is to be expected, due to intense heat from the burners. Always rub in the direction of the grain. Cleaning should always be followed by rinsing with clean, warm water.

#### Cleaning Method:

- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrub sponge can be used with mild cleaning products.
- For small, difficult-to-clean areas, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

---

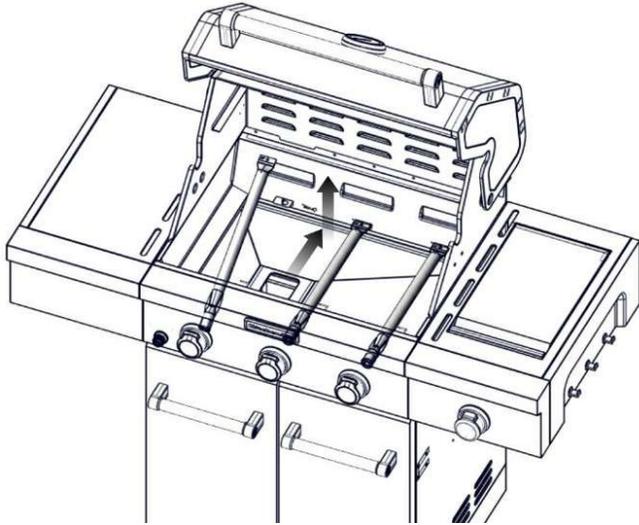
## BURNERS

---

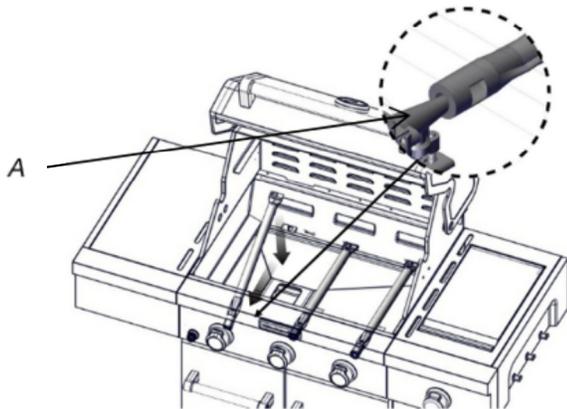
### Cleaning Method:

- Clean the exterior of the burner with a wire brush.
- Clear any clogged burner ports with a straightened paper clip.
- Do not use a toothpick as it may break off and clog the port.
- Check and clean burner/venturi tubes.

1. Remove grill grates and flame tamers.
2. Remove the 2 screws and cotter pin that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



3. Use a flashlight to inspect into the burner through the burner inlet to ensure there is no blockage. If any obstruction is seen, use a metal coat hanger that has been straightened to clear them.
4. After inspecting the inside of burner for blockage, reassemble burner by sliding the middle tube of the gas burner over the gas orifice.



A. Burner/orifice connection

5. Reattach gas burner using screw and cotter pin.

---

## SEAR BURNER

---

### Cleaning Method:

- Clean the exterior of the sear burner with a wire brush.

---

## GREASE CUP

---

**IMPORTANT:** The grease cup should only be removed when grill is completely cool.

The grease cup collects grease and food particles that fall through the grill. Clean often to avoid grease buildup.

### Cleaning Method:

- Remove the grease cup.
- Wipe excess grease with mild detergent and warm water using paper towels.
- Rinse and dry thoroughly.
- Replace grease box.

---

## KNOBS AND FLANGE AREA AROUND KNOBS

---

**IMPORTANT:** To avoid damage to knobs or flange area around knobs, do not use steel wool, abrasive cleaners, or oven cleaner.

Do not soak knobs.

### Cleaning Method:

- Mild detergent, a soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

---

## CONTROL PANEL GRAPHICS

---

**IMPORTANT:** To avoid damage to control panel graphics, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaner.

Do not spray cleaner directly onto panel.

### Cleaning Method:

- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

---

# TROUBLESHOOTING

---

## Grill will not light

---

- **Is the 20 lb LP gas fuel tank valve turned off?**  
Turn the 20 lb LP gas fuel tank on.
- **Is the grill properly connected to the gas supply?**  
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
- **Is there gas in the 20 lb LP gas fuel tank?**  
Check the gas level.
- **Is the igniter working?**  
Check that the igniter battery is properly installed or check to see if the battery needs to be replaced. See the “Replacing the Igniter Battery” section.  
Check to see if the grill will match-light. See “Manually Lighting the Grill and side burner” in the “Outdoor Grill Use” section.  
Check for loose wire connections to the igniter or electrodes.  
Check to see if debris is blocking the electrodes. If a spark occurs anywhere but the igniter tip, replace the igniter.

## Burner flame will not stay lit

---

- **Is the gas supply fully turned on?**  
Check that the 20 lb LP gas fuel tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 20 lb LP fuel gas tank low?**  
Check the gas level.
- **Is the burner properly installed and in good condition?**  
Check that the burner is installed properly. Check for defects in the burner.

## Flame is noisy, low or erratic

---

- **Is the gas supply fully turned on?**  
Check that the 20 lb LP gas fuel tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 20 lb LP fuel gas tank low?**  
Check the gas level.
- **Does only one burner appear low?**  
Check and clean the burner ports if clogged or dirty. See “General Cleaning” section.
- **Is the gas supply hose bent or kinked?**  
Straighten the gas supply hose.
- **Is the flame noisy or lifting away from the burner?**  
Burner may be getting too much air. Check the air shutter adjustment, see “Check and Adjust Burners” section.
- **Is the burner flame mostly yellow or orange?**  
Grill may be in an area that is too windy, or not receiving enough air. Check the burner air inlets for obstructions. Check the air shutter adjustment, see “Check and Adjust the Burners” section.

---

## Excessive flare-ups

---

- **Is there excessive fat in the food being grilled?**  
Keep flame on low or turn one burner off.  
Keep the hood up when grilling to avoid excessive flare-ups.  
Move food to the warming rack until flames subside.  
To avoid damage to the grill, do not spray water on gas flames.

---

## Low Heat

---

### LP Gas:

For outdoor grills using a 20lb LP gas fuel tank, slowly open the tank valve.

**NOTE:** If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly.

1. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds.
2. After shutting off the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.
3. Light the burners one at a time. See “Lighting the Grill and side burner” section.

### Natural Gas:

Gas pressure is affected by size and length of the gas line from the house to the grill. Contact a qualified gas technician to provide the Natural gas supply to the selected grill location in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA54 - latest edition and local codes.

---

# ASSISTANCE

Before calling for assistance, please check “Troubleshooting.” If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

### If you need replacement parts

If you have questions or need to order replacement parts, contact Customer Service Center at **1-877-373-2301**.

Please direct all correspondence to:  
Nexgrill Industries, Inc.  
14050 Laurelwood Pl, Chino, CA 91710

Please include a daytime phone number in your correspondence.

---

## Accessories

### Natural Gas Conversion Kit

Order Part Number 710-0003

### Rotisserie Kit

Order Part Number 790-0007A

---

# LIMITED WARRANTY (Model # 720-0953/0953B/0953C/0953E/0953F)

Nexgrill warrants to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 720-0953/0953B/0953C/0953E/0953F) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

**Stainless steel tube burner:** 10 year LIMITED warranty against perforation, **Other burners (side burner)**– 1 year

**Grids and grates:** 3 Year LIMITED warranty, does not cover dropping, chipping, scratching or surface damage

**Stainless steel parts:** 3 Year LIMITED warranty against perforation, does not cover cosmetic issue like surface corrosion, scratched and rust

**All other parts:** 1 Year LIMITED warranty (Includes, but not limited to, valves, frame, housing, cart, control panel, igniter, regulator, hoses); does not cover chipping, scratching, cracking surface corrosion, scratches or rust.

Upon consumer supplying proof of purchase as provided herein, Manufacturer will repair or replace the parts which are proven defective during the applicable warranty period. Parts required to complete such repair or replacement shall be free of charge to you except for shipping costs, as long as the purchaser is within the warranty period from the original date of purchase. The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only. It is only available to the original owner of the product and is *not transferable*. Manufacturer requires reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales receipt and/or invoice. If the unit was received as a gift, please ask the gift-giver to send in the receipt on your behalf, to the below address. Defective or missing parts subject to this limited warranty will not be replaced without registration or proof of purchase. This limited warranty applies to the functionality of the product **ONLY** and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corruptions or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces. Surface rust, corrosion, or powder paint chipping on metal parts that does not affect the structural integrity of the product is not considered a defect in workmanship or material and is not covered by this warranty. This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. If an original replacement part is not available, a comparable replacement part will be sent. You will be responsible for all shipping charges of parts replaced under the terms of this limited warranty.

## ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

- Service calls to your home.
- Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
- Damage resulting from accident, alteration, misuse, lack of maintenance/cleaning, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, and installation not in accordance with electrical or plumbing codes or use of products not approved by the manufacturer.
- Any food loss due to product failures.
- Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
- Pickup and delivery of your product.
- Postage fees or photo processing fees for photos sent in as documentation.
- Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
- The removal and/or reinstallation of your product.
- Shipping cost, standard or expedited, for warranty/non warranty and replacement parts.

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

*Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy* under the terms of this limited warranty. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Neither dealers nor the retail establishment selling this product has any authority to make any additional warranties or to promise remedies in addition to or inconsistent with those stated above. Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the documented purchase price of the product paid by the original consumer. This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer and or re-seller.

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. Rights may vary depending on where your reside.

If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Nexgrill Customer Relations  
14050 Laurelwood Pl  
Chino, CA 91710**

*All consumer returns, parts orders, general questions, and troubleshooting assistance can be acquired by calling 1-877-373-2301.*

# SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES

## Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

 **ADVERTENCIA**

Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.



**PELIGRO**

Si usted siente olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Extinga cualquier llama que esté al descubierto.
3. Abra la tapa.
4. Si continúa el olor, manténgase lejos del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



**ADVERTENCIA**

1. No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o cualquier otro aparato.
2. No deberá guardarse un tanque de gas LP que no esté conectado para ser usado cerca de éste o cualquier otro aparato.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Para operar, este equipo requiere el uso de gas propano, que contiene la sustancia química benceno identificada por el estado de California como causante de cáncer u otro tipo de daño en la función reproductora.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones se deben efectuar por un contratista, plomero o gasista calificado o licenciado por el estado de Massachusetts.
- Si se usa una válvula de bola, debe ser un tipo de manigueta T.
- Si se usa un conector de gas flexible no debe exceder de 3 pies.

