

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](http://www.appliancefactoryparts.com).



Members Mark 720-0882D Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Members Mark
720-0882D](#)



[Find Your Members Mark Grill Parts - Select From 133 Models](#)

----- Manual continues below -----



19000582A1

State of California Proposition 65 Warnings:

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 gas fitter 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.

This instructions manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Keep this manual for future reference.

Model No: 720/730-0882D

FOR OUTDOOR USE ONLY

Safety Instruction	2	Grill Hints	12
Gas Hook –Up	5	Grill Cooking Chart	12
Leak Testing	6	Grill Recipe Suggestion	14
Operating Instruction	7	Limited Warranty	16
Grill Lighting Instruction	7	Natural Gas Conversion	17
Lighting Instruction.	8	Exploded View	39
Care and Maintenance	9	Part List	40
Troubleshooting	10		
Ordering Parts	12		

Safety Instruction



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.



Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion that could cause serious bodily injury, death, or property damage.



Combustion by products produced when using this product contain chemicals known to the States of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm



Your grill will be very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.



WARNING

Do not try lighting this appliance without reading the "LIGHTING INSTRUCTIONS" section of this manual.

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANS Z21.58a CSA 1.6a-2008 STANDARD FOR OUTDOOR COOKING GAS APPLIANCE. THIS GRILL IS FOR OUTDOOR USE ONLY.

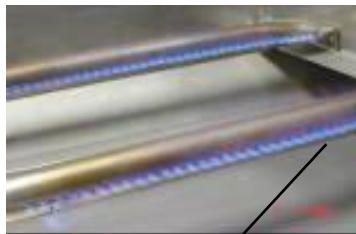
Grill Installation Codes

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA B149.2 or CSA B149.1 Natural Gas and Propane Installation Code, and the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.

Correct LP Gas Tank Use

LP gas grill models are designed for use with a standard 20 lb. Liquid Propane Gas tank, not included with grill. **Never** connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.

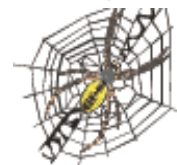
NOTE: The normal flow of gas through the regulator and hose assembly can create a humming noise. A low volume of noise is perfectly normal and will not interfere with operation of the grill. If humming noise is loud and excessive you may need to purge air from the gas line or reset the regulator excess gas flow device. This purging procedure should be done every time a new LP gas tank is connected to your grill.



Visually check the burner flames prior to each use. The flames should look like this picture. If they do not, refer to the burner maintenance part of this manual.

CAUTION: Beware of Flashback

CAUTION: Spiders and small insects occasionally spin webs or make nest in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas flow obstruction, which could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as "FLASH-BACK" and can cause serious damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.



Although an obstructed burner tube is not the only cause of "FLASH-BACK", it is the most common cause.

To reduce the chance of "FLASH-BACK", you must clean the burner tubes before assembling your grill, and at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. Also perform this burner tube cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period of time. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

LP-Gas Supply System



- If **this** information is not followed exactly, a fire resulting in death or serious injury could occur.
- A 20lb tank of approximately 12 inches in diameter by 18-1/4 inches high is the maximum size LP gas tank to use.
- The LP gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP – Gas cylinder 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 .
- The LP gas tank must have a shutoff valve terminating in an LP valve outlet that is compatible with a Type 1. LP gas supply cylinder must have a shut off valve terminating in a valve outlet specified for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1 as applicable. LP gas supply cylinder must be fitted with an Overfill Protection Device (O.P.D) The LP gas tank must also have a safety relief device that has a direct connection with the vapor space of the tank. **This safety feature prevents the tank from being overfilled, which can cause malfunction of the LP gas tank, regulator and/or grill.**
- The tank supply system must be arranged for vapor withdrawal.
- The LP gas tank used must have a collar to protect the tank valve.
- Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of cap or plugs may result in leakage of propane.
- **Never** connect an unregulated LP gas tank to your gas grill.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. Liquid propane cylinder.
- Have your LP gas tank filled by a reputable propane gas dealer and visually inspected and re-qualified at each filling.
- Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
- Always keep LP gas tanks in an upright position.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- When your gas grill is not in use the gas must be turned off at LP gas tank.

PROPER PLACEMENT AND CLEARANCE OF GRILL

- Never use your gas grill in a garage, porch, shed, breezeway or any other enclosed area. Your gas grill is to be used outdoors only.
Do Not install this unit into combustible enclosures.
Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 36 inches (92cm) from sides and 36 inches (92cm) from back.
- **DO NOT** use this appliance under overhead combustible surfaces. This outdoors cooking gas appliance is not intend to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.

- LP gas tank must be stored outdoors in a well-ventilated area and out of reach of children. Disconnected LP gas tanks must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Do Not obstruct the flow of ventilation air around the gas grill housing. Only use the regulator and the hose assembly supplied with your gas grill. Replacement regulators and hose assemblies must be those specified in this manual.
- The regulator and hose assembly must be inspected before each use of the grill. If there is excessive abrasion or wear or if the hose is cut, it must be replaced prior to the grill being put into operation. The replacement hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
- Pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. Never substitute other types of regulator. Contact customer service for manufacturer specified replacement parts.
- This outdoor cooking gas appliance is equipped with a pressure regulator comply with the standard for Pressure Regulating Valves for LP Gas ANSI/ UL 144.
- Do not use briquettes of any kind in the grill.
- The grill is designed for optimum performance without the use of briquettes. Do not place briquettes on the radiant as this will block off the area for the grill burners to vent. Adding briquettes can damage ignition components and knobs, and void the warranty.
- Keep the back and side cart free and clear from debris. Keep any electrical supply cord, or the rotisserie motor cord away from the heated areas of the grill.
- Never use the grill in extremely windy conditions. If located in a consistently windy area (oceanfront, mountaintop, etc.) a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearance.
- Never use a dented or rusty propane tank.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surface.
- While lighting, keep your face and hands as far away from the grill as possible.
- Burner adjustment should only be performed after the burner have cooled.

⚠ WARNING

Your grill will get very hot. Never lean over the cooking area while using your grill. Do not touch cooking surfaces, grill housing, lid or any other grill parts while the grill is in operation, or until the gas grill has cooled down after use.

Failure to comply with these instructions may result in serious bodily injury.

Notice

This grill is equipped with dual energy valves and can be converted from Liquid Propane gas supply to Natural Gas supply. Conversion kits may be purchased through www.samsclub.com.

For grill model #720-0882D, the NG conversion kit is model # 710-0778A.

Please purchase the conversion kits appropriate for your gas grill model, and follow conversion step from page 17.

NEVER CONNECT AN UNREGULATED GAS SUPPLY LINE TO THE APPLIANCE. USE THE REGULATOR/HOSE ASSEMBLY SUPPLIED.

This is a liquid propane configured grill. Do not attempt to use a natural gas supply unless the grill has been reconfigured for natural gas use.

Total gas consumption (per hour) of this stainless steel gas grill with all burners on "HIGH":

Main burner	50,000 BTU/HR
Sear side burner	15,000 BTU/HR
Total	65,000 BTU/HR

L.P. TANK REQUIREMENT

A dented or rusty L.P. tank may be hazardous and should be checked by your L.P. supplier. Never use a cylinder with a damaged valve. The L.P. gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the specifications for L.P. 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, as applicable. Overfilling prevention device (OPD) shall be provided on cylinder & QCCI connection on the cylinder valve, ANSI/CGA-V-1. The cylinder supply system must be arranged for vapor withdrawal. The cylinder must include a collar to protect the cylinder valve. The cylinder must be provided with a shut off valve terminating in an L.P. gas supply cylinder valve outlet specified, as applicable, for connection type QCC1 in the standard for compressed gas cylinder valve outlet and inlet connection ANSI/CGA-V-1.

Manifold pressure: 11"(27.94cm) water column (W.C.).

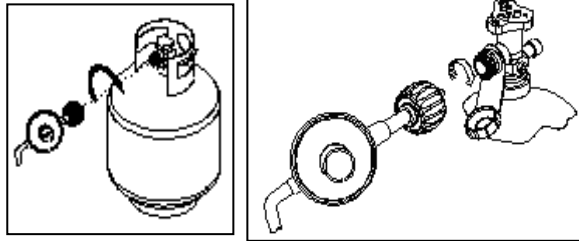
L.P. GAS HOOK-UP

Ensure that the black plastic grommets on the LP cylinder valve are in place and that the hose does not come into contact with the grease tray or the grill head.

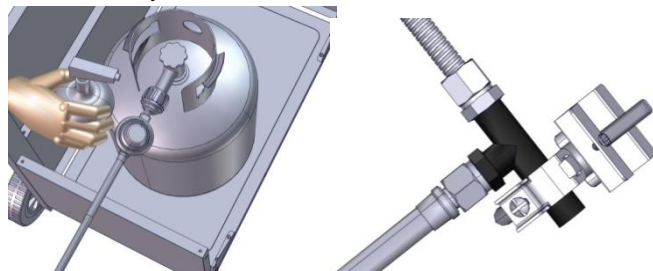
CONNECTION

Your stainless steel grill is equipped with gas supply orifices for use only with liquid propane gas. It is also equipped with a high capacity hose/regulator assembly for connection to a standard 20lb. L.P. cylinder (18-1/4" (46.35cm) high, 12-1/4"(31cm) diameter). To connect the L.P. gas supply cylinder, please follow the steps below:

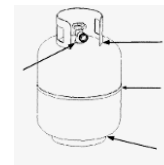
1. Make sure tank valve is in its full off position (turn clockwise to stop).
2. Check tank valve to assure it has proper external male threads (type 1 connection per ANSIZ21.81).



3. Make sure all burner valves are in their off position.
4. Inspect valve connections, port, and regulator assembly. Look for any damage or debris. Remove any debris. Inspect hose for damage. Never attempt to use damaged or obstructed equipment. See your local L.P. gas dealer for repair.
5. When connecting regulator assembly to the valve, hand tighten the quick coupling nut clockwise to a complete stop. Do not use a wrench to tighten. Use of a wrench may damage the quick coupling nut and result in a hazardous condition.
6. Open the tank valve fully (counterclockwise). Apply the soap solution with a clean brush to all gas connections. See below. If growing bubbles appear in the solution the connections are not properly sealed. Check each fitting and tighten or repair as necessary.



7. If you have a gas connection leak you cannot repair, turn gas OFF at supply tank, disconnect fuel line from your grill and call 1-888-301-0332 or your gas supplier for repair assistance.
8. Also apply soap solution to the tank seams. See below. If growing bubbles appear, shut tank OFF and do not use or move it! Contact an LP gas supplier or your fire department for assistance.



To disconnect L.P. gas cylinder:

1. Turn the burner valves off.
2. Turn the tank valve off fully (turn clockwise to stop).
3. Detach the regulator assembly from the tank valve by turning the quick coupling nut counterclockwise.

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas **leak test** must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.

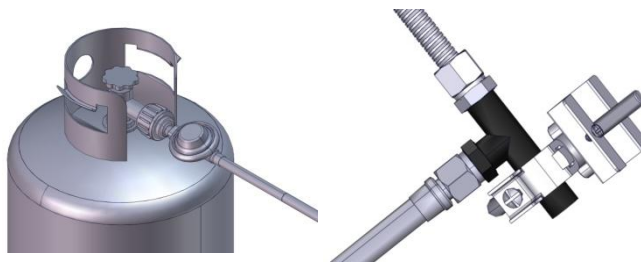
DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.

NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.

TO TEST

1. Make sure the control valves are in the "OFF" position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the LP gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.
5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply and contact customer service at 1-888-301-0332.



Only those parts recommended by the manufacturer should be used on the grill.

Substitution will void the warranty. Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY L.P. TANK CHANGE

Check all gas supply fittings for leaks before each use. It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line. Spray all the fittings. Bubbles indicate leaks.

GAS FLOW CHECK

Each grill burner is tested and adjusted at the factory prior to shipment; however, variations in the local gas supply may make it necessary to adjust the burners. The flames of the burners should be visually checked.

Flames should be blue and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. If any of these conditions exist, check to see if the air shutter or burner ports are blocked by dirt, debris, spider webs, etc. If you have any questions regarding flame stability, please call customer service 1-888-301-0332.

GENERAL USE OF THE GRILL

Each main burner is rated at 10,000 Btu/hr. The main grill burners encompass the entire cooking area and are side ported to minimize blockage from falling grease and debris.

NOTE: The hot grill sears the food, sealing in the juices. The more thoroughly the grill is preheated, the faster the meat browns and the darker the grill marks.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

USING THE GRILL

Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the "HIGH" heat setting for the entire cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to the lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside. Foods cooked for a long time or foods basted with a sugary marinade may need the lower heat setting near the end of the cooking time.

NOTE: This grill is designed to grill efficiently without the use of lava rocks or briquettes of any kind. Heat is radiated by the stainless steel flame tamers positioned above each burner.

Grill Lighting Instructions

WARNING: IMPORTANT! BEFORE LIGHTING

Inspect the gas supply hose prior to turning the gas "ON". If there is evidence of cuts, wear, or abrasion, it must be replaced prior to use. Do not use the grill if the odor of gas is present. Only the pressure regulator and hose assembly supplied with the unit should be used.

Never substitute regulators and hose assembly for those supplied with the grill. If a replacement is necessary, contact the manufacturer for proper replacement. The replacement must be that specified in the manual.

WARNING: Always keep your face and body as far away from the burner as possible when lighting.

TO LIGHT THE MAIN BURNER

Make sure all knobs are "OFF" then turn on the gas supply from the LP (Liquid Propane) tank. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.

Push and turn Main Burner knob slowly to IGNITE/HIGH, hold in until the burner is lit, burner should light immediately.

If burner does not light, turn the knob to OFF and repeat the lighting procedure.

If the burner does not light wait 5 minutes for any excess gas to dissipate and then retry.

TO LIGHT THE SEAR BURNER

To light the sear burner, remove any cooking utensils from the burner grate. Push and turn Sear Burner knob slowly to IGNITE/ON, hold in until the burner is lit. Once it is lit, continue to press and hold for another 15 seconds to ensure the burner stays lit. If burner does not light, turn the knob to OFF and repeat the lighting procedure. If the smell of gas is detected and the igniter is not functioning, immediately turn the control knob "OFF". Allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. If the sear burner igniter is not functioning, see the following section for match lighting.

TO MATCH LIGHT THE GRILL

If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit.

Match light extension rod is located on the inside panel of the door.

If you've just attempted to light the burner with the igniter, allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate. Keep your face and hands as far away from the grill as possible.

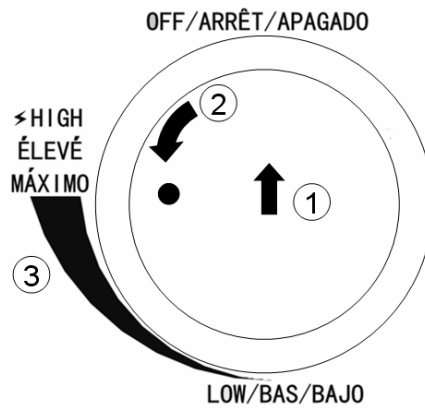
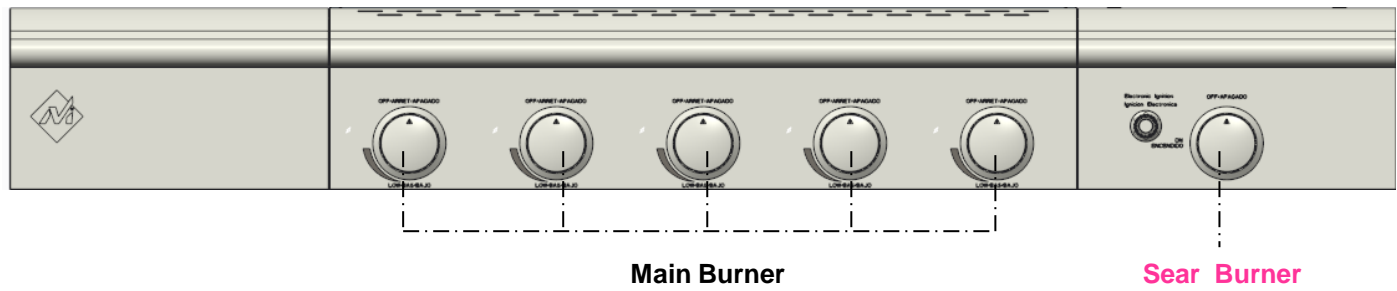
Insert a lit match attached to the lighting rod through the cooking grids to the burner.

Press the control knob and rotate left to the HIGH/ON setting continue to press the knob until the burner ignites. Burner should light immediately.