**IMPORTANTE:** Este asador ha sido fabricado únicamente para uso en exteriores. Para los asadores que vayan a usarse a elevaciones por encima de 2000 pies (609,6 m), se requiere la conversión del orificio. Vea la sección "Requisitos del suministro de gas". Es la responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación mínimos especificados en la placa de clasificación de modelo/serie. La placa de clasificación de modelo/serie para modelos autónomos puede encontrarse en el interior de la puerta de la carcasa del lado izquierdo.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**ADVERTENCIA :** Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones a personas o daños al usar el aparato de cocción a gas en exteriores, siga precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- No instale aparatos de cocción a gas portátiles o empotrados para exteriores adentro ni sobre un vehículo recreativo, remolque portátil, bote ni ningún otro tipo de instalación que esté en movimiento.
- Mantenga siempre los espacios mínimos de la construcción combustible; vea la sección "Requisitos de ubicación".
- No deberá ubicarse el aparato de cocción combustible sin protección en un lugar elevado.
- Este aparato a gas para la cocción en el exterior deberá usarse en un edificio, garaje ni ningún otra área encerrada.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y mangueras de suministro de combustible lejos de las superficies calientes.
- Mantenga el área del aparato de cocción a gas en exteriores limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del tanque libres de desechos y despejadas.
- Abra la puerta de la carcasa e inspeccione la manguera de suministro del tanque de gas antes de cada uso del aparato de cocción a gas en exteriores. Si la manguera da muestras de abrasión o desgaste excesivo, o si está cortada, DEBERÁ ser reemplazada antes de usar el aparato de cocción a gas en exteriores. Contáctese con el distribuidor y use solamente las mangueras de repuesto especificadas para ser usadas con el aparato de cocción a gas en exteriores.
- Inspeccione visualmente las llamas del quemador. Deberán ser azules. Para el gas LP, es normal que la punta de la llama tenga un color ligeramente amarillo. Las llamas deberán tener una altura aproximada de 1" (2,5 cm)



- Revise y limpie el quemador/tubo Venturi para ver si hay insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo del aparato de cocción a gas para exteriores.

- El tanque de suministro de gas LP a usarse deberá ser:
  - construido y marcado de acuerdo con la especificación para tanques de gas LP del U.S Department of Transportation (Departamento de transporte de EE.UU.-DOT) o de National Standard of Canada (Instituto nacional de normas de Canadá), CAN/CSA-B339, tanques, esferas y tubos para el transporte de artículos peligrosos; y por Commission.
  - provisto de un aparato de prevención de sobrellenado probado.
  - provisto de un dispositivo de conexión para el tanque que sea compatible con la conexión para aparatos de cocción a gas en exteriores.
- Revise siempre las conexiones para ver si tienen fugas cada vez que conecte y desconecte el tanque de suministro de gas LP. Consulte la sección "Instrucciones de instalación".
- Cuando no se esté usando el aparato de cocción a gas en exteriores, deberá cerrarse el gas en el tanque de suministro.
- Solamente se permitirá guardar el aparato de cocción a gas en exteriores en el interior si se desconecta el tanque y se saca el aparato de cocción a gas en exteriores.
- Los tanques deberán guardarse al aire libre, fuera del alcance de los niños y no guardarse en un edificio, garaje ni ningún área encerrada.
- Deberá usarse el ensamblaje de regulador de presión y manguera provisto con el aparato de cocción a gas en exteriores. Hay disponible con el distribuidor de aparatos de cocción a gas en exteriores un ensamblaje de regulador de presión y manguera de repuesto específico para su modelo.
- El tanque de gas deberá incluir un collarín para proteger la válvula del mismo.
- Para los aparatos diseñados para usar una conexión CGA791: Coloque una tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que no se esté usando el tanque. Instale solamente el tipo de tapa guardapolvo en la salida de la válvula del tanque provista con la misma. El uso de otro tipo de tapas o tapones puede ocasionar fugas de propano.

Si no se sigue con exactitud la información a continuación, puede ocurrir un incendio, ocasionando la muerte o heridas serias.

- No guarde un tanque de gas LP de repuesto debajo de éste u otro aparato de cocción a gas en exteriores.
- Nunca llene el tanque a más de 80 % de su capacidad.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# REQUISITOS DE INSTALACIÓN

## Requisitos de ubicación

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de Explosión

No almacene un tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No almacene el asador con el tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de Incendio

No use el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del asador.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

Elija una ubicación en donde la exposición al viento y vías de tránsito sea la mínima. La ubicación debe estar lejos de zonas con corrientes fuertes de aire.

No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación. Espacio para la construcción combustible para el asador:

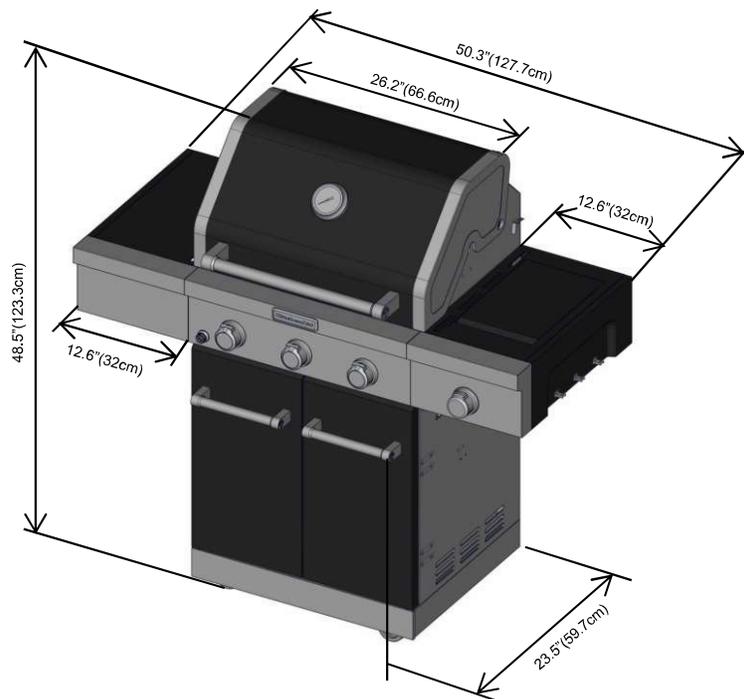
- Debe mantenerse un mínimo de 36" (92 cm) entre el frente de la capota del asador, los lados y la parte posterior del asador y cualquier construcción combustible.
- También debe mantenerse un espacio mínimo de 36" (92 cm) debajo de la superficie de cocción y de cualquier construcción combustible.

#### Rostizador (acesorio no está incluido)\*

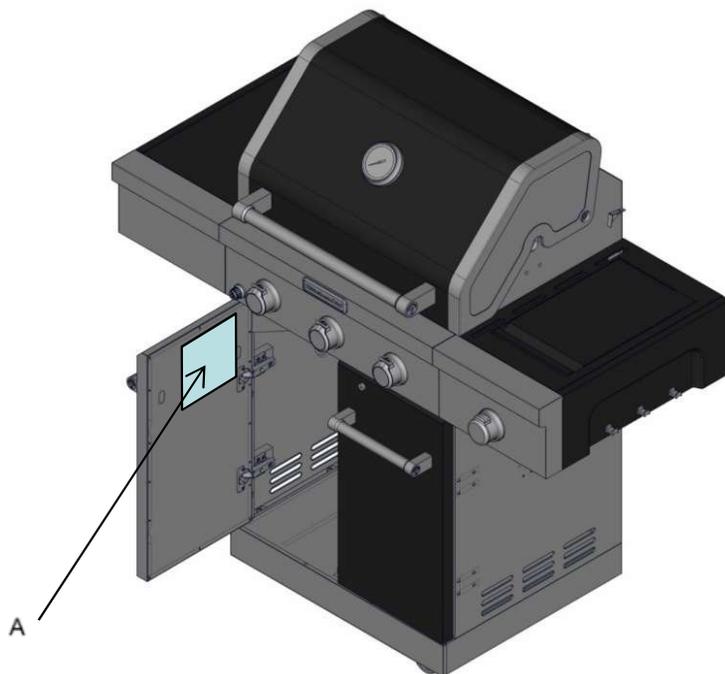
Si usted acondiciona su asador con un rostizador, se necesita un espacio mínimo de 6" (15,2 cm) para el motor del mismo. Se necesita un contacto de conexión a tierra de 3 terminales ubicado en el lado izquierdo del asador.

\*Vea la sección "Asistencia" para encargarlo.

## Medidas del producto



La placa de clasificación con el número de modelo/serial está ubicada en el interior de la puerta izquierda de la carcasa. Vea la ilustración siguiente.



A. Placa con el número de modelo/serie

## Requisitos del suministro de gas

### **⚠ ADVERTENCIA**



#### **Peligro de Explosión**

Use una línea de suministro de gas nueva "para exteriores" con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas LP, la presión del gas no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

Ejemplos de una persona calificada incluyen:

personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas, y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Observe todos los códigos y ordenanzas aplicables.

**IMPORTANTE:** Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación se debe realizar según el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z 223.1 / NFPA 54, el Código nacional NFPA 54, el Código de instalación el Código nacional NFPA 54, el Código de instalación de gas natural y propano (Natural Gas and propane Installation Code), B149 / NFPA 1192 y el storage and Handling Code). B149.2, o el Estándar para vehículos de recreación de la series VR CSA Z240, como corresponda.

**IMPORTANTE:** El asador deberá ser conectado a un suministro de gas regulado.

Consulte la placa de clasificación de modelo/serie para obtener información acerca del tipo de gas que puede usarse. Si esta información no está de acuerdo con el tipo de gas disponible, verifique con su distribuidor de gas local.

#### **Conversión de gas:**

No se deberá hacer intento alguno para convertir el asador del gas especificado en la placa de clasificación de modelo/serie para utilizar un gas distinto sin consultar con el abastecedor de gas. Deberá usarse el juego para la conversión provisto con el asador. Consulte la sección "Conversiones de gas" para ver las instrucciones.

## Regulador de la presión de gas

Deberá usarse el regulador de la presión de gas suministrado con este asador. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada (el suministro) al regulador deberá ser como se indica a continuación:

#### **Gas LP:**

Presión de funcionamiento: 11" (27.9 cm) de presión de la columna de agua.

Presión de entrada (suministro): 11" a 14" (27.9 cm a 35.5 cm) de presión de la columna de agua.

#### **Gas natural:**

Presión de funcionamiento: 4" (10.2 cm) de presión de la columna de agua.

Presión de entrada funcionamiento: 7" a 14" (17.8 cm a 35.5 cm) de presión de la columna de agua como máximo.

Póngase en contacto con el proveedor de gas de su localidad si no está seguro acerca de la presión de entrada (suministro).

## Requisitos del quemador para una altitud elevada

La capacidad nominal de entrada que se muestra en la placa de clasificación del modelo/serie es para elevaciones de hasta 2.000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2.000 pies (609,6 m), la capacidad se reduce a un ritmo de 4% por cada 1.000 pies (304,8 m) por encima del mar. Se necesita convertir el orificio. Vea la sección "Asistencia" para encargarlo.

## Prueba de presión de la línea de suministro de gas

**Prueba para una presión mayor a la presión (indicador) de una columna de agua de ½ lb / pulg<sup>2</sup> (3,5 kPa) ó 14" (35,5 cm):**

El asador y su válvula de cierre individual deberán ser desconectados del sistema de tubería del suministro de gas durante toda prueba efectuada en dicho sistema a presiones de prueba mayores de ½ pulg<sup>2</sup> (3,5 kPa).