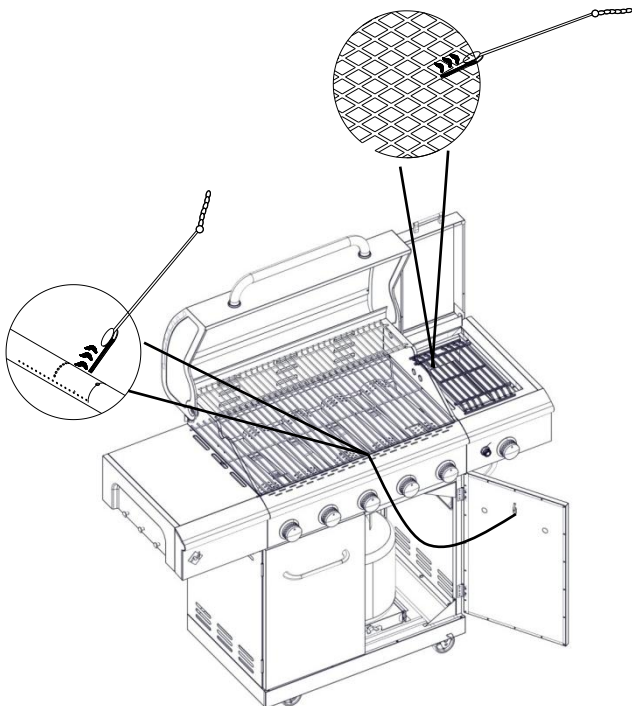
If the burner does not light in 5 seconds turn the knob off, wait 5 minutes and try again.

Do not attempt to light the grill if odor of gas is present. Call for service at 1-888-301-0332.

Component Identification



Control Knob, Label



Match light

1. If the burner will not light after several attempts then the burner can be match lit, before using the match allow 5 minutes for any accumulated gas to dissipate.
2. Clip a match on one end of the lighting rod.
3. Light match.
4. Hold lighting rod and insert lighted match right next to the burner ports or ceramic file.
5. Push and turn the designated control knob to IGNITE/HIGH.
6. Burner should ignite immediately.

STAINLESS STEEL

There are many different stainless steel cleaners available. Always use the mildest cleaning procedure first, scrubbing in the direction of the grain. Do not use steel wool as it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper in the direction of the grain. Specks of grease can gather on the surfaces of the stainless steel and bake on to the surface and give the appearance of rust. For removal use a mild abrasive pad in conjunction with a stainless steel cleaner.

GRILL GRATE

The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame. Wear a barbecue mitt to protect your hand from the heat and steam. Dip a brass bristle barbecue brush in water and scrub the hot grill. Dip the brush frequently in the bowl of water. Steam, created as water contacts the hot grill, assists the cleaning process by softening any food particles. If the grill is allowed to cool before cleaning, cleaning will be more difficult.

ENSURE THAT THE GAS SUPPLY AND THE KNOBS ARE IN THE "OFF" POSITION. MAKE SURE THE RANGE TOP BURNER IS COOL BEFORE REMOVAL.

GRILL BURNERS

Extreme care should be taken when moving a burner as it must be correctly centered on the orifice before any attempt is made to relight the grill. Frequency of cleaning will depend on how often you use the grill.

MAIN GRILL BURNER CLEANING

Ensure the gas supply is off and the knobs are in the "OFF" position. Make sure the grill is cool. Clean the exterior of the burner with a wire brush. Clear stubborn scale with a metal scraper. Clear any clogged ports with a straightened paper clip. Never use a wooden toothpick as it may break off and clog the port. Please note if insects or other obstructions are blocking the flow of gas through the burner, and if so you will need to call our customer service line at 1-888-301-0332.

GREASE TRAY CLEANING

The grease tray should be emptied and wiped down periodically and wash with a mild detergent and warm water solution. A small amount of sand may be placed in bottom of grease tray to absorb the grease. Check the grease tray frequently, do not allow excess grease to accumulate and overflow out of the grease tray.

Warning: If you wish to replace main burner, we strongly recommend that you hire a professionally trained technician to replace it. Please understand that we will not be responsible for any liability, personal injury, or property damage resulting from an improperly assembled burner.

HOW TO REPLACE MAIN BURNER

Step 1. Remove the main burner "R" pin on the back wall of fire box by using needle nose pliers. Use a flathead screwdriver to remove burner pin cover, then remove the burner on the front wall of fire box, as shown below.



Step 2. Insert the burner onto the orifice and secure the burner pin cover on the burner, as shown below, make sure burner hole aim at orifice .



Step 3. Secure the main burner on the back wall of fire box with "R" Pin.



CAUTION

1. Keep outdoor cooking gas appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of combustible and ventilation air.
3. Keep the ventilation openings of the cylinder enclosure free and clear from debris.

SPIDER AND INSECT WARNING

WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

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

BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following check list before contacting your dealer for service. You may save the cost of a service call.

PREHEATING: The grill lid should be in a closed position during the preheat time period. It is necessary to preheat the grill before cooking certain foods, depending on the type of food and the cooking temperature. Food that requires a high cooking temperature needs a pre-heat period of five minutes; food that requires a lower cooking temperature needs only a period of two to three minutes.

COOKING TEMPERATURES

High setting-Use this setting for fast warm-up, for searing steaks and chops, and grilling.

Low setting-Use this setting for all roasting, baking, and when cooking very lean cuts such as fish.

These temperatures vary with the outside temperature and the amount of wind.

Cooking with indirect Heat: You can cook poultry and large cuts of meat slowly to perfection on one side of the grill by indirect heat from the burner on the other side. Heat from the lighted burner circulates gently throughout the grill, cooking the meat or poultry without any direct flame touching it. This method greatly reduces flare-ups when cooking extra fatty cuts, because there is no direct flame to light the fats and juices that drip down during cooking.

CAUTION: If burners go out during operation, close gas supply at source, and turn all gas valves off. Open lid and wait five minutes before attempting to re-light (this allows accumulated gas fumes to clear).

CAUTION: Should a grease fire occur, close gas supply at source, turn off all burners and leave lid closed until fire is out.

CAUTION: DO NOT attempt to disconnect any gas fitting while your grill is in operation. As with all appliances, proper care and maintenance will keep them in top operating condition and prolong their life. Your gas grill has no exception.

CAUTION: Side burner lid will get hot if used when lid is closed.

PROBLEM	SOLUTION
When attempting to light my grill, it will not light immediately.	<p>Make sure you have a spark while you are trying to light the burner (if no spark) . Check if the battery is installed properly.</p> <p>Ensure that the wire is connected to the electrode assembly.</p> <p>Clean wire (s) and / or electrode with rubbing alcohol and a clean swab.</p> <p>Wipe with a clean cloth.</p> <p>Check to see if the other burners operate. If so, check the gas orifice on the malfunctioning burner for an obstruction.</p>
Regulator makes noise.	<p>Vent hose on the regulator may be plugged or regulator may be faulty.</p> <p>Ensure the vent hole on the regulator is not obstructed. Clear the hole, close the gas control valves. Wait ten minutes and restart.</p> <p>Check your flames for proper performance. If the flames are not correct, replace regulator.</p>
Full size cover does not fit the grill.	<p>Cover may be incorrect for your grill. It may be a tight fit.</p> <p>Ensure the cover is the correct length for your grill.</p> <p>Measure it left to right. Compare to the grill's measurement.</p> <p>Compare the location and size of the hood portion of the cover to your grill.</p> <p>Spread the cover and allow it to relax, preferably in warm sunlight or in a warm room.</p> <p>For grill with a side shelf bunch the cover like a sock, put on left to right.</p>
Grill only heats to 200-300 degrees.	<p>Check to see if the fuel hose is bent or kinked.</p> <p>Make sure the grill area is clear of dust.</p> <p>Make sure the burner and orifices are clean.</p> <p>Check for spiders and insects.</p> <p>The regulator has a safety device that restricts the flow of gas in the event of a leak. This safety device can be triggered without a gas leak.</p> <p>To reset the safety device, turn off all burners and close the LP tank valve. Disconnect the regulator from the LP tank and wait one minute.</p> <p>Reconnect the regulator to the LP tank and slowly open the LP tank valve until the valve is fully open. Light all burners and observe the temperature.</p>
Grill takes a long time to preheat.	<p>Normal preheat 500-600 degrees, takes about 10-15 min. Cold weather and wind may effect your preheat time.</p> <p>If you are using volcanic rock or briquettes they can increase the preheat time and maximum temperature.</p>
Burner flames are not light blue.	<p>Too much or not enough air for the flame.</p> <p>Elevation is the principal cause, however cold weather can affect the mixture. Burner adjustment may be required.</p> <p>Grill is in a windy location.</p>

HOW TO ORDER REPLACEMENT PARTS

To make sure you obtain the correct replacement part (s) for your gas grill, please refer to the parts list on pages 40. The following information is required to assure getting the correct part. Please note the shipping cost for the delivery of any replacement parts will be on yourself.

- Gas grill's model number (see data sticker on grill).
- Part number of replacement part needed.
- Description of replacement part needed.
- Quantity of parts needed.

To obtain replacement parts, contact Member's Mark Customer Relations at:
1-888-301-0332

IMPORTANT

Use only factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.

Keep this assembly and operating instruction manual for convenient referral, and for replacement parts ordering.

CAUTION

Gas valves are present at the factory (valve assembly will be marked accordingly). If you wish to convert at some later date, be sure to contact your gas supplier or grill dealer before making the conversion.

Different orifices must be installed when converting from one type of gas to another. You will also need a data plate indicating what type of gas is used by the grill.

Grill Hints

The doneness of meat, whether rare, medium, or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut. Expert chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut of meat.

The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins, and the degree of doneness desired.

When defrosting meats it is recommended that it be done overnight in the refrigerator as opposed to a microwave. This in general yields a juicier cut of meat.

Use a spatula instead of tongs or a fork to turn the meat, as a spatula will not puncture the meat and let the juices run out.

To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished on each side and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.

Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 2-inch intervals.

DO NOT LEAVE THE GRILL UNATTENDED WHILE COOKING.

Grill Cooking Chart

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
VEGETABLES				Slice. Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.
Fresh Beets Carrots Turnips		Medium	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush occasionally with melted butter or margarine.
Onion	1/2 inch slices	Medium	8 to 20 minutes	Season with Italian dressing, butter, or margarine.
Potatoes Sweet White	Whole 6 to 8 ounces	Medium High	40 to 60 minutes 45 to 60 minutes	Wrap individually in heavy - duty foil. Grill, rotating occasionally.
Frozen Asparagus Peas Green beans Sprouts		Medium	15 to 30 minutes	Dot with butter or margarine. Wrap in heavy -duty foil. Grill, turning occasionally.

FOOD	WEIGHT OR THICKNESS	HEAT SETTING	APPROXIMATE TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
French fries		Medium	15 to 30 minutes	Place in aluminum foil pan. Grill, stirring occasionally
MEATS BEEF Hamburgers	1/2 to 3/4 inch	Medium	10 to 18 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surfaces. Do not leave hamburgers unattended since a flare-up could occur quickly. Cook to internal temperature of 160 degrees
Tenderloin		High	8 to 15 minutes	
Rare	1 inch	High	8 to 14 minutes	Trim edges. Grill, turning once
Medium	1-1/2 inch	High	11 to 18 minutes	
	1 inch	Medium	12 to 22 minutes	
	1-1/2 inch	to High	16 to 27 minutes	
Well - done	1 inch 1-1/2 inches	Medium Medium	18 to 30 minutes 16 to 35 minutes	
LAMB Chop & Steaks Rare	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	10 to 15 minutes 14 to 18 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Medium	1 inch 1-1/2 inch	Medium to High	13 to 20 minutes 18 to 25 minutes	
PORK Chops	1 inch	Medium	20 to 30 minutes	Trim edges. Grill, turning once. Cook to desired doneness.
Well-done	1 -1/2 inches	Medium	30 to 40 minutes	
Ribs		Medium	30 to 40 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce. Turn several times.
Ham steaks (precooked)	1 inch slices	High	4 to 8 minutes	Trim edges. Grill, turning once.
Hot dogs		Low	5 to 10 minutes	Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY	2 to 3 pounds	Low or Medium	Up to 1 hour	Place skin side up. Grill, turning and brushing frequently with melted butter, margarine, oil or marinade.
Breasts well -done		Medium	30 to 45 minutes	Marinate as desired.
FISH AND SEAFOOD Halibut Salmon Swordfish	3/4 to 1 inch	Medium to High	8 to 15 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.
Whole Catfish Rainbow trout	4 to 8 ounce	Medium to High	12 to 20 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil. Brush with melted butter and lemon juice.

BBQ SALMON

2 large salmon steaks
 2 tbs. Oil
 Salt & pepper
 2 oz. thin bacon slices
 2 tbs. Butter
 1 tbs. Lemon juice
 Spring of parsley
 Lemon wedges

Preheat the BBQ.

Brush the steaks with oil and season with salt and pepper. Place on BBQ grill and cook for 10 minutes, turning steaks over halfway through cooking time.

Meanwhile fry the bacon in a pan on the side burner. Drain on paper towels. Meld the butter in a small saucepan taking care not to discolor it. Arrange the fish and bacon on serving plates. Pour the butter over and sprinkle with lemon juice. Garnish with parsley springs and lemon wedges. Serve with boiled potatoes tossed in butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad.

Note: Substitute catfish, halibut or cod for salmon.

BAKED CHILI CORN

6 medium ears corn, husked
 3 tbs. Butter or margarine, melted
 Dash ground cumin
 Dash ground coriander

About ½ hour before cooking, turn the butter on for grill. Place each corn on a heavy-duty foil. In a bowl, combine remaining ingredients. Mix well. Brush 1-1/2 tsp. Butter mixture over each ear. Close foil and fold up ends to seal. Place on grill. Cook, turning packets occasionally 10 to 12 minutes or until cooked through.

TANGY SEAFOOD KABOBS

1 lb. Large shrimp, shelled & deveined
 ¾ lbs. sea scallops
 2/3 c. chili sauce
 ¼ c. cider vinegar

butter and sprinkled with chopped parsley and a crisp lettuce salad. In medium bowl, combine shrimp and scallops. In small bowl combine chili sauce and next six ingredients. Pour over seafood. Toss to coat. Cover, refrigerate 2 hours.
 3 tbs. chopped parsley
 1 tbs. vegetable oil
 1 tbs. Worcestershire sauce
 ½ tsp. prepared horseradish
 1 clove garlic, minced
 1 20 oz. Can pineapple chunks in juice, drained half hour before cooking, turn the burner to the grill on full. Drain seafood reserving marinade. On each of twelve 10" skewers, thread 2 shrimps and 2 scallops, alternating with pineapple chunks. Place skewers on grill. Cook 7-10 minutes, often basting and turning.

PORK CHOPS

4 Pork chops
 Marinade
 1 large onion
 2 tbs. lemon juice or vinegar
 2 tbs. oil
 ½ tsp. powdered mustard
 2 tsp. Worcestershire sauce
 ½ tsp. freshly ground black pepper
 1 tsp. sugar
 ½ tsp. paprika
 1 clove garlic

Peel, grate onion, and add rest of the ingredients except the pork chops. Mix well. Pour over chops and marinate one hour in a cool place. Turn the BBQ grill on full. Heat 10 minutes.

BBQ the chops brushing with the marinade occasionally. Serve with mixed salad, dressed with vinaigrette flavored with fresh dill.

BARBECUED LONDON BROIL

4 to 6 servings
 ¾ c. Italian dressing
 1 tsp. Worcestershire sauce
 1 tsp. dry mustard
 ¼ tsp. thyme, crushed
 1 medium onion, sliced
 1 pound flank steak, scored
 2 tbs. butter, melted

Combine first 4 ingredients, add onion and marinade flank steak with it. Refrigerate at least 4 hours or overnight. Remove steak and grill on your preheated BBQ grill. Grill 5 to 7 minutes on each side basting frequently with the marinade. In the meantime sauté onions from the marinade in butter in a skillet on your side burner for 3 minutes. To serve, slice steak diagonally into thin slices, sprinkle onions over top. Garnish with vegetable kabobs.

BARBECUED POTATOES and CHEESE

1-1/2 cups shredded cheddar cheese
 1 can (10-3/4 oz.) condensed cream of mushroom soup
 1/3 cup milk
 2 tbs. barbecue sauce
 ¼ tsp. oregano
 ¼ tsp. salt
 1/8 tsp. pepper

4 cups thinly sliced potatoes (4 medium-sized potatoes)

Preheat grill. Combine cheese, condensed soup, milk, BBQ sauce, oregano, salt and pepper in a large mixing bowl. Stir in potatoes until well coated. Turn into well buttered 1-1/2 quart rectangular baking dish. Cover dish with aluminum foil. Bake covered 25 minutes on medium with the lid of your BBQ grill closed. Remove foil and continue baking 15 minutes longer or until potatoes are tender. Let stand 5 minutes before serving.