**Prueba para una presión menor a la presión (indicador) de una columna de agua de ½ lb / pulg<sup>2</sup> (3,5 kPa) ó 14" (35,5 cm):**

El asador deberá aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual manual durante toda prueba de presiones de prueba iguales o menores de ½ lb pulg<sup>2</sup> (3,5 kPa).

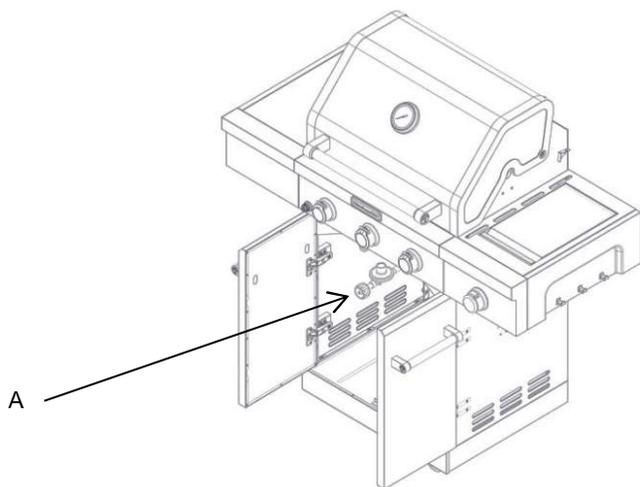
## Requisitos para la conexión de gas

### Tanque de gas LP de 20 lb

Este asador está equipado para usarse con un tanque de gas LP de 20 lb (el tanque de combustible no ha sido provisto). Se ha provisto un ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas.

Cualquier marca de tanque de gas LP de 20 lb es aceptable para ser usado con el asador, siempre y cuando sea compatible con los medios de retención del asador (incluyendo la bandeja del tanque).

El diseño de este asador también está certificado por CSA International para el suministro local de gas LP o para gas natural con la conversión apropiada.

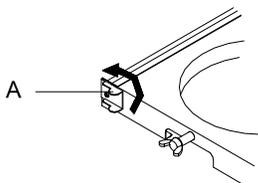


A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas

El tanque de gas LP de 20 lb deberá ser montado y asegurado.

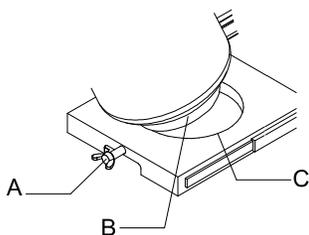
### Bandeja de tanque - Estilo con puertas

1. Abra las puertas de la carcasa.
2. Deslice el soporte de sujeción de la bandeja del tanque 90° hacia la izquierda y jale la bandeja hacia fuera.



A. Soporte de sujeción de la bandeja del tanque

3. Coloque el collarín inferior del tanque de gas LP de 20 lb en el orificio de montaje que está en la bandeja del tanque.
4. Apriete el perno del tanque hacia la derecha contra el collarín inferior del tanque de gas LP de 20 lb para asegurarlo.

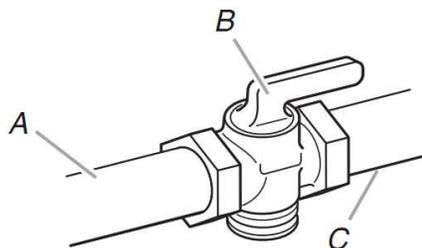


5. Deslice el cajón con el tanque de gas LP de 20 lb nuevamente dentro de la carcasa. Gire el soporte de sujeción de la bandeja del tanque 90° hacia la derecha para apretarlo.

### Conversión a gas natural

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de gas competente. El técnico competente de gas natural deberá proveer el suministro de gas natural en el lugar seleccionado para el asador, de acuerdo con el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223.1/NFPA 54 – última edición, y los códigos locales. Para la conversión a gas natural deberá usarse el Juego de conversión a gas natural provisto con el asador (en algunos modelos) o el Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0003. Vea la sección “Asistencia” para obtener información sobre pedidos.

**IMPORTANTE:** La instalación de gas debe cumplir con los códigos locales o, en la ausencia de los mismos, con el Código nacional de gas combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 – última edición. Siga las instrucciones para la conversión a gas natural en la sección “Conversiones de gas” de este manual o las instrucciones provistas con el Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0003. La línea de suministro de gas deberá equiparse con una válvula de cierre aprobada. Esta válvula deberá estar ubicada en la misma área que el asador y deberá estar en un lugar que permita abrirla y cerrarla con facilidad. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas al asador.



A. Línea de suministro de gas  
B. Válvula de cierre en posición “abierta”  
C. Al asador

## Conexión del suministro de gas

**NOTA:** Si se va a convertir el asador a gas natural, siga las instrucciones en la sección "Conversiones de gas".

### Tanque de gas LP de 20 lb

## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de Explosión

**Apriete firmemente todas las conexiones de gas.**

Si se conecta a un suministro de gas LP, la presión del gas no debe exceder una columna de agua de 36 cm (14") y debe ser verificada por una persona calificada.

**Ejemplos de una persona calificada incluyen:**  
personal de servicio del sistema de calefacción con licencia,  
personal autorizado de la compañía de gas, y  
personal autorizado para dar servicio.

**No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.**

### Gas LP:

**IMPORTANTE:** Deberá comprarse por separado un tanque de gas LP de 20 lb.

**IMPORTANTE:** Deberá usarse el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas provisto con el asador. Hay disponible con el distribuidor de asadores para exteriores un ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas de repuesto específico para su modelo.

### Para conectar el tanque de gas LP de 20 lb:

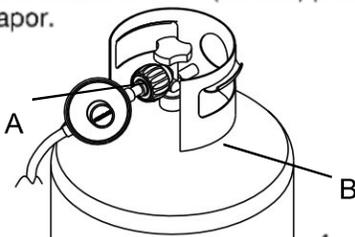
Revise que el tanque de gas LP de 20 lb esté en la posición de "OFF" (Apagado). Si no es así, gire la válvula hacia la derecha hasta que se detenga.

Verifique que la válvula del tanque de gas LP de 20 lb tenga las conexiones externas tipo 1 de rosca macho apropiadas según la norma ANSI Z21.81.

Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición de "OFF" (Apagado).

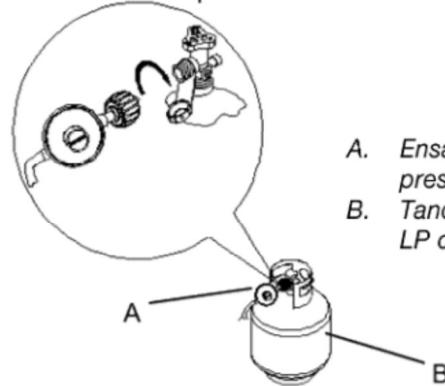
Quite todos los desechos e inspeccione las conexiones de la válvula, el orificio y el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas para ver si están dañados.

**NOTA:** Mantenga siempre el cilindro de gas LP en una orientación de 90° (vertical) para permitir que se escape el vapor.



A. Ensamblaje de regulador de

- Gire con la mano el ensamblaje del regulador de presión/manguera de gas hacia la derecha para conectarlo al tanque de gas LP de 20 lb, como se muestra.  
Apriete solamente con la mano. El uso de una llave de tuercas podría dañar la tuerca de acoplamiento de conexión rápida.



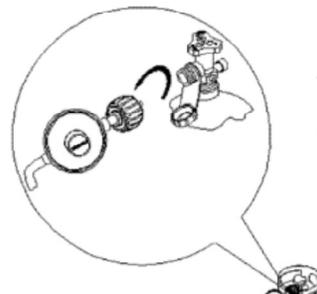
A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas  
B. Tanque de gas combustible LP de 20 lb

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del cilindro sea adecuado para el dispositivo de conexión que está sujeto a la entrada del regulador de presión.

- Abra por completo la válvula del tanque, girándola hacia la izquierda. Espere unos minutos para que el gas fluya en la línea de gas.
- Antes de encender el asador, pruebe todas las conexiones aplicando con un cepillo una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Se observarán burbujas si hay fugas.
- Si se encuentran fugas, cierre la válvula del tanque y no use el asador. Contacte a un técnico de gas competente para hacer reparaciones.
- Vaya a la sección "Verificación y ajuste de los quemadores".

### Para desconectar el tanque de gas combustible LP de 20 lb:

- Compruebe que las perillas de control estén en la posición "OFF" (Apagado) y la parrilla esté fría .
- Compruebe que el depósito de combustible de gas LP de 20 lb está en la posición "OFF" (Apagado). Si no es así, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga .
- Con la mano , gire el conjunto del regulador de presión de gas / manguera de la izquierda para desconectar al depósito de combustible de gas LP de 20 lb como se muestra .  
Aflojar a mano . El uso de una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.
- Coloque la tapa guardapolvo sobre la salida de la válvula del cilindro cuando no está en uso . Sólo instalar el tipo de cubierta de polvo en la salida de la válvula que se proporciona con la válvula del cilindro . Otros tipos de tapas o tapones pueden dejar escapar el gas propano .



A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas  
B. Tanque de gas combustible LP de 20 lb

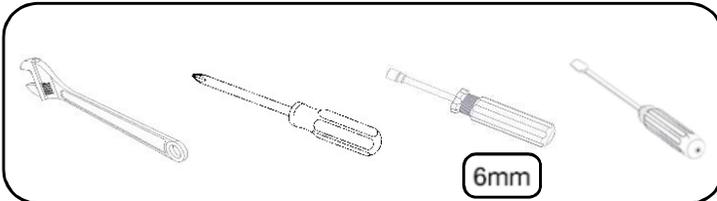
# CONVERSIÓN DE GAS

## Herramientas y piezas para la conversión de gas

Reúna todas las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación.

Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas enlistadas aquí.

### Herramientas necesarias



### Piezas provistas

- Orificios de gas natural

### Piezas necesarias

- Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0003. Vea la sección "Asistencia" para hacer un pedido. El juego para la conversión incluye:
  - Regulador de gas natural para una columna de agua de 4" (etiquetado "Natural Gas Regulator" [Regulador de gas natural])
  - Manguera para gas natural con conector rápido de 10 pies (3,0 m)
  - Manguera reguladora de gas natural de 5,9" (150 mm)
  - Aprietatuercas de 6 mm
  - Llave de tuercas de 6 mm
  - Llave hexagonal en L

**IMPORTANTE:** Las conversiones de gas deberán ser hechas por parte de un instalador competente. Antes de proceder a la conversión, cierre el suministro de gas al grill.