VEGETABLE KABOBS

3 medium-sized zucchini
 12 cherry tomatoes
 12 fresh mushrooms
 Grated Parmesan cheese
 Parboil whole zucchini 5 minutes on your side burner or until just tender. Drain and cut into ½ inch slices. Thread zucchini, tomatoes and mushrooms alternately on each of six skewers. Brush with marinade made of Italian dressing, Worcestershire sauce, mustard and thyme. Grill 5 to 7 minutes turning and basting occasionally. Sprinkle liberally with Parmesan cheese.

FAJITAS

1-1/2 lb. flank steak or boned chicken breasts
 2 tbs. oil
 1/2 cup lime juice
 1/2 tsp. salt
 1/2 tsp. celery salt
 1/4 tsp. garlic powder
 1/2 tsp. pepper
 1/4 tsp. oregano
 1/4 tsp. cumin
 Flour tortillas lemon
 Pound flank steak to 1/4 inch thickness or flatten chicken breasts. Mix oil, lime juice and seasonings in a zip lock bag. Add meat and shake bag to coat the meat. Refrigerate overnight or at least 6 to 8 hours. Wrap tortillas in foil. Remove meat from marinade. Cook on a pre-heated gas grill for 5 to 8 minutes on each side. While meat is cooking, heat tortillas on grill. Slice meat across grain in thin slices. Place on hot platter. Squeeze lemon juice over. Wrap meat and any of the following toppings in tortillas: chopped tomatoes, guacamole, sour cream, taco sauce.

BEEF AND LAMB KABOBS

Serve 4
 1/2 lb. boneless sirloin or beef cut into 1" cubes
 1/2 lb. boneless loin of lamb cut into 1" cubes
 2/3 c. water, divided
 1/4 c. chopped onion
 2 tbs. soy sauce
 1/4 c. vegetable oil, divided
 1 tbs. dark brown sugar
 1 tbs. fresh lemon juice
 2 cloves garlic, minced
 1/4 tsp. ground cumin
 1/4 tsp. ground coriander
 1/4 tsp. ground turmeric
 1/8 tsp. ground red pepper
 1/8 tsp. ground ginger
 1 red pepper cut into chunks
 1 large banana, cut into chunks
 8 small mushrooms
 1/3 c. smooth peanut butter
 In blender, process 1/3 c. water, onion, soy sauce, 2 tsp. oil and the next 8 ingredients until smooth. Pour over meat cubes and marinate about 4 hours, turning occasionally. Drain and reserve marinade. Onto to four 12" skewers alternately thread meat, pepper, banana and mushrooms. Preheat grill. Brush the kabobs with oil. Grill 7-8 minutes each side.

Bring marinade to boil on the side burner in a saucepan. Add remaining 1/3 c. water and peanut butter. Stir to blend. Heat through. If sauce gets too thick, add 1 tbs. water. Serve sauce with kabobs.

EGGPLANT CAVIAR

1 large eggplant
 2 tbs. olive oil
 2 tbs. wine vinegar
 2 tbs. finely chopped onion
 1/2 clove garlic, minced
 1 medium tomato, chopped salt and pepper
 Roast eggplant on gas grill over medium flame, turning occasionally until thoroughly cooked. This may take 30 minutes. Remove from grill and cool for handling. Strip off the skin and chop eggplant finely. Add all the seasonings. Chill thoroughly and serve on toast.

CHICKEN TANDOORI STYLE

8 large chicken thighs or drumsticks
 1 c. plain nonfat yogurt
 1/2 c. lemon juice
 2 tsp. salt
 1/2 tsp. cayenne
 1/2 tsp. black pepper
 1/2 tsp. crushed garlic
 1/2 tsp. grated ginger
 1 tbs. corn oil
 Combine all the ingredients in a large mixing bowl and marinate the chicken for 8 hours in the refrigerator. Drain the chicken and spread on the spit running the rod on the fleshier side of the bone. Roast using the rotisserie burner. Cook on medium high heat for 40 minutes basting occasionally with the remainder of the marinade mixture. Serve with sliced onions and lemon wedges.

SPARE RIBS

Marinade:
 1 c. soy sauce
 1/2 c. honey
 1/2 c. vinegar
 1/2 c. dry sherry
 2 tsp. chopped garlic
 2 tsp. sugar
 1 c. water
 1 chicken bouillon cube
 1 can beer for basting sauce

Marinate ribs for 3 hours. Use marinade for basting by adding beer to it. Place pan under the ribs and baste frequently. To cook ribs select lean, meaty ribs and accordion pleat them with your spit. Slide four prong meat hook down the length of spit and tighten. At the beginning of the rack and to its center, penetrate the second rib with the pointed end of the spit and push it between the meat. Skip a couple and continue the process until the entire rack is accordion pleated. Fasten the second meat hook into the rack. Turn your rotisserie burner on high. Roast for 50 minutes or until done.

PORK ROAST

Apple cider vinegar basting sauce:
 1 c. apple cider vinegar
 6 oz. water
 1/2 stick butter
 Salt, pepper, parsley and garlic seasoning
 2 oz. lemon juice
 10 lbs. pork roast
 Time: 1-1/2 hours to 2 hours
 Bring pork to room temperature before placing it on the spit rod. Place on the rod and test for balance. Light rotisserie burner. Turn control knob to high. Use the above basting sauce for rotissing .

TURKEY

12 lb. turkey
 Beer basting sauce:
 1 can beer
 12 oz. water
 1 stick butter
 1 tsp. salt
 1 tsp. pepper
 1/2 tsp. garlic flakes
 1 tsp. parsley
 Thaw the bird completely. Wash inside out. Securely tie the legs and wings. Light rotisserie burner. Turn to high. Combine all the ingredients for basting sauce in a shallow pan. Place it under the turkey 15 to 20 minutes. Cook for approximately 3 hours. The basting sauce combined with turkey drippings makes a delicious gravy.

Member's Mark warrants to the original consumer-purchaser only that this product (*Model #720-0882D*) 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. Nexgrill's obligation is limited to repair, replacement, or depreciated value, at the option of Nexgrill.

Burners: 5 year LIMITED warranty against perforation

Grids, grates & electronic ignition: 3 year LIMITED warranty

* Does not cover dropping, chipping, scratching or surface damage

Stainless steel parts: 1 year LIMITED warranty against perforation

* Does not cover cosmetic issue like surface corrosion, scratched and rust

All other parts: 1 year LIMITED warranty

* 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 only, 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. You may also have other rights which vary from state to state.

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

Member's Mark Customer Relations
14050 Laurelwood Pl
Chino, CA 91710

We would like to hear from you with any comments or suggestions. In the continental U.S. or Canada, you can call us toll-free at 1.888.301.0332 at 8a.m. to 5p.m. CST Monday-Friday. You can also send us an email using the feedback icon at SamsClub.com. Call center for missing parts 1-800-913-8999.

Natural Gas Conversion for Model# 720-0882D

NG Conversion Kit 710-0778A for Model # 720-0882D

⚠ WARNING! FAILURE TO HEED THESE WARNINGS COULD RESULT IN A FIRE OR EXPLOSION THAT COULD CAUSE SERIOUS BODILY INJURY, DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

Installation of this Natural Gas Conversion kit must be performed by a QUALIFIED GAS TECHNICIAN ONLY. DO NOT ATTEMPT TO INSTALL THIS KIT YOURSELF. Improper installation could result in a gas leak which could cause a fire or explosion and cause serious bodily injury, death or property damage. Leaks due to improper installation could occur immediately or slowly over time. If you hear any unusual noises or leaks, smell gas or unusual odors, or notice anything unusual with the operation of your gas appliance after the installation, immediately shut off the gas supply and discontinue use until the appliance is repaired by a QUALIFIED GAS TECHNICIAN.

If there are damaged or missing parts when you unpack this kit, call 1-888-301-0332. DO NOT have your QUALIFIED GAS TECHNICIAN attempt to install this kit until you receive replacement for any damaged or missing parts.

Orifice Chart

The different burner valves in this grill have different BTU ratings. This means that the amount of gas coming from each orifice varies in order to create the BTU's. The holes in the orifices themselves are drilled to different sizes so as to allow the proper amount of gas to flow through them. Please note the chart below as an easy reference for the various orifice opening sizes for the different valves in the grill.

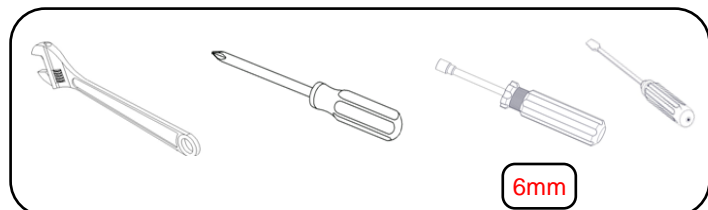
720-0882D, 730-0882D orifice size

Components	Liquid Propane (LP)		Natural Gas (NG)	
	Orifice Size	BTU	Orifice Size	BTU
Main Burner	0.94mm	10,000	1.54mm	10,000
Sear Side Burner	1.15mm	15,000	1.90mm	15,000

Below tools are included in NG Conversion Kit 710-0778A: Tools that will be needed for installation:

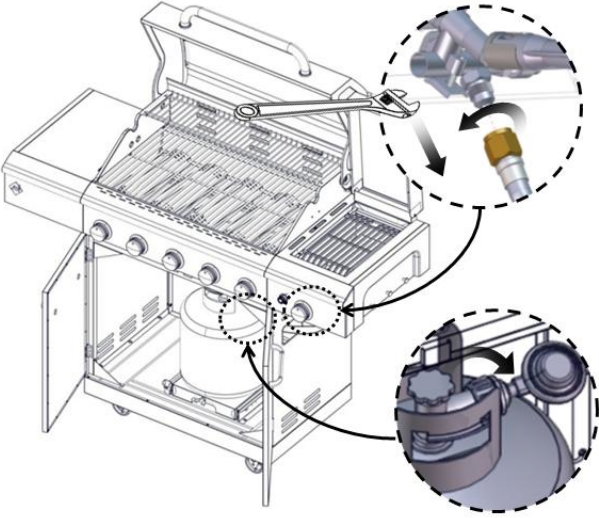
Parts supplied

- Natural gas orifices
- Natural gas regulator 4" W.C. (marked "Natural Gas Regulator")
- 10 ft (3.0 m) Natural gas hose with quick connector
- 13.78" (350 mm) Natural gas regulator hose
- 6 mm nut driver
- 6 mm wrench
- Hex key

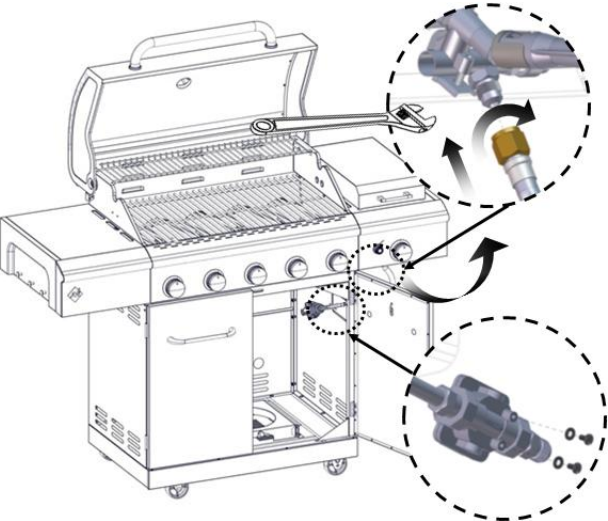


GAS CONVERSIONS

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.

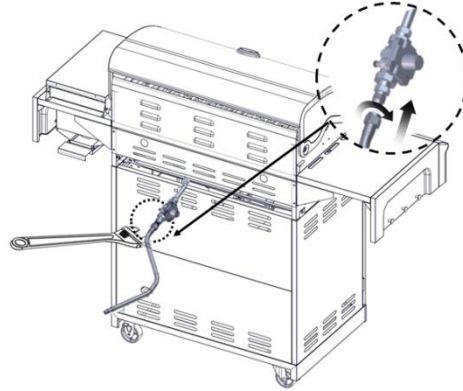


6. Use an adjustable wrench to install the Natural gas regulator hose to the manifold and secure. Attach the Natural gas regulator to the side panel inside the grill cart with the two screws that are preassembled on the regulator.

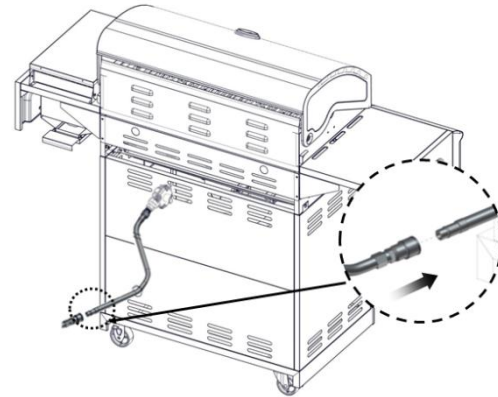


Make Gas Connection

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.
4. Please do leak test after conversion. See page 7.

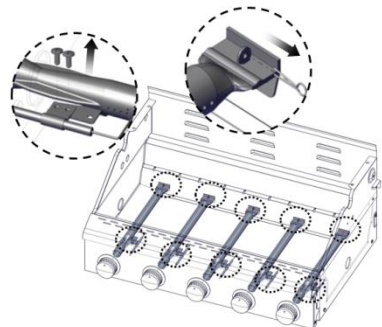


a. The outdoor cooking gas appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressure in excess of 0.5 psi (3.5 KP)

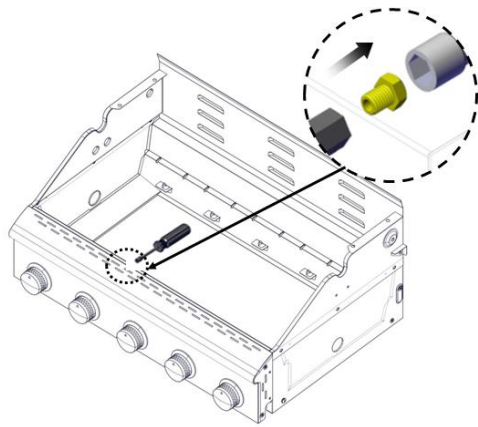
b. The outdoor cooking gas appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 KP).

Change Grill Main Burner Valve Orifices

1. Remove the grates and flame tamers.
2. Remove the cotter clip that hold the burner in place. Remove the burner from the grill by lifting the burner out.

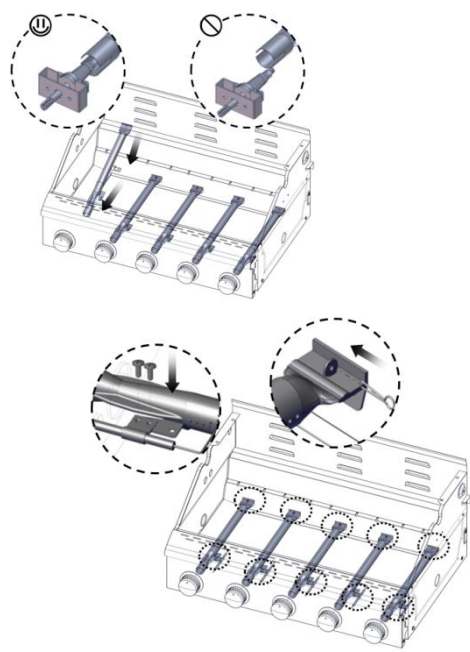


3. Use a 6 mm socket and wrench or 6 mm nut driver to remove the brass orifice from the end of gas valve. Replace with the Natural gas orifice.



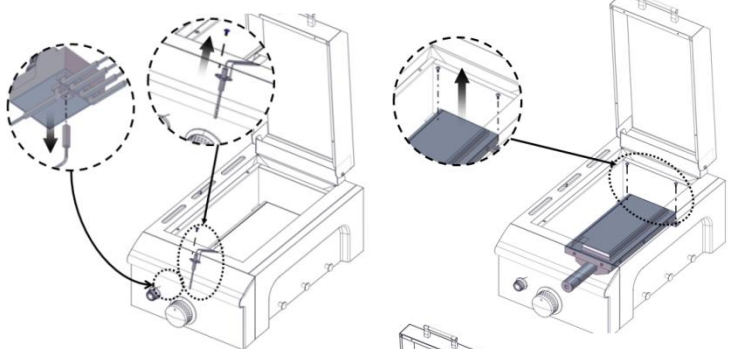
IMPORTANT: Check that the orifice is properly installed inside of the burner opening.