## ⚠ ADVERTENCIA



### Peligro de Explosión

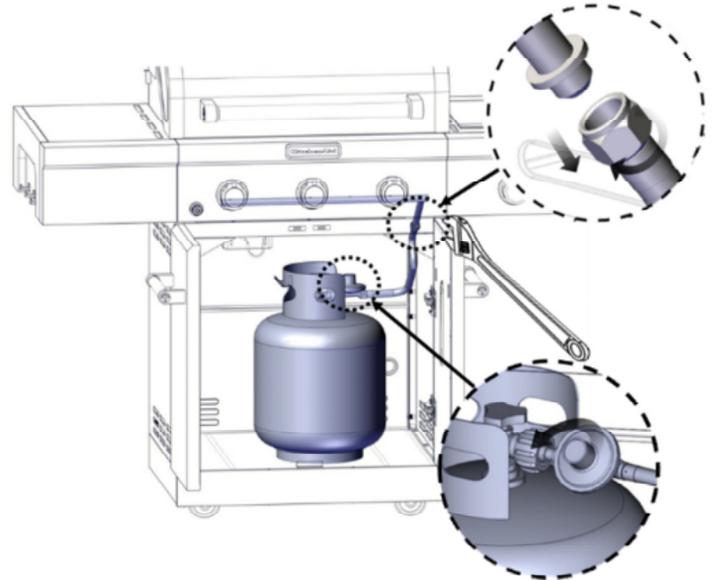
Use una línea de suministro de gas nueva "para exteriores" con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

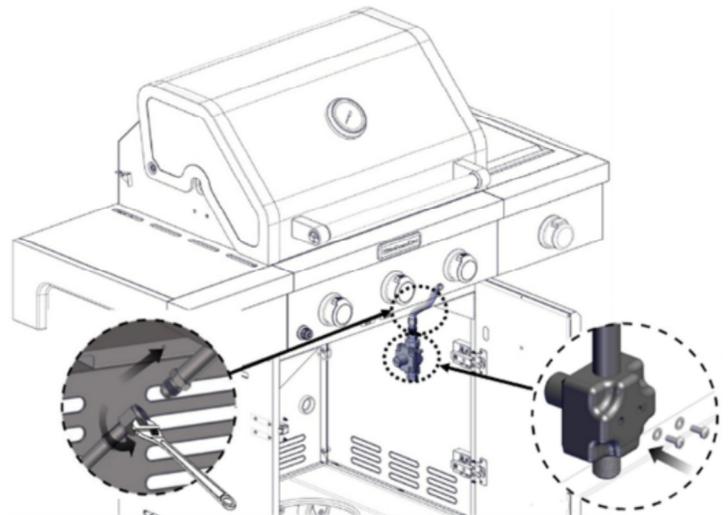
Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

5. Use una llave de tuercas ajustable para quitar el regulador de gas LP del distribuidor.



6. Use una llave de tuercas ajustable para instalar la manguera reguladora de gas natural al distribuidor y asegurarla. Sujete el regulador de gas natural al panel lateral, que está dentro del carro del asador, con los dos tornillos que están previamente ensamblados en el regulador.



### Conexión del suministro de gas

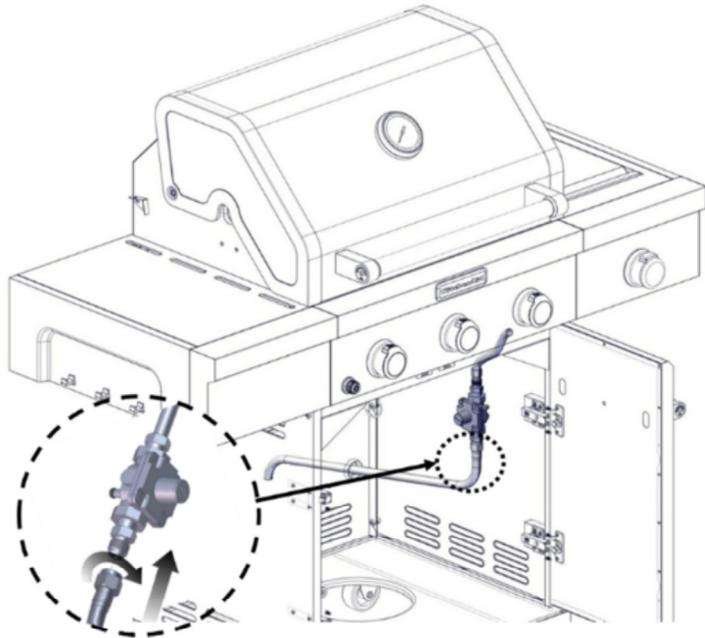
1. Se debe usar una combinación de tubos de unión para conectar el asador a la línea de suministro de gas existente.
  - Deberá usarse una manguera flexible de suministro de gas en PVC de 10 pies (3,0 m) con diseño certificado por CSA.
  - Deberán usarse compuestos para unión de tuberías adecuados para ser usados con gas natural. No use cinta Teflon®.
  - Deberá haber una válvula de cierre manual certificada en la línea de suministro de gas cerca del asador, para un acceso fácil.

## Conversión de gas LP a gas natural

### Instalación del regulador

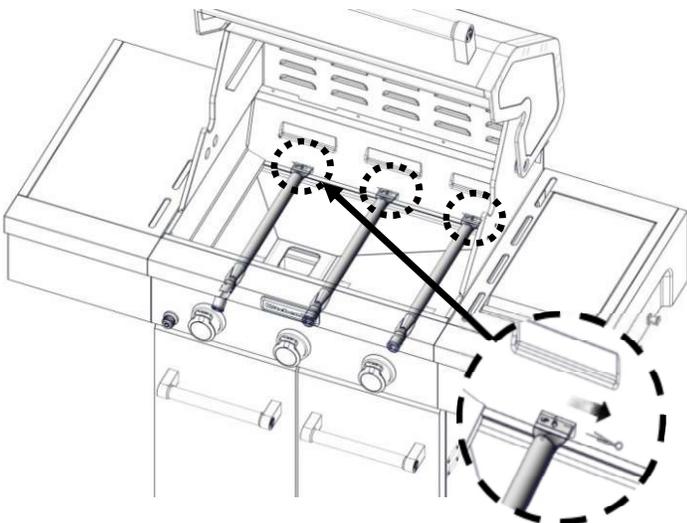
1. Cierre la válvula del suministro principal de gas.
2. Desconecte el tanque de gas LP de 20 lb (si está presente).
3. Cierre las válvulas de control de todos los quemadores.

2. Conecte el conector de bronce sobre un extremo de la manguera flexible de suministro de gas en PVC de 10 pies (3,0 m) al regulador de presión de gas natural.
3. Conecte el conector rápido sobre el otro extremo de la manguera flexible de suministro de gas en PVC de 10 pies (3,0 m) al tubo rígido de suministro de gas natural.

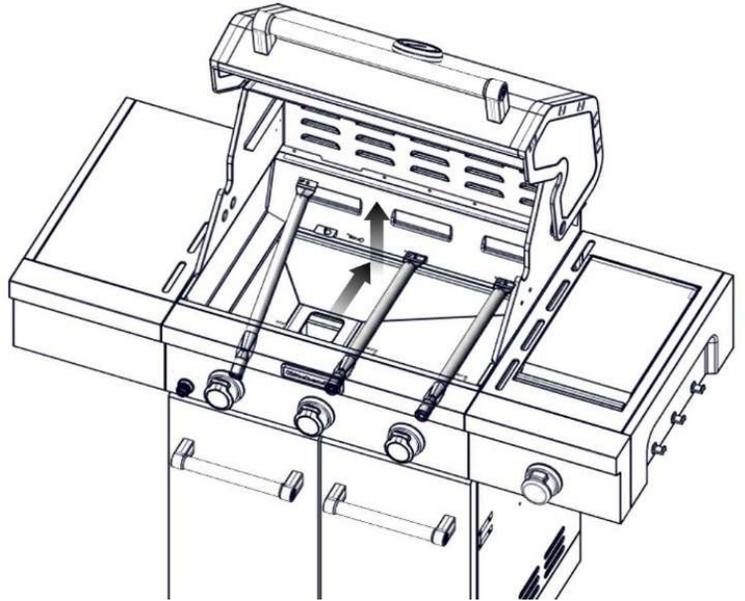


#### Cambie los orificios de la válvula del quemador del asador

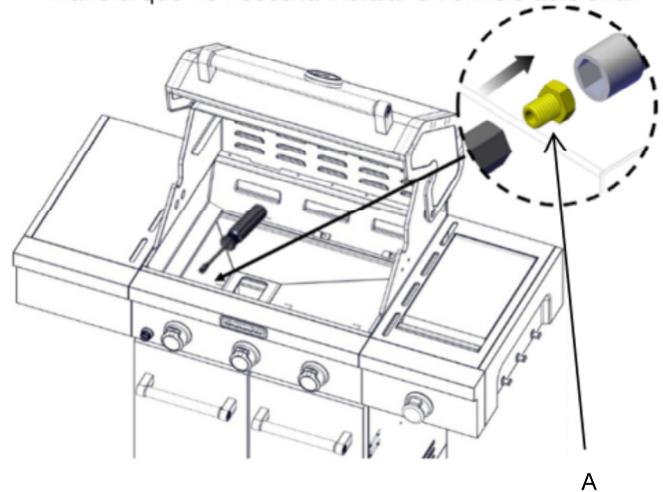
1. Quite las parrillas y los difusores de llama.
2. Retire los 2 tornillos y el pasador de seguridad que sostiene al quemador en el lugar. Deje a un lado el tornillo y el pasador.



3. Desmontar el quemador de la parrilla levantando el quemador a cabo .



4. Use un casquillo y una llave de cubo de 6 mm o un aprietatuercas de 6 mm para quitar el orificio de bronce del extremo de la válvula de gas. El orificio del quemador principal está ubicado detrás del orificio de gas LP, de manera que no necesita instalar un orificio adicional.