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

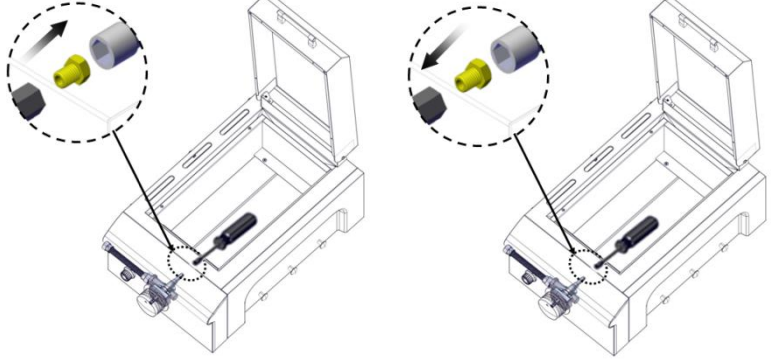


Change the Sear burner Orifices

1. Remove the two screws which pre-assembled on sear burner tube, then lift sear burner tube out from sear burner firebox, as shown below.

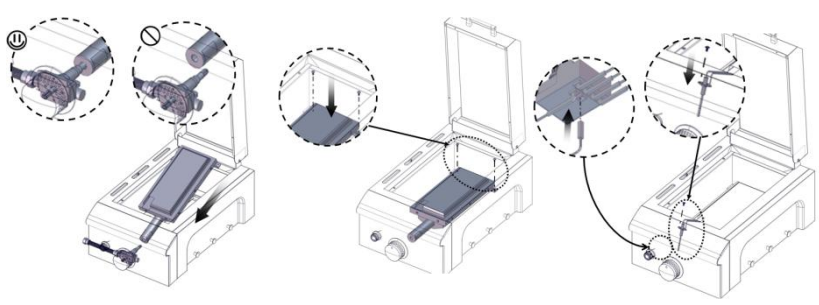


2. Use 6 mm socket wrench or 6 mm nut driver to remove the orifice. Replace with the Natural gas orifice.



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

3. Reinstall sear burner, tighten the sear burner orifice brass connector and sear burner tube by using a wrench.

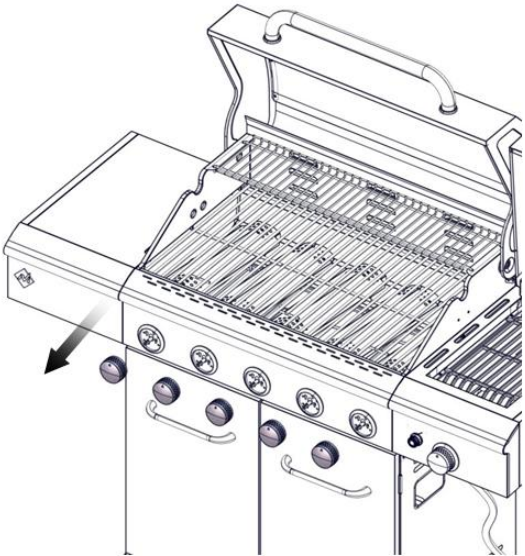


4. Open the manual shutoff valve in the gas supply. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.
5. Test all connections using an approved noncorrosive leak- detection solution. Bubbles will show a leak. Correct any leak found.

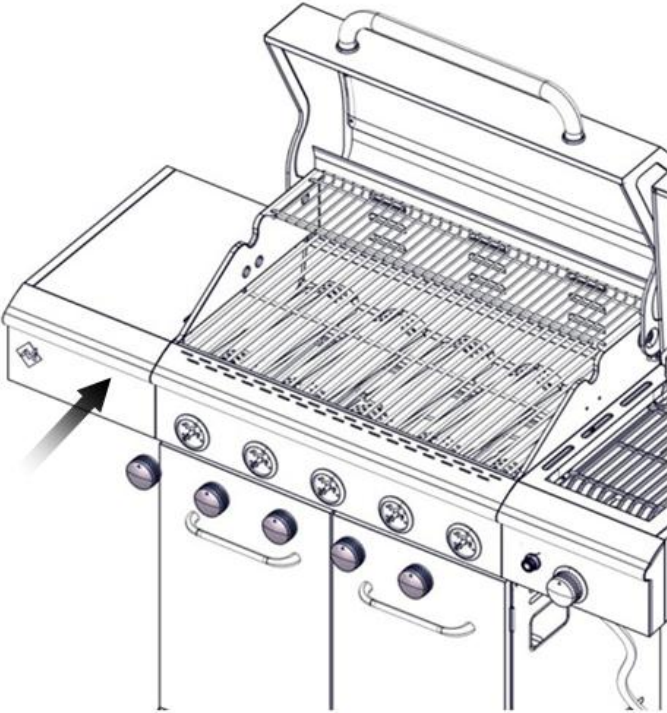
Adjust High/Low Flame Setting Screw

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

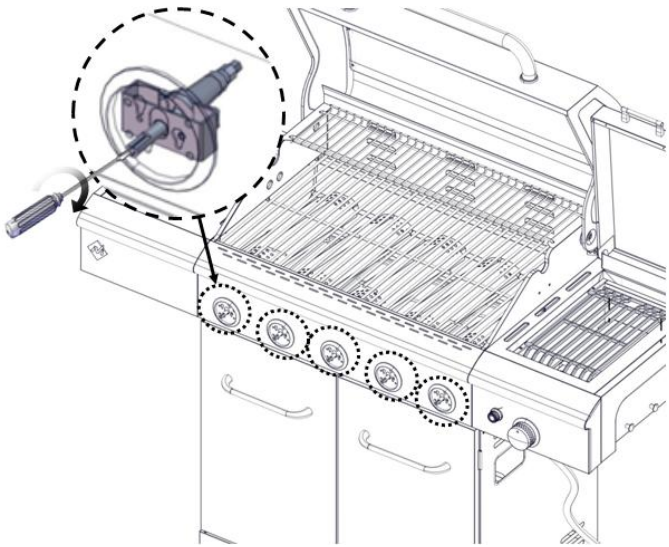
- 1. Remove each control knob for the main burners and side burner



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



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



- 3. 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.



Instrucciones de Ensamblaje y Uso



Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

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.



19000582A1

El presente manual de instrucciones contiene información importante que lo ayudará a armar el dispositivo correctamente y a utilizarlo de manera segura. Antes de armar y utilizar el dispositivo, lea y siga todas las advertencias e instrucciones. Conserve el presente manual para consultas futuras.

No de modelo: 720/730-0882D

PARA USO EXCLUSIVO EN LUGARES ABIERTOS

Instrucciones de seguridad.	21	Consejos para el uso de la parrilla	31
Conexión de gas	24	Tabla de cocción en la parrilla	32
Control de fugas	25	Sugerencias de recetas para hacer en la parrilla	33
Instrucciones de uso	26	Garantía limitada	35
Instrucciones de encendido de la parrilla . . .	26	Conversión a gas natural.	36
Instrucciones de encendido.	27	Vista en detalle	39
Cuidado y mantenimiento.	28	Lista de partes	41
Localización y resolución de problemas . . .	29		
Ordenar repuestos	31		

Instrucciones de seguridad


 **PELIGRO**


En caso de que usted huela gas:


1. **Cierre el suministro de gas del dispositivo.**
2. **Apague cualquier tipo de llama abierta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del dispositivo y llame inmediatamente a su proveedor del servicio de gas o al departamento de bomberos.**

 **ADVERTENCIA**

1. **No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.**
2. **No se debe almacenar en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo un cilindro de propano líquido (LP, por sus siglas en inglés) que no esté conectado para su uso.**

 En caso de que estas instrucciones no se cumplieran, ello podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad.

 Los productos derivados de la combustión que se producen al usar este producto contienen químicos que, según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos u otro trastornos del aparato reproductor

 Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa u otras partes de la parrilla mientras se encuentra en uso o hasta que la parrilla a gas se haya enfriado después del uso.

⚠ ADVERTENCIA

No intente encender este dispositivo sin antes leer la sección "INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO" en el presente manual.

PROBADO CONFORME AL ESTÁNDAR ANS Z21.58b-2012/CSA 1.6b-2012 PARA DISPOSITIVO DE COCCIÓN A GAS PARA LUGARES ABIERTOS. ESTA PARRILLA ES EXCLUSIVA PARA USO EN LUGARES ABIERTOS.

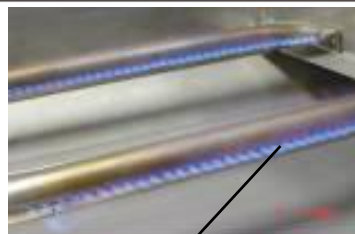
Códigos de instalación de la parrilla

Para utilizar el método correcto de instalación, verifique los códigos locales de la propiedad. En caso de no existir códigos locales, la presente unidad deberá instalarse de acuerdo con lo dispuesto en el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, Almacenamiento y Manipulación de gases de petróleo licuados, ANSI / NFPA B149.2 o CSA B149.1 Código de Instalación de Gas Natural y Propano, y el Código Nacional de Electricidad., ANSI/NFPA 70.

Uso correcto del tanque de gas LP

Los modelos de parrilla de gas LP están diseñadas para que se usen con un tanque de gas propano líquido de 20 lb estándar, que no está incluido con la parrilla. **Nunca** conecte su parrilla de gas a un tanque de gas propano líquido que supere esta capacidad.

NOTA: El flujo normal de gas que va por el ensamble del regulador y la manguera puede causar un zumbido. Un volumen bajo de ruido es perfectamente normal y no interferirá con la operación de la parrilla. Si el zumbido es fuerte y excesivo, es posible que deba purgar el aire de la línea de gas o reajustar el dispositivo de flujo de gas en exceso del regulador. Este procedimiento de purga debe hacerse cada vez que se conecte un nuevo tanque de gas LP a la parrilla.



Controle en forma visual las llamas de los mecheros antes de cada uso. Las llamas deben verse como en la foto. Si no se ven así, diríjase a la parte de mantenimiento de los mecheros en este manual.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado con los fogonazos

PRECAUCIÓN: Las arañas e insectos pequeños pueden ocasionalmente tejer telillas o hacer nidos en los tubos de los mecheros de la parrilla durante el transporte o mientras están en el depósito. Estas telillas pueden causar obstrucciones en el flujo de gas, que podrían hacer que se quemen los tubos de los mecheros y las áreas circundantes. Esta clase de fuego se denomina "FOGONAZO" y puede provocar daños serios en la parrilla y crear una condición de operación insegura para el usuario.



Aunque el tubo de un mechero obstruido no es la única causa para que se genere un "FOGONAZO", es la más común.

A fin de minimizar las probabilidades de que ello ocurra, usted debe limpiar los tubos de los mecheros antes de armar la parrilla y luego por lo menos una vez al mes hacia el final del verano o a principios del otoño que es cuando las arañas tienen mayor actividad. Asimismo realice este procedimiento de limpieza si usted no ha usado la parrilla durante un tiempo prolongado. Un tubo obstruido puede ocasionar un incendio debajo de la parrilla.

Sistema de suministro de gas LP



El incumplimiento de la información brindada podría ocasionar un incendio que provoque la muerte o lesiones graves.

Un tanque de 20 libras de 12 pulgadas de diámetro por 18-1/4 pulgadas de alto aproximadamente es el tamaño máximo del tanque de gas LP para usar en la parrilla.

El cilindro de suministro de gas LP debe estar construido y comercializado según lo dispuesto para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos de América (DOT por sus siglas en inglés) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos y Comisiones peligrosos.

El tanque de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida de LP que sea compatible con un tipo 1. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe tener una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida específica para conexiones tipo QCC1 según los estándares para salidas de válvulas de los cilindros para gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1, según corresponda. El cilindro de suministro de gas propano líquido debe estar equipado con un Dispositivo de Prevención de Sobrecarga. El tanque de gas propano líquido también debe contar con un dispositivo de escape de seguridad que tenga una conexión directa con el espacio de vapor del tanque. Esta característica de seguridad impide que el tanque se llene en exceso, lo que puede causar un mal funcionamiento del tanque de gas LP, el regulador y / o la parrilla.

El sistema de suministro del tanque debe estar adaptado para la salida de vapores.

El tanque de gas LP debe tener un collarín que proteja la válvula del tanque. Coloque la tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro siempre que el mismo no esté en uso. Instale sólo el tipo de tapa anti-polvo sobre la salida de la válvula del cilindro que viene con la mencionada válvula. Otros tipos de tapas o tapones pueden causar fugas de propano.

Jamás conecte un tanque de gas LP sin regular a la parrilla a gas.

El dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro de propano líquido estándar de 20lb. Cilindro de propano líquido.

Haga llenar su tanque de gas LP por un distribuidor de gas propano autorizado y que éste realice una inspección ocular y lo deje en condiciones cada vez que llene el tanque.

No guarde un cilindro de gas LP de repuesto debajo de o cerca de este dispositivo.

Al llenar el cilindro, jamás supere el 80 por ciento de su capacidad.

Siempre mantenga los tanques de gas LP en posición vertical.

No almacene ni use combustible u otros vapores o líquidos inflamables en las cercanías de este o cualquier otro dispositivo.

Podrá guardar el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos en un lugar cerrado sólo si desconecta el cilindro y lo quita del dispositivo.

Cuando su parrilla a gas no esté en uso, se debe cerrar el paso de gas en el tanque de gas LP.

- Debe cerrar el paso de gas desde el cilindro de suministro cuando no esté utilizando el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos.
- Los tanques de gas LP deben guardarse en espacios abiertos, en áreas bien ventiladas y fuera del alcance de los niños. No deben guardarse los tanques de gas LP desconectados en viviendas, garajes o en cualquier otro tipo de lugar cerrado.
- No obstruya el flujo de aire de la ventilación que se encuentra en la carcasa de la parrilla a gas. Sólo use el ensamble del regulador y la manguera que vienen con su parrilla a gas. Los ensambles de los reguladores y de la manguera de reemplazo deben ser los que se especifican en este manual.
- El ensamble del regulador y la manguera deben inspeccionarse con anterioridad cada vez que utilice la parrilla. En caso de que exista abrasión o desgaste excesivo o si la manguera está cortada, esta debe reemplazarse antes de utilizar la parrilla. El ensamble de la manguera reemplazada debe ser el que indica el fabricante.
- Deben utilizarse el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con el dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos. Jamás utilice otros tipos de reguladores. Póngase en contacto con el servicio al cliente para solicitar al fabricante piezas de repuesto específicas.
- Este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos está equipado con un regulador de presión que cumple con los estándares de las válvulas reguladoras de presión para gas LP ANSI/UL 144.
- No use ningún tipo de briquetas en la parrilla.
- La parrilla está diseñada para funcionar correctamente sin la utilización de briquetas. No coloque briquetas en la parte radiante ya que esto bloqueará el área por la que se ventilan los mecheros de la parrilla. El agregado de briquetas pueden dañar los componentes y las perillas de encendido y dejará sin efecto la garantía.
- Mantenga los laterales y la parte trasera del carro libre y limpia de desechos. Mantenga cualquier cable de electricidad, o el cable del motor del asador alejado de las áreas calientes de la parrilla.
- Jamás utilice la parrilla cuando las condiciones climáticas sean muy ventosas. En caso de utilizarla en un área de viento constante (frente al mar, cima de una montaña, etc.) necesitará utilizar un protector contra el viento. Siempre mantenga el espacio libre circundante adecuado.
- Jamás utilice un tanque de propano abollado u oxidado.
- Mantenga todos los cables con electricidad y la manguera de combustible alejadas de superficies calientes.
- Mientras la enciende, mantenga su rostro y manos lo más alejadas posibles de la parrilla.
- Cualquier ajuste a los mecheros debe realizarse una vez que estos se han enfriado.



ADVERTENCIA

Su parrilla llegará a tener una temperatura muy elevada. Nunca se incline sobre el área de cocción mientras use la parrilla. No toque las superficies de cocción, la carcasa de la parrilla, la tapa o cualquier otra pieza de la parrilla mientras ésta esté operando o hasta que la parrilla de gas se haya enfriado luego de usarla.

El incumplimiento de estas instrucciones puede dar como resultado lesiones corporales graves.

UBICACIÓN Y ESPACIO LIBRE APROPIADO PARA LA PARRILLA

• Nunca use la parrilla de gas en un garaje, entrada, cobertizo, corredor o cualquier otro lugar cerrado. La parrilla a gas es para uso exclusivo en lugares abiertos.

No instale esta unidad en recintos combustibles.

Los laterales y la parte trasera de la unidad deben estar a una distancia mínima de construcciones combustibles: 36 pulgadas (92cm) en los laterales y 36 pulgadas (92cm) la parte trasera.

• **NO** instale esta unidad en recintos combustibles elevados. No instale este dispositivo de cocción a gas para espacios abiertos dentro o en vehículos y/o barcos recreacionales.

Aviso

Esta parrilla cuenta con válvulas de energía dual que permiten la conversión del suministro de gas propano líquido al suministro de gas natural. Los kits de conversión se pueden adquirir a través de www.samsclub.com.

Para la parrilla modelo #720-0882D, el kit de conversión de gas natural es el modelo # 710-0778A.

Favor de adquirir el kit de conversión adecuado para su modelo de parrilla de gas y siga los pasos de conversión de la página 36.