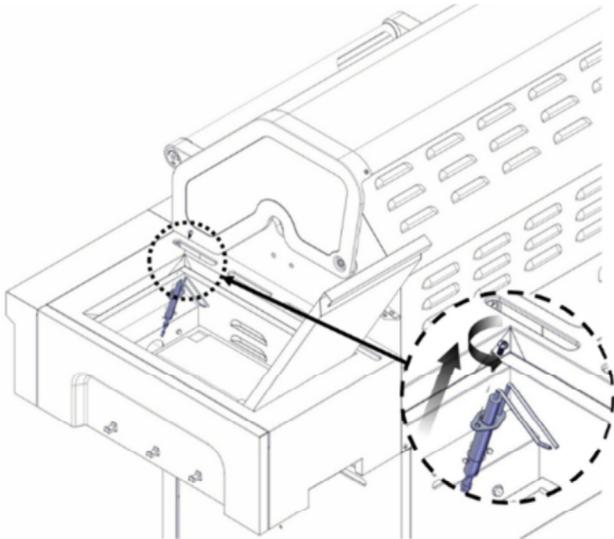
A. Orificio del quemador principal

**IMPORTANTE:** Compruebe que el orificio de LP se elimina adecuadamente dentro de la válvula.

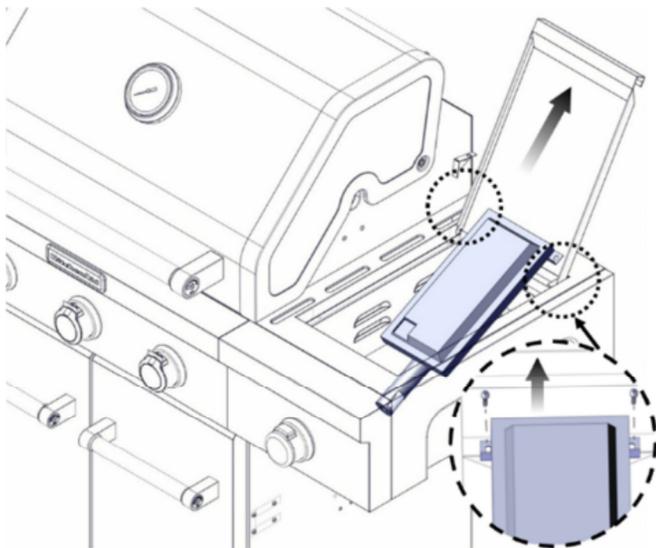
5. Vuelva a insertar el quemador y volver a conectar con el clip de chaveta eliminado previamente . Repetir el procedimiento para cada quemador principal .
6. Coloque los equipos de encendido por lo que son de 1/8 "(3,2 mm) de cada quemador .

## Cambie el orificio del quemador secador

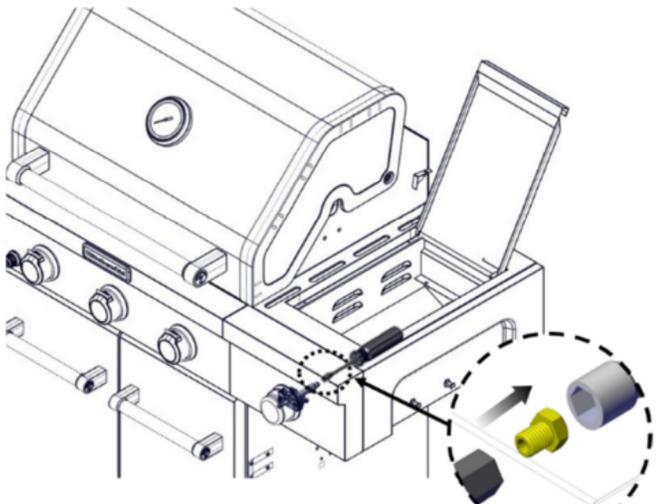
1. Utilice un destornillador para quitar el tornillo en el pasador ignitor.



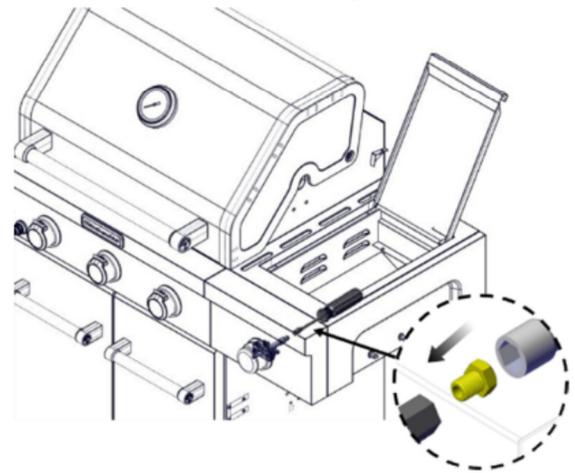
2. Retire los dos tornillos de la parte trasera del quemador abrasador . Levante el quemador a partir de la parte posterior , como se muestra .



3. Use una llave de cubo de 6 mm o un aprietatuercas de 6mm para quitar el orificio.

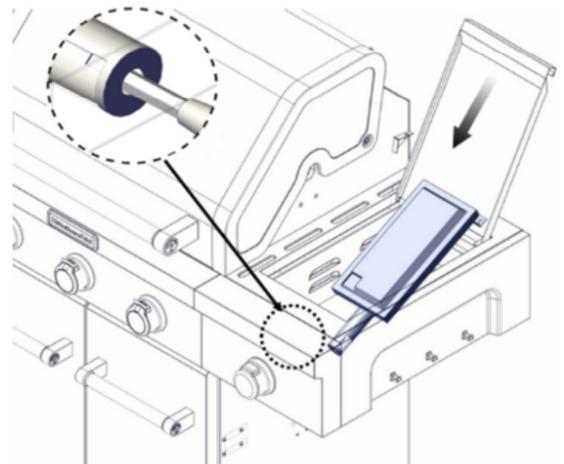


4. Reemplácelo con el orificio para gas natural.

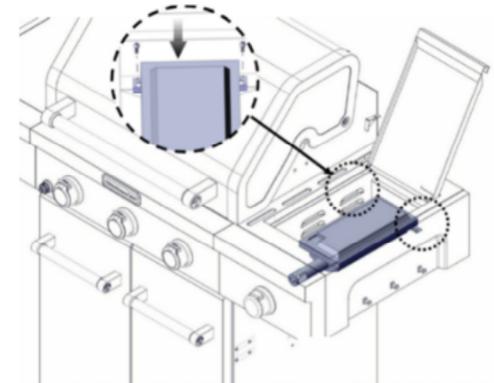


**IMPORTANTE:** Verifique que el orificio esté debidamente instalado dentro de la válvula.

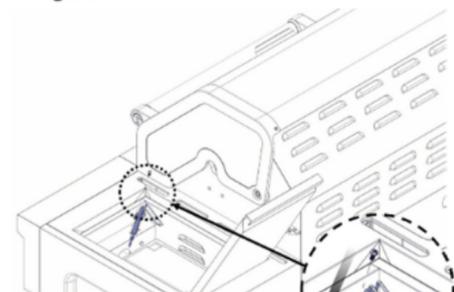
5. Vuelva a instalar la hornilla para dorar . Apriete el conector de bronce orificio del quemador para dorar y el tubo de la hornilla para dorar mediante el uso de una llave .



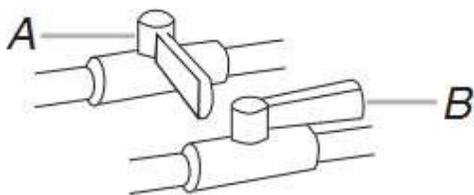
6. Vuelva a colocar los dos tornillos en la parte trasera del quemador abrasador .



7. Utilice un destornillador para volver a instalar el tornillo en el pasador ignitor.



- Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.



A. Válvula cerrada  
B. Válvula abierta

- Pruebe todas las conexiones utilizando una fuga no corrosivo aprobado solución de detección . Burbujas si hay fugas . Corrija cualquier fuga encontrado.

### Registre la conversión

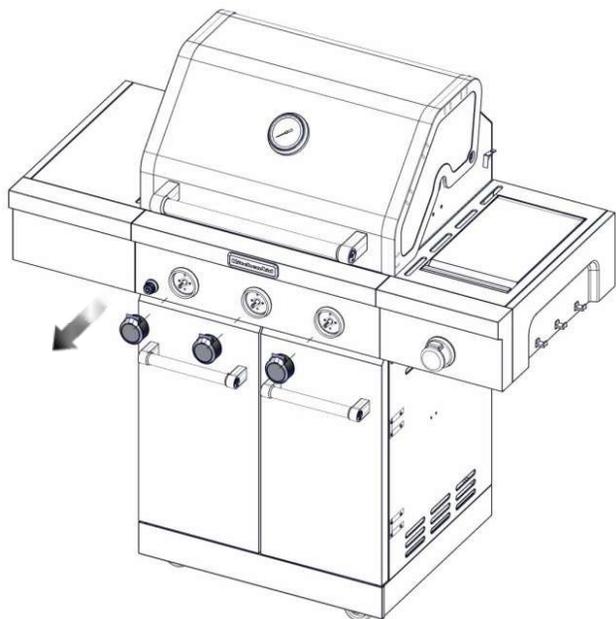
La placa del aparato LP se ubica dentro del gabinete de la parrilla en el lado izquierdo . Una vez convertido , colocar la placa del aparato GN sobre la corriente de placa del aparato LP .

En la última página del Manual de uso y cuidado, escriba "Convertido a gas natural". Escriba también la fecha de la conversión y e técnico/la compañía que la efectuó.

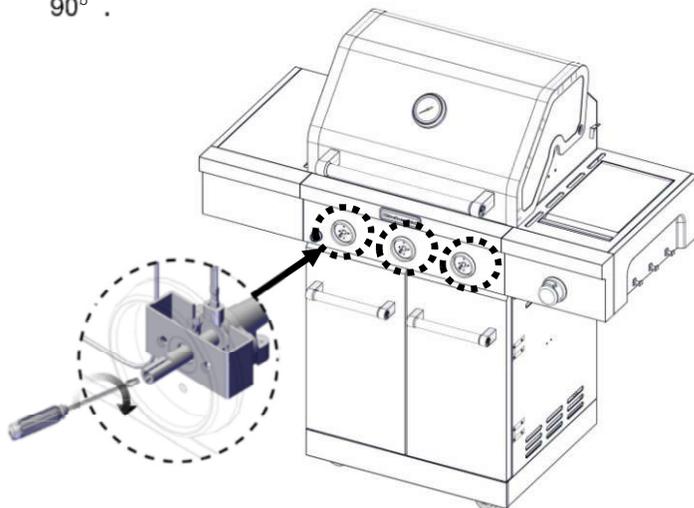
### Cómo regular el tornillo de ajuste de llama alta

Cuando haga la conversión de gas LP a gas natural, necesitará regular el tornillo de ajuste de llama alta para obtener la altura ideal de la llama del quemador.

- Jale hacia fuera cada perilla de control para el quemador principal y el quemador lateral.



- Use un destornillador de hoja plana para girar el tornillo opresor de llama alta hacia la izquierda aproximadamente 90° .



- Verifique que el quemador funcione en el nuevo ajuste de llama alta. Tal vez sea necesario regular el ajuste del tornillo un poco más para obtener la altura ideal de la llama del quemador.
- Colocar las perillas de los quemadores de vuelta a sus lugares de origen .



## Revise y regule los quemadores

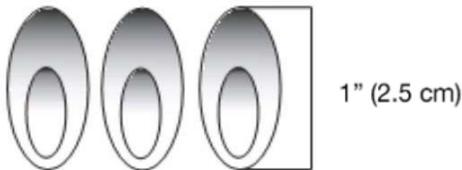
Los quemadores han sido probados y fijados de fábrica para que funcionen de la manera más eficaz. Sin embargo, tal vez sea necesario hacer algunos ajustes menores al obturador de aire o en el ajuste de la llama baja debidos a las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones.

Se recomienda que los ajustes del quemador sean hechos por una persona competente.

**NOTA:** El quemador del rostizador no puede ajustarse. Para revisar las llamas del quemador del asador y ajustarlas, se necesita quitar las parrillas y los difusores de llama.