NUNCA CONECTE AL DISPOSITIVO UNA TUBERÍA DE SUMINISTRO DE GAS SIN REGULAR. USE EL ENSAMBLE DE REGULADOR/MANGUERA SUMINISTRADO.

Ésta es una parrilla diseñada para utilizarse con propano líquido. No intente usar un suministro de gas natural a menos que la parrilla haya sido diseñada para su uso con gas natural.

El consumo total de gas (por hora) de esta parrilla de acero inoxidable con todos los mecheros en posición MÁXIMA "HIGH":

Mechero principal	50.000 BTU/HR
Mechero de marcado	15.000 BTU/HR
Total	65.000 BTU/HR

REQUISITOS DEL TANQUE DE PROPANO LÍQUIDO

Un tanque de propano líquido abollado u oxidado puede resultar peligroso y su proveedor de LP debe controlarlo. Nunca use un cilindro con una válvula dañada. El cilindro de gas propano líquido debe estar construido y marcado según las especificaciones para los cilindros de gas LP del Departamento de Transporte, de los EE.UU. (DOT) o según los Estándares Nacionales de Canadá, CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Artículos Peligrosos; y Comisión, según corresponda. Debe haber un dispositivo de prevención de sobrecarga (OPD) en el cilindro y la conexión QCCI de la válvula del cilindro, ANSI/CGA-V-1. El sistema de suministro del cilindro debe estar adaptado para la salida de vapores. El cilindro debe incluir un collarín para proteger la válvula del cilindro. El cilindro debe estar equipado con una válvula de cierre con una terminal en una válvula de salida del cilindro de suministro de gas propano líquido compatible, según corresponda, para el tipo de conexión QCC1 en el estándar para salidas de válvulas de los cilindros de gas comprimido y las conexiones de entrada ANSI/CGA-V-1.

Presión del colector: 11" (27,94cm) columna de agua (c.d.a).

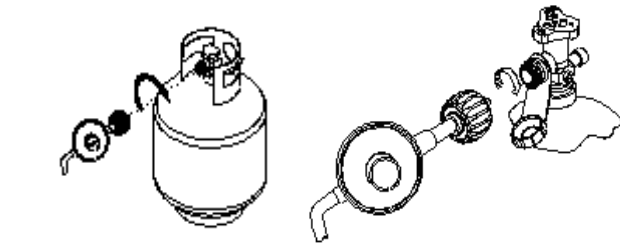
INSTALACIÓN DEL GAS LP

Asegúrese de que las arandelas aislantes de plástico negro en la válvula del cilindro de propano líquido se encuentren en su lugar y que la manguera no entre en contacto con la bandeja para grasa o con la parte superior de la parrilla.

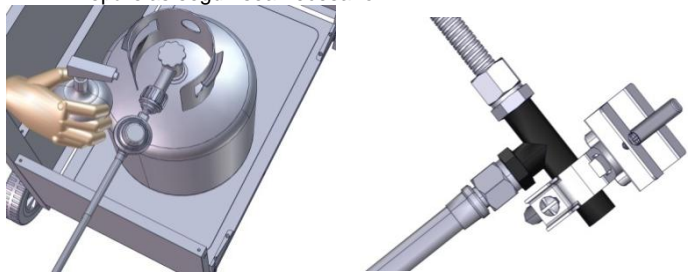
CONEXIÓN

Su parrilla de acero inoxidable está equipada con orificios de suministro de gas para usar únicamente con gas propano líquido. Además, está equipada con una manguera/regulador de alta capacidad para que se lo conecte a un cilindro estándar de propano líquido de 20lb (18-1/4" (46,35cm) de alto por 12-1/4" (31cm) de diámetro). Para conectar el cilindro de suministro de gas LP, siga los siguientes pasos a continuación:

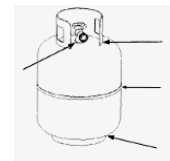
1. Asegúrese de que la válvula del tanque está en total posición de apagado (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
2. Verifique la válvula del tanque para asegurarse de que tiene las roscas macho externas adecuadas (conexión tipo 1 por ANSIZ21.81).



3. Asegúrese de que todas las válvulas de los mecheros estén en posición de apagado (OFF).
4. Revise las conexiones de las válvulas, los puertos y el ensamble del regulador. Observe si hay daños o residuos. Quite cualquier tipo de desechos. Observe bien la manguera para detectar daños. Jamás intente utilizar equipamiento dañado u obstruido. Póngase en contacto con su proveedor local de gas LP para solicitar reparaciones.
5. Cuando conecte el ensamble del regulador a la válvula, ajuste en forma manual, y en sentido de las agujas del reloj, la tuerca de acoplado rápido hasta cerrarla por completo. No utilice una llave de tuercas para ajustarla. Si utiliza una llave de tuercas, esto podría dañar la tuerca de acoplado rápido y generar una situación peligrosa.
6. Abra la válvula del tanque por completo (en sentido contrario de las agujas del reloj) Aplique la solución jabonosa con un cepillo limpio en todas las conexiones de gas. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas en la solución, las conexiones no están selladas apropiadamente. Verifique cada conexión y ajústelas o repárelas según sea necesario.



7. Si tiene una fuga en la conexión de gas que no pueda reparar, cierre el paso de gas (OFF) en el tanque de suministro, desconecte la línea de combustible de la parrilla y llame al 1-888-301-0332 o a su proveedor de servicios de gas para que lo asista en la reparación.
8. Asimismo, aplique la solución jabonosa en las juntas del tanque. Observe a continuación. Si aparecen formaciones de burbujas, cierre el tanque (OFF) y no lo use ni lo mueva. Contacte al proveedor especialista en gas LP o al departamento de bomberos de su localidad para obtener asistencia.



Para desconectar el cilindro de gas LP:

1. Cierre las válvulas de los mecheros.
2. Cierre por completo la válvula del tanque (gírela en sentido de las agujas del reloj para cerrarla).
3. Desprenda el ensamble del regulador de la válvula del tanque girando la tuerca de acoplado rápido en sentido contrario de las agujas del reloj.

GENERAL

A pesar de que en la fábrica se verifican todas las conexiones de gas de la parrilla antes de despacharla, se debe llevar a cabo otro control de las instalaciones de gas en el lugar donde se vaya a instalar el dispositivo, ya que durante el envío la unidad puede haber sufrido algún maltrato o se le puede haber aplicado demasiada presión sin darse cuenta. Revisar periódicamente todo el sistema para detectar fugas siguiendo los procedimientos descritos a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento debe revisar todo el sistema de inmediato para detectar posibles fugas.

ANTES DE REALIZAR LAS PRUEBAS

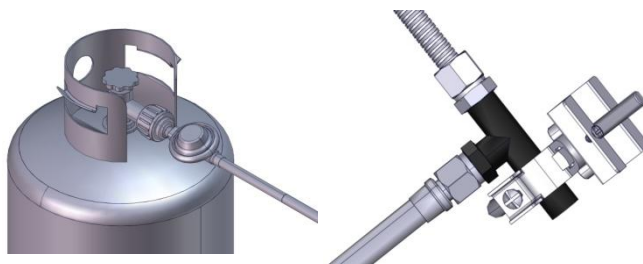
Asegúrese de retirar todo el material de empaque de la parrilla, incluso las correas utilizadas para atar.

NO FUME MIENTRAS BUSCA FUGAS DE GAS. NUNCA BUSQUE FUGAS DE GAS CUANDO HAYA UNA LLAMA ENCENDIDA .

Haga una solución de jabón: mitad de detergente líquido y mitad de agua. Necesitará una botella rociadora, un cepillo o un trapo para aplicar la solución sobre los accesorios. Para la prueba inicial, asegúrese de que el cilindro de LP esté lleno en un 80%.

PARA HACER LA PRUEBA

1. Asegúrese que las válvulas de control estén apagadas y abra el suministro de gas.
2. Verifique todas las conexiones del regulador de gas LP y de la válvula de suministro, incluso la conexión al ensamble de la tubería del colector (la tubería que va hacia los mecheros). En caso de que haya alguna fuga, aparecerán burbujas de jabón.
3. En caso de que haya una fuga, cierre el suministro de gas de inmediato y ajuste los accesorios que tengan pérdidas.
4. Vuelve a encender el gas y verifique nuevamente.
5. En caso de que alguno de los accesorios siga teniendo pérdidas, cierre el suministro de gas y póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-888-301-0332.



Sólo deben utilizarse en la parrilla aquellas partes que recomienda el fabricante.

El reemplazo de cualquier parte dejará sin efecto la garantía. No utilice la parrilla hasta no haber verificado todas las conexiones y que éstas no pierdan.

CONTROL DEL FLUJO DE GAS

Cada mechero de la parrilla se controla y ajusta en la fábrica antes de despacharlo. Sin embargo, puede que sea necesario ajustar los mecheros debido a variaciones en los suministros de gas locales. Las llamas de los mecheros deben verificarse visualmente.

Las llamas deben ser azules y estables y las puntas no deben ser amarillas. Tampoco deben producir ruido en exceso ni levantarse. En caso de presentarse alguno de estos cuadros, compruebe que los obturadores de aire o los puertos de los mecheros no estén obstruidos con suciedad, desechos, telas de araña, etc. Si tiene alguna duda respecto de la estabilidad de las llamas, póngase en contacto con el servicio al cliente al 1-888-301-0332.

LUEGO DE CAMBIAR UN TANQUE LP, SIEMPRE DEBE VERIFICAR QUE NO HAYA FUGAS.

Antes de utilizar la parrilla, verifique todos los accesorios de suministro de gas para buscar posibles fugas. Se aconseja tener un rociador con agua con jabón cerca de la válvula de cierre de la tubería de suministro de gas. Rocíe todos los accesorios. Si aparecen burbujas, esto indicará que hay fugas.

USO GENERAL DE LA PARRILLA Y EL ASADOR

Cada mechero principal tiene una tolerancia de 10,000 BTU/HR. Los mecheros principales de la parrilla comprenden toda el área de cocción y cuentan con un puerto lateral para minimizar el bloqueo causado por la caída de grasa y residuos. Las perillas de encendido están ubicadas en la parte inferior del panel de válvulas. Cada encendedor rotatorio está rotulado en el panel de control.

CÓMO UTILIZAR LA PARRILLA

Para asar algo es necesario tener altas temperaturas para que el fuego sea abrazador y la comida se dore correctamente. La mayoría de los alimentos se cocinan en la posición de máximo (HIGH) durante todo el tiempo de cocción. Sin embargo, cuando se asan piezas grandes de carne o aves, puede que sea necesario bajar el calor a la temperatura mínima una vez que el alimento ya se doró. Este procedimiento cocina la comida por dentro sin quemar la parte externa. Los alimentos que requieren un largo tiempo de cocción o aquellos que se rocían con algún adobo dulce, pueden necesitar una temperatura menor una vez que ya están casi listos.

NOTA: Esta parrilla fue diseñada para asar correctamente sin la necesidad de utilizar rocas volcánicas o briquetas de ningún tipo. Los domadores de llamas que se encuentran sobre cada uno de los mecheros son los que irradian el calor.

NOTA: Cuando la parrilla está caliente, la comida se dora rápidamente y los jugos quedan dentro de esta. Cuanto más se precaliente la parrilla, más rápido se dorará la carne y las marcas de la parrilla serán más oscuras.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE!

USO DEL MECHERO SECADOR

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No use el mechero lateral si hubiera olor a gas.

Instrucciones de encendido de la parrilla

ADVERTENCIA: ¡IMPORTANTE! ANTES DE ENCENDERLA

Inspeccione la manguera del suministro de gas antes de abrir el paso del gas (ON). Si hubiera evidencias de cortes, desgaste o abrasión, debe reemplazarla antes de usar la parrilla. No utilice la parrilla si hubiera olor a gas. Sólo debe utilizar el regulador de presión y el ensamble de la manguera que vienen con la unidad.

Jamás reemplace los ensambles de los reguladores y de la manguera por otros que no sean los que vienen con la parrilla. Si es necesario cambiarlos, póngase en contacto con el fabricante para realizar el cambio adecuado. El cambio debe ser aquel que se especifica en el manual.

ADVERTENCIA: Siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda del mechero al encenderlo.

ENCENDIDO DEL MECHERO PRINCIPAL

Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado (OFF) y luego encienda el suministro de gas del tanque de propano líquido. Cuando encienda la parrilla, siempre mantenga su rostro y su cuerpo tan alejado como pueda de ésta.

Empuje y gire la perilla de control del quemador principal a la posición ENCENDER/MÁXIMO, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador.

Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla. Si el mechero no enciende, espere 5 minutos para que se disipe el gas en exceso e intente nuevamente.

ENCENDIDO DEL MECHERO SECADOR PARA MARCADO

Empuje y gire la perilla de control del quemador principal a la posición ENCENDER/MÁXIMO, al mismo tiempo, mantenga pulsado el botón de encendido electrónico para encender el quemador. Una vez encendido, suelte el botón de encendido electrónico y la perilla. Si el mechero no se enciende, gire la perilla de control a la posición de apagado "OFF". Si detecta olor a gas y el encendedor no funciona, gire inmediatamente la perilla de control a la posición de APAGADO "OFF" Deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado. Si el encendedor del mechero lateral no funciona, consulte la siguiente sección sobre el encendido con un cerillo.

CÓMO ENCENDER LA PARRILLA CON UN CERILLO

Si tras varios intentos el mechero aún no enciende, puede prenderlo con un cerillo.

La varilla de extensión para el encendido con cerillo se encuentra en el panel interior de la puerta.

Luego de haber intentado encender el mechero con el encendido eléctrico, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas. Mantenga su rostro y manos lo más alejados posibles de la parrilla.

Coloque un cerillo encendido en la varilla de encendido y páselo a través de las rejillas de cocción hasta el mechero. Presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta la posición de ENCENDIDO/MÁXIMO y continúe apretándola hasta que se encienda el mechero.

El mechero debe encenderse de inmediato.

Si el mechero no se enciende en cinco segundos, cierre la perilla, espere 5 minutos e intente nuevamente.

No intente encender la parrilla si hubiera olor a gas. Para obtener asistencia comuníquese al 1-888-301-0332.

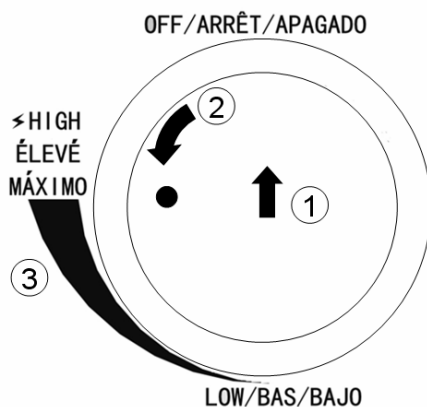
Identificación de los componentes

Nota: Retire todo el envoltorio, incluso las correas, antes de usar la parrilla

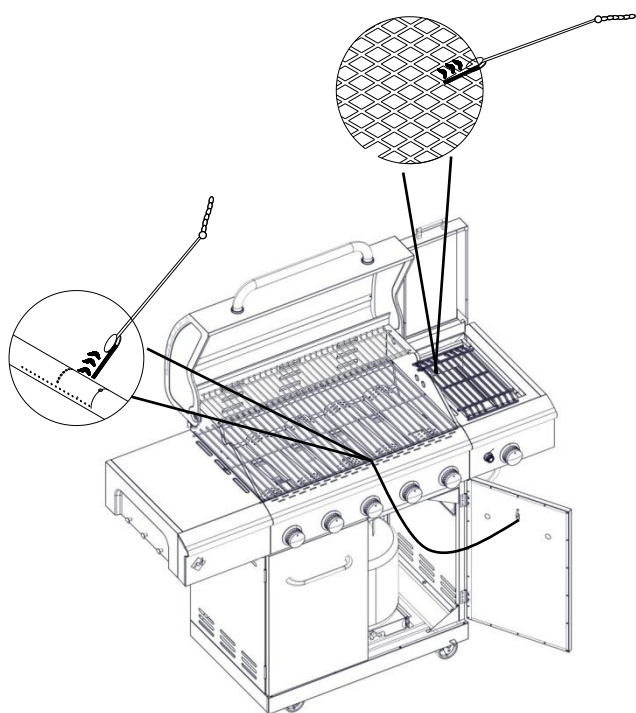


Quemador principal

Quemador secador



Perilla de control, etiqueta



Encendido con un cerillo

1. Si el mechero no se enciende después de varios intentos, entonces puede encender el mechero con un cerillo; antes de utilizar el cerillo, deje pasar 5 minutos para que se disipe el gas acumulado.
2. **Clip un partido en un extremo de la varilla de iluminación.**
3. Encendido con un cerillo.
4. Sostenga la varilla de encendido e inserte el cerillo encendido junto a los puertos del mechero o la pieza de cerámica.
5. Presione y gire la perilla de control que corresponda a la posición de máximo (IGNITE/HIGH).
6. El mechero debe encenderse de inmediato.

ACERO INOXIDABLE

Hay diversas clases de limpiadores de acero inoxidable que se pueden utilizar. Siempre aplique primero el procedimiento de limpieza más suave, y limpie en la dirección de la mancha. No utilice lana de acero dado que rayará la superficie. Para retocar los rayones visibles en el acero inoxidable, lijear muy suavemente con papel de esmeril seco de grano n° 100 en la dirección de la mancha. Pueden juntarse manchas de grasa en la superficie del acero inoxidable y derretirse en la superficie y parecerá que la parrilla está oxidada. Para quitarlas, utilice una almohadilla abrasiva suave junto con un limpiador para acero inoxidable.

ARMADURA DE LA PARRILLA

La manera más fácil de limpiar la parrilla es hacerlo apenas terminó la cocción y se apagó la llama. Utilice un guante para proteger su mano del calor y el vapor. Sumerja en agua un cepillo con cerdas de bronce y refriegue la parrilla caliente. Sumerja el cepillo en el envase con agua de manera frecuente. El vapor que se crea cuando el agua entra en contacto con la superficie caliente ayuda al proceso de limpieza ya que ablanda las partículas de comida. Si deja que la parrilla se enfríe antes de limpiarla, será más difícil limpiarla.

ASEGÚRESE DE QUE EL SUMINISTRO DE GAS Y LAS PERILLAS ESTÉN EN LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF). ASEGÚRESE DE QUE EL MECHERO SUPERIOR ESTÉ FRÍO ANTES DE QUITARLO.

MECHEROS DE LA PARRILLA

Debe tener extremo cuidado cuando mueva un mechero ya que debe estar centrado correctamente en el orificio antes de que intente volver a encender la parrilla. La frecuencia de limpiado dependerá de cuán a menudo utilice la parrilla.

LIMPIEZA DEL MECHERO PRINCIPAL DE LA PARRILLA

Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que las perillas estén en la posición de apagado (OFF). Asegúrese de que la parrilla esté fría. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Quite el óxido difícil de sacar con una espátula de metal. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Jamás utilice un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto. Controle que ningún insecto u otro tipo de obstrucción interfieran en el flujo de gas a través del mechero. En caso de ser así, póngase en contacto con la línea de servicio al cliente al 1-888-301-0332.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA PARA GRASA

La bandeja para grasa debe vaciarse, secarse en forma periódica y lavarse con una solución hecha con detergente suave y agua tibia. Se puede colocar una pequeña cantidad de arena en la parte inferior de la bandeja para grasa a fin de que la absorba. Verifique con frecuencia la bandeja para grasa, no permita que se acumule grasa en exceso ni que haya desbordes en dicha bandeja.

LIMPIEZA DEL MECHERO

1. Cierre el suministro de gas y asegúrese de que las perillas estén en la posición de apagado (OFF).
2. Espere hasta que la parrilla se enfríe.
3. Limpie la parte externa del mechero con un cepillo de alambre. Utilice una espátula de metal para quitar los manchas difíciles.
4. Limpie los puertos obstruidos con un clip estirado. Nunca use un palillo de madera ya que podría romperse y obstruir el puerto.
5. Si hay algún insecto u otra clase obstrucción que bloquee el flujo de gas a través del mechero, comuníquese con el servicio al cliente al 1-888-301-0332.

Advertencia: Si desea reemplazar el mechero principal, recomendamos que contrate un técnico profesional para hacerlo. Tenga en cuenta que no nos haremos responsables en caso de obligación, lesión física o daño al bien como consecuencia de un mechero armado de manera incorrecta.

CÓMO REEMPLAZAR EL MECHERO PRINCIPAL

Paso 1. Retire el quemador principal pin "R" en la pared trasera de la caja de fuego mediante el uso de pinzas de punta de aguja. Utilice un destornillador de punta plana para quitar la cubierta pin quemador, a continuación, retire el quemador en la pared frontal de la caja de fuego, como se muestra a continuación.



Paso 2. Inserte el quemador en el orificio y asegure la tapa pin quemador en un segundo plano, como se muestra a continuación, asegúrese objetivo orificio del quemador en el orificio.



Paso 3. Asegure el quemador principal en la pared trasera de la caja del fuego con "R" alfiler.



PRECAUCIÓN

1. Mantenga despejada y sin materiales combustibles, gasolina y demás vapores y líquidos inflamables el área donde se encuentra el dispositivo de cocción a gas para exteriores.
2. No obstruya el flujo de combustible y del aire de la ventilación.
3. Mantenga las aberturas de ventilación del cilindro libre y despejada de residuos.

ADVERTENCIA SOBRE ARAÑAS E INSECTOS

CUÁNDO INSPECCIONAR EN BÚSQUEDA DE ARAÑAS

Debe inspeccionar los mecheros una vez al año o inmediatamente después de que ocurra cualquiera de las siguientes situaciones:

1. Olor a gas junto con llamas amarillas en los mecheros.
2. La parrilla no toma temperatura.
3. La parrilla no se calienta de manera uniforme.
4. Los mecheros hacen ruido como si reventaran.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO

Si la parrilla no funciona adecuadamente, emplee la siguiente lista de verificación antes de llamar a su proveedor para solicitar servicios. Puede ahorrarse el costo de una llamada de servicio.

PRECALENTAMIENTO: La tapa de la parrilla debe estar cerrada mientras se precalienta la parrilla. Es necesario precalentar la parrilla antes de cocinar ciertos alimentos, según el tipo de alimento y la temperatura de cocción. Los alimentos que requieran una alta temperatura de cocción necesitarán un precalentamiento de cinco minutos; los alimentos que requieran una temperatura de cocción baja necesitarán un período de dos a tres minutos.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Temperatura máxima: utilice esta posición para calentar rápidamente, para dorar bifés y costillas y para cocinar a las brasas.

Temperatura mínima: utilice esta posición cuando ase, hornee y cuando cocine cortes magros, tales como el pescado.

Estas temperaturas variarán según la temperatura en el ambiente y la cantidad de viento.

Cocción con calor indirecto: Puede cocinar aves y grandes trozos de carne a la perfección a fuego lento de un lado de la parrilla ya que le puede dar calor indirecto de uno de los mecheros del lado opuesto. El calor del mechero encendido circula a través de la parrilla y de este modo cocina la carne o el ave sin que lo toque ninguna llama directamente. Este método reduce muchísimo las llamaradas cuando se cocinan cortes muy grasosos ya que no hay ninguna llama directa que encienda las grasas y los jugos que caen durante la cocción.

PRECAUCIÓN: Si los mecheros se apagan mientras los está utilizando, cierre la fuente del suministro de gas y todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar volver a encenderlos. (Esto hará que los gases acumulados se disipen).

PRECAUCIÓN: En caso de que la grasa se prenda fuego, cierre la fuente del suministro de gas, cierre todos los mecheros y deje la tapa cerrada hasta que se apague el fuego.

PRECAUCIÓN: NO intente desconectar ningún accesorio de gas mientras la parrilla esté en funcionamiento. Al igual que con todos los dispositivos, el cuidado y mantenimiento adecuados harán que la unidad continúe funcionando correctamente y prolongará su vida útil. Esta parrilla a gas no es una excepción a esta regla.

PRECAUCIÓN: La tapa del mechero lateral se calentará si se utiliza con la tapa cerrada.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Cuando intento encender la parrilla, esta no enciende de inmediato.	Asegúrese de que haya chispa cuando intente encender el mechero (si no hay chispa) . Compruebe si la batería está instalada correctamente. Asegúrese de que el cable está conectado al ensamble del electrodo. Limpie los cables y/o electrodos frotándolos con alcohol y un hisopo limpio. Séquelos con un trapo limpio. Verifique si los otros mecheros funcionan. De ser así, verifique si el orificio de gas del mechero que funciona mal tiene una obstrucción.
El mechero del asador no enciende al presionar el botón de encendido.	Verifique que no haya residuos que bloqueen el electrodo. Verifique que haya una chispa que salta al mechero desde el electrodo. Si no hay ninguna chispa visible, verifique la batería que se encuentra dentro de la caja del encendedor. Para abrir, gire en el sentido contrario al de las agujas del reloj ¿El mechero infrarrojo trasero enciende cuando intenta con un cerillo? De no ser así, verifique que el suministro de gas esté abierto.
El regulador hace ruido.	La manguera de ventilación en el regulador puede estar tapada o el regulador puede tener fallas. Asegúrese de que el orificio de ventilación en el regulador no esté obstruido. Limpie el orificio, cierre las válvulas de control de gas. Espere diez minutos y ábralas de nuevo. Verifique que las llamas funcionen correctamente. Si las llamas no son como deberían ser, cambie el regulador.
La funda no cubre toda la parrilla.	La funda puede no ser la adecuada para su parrilla. Puede que sea muy ajustada. Asegúrese de que la funda tenga el largo apropiado para su parrilla. Mídala de izquierda a derecha. Compárela con la medida de la parrilla. Compare la ubicación y el tamaño de la campana de la funda con la parrilla. Abra la funda y déjela reposar preferentemente al sol o en una habitación cálida. Para las parrillas que tiene un estante lateral, arremangue a funda como una media y colóquela de izquierda a derecha.
La parrilla sólo calienta entre 200 y 300°.	Verifique si la manguera de combustible está doblada o torcida. Asegúrese de que el área de la parrilla no esté sucia. Asegúrese de que los quemadores y los orificios estén limpios. Verifique que no haya arañas ni insectos. El regulador tienen un dispositivo de seguridad que impide el flujo de gas en caso de que haya una fuga. El dispositivo de seguridad puede activarse sin que haya una fuga. Para resetear el dispositivo de seguridad, apague todos los mecheros y cierre la válvula del tanque LP. Desconecte el regulador del tanque LP y aguarde un minuto. Vuelva a conectar el regulador al tanque LP y abra lentamente la válvula del tanque LP hasta abrirla por completo. Encienda todos los mecheros y observe la temperatura.
La parrilla toma mucho tiempo para precalentarse.	La temperatura normal de precalentamiento es 500-600° y demora entre 10 y 15 min. Con temperaturas bajas o clima ventoso posiblemente el tiempo de precalentamiento sea mayor. Si utiliza rocas volcánicas o briquetas, estas pueden aumentar el tiempo de precalentamiento y la temperatura máxima.
Las llamas de los mecheros no son celestes.	Hay demasiado o poco aire para la llama. La altura es la causa principal. Sin embargo, el clima frío puede afectar la mezcla. Puede que sea necesario reajustar los mecheros. La parrilla está en un lugar con mucho viento.

CÓMO SOLICITAR PIEZAS DE REPUESTO

Para asegurarse de que recibe el / los repuesto(s) adecuado(s) para su parrilla a gas, consulte la lista de partes en las páginas 41. Es necesaria la siguiente información para asegurarse que obtenga el repuesto correcto. Tenga en cuenta que el costo de envío para la entrega de piezas de repuesto corre por su cuenta.

- Número de modelo de las parrillas a gas (ver la etiqueta de información en la parrilla).
- Es necesario saber el número de repuesto de la pieza solicitada.
- Es necesario hacer una descripción del repuesto que se necesita.
- Cantidad de partes que necesita.
- Para obtener piezas de repuesto, comuníquese con la línea de Atención al cliente de Member's Mark.
1-888-301-0332

IMPORTANTE

Sólo utilice repuestos autorizados de fábrica. Puede ser peligroso que utilice repuestos no autorizados de fábrica. Esto también dejará sin validez su garantía.

Conserve este manual de armado e instrucciones de uso para consultas futuras y para ordenar repuestos.

PRECAUCIÓN

Las válvulas de gas se encuentran en la fábrica (por consiguiente, se marcará el armado de la válvula). Si quiere transformarla más adelante, póngase en contacto con su proveedor de gas o de parrillas antes de realizar la transformación.

Deben instalarse orificios distintos cuando convierte la parrilla de un tipo de gas a otro. Asimismo, necesitará tener una placa de información que indique qué tipo de gas utiliza la parrilla.

Consejos para el uso de la parrilla

La cocción de la carne, ya sea poca, media o bien cocida, depende en gran medida del grosor del corte. Los chefs expertos sostienen que es imposible que un corte de carne angosto quede poco cocido.

El tiempo de cocción depende del tipo de carne, del tamaño y la forma del corte, de la temperatura de la carne cuando comienza la cocción y del grado de cocción que se desea.

Cuando se descongelan carnes, es recomendable dejarlas en la heladera durante la noche y no descongelarlas en el microondas. Por lo general, esto hace que el corte de carne sea más jugoso.

Para dar vuelta la carne utilice una espátula en lugar de pinzas o un tenedor ya que con la espátula no pincha la carne y por lo tanto, no se saldrán los jugos.

Para obtener carnes bien jugosas, agregue condimentos o sal de cada lado una vez que la cocción ha finalizado y dé vuelta la carne sólo una vez (se pierden los jugos cuando se da vuelta la carne varias veces). De vuelta la carne luego de que los jugos comiencen a hacer burbujas en la superficie.

Quite cualquier exceso de grasa de la carne antes de cocinarla. Para evitar que los bifés o las costillas se encojan durante la cocción, corte la grasa en los extremos cada 2 pulgadas.

NO DESCUIDE LA PARRILLA DURANTE LA COCCIÓN.

Tabla de cocción en la parrilla

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
VEGETALES				Corte en rodajas. Salpique con mantequilla o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.
Remolachas, zanahorias, nabos frescos		Media	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Pinte ocasionalmente con manteca o margarina derretida.
Cebolla	Rodajas de 1/2 pulgada	Media	De 8 a 20 minutos	Sazonar con aderezo italiano, manteca o margarina.
Batatas blancas	Entera de 6 a 8 onzas	Media alta	de 40 a 60 minutos de 45 a 60 minutos	Envuelva cada patata con una lámina resistente. Cocínela en la parrilla, dándola vuelta en forma ocasional.
Espárragos congelados Arvejas habichuelas Col		Media	De 15 a 30 minutos	Salpique con manteca o margarina. Envuelva con una lámina resistente. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta en forma ocasional.

ALIMENTO	PESO O ESPESOR	NIVEL DE TEMPERATURA	TIEMPO APROXIMADO	INSTRUCCIONES ESPECIALES Y SUGERENCIAS
Patatas fritas		Media	De 15 a 30 minutos	Coloque en una bandeja de papel de aluminio. Cocine en la parrilla, revolviendo en forma ocasional
CARNE DE VACA Hamburguesas	½ a ¾ pulgadas	Media	De 10 a 18 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta una vez cuando los jugos asciendan a la superficie. No descuide las hamburguesas durante la cocción debido a que rápidamente podría producirse una llamarada. Cocine a una temperatura interna de 160 grados
Lomo		Alta	De 8 a 15 minutos	
Poco cocido	1 pulgada	Alta	De 8 a 14 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez
Media	1-1/2 pulgada 1 pulgada 1-1/2 pulgada	Alta Media a alta	de 11 a 18 minutos de 12 a 22 minutos de 16 a 27 minutos	
Bien cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media media	de 18 a 30 minutos de 16 a 35 minutos	
CORDERO Costillas y bifés Poco cocido	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 10 a 15 minutos de 14 a 18 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Media	1 pulgada 1-1/2 pulgadas	Media a alta	de 13 a 20 minutos de 18 a 25 minutos	
CERDO Costillas	1 pulgada	Media	De 20 a 30 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Cocine hasta el nivel de cocción deseado.
Bien cocido	1 -1/2 pulgadas	Media	De 30 a 40 minutos	
Costillas		Media	De 30 a 40 minutos	Cocine en la parrilla, dando vuelta en forma ocasional. Durante los últimos minutos, pinte con una salsa de barbacoa. Delo vuelta varias veces.
Rodajas de jamón (precocido)	Rodajas de 1 pulgada	Alta	De 4 a 8 minutos	Recorte los bordes. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
Salchichas		Baja	De 5 a 10 minutos	Saque la piel. Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez.
CARNE DE AVE	2 a 3 libras	Baja o media	Hasta 1 hora	Coloque el lado de la piel hacia arriba. Cocine en la parrilla, dándolo vuelta y pintando frecuentemente con manteca derretida, margarina, aceite o adobo.
Pechugas bien cocidas		Media	De 30 a 45 minutos	Marine a gusto.
PESCADOS Y MARISCOS Halibut Salmón Pez espada	¾ a 1 pulgada	Media a alta	De 8 a 15 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite para mantener la humedad.
Entero Bagre Trucha arco iris	De 4 a 8 onzas	Media a alta	De 12 a 20 minutos	Cocínelos en la parrilla dándolos vuelta una vez. Coloque una mezcla de mantequilla, de margarina o de aceite. Pinte con una mezcla de mantequilla derretida y jugo de limón.