### Características de la llama del quemador

Las llamas de los quemadores del asador y los quemadores laterales (en algunos modelos) deberán ser de color azul y estables, sin ruido excesivo y sin levantarse (las llamas de gas LP tendrán la punta ligeramente amarilla). Una llama amarilla indica que no hay suficiente aire. Si la llama hace ruido o se separa del quemador, significa que hay demasiado aire. Es aceptable que algunas llamas tengan la punta amarilla cuando el quemador esté en la posición de HIGH (Alto), siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbón u hollín. Las llamas deberán tener una altura aproximada de 1" (2,5 cm).

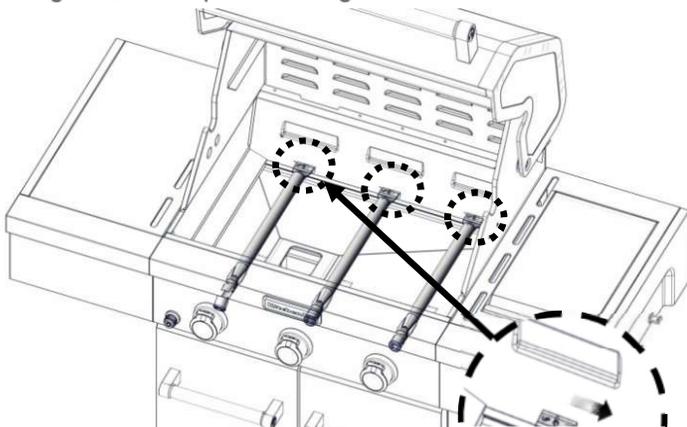


Verifique que los quemadores no estén obstruidos con suciedad, desechos, nidos de insectos, etc., y límpielos si es necesario. Si están limpios, regule los obturadores de aire si es necesario.

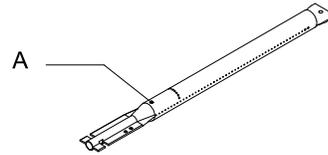
**IMPORTANTE:** Antes de regular los obturadores de aire, deje que los quemadores se enfríen por completo.

### Para regularlos:

1. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores".
2. Observe la llama para determinar qué quemadores necesitan ajuste y cómo actúa la llama.
3. Apague la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores se enfríen por completo.
4. Quite las parrillas y los difusores de llama del asador.
5. Quite el tornillo y la chaveta que sujetan el asador en su lugar. Quite el quemador a gas del asador.



6. Si la llama está amarilla (no hay suficiente aire), gire hacia la izquierda el tornillo de ajuste del obturador de aire. Si la llama hace ruido o se separa del quemador (hay demasiado aire), gire hacia la derecha el tornillo de ajuste del obturador de aire.



A. Tornillo de ajuste del obturador de aire

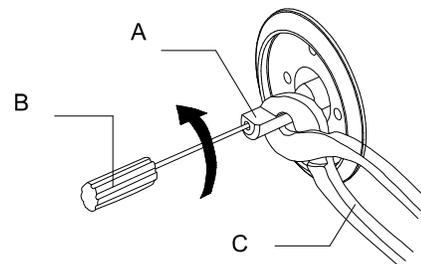
El ajuste deberá hacerse hacia la derecha o hacia la izquierda, de 1/8" (3,2 mm) a 1/4" (6,4 mm).

7. Vuelva a colocar el quemador de gas, los difusores de llama y las parrillas.
8. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores". Vea "Características de la llama del quemador".

### Ajuste de la llama baja

Si la llama se apaga en el ajuste de llama "L" (Bajo), deberá regularse el ajuste de la llama baja.

1. Cierre la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores estén fríos.
2. Quite las parrillas y los difusores de llama del asador.
3. Encienda el asador siguiendo la información en la sección "Uso del asador para exteriores".
4. Gire el quemador a su ajuste más bajo.
5. Quite cada perilla de control para el quemador principal aflojando el tornillo opresor con la llave hexagonal en L. Jale hacia fuera cada perilla de control para el quemador principal y el quemador lateral.
6. Sostenga el vástago de la válvula con pinzas e inserte un destornillador pequeño de hoja plana dentro del eje.
7. Mire la llama y gire el destornillador lentamente hacia la izquierda.
8. Regule la llama hasta obtener una llama estable mínima.



A. Vástago de la válvula  
B. Destornillador pequeño de hoja plana  
C. Pinzas

9. Vuelva a colocar la perilla de control y apague el quemador.
10. Repita los pasos 3 al 9 para cada quemador, si es necesario.
11. Vuelva a colocar los difusores de llama y las parrillas después de que se hayan enfriado los quemadores.

# USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

Este manual cubre varios modelos diferentes. La parrilla que ha comprado puede tener algunas o todas las características en la lista. Las ubicaciones y apariencias de las características aquí mostradas pueden no coincidir con las de su modelo.

## Panel de control



Perilla del quemador principal

Perilla del quemador secador

## Cómo usar el asador para exteriores

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de Explosión

No almacene un tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No almacene el asador con el tanque de combustible en un garaje o bajo techo.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Peligro de Incendio

No use el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del asador.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o incendio.

### ⚠ ADVERTENCIA

#### Peligro de Intoxicación Alimentaria

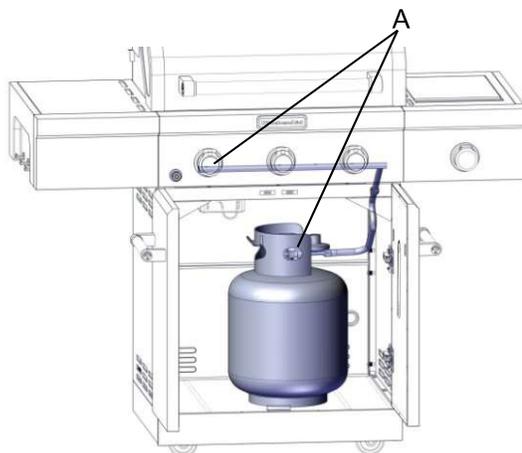
No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

### Inspeccione la manguera de suministro del tanque de gas LP

Inspeccione el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas antes de cada uso.

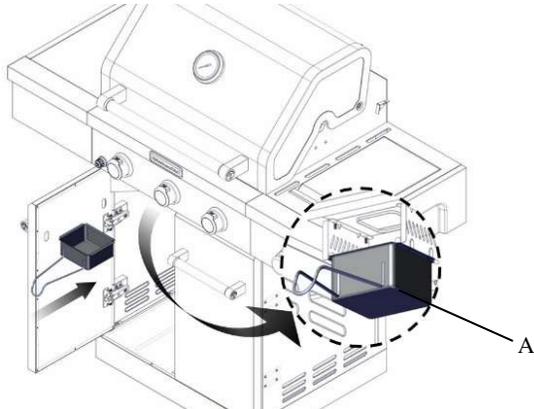
1. Abra la puerta del lado izquierdo de la carcasa.
2. Inspeccione el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas para ver si tiene cortes, raspaduras o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas antes de usar el asador. Contáctese con el distribuidor y use solamente las mangueras de repuesto especificadas para ser usadas con el asador.



A. Ensamblaje de regulador de presión/manguera de gas

## Prepare el asador para encenderlo

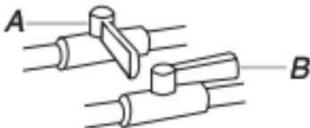
1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. Cerciérese de que las perillas de control estén en "o" (Apagado).
3. La bandeja de goteo deberá estar en su lugar y empujarse por completo hacia atrás.



A. Caja para grasa

## Abra el suministro de gas

1. Para un tanque de gas LP de 20 lb: Abra lentamente la válvula del tanque.  
**NOTA:** Si se activa el dispositivo de reducción de flujo, tal vez no se encienda el asador. Si el asador se enciende, las llamas estarán bajas y no calentarán de modo apropiado. Cierre la válvula del tanque, apague todas las perillas de control y espere 30 segundos. Después de apagar el tanque, abra la válvula del mismo lentamente y espere 5 segundos antes de encender el asador.
2. Para los asadores de exteriores que usan una fuente de suministro de gas diferente del tanque de gas LP de 20 lb: Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.

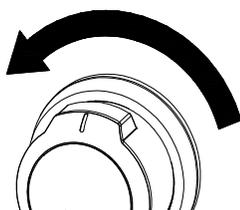


A. Válvula cerrada  
B. Válvula abierta

## Cómo encender el asador

**IMPORTANTE:** Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia "o" (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

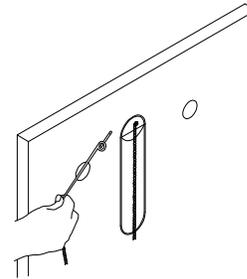
1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Seleccione el quemador que desea encender. Empuje hacia dentro la perilla de control del quemador del asador hacia "🔥" (Encender), mientras continúa sosteniéndola hacia dentro.



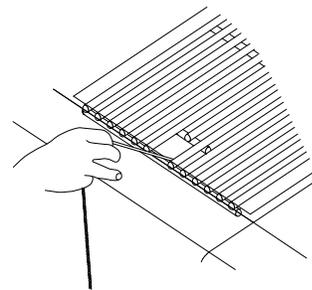
4. Escuchará el chasquido de la llama. Cuando el quemador se encienda, suelte la perilla. Gire la perilla hacia el ajuste deseado.
5. Repita el procedimiento para cada uno de los otros quemadores, si es necesario.

## Encendido manual del quemador

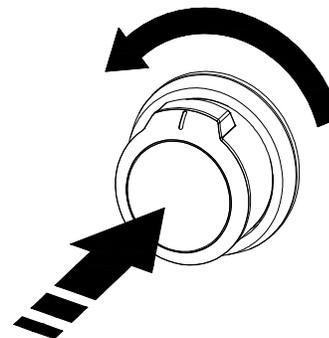
1. Abra la capota por completo. No encienda los quemadores con la capota cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Quite la extensión de encendido manual (vea la ilustración a continuación) y sujete un cerillo al anillo partido.



4. Encienda el cerillo.
5. Guíe el cerillo encendido por debajo de la parrilla del asador.



6. Empuje la perilla del quemador hacia dentro y gírela hacia "🔥" (Encender) para el quemador que esté más cerca del cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.



7. Repita los pasos 2 a 6 para cada quemador principal.
8. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual sobre el panel del lado derecho.

## IMPORTANTE:

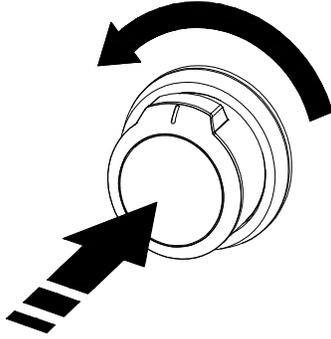
Si el quemador no se enciende de inmediato, gire la perilla del quemador hacia "o" (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Si ninguno de los quemadores se enciende después de

## Uso del mechero secador

### Encendido del quemador secador

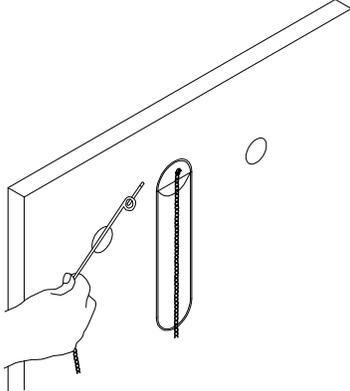
1. Quite la cubierta del quemador secador para dorado rápido. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Empuje hacia dentro la perilla de control del quemador del asador hacia "●" (Encender), mientras continúa sosteniéndola hacia dentro.



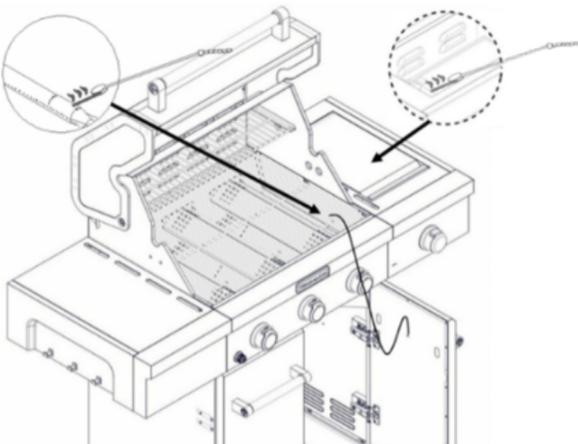
**IMPORTANTE:** Si el quemador no se enciende de inmediato, gire a perilla del quemador hacia "○" (Apagado) y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

### Encendido manual del mechero secador

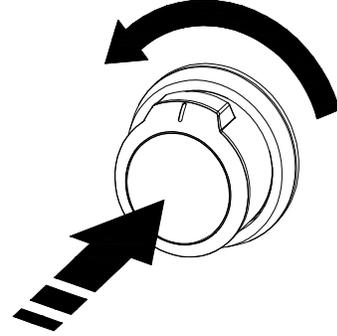
1. Levante completamente la cubierta. No encienda los quemadores con la cubierta cerrada.
2. No se apoye sobre el asador.
3. Quite la extensión de encendido manual (vea la ilustración a continuación) y sujete un cerillo al anillo partido.



4. Encienda el cerillo.
5. Sostenga el cerillo encendido cerca del quemador secador para dorado rápido.



5. Empuje hacia dentro y gire la perilla del quemador hacia "●" (Encender) para el quemador que esté más cerca del cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla hacia el ajuste deseado.



6. Repita los pasos 3 al 6 para cada quemador.
7. Quite el cerillo y vuelva a colocar la extensión de encendido manual sobre el panel del lado derecho.

### IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende de quemador hacia "○" (Apagado) y espere 5 minutos antes de inmediato, gire la perilla del volver a encenderlo. Si ninguno de los quemadores se enciende después de intentar encenderlos manualmente, póngase en contacto con el Centro de servicio al cliente. Vea a sección "Asistencia".

# CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE

## **ADVERTENCIA**

### Peligro de Intoxicación Alimentaria

No deje sus alimentos por más de una hora antes o después de su cocción.

No seguir esta instrucción puede ocasionar intoxicación alimentaria o enfermedad.

### Antes de asar

- Descongele los alimentos antes de asarlos.
- Precaliente el asador a temperatura alta (use todos los quemadores del asador) durante 10 minutos. La capota debe estar cerrada durante el precalentamiento. No es necesario usar el quemador posterior del rostizador para el precalentamiento. El precalentamiento provee la temperatura elevada necesaria para dorar y mantener el jugo.
- Acorte el tiempo de precalentamiento cuando esté asando cortes de carne o aves con alto contenido de grasa, tales como muslos de pollo. Esto ayudará a evitar llamaradas.
- Engrase ligeramente las parrillas del asador o el alimento cuando cocine cortes de carne, pescado o aves con bajo contenido en grasa, tales como hamburguesas de carne magra, camarones o pechugas de pollo sin piel.
- Usar demasiado aceite puede hacer que la ceniza se deposite en el alimento.
- Corte el exceso de grasa de la carne antes de cocerla, para reducir las llamaradas.
- Haga cortes verticales con espacios de 2" (5 cm) alrededor del borde con grasa de la carne, para evitar que se ondule.
- Agregue el condimento o la sal solamente después de haber terminado la cocción.

### Durante el asado

- Voltee los alimentos solamente una vez. Los jugos se pierden cuando se da vuelta a la carne varias veces.
- Voltee la carne solamente cuando empiece a aparecer el jugo en la superficie.
- Evite pinchar o cortar la carne para ver el punto de cocción. Esto hace que se escape el jugo.
- Tal vez sea necesario bajar el ajuste de calor para los alimentos que se cocinan durante un largo tiempo o se han adobado o rociado con una salsa azucarada.
- Si está usando una llama alta, agregue salsa para asado solamente durante los últimos 10 minutos de la cocción, para evitar quemar la salsa.
- El punto de cocción se verá afectado por el tipo de carne, corte (tamaño, forma y espesor), ajuste de calor seleccionado y su duración en el asador.
- El tiempo de cocción será más largo si la cubierta del asador está abierta.

## Métodos de cocción

### Calor directo

La cocción con calor directo significa que el alimento se coloca sobre las parrillas del asador directamente encima de los quemadores encendidos. La capota puede estar abierta o cerrada. Si la capota está abierta, los tiempos para la cocción total pueden prolongarse.

El calor directo dora rápidamente los alimentos. El dorado rápido es un proceso mediante el cual el jugo natural queda dentro del alimento, que se cocina a un calor intenso durante un período corto de tiempo. Mientras el jugo permanece adentro, el exterior se va dorando con una sabrosa capa asada.

### Calor indirecto

Para obtener mejores resultados, no seleccione el método de cocción con calor indirecto cuando esté ventoso.

La cocción por calor indirecto significa que el alimento se coloca sobre la parrilla del asador, sobre un quemador sin calentar, permitiendo que el calor del (de los) quemador(es) encendido(s) en cualquiera de los lados cocine el alimento.

Encienda 2 quemadores. Cocine con la capota hacia abajo. Esto acortará el tiempo de cocción.

## Cuadro para asar

- Las perillas tienen ajustes High (Alto), Medium (Medio) y Low (Bajo) para ajustar la llama.
- Los ajustes de calor indicados son aproximados.
- Los tiempos de asado se verán afectados por las condiciones del tiempo.
- Cuando aparecen 2 temperaturas, por ejemplo: Medio a Medio baja, comience con la primera y regúlela según el progreso de la cocción.
- Los tiempos de cocción pueden ser diferentes de los tiempos de las tablas, según el tipo de combustible y si es gas natural o LP.

ALIMENTO	MÉTODO DE COCCIÓN/AJUSTE DEL QUEMADOR	TEMPERATURA INTERNA	DURACIÓN (total de minutos)	INSTRUCCIONES ESPECIALES
<b>Carne de res</b>				
Hamburguesas de un espesor de ½" (1,3 cm) a ¾" (1,9 cm)	DIRECTO Medium (Medio)	Medio (160° F/71° C)	10-15	Ase, dando vuelta una vez.
Asados de chuleta, lomo	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/Medio)	Medio crudo (145° F/63° C) a Medio (160° F/71° C)		Cubra con papel de aluminio durante los primeros 45 a 60 minutos del tiempo de cocción.
Bistecs de 1" (2,5 cm) del costillar, chuleta, chuleta con hueso, cabeza de lomo, lomo	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (145° F/63° C) a Medio (160° F/71° C)	11-16	Gire los bistecs ¼ de giro para que queden marcas entrecruzadas en el asado.
Bistecs de 1½" (3,8 cm) del costillar, chuleta, chuleta con hueso, cabeza de lomo, lomo	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (145° F/63° C) a Medio (160° F/71° C)	18-25	
Cuarto trasero o paleta/ Cuarto delantero (Bistec asado) de 1½" (3,8 cm) de espesor	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (145° F/63° C) a Medio (160° F/71° C)	22-29	
Falda, espesor de ½" (1,3 cm)	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (145° F/63° C)	11-16	
<b>Cerdo</b>				
Chuletas, 1" (2,5 cm) y 1½" (3,8 cm) de espesor	DIRECTO Medium (Medio) a Med-Low (Medio bajo)	Medio (160° F/71° C)	12-20 30-40	
Costillas de 2½ a 4 lb (0,9 a 1,5 kg)	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/Medio)	Medio (160° F/71° C)	40-60	Ase, dando vuelta ocasionalmente. Pásele un cepillo durante los últimos minutos con salsa para asado, si lo desea. Cuando esté hecho, envuélvalo en papel de aluminio.
Asado, lomo sin hueso, 1 lb (0,37 kg)	DIRECTO Medium (Medio)	Medio (160° F/71° C)	18-22	Voltee durante la cocción para dorar todos los lados.
Jamón, mitad, 8 a 10 lb (3 a 3,7 kg)	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/Medio)	Recalentar (140° F/60° C)	2-2½ horas	Envuelva todo el jamón en papel de aluminio y colóquelo sobre el asador sin un sartén ni recipiente para goteos.
Bistec de jamón precocido, ½" (1,3 cm) de espesor	DIRECTO Medium (Precalentar en Medio) Grill Medium (Asar en Medio)	Recalentar (145° F/63° C)	7-10	
Perros calientes	DIRECTO Medium (Medio)	Recalentar (145° F/63° C)	5-10	Corte la piel si lo desea.
<b>Pollo</b>				
Pechuga sin hueso	DIRECTO Medium (Medio)	170° F/77° C	15-22	Para una cocción uniforme, machaque la pechuga hasta que quede con un espesor de ¾" (2,0 cm).

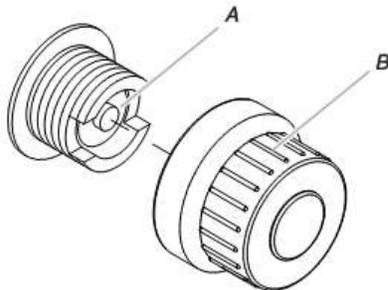
ALIMENTO	MÉTODO DE COCCIÓN/AJUSTE DEL QUEMADOR	TEMPERATURA INTERNA	DURACIÓN (total de minutos)	DURACIÓN (total de minutos)
<b>Cordero</b>				
Chuletas y bistecs, lomo, costillas, lomo del cuarto trasero 1" (2,5 cm) de espesor	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (145° F/63° C) a Medio (160° F/71° C)	10-20	
1½" (3,8 cm) de espesor	DIRECTO Medium (Medio)	Medio crudo (145° F/63° C) a Medio (160° F/71° C)	16-20	
<b>Pescado y mariscos</b>				
Filetes, bistecs, trozos Halibut, salmón, pez espada, 8 oz (0,25 kg)	DIRECTO Medium (Medio)		4 a 6 por ½" (1,3 cm) de espesor de pescado	Ase, dando vuelta una vez. Pásele aceite con un pincel al asador, para evitar que se pegue el pescado. Quítelo cuando el interior esté opaco y escamoso, con la piel fácil de quitar.
Entero, bagre, trucha arco iris, 8 a 11 oz (0,25 a 0,34 kg)	DIRECTO High (Alto)		5 a 7 por cada lado	
Marisco, ostiones, camarones	DIRECTO Medium (Medio)		4-8	
<b>Pavo</b>				
Pechuga entera (con hueso)	INDIRECTO HI/OFF/HI (Alto/ Apagado/Alto)	170° F/77° C	14-18 por libra (7-8 por libra)	Cubra con papel de aluminio hasta los últimos 30 minutos del tiempo de cocción
Media pechuga (con hueso)	INDIRECTO Medium/OFF/Medium (Medio/Apagado/ Medio)	170° F/77° C	25 a 30 por libra (11-13 por libra)	Comience con el lado de la piel hacia abajo.
Entero, 7 a 12 lb (2,6 a 5,4 kg)	INDIRECTO HI/OFF/HI (Alto/Apagado/Alto)	Pechuga 170° F/77° C Muslo 180° F/82° C	11-16 por libra (5-7 por libra)	Menos de 11 lb (5,0 kg)
<b>Verduras frescas</b>				
Mazorcas de maíz	DIRECTO Medium (Medio)		20-25	Ponga a remojar en agua fría durante 20 minutos. No le quite la cáscara. Sacuda el exceso de agua.
Berenjena	DIRECTO Medium (Medio)		7-10	Lave y corte en rodajas de ½" (1,3 cm) o a lo largo. Pásele aceite de oliva con un pincel.
Cebolla de ½" (1,3 cm) de espesor	DIRECTO Medium (Medio)		8-20	Ase, dando vuelta una vez. Pásele aceite de oliva con un pincel. Atraviese con un pincho varias rodajas para sostenerlas juntas.
Papas, camote, entero/a	DIRECTO Medium (Medio)		40-70	Envuelva en forma individual en papel de aluminio resistente. Ase, girando ocasionalmente.
Papa de hornear entera	DIRECTO High (Alto)		45-90	
Pimientos, asados	DIRECTO High (Alto)		15-22	Lávelos y colóquelos enteros sobre el asador. Carbonice toda la cáscara de alrededor. Enfríelo en una bolsa de papel o en un envoltorio de plástico para aflojar la piel ennegrecida. Pélelo y quítele las semillas.
Calabazas, calabacines, calabacitas	DIRECTO Medium (Medio)		7-10	Lave y corte en rodajas de ½" (1,3 cm) o a lo largo. Pásele aceite de oliva con un pincel.

# CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

## Cómo reemplazar la batería del encendedor

Si los encendedores dejan de producir chispas, deberá reemplazarse la batería.

1. La tapa del botón del encendedor está ubicada en la parte exterior del panel lateral derecho del asador
2. Desatornille la tapa del botón del encendedor hacia la izquierda para quitarla.



A. Batería de tamaño "AA"  
B. Tapa del encendedor

3. Quite la batería de su compartimiento.
4. Reemplácela con una nueva batería alcalina de tamaño "AA". Instale la batería comenzando con el extremo negativo.
5. Atornille la tapa del botón del encendedor hacia la derecha para colocarla en su lugar.

## Limpieza general

**IMPORTANTE:** Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el asador esté frío. Siempre siga las instrucciones que vienen en las etiquetas de los productos de limpieza.

Para una limpieza de rutina, lávelo con agua y jabón, usando un paño suave o una esponja. Enjuague con agua limpia y seque enseguida con un paño suave sin pelusa, para evitar manchas y rayas.

No use estopa de acero para limpiar el asador, ya que rayará la superficie.

Para evitar daños al acabado del asador ocasionados por el clima, use una cubierta para el mismo.

### ACERO INOXIDABLE

**IMPORTANTE:** Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos que vienen con jabón, productos de limpieza abrasivos, crema para pulir la superficie de cocción, estopa de acero, paños ásperos ni toallas de papel. Los productos de limpieza no deben tener cloro. Pueden ocurrir daños.

Los derrames de alimentos deberán limpiarse tan pronto como se enfríe todo el asador.

Los derrames pueden ocasionar una decoloración permanente.

#### Método de limpieza:

- Frote en la dirección de la veta para evitar rayar o dañar la superficie.

- Vinagre para quitar manchas de agua dura.
- Limpiador de vidrios para quitar las huellas digitales.

### PARRILLAS DEL ASADOR

**IMPORTANTE:** Inmediatamente después de que usted haya terminado de cocinar, gire todos los quemadores para alta de 10-15 minutos con la tapa cerrada para quemar residuos de comida. Apague todos los quemadores, levantar la tapa y deje que se enfríe las rejillas. Cuando esté completamente fría, los estantes de parrilla pueden desmontarse para limpieza. Limpiarlas con un detergente suave y agua tibia. Para residuos de alimentos al horno, preparar una solución de 1 taza (240mL) de amoníaco de 1 gal. (3,75 L) de agua. Remoje las parrillas durante 20 minutos, luego enjuague con agua y seque completamente.

### ESTANTE DE CALENTAMIENTO

#### Método de limpieza:

- Detergente líquido o producto de limpiador general.
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave que no deje pelusa.
- Para manchas difíciles o grasa adherida, utilice un desengrasante comercial.

**IMPORTANT:** Cerciórese de que el suministro de gas esté apagado y que todas las perillas de control estén en la posición de "o" (Apagado).

### EXTERIOR

Debido a su calidad, este material resiste la mayoría de las manchas y las picaduras, siempre y cuando se mantenga la superficie limpia, pulida y cubierta.

#### Método de limpieza:

- Aplique pulidor de acero inoxidable a todas las áreas que no sean de cocción antes de usarlas por primera vez. Vuelva a aplicarlo después de cada limpieza para evitar daños permanentes en la superficie.
- A la limpieza deberá seguirle siempre un enjuague con agua tibia limpia. Seque la superficie por completo con un paño suave.
- Para las manchas rebeldes o la grasa adherida, use un desengrasante comercial diseñado para acero inoxidable.

### INTERIOR

Se espera que se decolore el acero inoxidable en estas partes, debido al calor intenso de los quemadores. Frote siempre en la dirección de la veta. A la limpieza deberá seguirle siempre un enjuague con agua tibia limpia.

#### Método de limpieza:

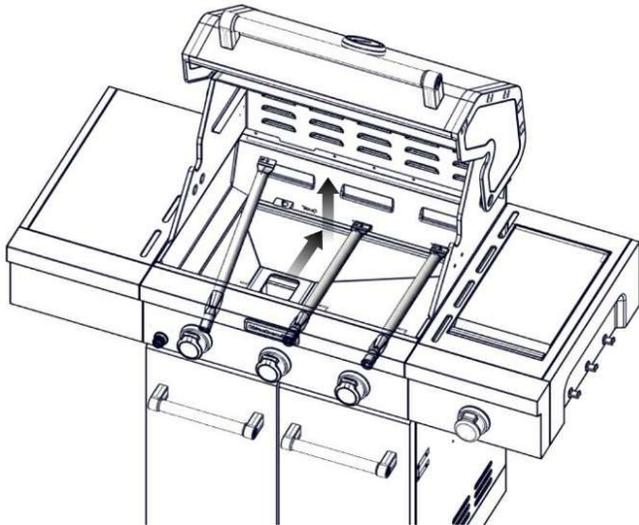
- Detergente líquido o producto de limpieza general.
- Enjuague con agua limpia y seque por completo con un paño suave que no deje pelusa.
- Puede usarse una esponja resistente para fregar con productos de limpieza suaves.
- Para las áreas pequeñas y difíciles de limpiar, use un desengrasante comercial poderoso diseñado para acero inoxidable.

## QUEMADORES

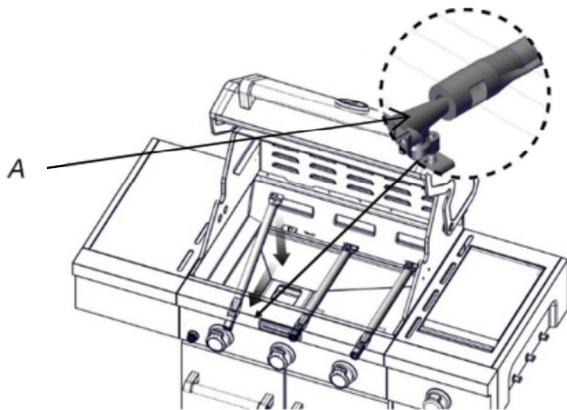
### Método de limpieza:

- Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre.
- Despeje los orificios del quemador que estén bloqueados con un sujetador de papeles enderezado.
- No use un palillo de dientes, ya que puede romperse y obstruir el orificio.
- Revise y limpie el quemador/tubos Venturi.

1. Quite las parrillas y los difusores de calor del asador.
2. Retire los 2 tornillos y el pasador de seguridad que sostiene al quemador en el lugar. Retire el quemador de gas de la parrilla.



3. Inspeccione con una linterna el interior del quemador a través de la abertura, para cerciorarse de que no esté obstruido. Si se ve alguna obstrucción, use una percha de metal enderezada para desbloquearlo.
4. Después de inspeccionar el interior del quemador para ver si está obstruido, vuelva a ensamblar el quemador deslizando el tubo central del quemador de gas sobre el orificio de gas.



A. Conexión del quemador/orificio

5. Vuelva a sujetar el quemador de gas con el tornillo.

## MECHERO PARA MARCADO

### Método de limpieza:

- Limpie la parte externa del mechero lateral con un cepillo de alambre.

## LA COPA PARA GRASA

**IMPORTANTE:** La copa para grasa deberá sacarse solamente cuando el asador esté completamente frío. La copa de goteo de ancho completo recoge la grasa y las partículas de alimentos que caen a través del asador. Límpiela a menudo para evitar que se acumule la grasa.

### Método de limpieza:

- Saque la copa y colóquela sobre una superficie plana.
- Limpie el exceso de grasa con toallas de papel.
- Detergente suave y agua tibia. Enjuáguela y séquela bien.
- Vuelva a colocar la copa para grasa.

## PERILLAS Y ÁREA DE REBORDE ALREDEDOR DE LAS MISMAS

**IMPORTANTE:** Para evitar daños en las perillas o en el área de reborde alrededor de las mismas, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno. No remoje las perillas.

### Método de limpieza:

- Detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

## ILUSTRACIONES DEL PANEL DE CONTROL

**IMPORTANTE:** Para evitar daños en las ilustraciones del panel de control, no use estopa de acero, productos de limpieza abrasivos ni limpiador de horno. No rocíe el limpiador directamente sobre el panel.

### Método de limpieza:

- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas del quemador, ya que si refriega se puede borrar lo que está impreso.
- Detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