SALMÓN ASADO

2 filetes grandes de salmón
 2 cucharadas Aceite
 Sal y pimienta
 2 onzas de panceta cortada fina
 2 cucharadas Mantequilla
 1 cucharadas Jugo de limón
 Perejil picado
 Trozos de limón
 Precaliente la parrilla.

Rocíe los filetes con aceite y condiméntelos con sal y pimienta. Colóquelos sobre la parrilla y cocínelos durante 10 minutos. Délos vuelta a la mitad del tiempo de cocción.

Mientras tanto, fría la panceta en una sartén en uno de los mecheros. Escúrrala en servilletas de papel. Derrita la manteca en una olla pequeña sin que esta pierda el color. Coloque el pescado y la panceta en platos para servir. Esparza la manteca sobre estos y rocíelos con jugo de limón. Decórelo con perejil picado y trozos de limón. Sírvalo con papas hervidas mezcladas con manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.

Nota: Reemplace el bagre, el lenguado o el bacalao por salmón.

CHOCLO FRESCO ASADO

6 choclos de media espiga pelados
 3 cucharadas Mantequilla o margarina derretida
 Una pizca de comino molido
 Una pizca de cilantro molido

Media hora antes de cocinar, ponga la manteca sobre la parrilla. Coloque cada uno de los choclos sobre papel de aluminio resistente. Mezcle los ingredientes restantes en un recipiente. Mezcle bien. Coloque una cucharada y media de la mezcla con manteca sobre cada espiga. Cierre el papel de aluminio y doble los extremos para sellarlo. Colóquelos sobre la parrilla. Cocínelos entre 10 y 12 minutos, girando los envoltorios ocasionalmente, o hasta que se hayan cocinado.

BROCHETTES DE MARISCOS ÁCIDOS

1 camarón grande de 1 lb, desconchado y desvenado
 ¼ lbs. de vieiras de mar
 2/3 taza de salsa picante
 ¼ taza de vinagre de manzana

manteca y esparza perejil picado y una ensalada de lechuga fresca.
 Coloque los camarones y las vieiras en un recipiente mediano. Mezcle la salsa picante y los seis ingredientes restantes en un recipiente pequeño. Espárzalo sobre los mariscos. Mezcle para cubrirlos.
 Una vez cubiertos, guárdelos en la heladera por dos horas.
 3 cucharadas grandes de perejil picado
 1 cucharada grande de aceite vegetal
 1 cucharadas Salsa inglesa
 1/2 cucharada grande de rábano picante preparado
 1 diente de ajo picado
 1 lata de 20 oz de ananá en almíbar, escúrralos media hora antes de cocinarlos, ponga al máximo el mechero de la parrilla. Escurra el adobo de los mariscos. En cada una de las 12 brochetas de 10", coloque 2 camarones y dos vieiras, alternándolos con trozos de ananá. Coloque las brochetas sobre la parrilla. Cocínelas entre 7 y 10 minutos y rocíelas y délas vuelta a menudo.

COSTILLAS DE CERDO

4 costillas de cerdo
 Adobo
 1 cebolla grande
 2 cucharadas grandes de jugo de limón o vinagre
 2 cucharadas grandes de aceite
 ½ cucharada de mostaza en polvo
 2 cucharadas grandes de Salsa inglesa
 ½ cucharada de pimienta negra molida
 1 cucharadas de azúcar
 ½ cucharada de paprika
 1 diente de ajo

Pele y ralle la cebolla y agregue el resto de los ingredientes excepto los costillas de cerdo. Mezcle bien. Agregue las costillas y déjelas reposar una hora en un lugar frío. Encienda la parrilla al máximo. Calíentela durante 10 minutos.

Ase las costillas y rocíelas con adobo de vez en cuando. Sírvalas con una ensalada mixta, condimentada con vinagreta y eneldo fresco.

FALDA ASADA

De 4 a 6 porciones
 ¼ taza de aderezo italiano
 1 cucharadas grandes de Salsa inglesa
 1 cucharada de mostaza seca
 ¼ cucharada de tomillo picado
 Media cebolla cortada
 1 falda de 1 lb. con cortes
 2 cucharadas de manteca derretida

Mezcle los primeros cuatro ingredientes, agregue la cebolla y la falda marinada. Guárdelo en la heladera por lo menos durante cuatro horas o toda la noche. Tome la falda y colóquela sobre la parrilla precalentada. Ásela entre 5 y 7 minutos de cada lado mientras la rocía con el adobo. Mientras tanto, saltee las cebollas del adobo en manteca en una sartén en uno de los mecheros durante tres minutos. Para servirla, corte la falda en fetas diagonales y échele la cebolla encima. Decórela con brochetas de vegetales.

Papas y queso asados

1 ½ tazas de queso cheddar rallado
 1 lata (10-3/4 oz) de crema condensada de champiñones
 1/3 taza de leche
 2 cucharadas de salsa barbacoa
 ¼ cucharadas de orégano
 ¼ cucharadas de sal
 1/8 cucharada de pimienta
 4 tazas de papas cortadas finas (4 papas medianas)

Precaliente la parrilla Mezcle el queso, la crema condensada, la leche, la salsa barbacoa, el orégano, la sal y la pimienta en un recipiente grande. Revuelva las papas hasta que estén bien cubiertas. Colóquelas en una fuente para hornear rectangular de 1- 1/2 lts. bien enmantecada. Cubra la fuente con papel de aluminio. Cocínelas durante 25 minutos a temperatura media con la tapa de la parrilla cerrada. Quite el papel de aluminio y continúe cocinándolas durante 15 minutos o hasta que las papas estén blandas. Déjelas reposar cinco minutos antes de servir las.

BROCHETAS DE VEGETALES

3 zucchini medianos
 12 tomates cherry
 12 champiñones frescos
 Queso parmesano rayado
 Hierva todos los zucchini durante 5 minutos en uno de los mecheros o hasta que estén blandos. Escúrralos y córtelos en rodajas de ½ pulgada. Coloque los zucchini, los tomates y los champiñones de manera alternada en las seis brochetas. Rocíelas con un adobo hecho con aderezo italiano, salsa inglesa, mostaza y tomillo. Cocínelas entre 5 y 7 minutos girándolas y rocíandolas de vez en cuando. Agregue queso parmesano a gusto.

FAJITAS

1-1/2 lb. de falda o pechugas de pollo deshuesadas
 2 cucharadas grandes de aceite
 ½ taza de jugo de lima
 ½ cucharada de sal
 ½ cucharada de sal de apio
 ¼ cucharada de ajo en polvo
 ½ cucharada de pimienta
 ¼ cucharadas de orégano
 ¼ cucharadas de comino
 Enharine las tortillas
 Golpee la falda hasta que quede de 1/4 pulgada de ancho o aplaste las pechugas de pollo. Mezcle el aceite, el jugo de lima y los aderezos en una bolsa hermética. Agregue la carne y agite la bolsa para que la carne se cubra de los aderezos. Guárdelo en la heladera durante una noche o por lo menos entre 6 y 8 horas. Envuelva las tortillas en papel de aluminio. Quite la carne del adobo. Cocínela de cada lado en una parrilla a gas precalentada entre 5 y 8 minutos. Mientras se cocina la carne, caliente las tortillas en la parrilla. Corte la carne en forma transversal en fetas angostas. Colóquela en una fuente caliente. Exprima jugo de limón sobre esta. Envuelva la carne y cualquiera de los siguientes ingredientes en las tortillas: Tomates cortados, guacamole, crema agria, salsa para tacos.

BROCHETAS DE TERNERA Y CORDERO

4 porciones
 ½ lb de carne o ternera deshuesada cortada en cubos de 1"
 1/2 lb de lomo de cordero deshuesado cortado en cubos de 1"
 2/3 taza de agua, en partes
 ¼ c. cebolla cortada
 2 cucharadas de salsa de soja
 ¼ taza de aceite vegetal, en partes
 1 cucharada de azúcar negra
 1 cucharada grande de jugo de limón fresco
 2 dientes de ajo picados
 ¼ cucharadas de comino molido
 ¼ cucharadas de cilantro molido
 ¼ cucharadas de azafrán molido
 1/8 cucharada de pimienta colorado molido
 1/8 cucharada de jengibre molido
 1/8 cucharada de jengibre molido
 1 banana grande cortada en trozos
 8 champiñones pequeños
 1/3 taza de mantequilla de maní suave
 En la licuadora, procese 1/3 taza de agua, cebollas, salsa de soja, 2 cucharadas de aceite y los otros ocho ingredientes hasta que no queden grumos. Agregue cubos de carne y marínelos alrededor de 4 horas, revolviéndolos de vez en cuando. Escúrrala y guarde el adobo. En cuatro brochetas de 12", coloque de manera alternada carne, pimienta, banana y champiñones. Precaliente la parrilla Rocíe las brochetas con aceite. Cocínelas entre 7 y 8 minutos de cada lado.

Coloque el adobo en una sartén sobre uno de los mecheros y hágalo hervir. Agregue la mezcla restante de 1/3 taza de agua y mantequilla de maní. Revuelva para que se mezclen los ingredientes. Calientelos. Si la salsa se pone muy espesa, agregue una cucharada de agua. Sirva las brochetas con la salsa.

CAVIAR DE BERENJENA

1 berenjena grande
 2 cucharadas grandes de aceite de oliva
 2 cucharadas de vinagre de alcohol
 2 cucharadas de cebolla picada fina
 ½ dientes de ajo picados
 1 tomate mediano cortado, sal y pimienta
 Ase la berenjena sobre la parrilla a gas a fuego medio, dela vuelta de vez en cuando hasta que esté cocida. Esto puede llevar unos 30 minutos. Quítela de la parrilla y espere que se enfríe para prepararla. Quítele la cáscara y corte la berenjena muy fina. Agregue todos los condimentos. Deje que se enfríe y sívala con tostadas.

POLLO TANDORI

8 muslos o patas de pollo grandes
 1 taza de yogurt bajo en grasa
 ½ taza de jugo de limón
 2 cucharadas de sal
 ½ cucharada de pimienta de cayena
 ½ cucharada de pimienta negra
 ½ cucharada de ajo molido
 ½ cucharada de jengibre rayado
 1 cucharada de aceite de maíz
 Mezcle todos los ingredientes en un recipiente grande y deje marinar el pollo durante 8 horas en la heladera. Escurra el pollo y colóquelo en el spiedo con la varilla en la parte más carnosa del hueso. Áselo utilizando el mechero para spiedo. Cocínelo a fuego medio durante 40 minutos y rocíelo con la mezcla restante de adobo. Sívalo con cebollas cortadas y trozos de limón.

COSTILLAS

Adobo:
 1 taza de salsa de soja
 ½ taza de miel
 ½ taza de vinagre
 ½ taza de jerez seco
 2 cucharadas de ajo picado
 2 cucharadas de azúcar
 1 taza de agua
 1 cubo de caldo pollo
 1 lata de cerveza para la salsa para rociar

Marine las costillas durante tres horas. Agréguele cerveza al adobo con el que va a rociar la carne. Coloque una sartén debajo de las costillas y rocíelas con frecuencia. Para cocinar costillas, elija aquellas que no tengan grasa y sean carnosas y plíselas con su asador. Coloque cuatro ganchos para carne a lo largo del asador y ajústelos. Al comienzo del costillar y hacia el centro, inserte la segunda costilla con el extremo puntiagudo del asador y empújelo a través de la carne. Saltee un par y continúe el proceso hasta que todo el costillar quede plisado. Ajuste el segundo gancho para carne en el costillar. Suba la temperatura del mechero para spiedo. Cocínelo durante 50 minutos o hasta que esté cocido.

ASADO DE CERDO

Salsa para rociar de vinagre de manzana
 1 taza de vinagre de manzana
 6 oz de agua
 60 gramos de manteca
 Sal, pimienta, perejil y ajo para condimentar
 2 oz. de jugo de limón
 10 lbs de asado de cerdo
 Tiempo: 1 ½ a 2 horas
 Deje que el cerdo tome temperatura ambiente antes de colocarlo en la varilla del asador. Coloque la varilla y asegúrese de que quede balanceada. Encienda el mechero para asar. Ponga la perilla de control en la posición de máximo. Utilice la salsa para rociar antes mencionada durante la cocción.

PAVO

12 lb de pavo
 Salsa de cerveza para rociar:
 1 lata de cerveza
 340,19 g de agua
 125 gramos de manteca
 1 cucharadas de sal
 1 cucharada de pimienta
 ½ cucharada de ajo
 1 cucharada de perejil
 Descongele el ave por completo. Lávela íntegramente. Ate las patas y las alas. Encienda el mechero para asar. Póngalo en máximo. Mezcle todos los ingredientes de la salsa para rociar en una cacerola poco profunda. Colóquela debajo del pavo entre 15 y 20 minutos. Cocínelo por 3 horas, aproximadamente. Puede obtener una salsa deliciosa si mezcla la salsa para rociar con los jugos que caen del pavo.

Member's Mark garantiza al consumidor/comprador original sólo que este producto (*Modelo N° 720-0882D*) no debe tener defectos de fábrica ni de materiales luego de su correcto armado y bajo un uso doméstico normal y razonable durante el período indicado a continuación y a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho a solicitar pruebas fotográficas del daño, o la devolución de las partes defectuosas, para llevar a cabo una revisión y examen. El consumidor deberá enfrentar los gastos de envío y/o flete. La obligación del Nexgrill se limita a la reparación, reemplazo o valor depreciado, a opción de Nexgrill.

Mecheros: 5 años de garantía LIMITADA contra perforación

Rejillas, superficie de la parrilla y encendido electrónico: 3 años de garantía LIMITADA

* No cubre caídas, raspados, ralladuras o daño en la superficie

Partes de acero inoxidable: 1 años de garantía LIMITADA contra perforación

* No cubre cuestiones estéticas tales como corrosión, rayones u óxido en la superficie

Todas las demás partes: 1 años de garantía LIMITADA

* No cubre raspados, rayones, corrosión en la superficie agrietada, rayas u óxido

Luego de que el cliente presente pruebas de la compra, tal como se lo establece en la presente, el Fabricante reparará o reemplazará las partes que presenten defectos durante el período de garantía aplicable. No debe cobrarse al cliente por las partes solicitadas para realizar la reparación o el cambio excepto los gastos de envío en tanto el comprador se encuentre dentro del período de garantía a partir de la fecha original de compra. El consumidor/comprador original se hará cargo de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada. La presente garantía limitada sólo es aplicable dentro de los Estados Unidos de América, sólo está disponible para el dueño original del producto y *no es transferible*. El fabricante solicitará prueba razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. En caso de que le hayan regalado esta unidad, solicítele a quien se la regaló que envíe la factura por usted a la dirección que aparece a continuación. Las partes defectuosas o faltantes a esta garantía limitada no serán reemplazadas sin la debida inscripción o prueba de compra. Esta garantía limitada sólo es aplicable al funcionamiento del producto y no cubre cuestiones estéticas tales como rayones, bollos, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier otra herramienta utilizada para armar o instalar la unidad, óxido en la superficie, o decoloración en las superficies de acero inoxidable. El óxido en la superficie, la corrosión, o el raspado de la pintura sobre las partes de metal no afectan la integridad de la estructura de este producto y por lo tanto, no se consideran como defectos de fábrica o de materiales y no están cubiertos por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará los costos de ningún inconveniente, alimento, lesión personal o daño a la propiedad. En caso de no estar disponible un repuesto original, se le enviará uno similar. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las partes reemplazadas según los términos de la presente garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS CUALES NO PAGARÁ EL FABRICANTE:

Llamadas de servicio a su hogar

Reparaciones cuando utilice el producto con otra finalidad que no sea el uso normal en casas de familia o residencias.

Daños que resulten de accidentes, alteraciones, mal uso, falta de mantenimiento / limpieza, abuso, incendio, inundaciones, casos fortuitos, instalación incorrecta, e instalación que no cumple con los códigos de electricidad o plomería o el uso de productos no autorizados por el fabricante.

Cualquier pérdida de alimentos ocasionada por fallas en los productos.

Repuestos o costos de reparación de unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos de América o de Canadá.

Recogido y entrega del producto.

Facturas de envío o facturas de revelado de fotos por las fotos que se enviaron como prueba.

Reparaciones de partes o sistemas que surgieran como consecuencia de la realización de modificaciones no autorizadas al producto.

Extracción y/o reinstalación del producto.

Costo de envío, estándar o urgente, de la garantía/no-garantía y repuestos.

RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE ACCIONES Y RECURSOS LEGALES

La reparación o el cambio de partes defectuosas es la única acción legal que puede ejercer según los términos de la presente garantía limitada. El Fabricante no se responsabilizará de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento ya sea de esta garantía limitada o de cualquier garantía aplicable implícita, o de ninguna falla o daño que surjan como consecuencia de hechos fortuitos, cuidado y mantenimiento indebidos, incendio provocado por grasa, accidente, alteración, cambio de partes que realice otra persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, ambientes hostiles (clima inclemente, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación indebida o instalación que no cumpla con los códigos locales o con las instrucciones impresas del fabricante.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA QUE OTORGA EL FABRICANTE. EL FABRICANTE NO GARANTIZA NINGUNA ESPECIFICACIÓN DE USO O DESCRIPCIÓN DONDE SEA QUE APAREZCAN, EXCEPTO HASTA EL PUNTO INDICADO EN LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN IMPLÍCITA DE LA GARANTÍA QUE SURJA DE LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O ADECUACIÓN PARA UN DETERMINADO USO O PROPÓSITO, TENDRÁ LA MISMA DURACIÓN LIMITADA QUE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA.

Ningún proveedor ni el establecimiento de venta que comercialice este producto tiene derecho a ofrecer garantías adicionales o a prometer otras acciones legales posibles además de o contrarias a las establecidas con anterioridad. La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no debe superar el precio de compra documentado del producto que abonó el consumidor original. Esta garantía solo es aplicable a la unidades adquiridas en un minorista o en un mercado de reventa. **NOTA:** Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes. Por lo tanto, algunas de las limitaciones y exclusiones antes mencionadas pueden no ser aplicables a su caso en particular. La presente garantía limitada le otorga derechos legales específicos tal como aquí se estipula. También puede gozar de otros derechos que varían en los diversos estados.

En caso de que quiera que se cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en la presente garantía limitada, escriba a:

Atención al cliente de Member's Mark

14050 Laurelwood Pl

Chino, CA 91710

Puede solicitar devoluciones, ordenar repuestos, realizar preguntas generales y obtener ayuda sobre localización y resolución de problemas comunicándose al 1-888-301-0332.

Nos gustaría saber de usted con las observaciones o sugerencias. En los continentales de EE.UU. o Canadá, puede llamar al número gratuito 1-888-301-0332 de 8 a.m. a 17:00 CST de Lunes a Viernes. También nos puede enviar un correo electrónico utilizando el icono de retroalimentación en SamClub.com

Convocatoria de piezas faltantes : 1-800-913-8999

Conversión a gas natural para el Modelo N° 720-0882D

⚠ ADVERTENCIA! SI HACE CASO OMISO DE ESTAS ADVERTENCIAS, ELLO PODRÍA DAR COMO RESULTADO UN INCENDIO O UNA EXPLOSIÓN QUE PODRÍA CAUSAR LESIONES CORPORALES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

La instalación de este kit de conversión a gas natural la debe realizar únicamente un GASISTA MATRICULADO. NO INTENTE INSTALAR ESTE KIT USTED MISMO. La instalación incorrecta podría provocar una fuga de gas que podría dar como resultado un incendio o una explosión que podría causar lesiones corporales graves, la muerte o daños a la propiedad. Las fugas causadas por la instalación incorrecta podrían producirse inmediatamente o lentamente con el paso del tiempo. Si oye algún ruido o fuga inusual, hay olor a gas u otro olor inusual o advierte algo fuera de lo normal durante el uso de su dispositivo a gas después de la instalación, cierre inmediatamente el suministro de gas y discontinúe el uso hasta que el dispositivo sea reparado por un GASISTA MATRICULADO.

En caso de piezas dañadas o faltantes al sacar este kit de la caja, comuníquese al 1-888-301-0332. NO haga que su GASISTA MATRICULADO intente instalar este kit hasta que haya recibido el reemplazo de la pieza dañada o faltante.

Tabla de orificios

Las diferentes válvulas de los mecheros de esta parrilla tienen diferentes tolerancias de BTU. Esto significa que la cantidad de gas que sale de cada orificio varía para crear los BTU. Los agujeros de los orificios mismos están perforados en diferentes tamaños para permitir el paso de la cantidad adecuada de gas a través de ellos. Observe el siguiente cuadro como referencia rápida de los diferentes tamaños de abertura de los orificios para las diferentes válvulas de la parrilla.

720-0882D, 730-0882D tamaño de orificio

Componentes	Propano líquido		Gas natural	
	Tamaño del orificio	BTU	Tamaño del orificio	BTU
Quemador principal	0,94mm	10,000	1,54mm	10,000
Quemador secador	1,15mm	15,000	1,90mm	15,000

Piezas provistas

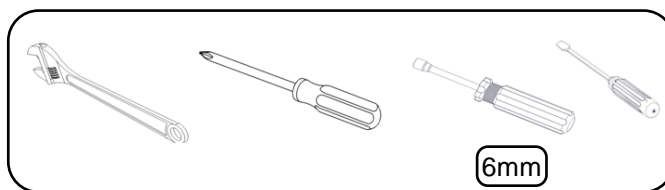
- Orificios de gas natural

Piezas necesarias

Juego de conversión a gas natural, Pieza número 710-0778A. 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 13.78" (350 mm)
- Aprietatuercas de 6 mm
- Llave de tuercas de 6 mm
- Llave hexagonal en L

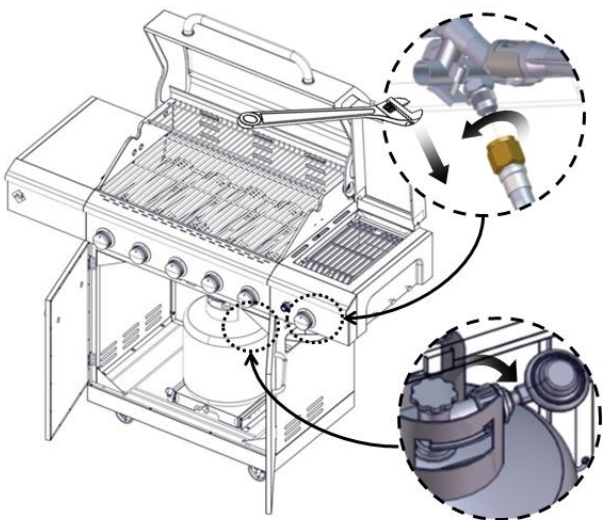
Las siguientes herramientas están incluidas en la caja Conversión a gas natural 710-0778A :



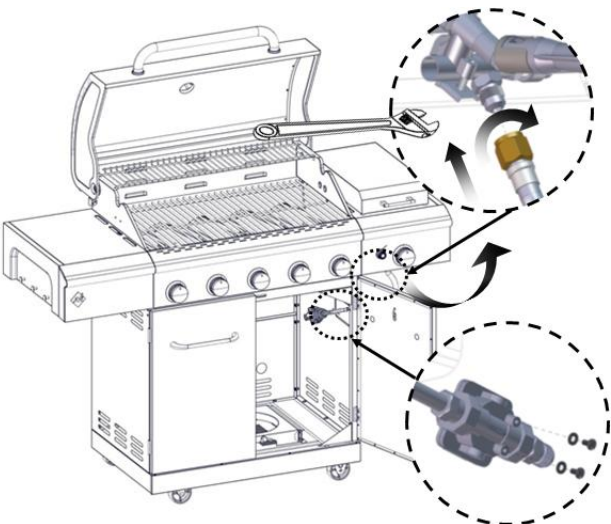
Conversión de gas LP a gas natural

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.
4. Quite el tanque de gas LP de 20 lb (si está presente) del carro del asador.
5. Use una llave de tuercas ajustable para quitar el regulador de gas LP del distribuidor.

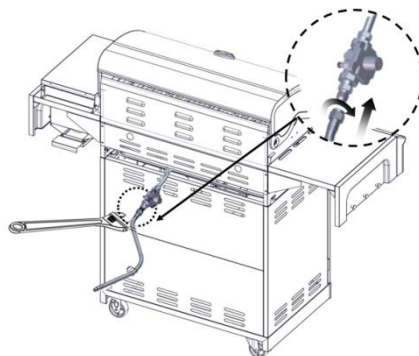


6. Use una llave de tuercas ajustable para instalar la manguera reguladora de gas natural al distribuidor y asegurarla. Sujete el regulador de gas natural al panel lateral, que está dentro del carro del asador, con los dos tornillos que están previamente ensamblados en el regulador.

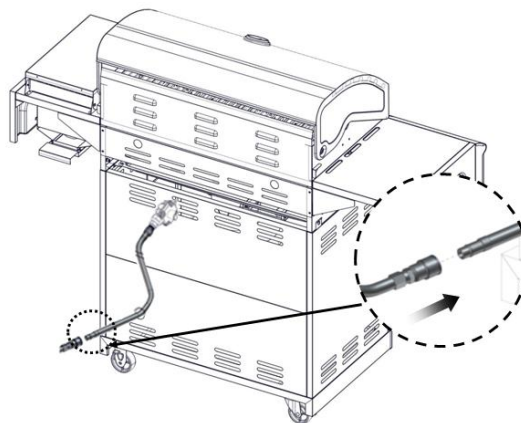


Conexión del suministro de gas

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.
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.
4. Éntrenos en hacer prueba de fugas después de la conversión . Consulte la página 29 .

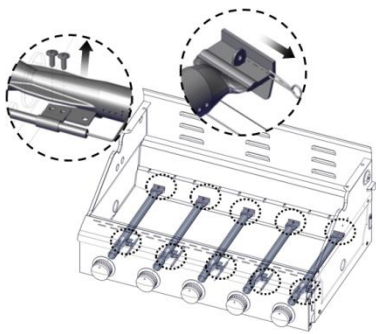


a. El asador y su válvula de cierre individual deberán ser desconectados del sistema de tubería del suministro de gas durante toda prueba efectuada en dicho sistema a presiones de prueba mayores de ½ pulg² (3,5 kPa).

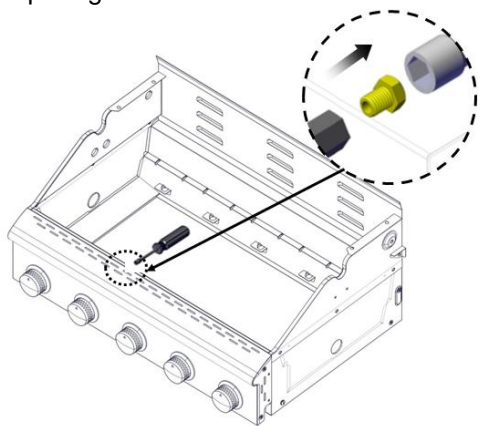
b. El asador deberá aislarse del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre individual manual durante toda prueba de presiones de prueba iguales o menores de ½ lb pulg² (3,5 kPa).

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. Quite el quemador de la parrilla al levantarlo.

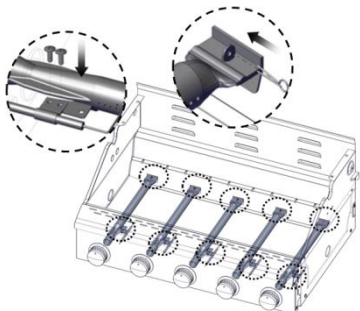
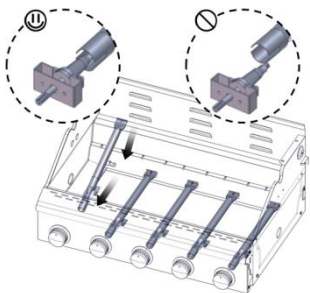


3. Use un casquillo y una llave de cubo de 6 mm o un aprieta tuercas de 6 mm para quitar el orificio de bronce del extremo de la válvula de gas. Reemplácelo con el orificio para gas natural.



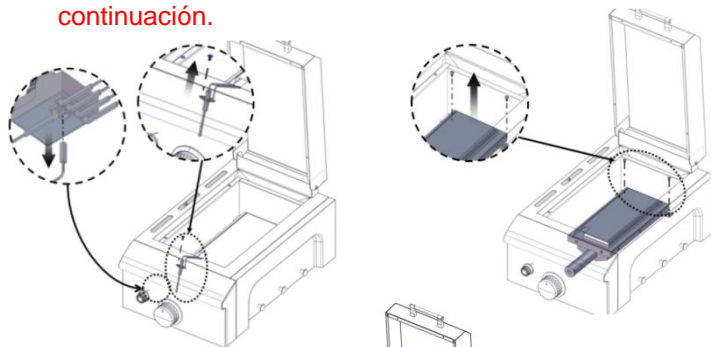
IMPORTANTE: Verifique que el orificio esté debidamente instalado dentro de la abertura del quemador.

4. Vuelva a insertar el quemador y reajústelo usando los 2 tornillos que quitó previamente. Repita el procedimiento para cada quemador principal.
5. Coloque los encendedores de modo que estén a una distancia de 1/8" (3.2 mm) de cada quemador.

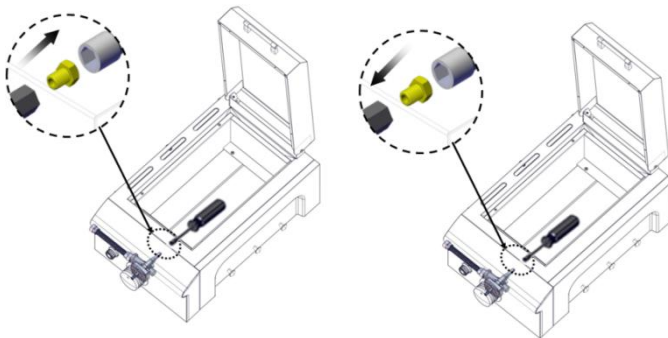


Cambie el orificio del quemador secador

1. Retire los dos tornillos que premontados en tubo del quemador lateral, a continuación, levante el tubo del quemador lateral hacia fuera de la cámara de combustión del quemador lateral, como se muestra a continuación.

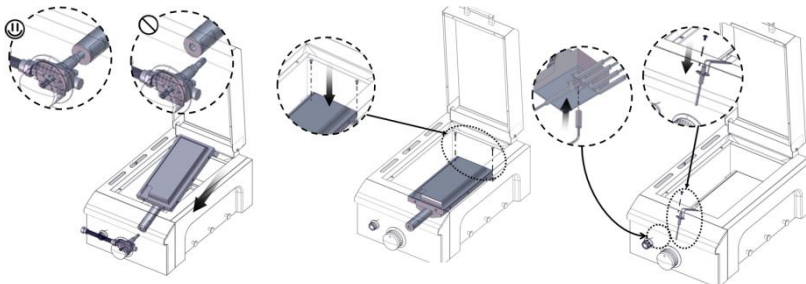


2. Use una llave de cubo de 6 mm o un aprieta tuercas de 6mm para quitar el orificio. Reemplácelo con el orificio para gas natural.



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

3. Vuelva a instalar el quemador secador, ajuste el conector de bronce del orificio del quemador secador y el tubo del quemador secador con una llave.



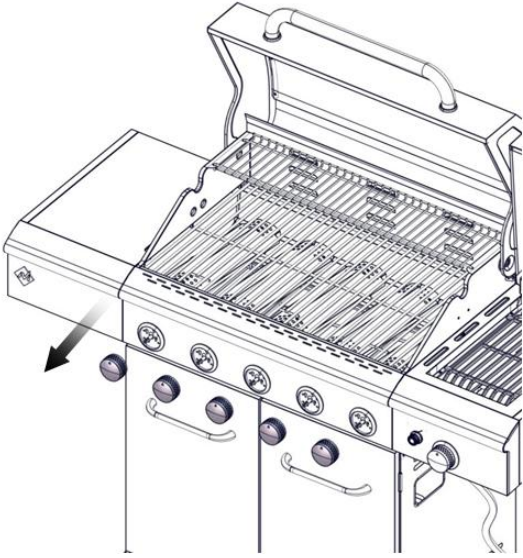
4. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.

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

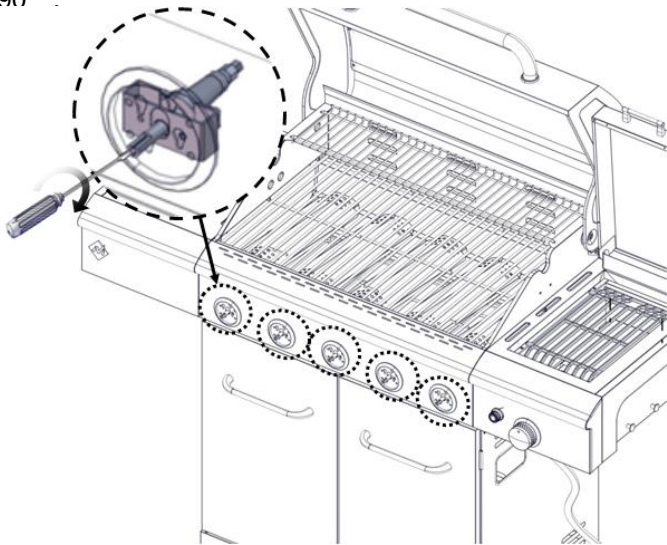
Cómo regular el tornillo de ajuste de llama alta

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.

1. Jale hacia fuera cada perilla de control para el quemador principal y el quemador secador.



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

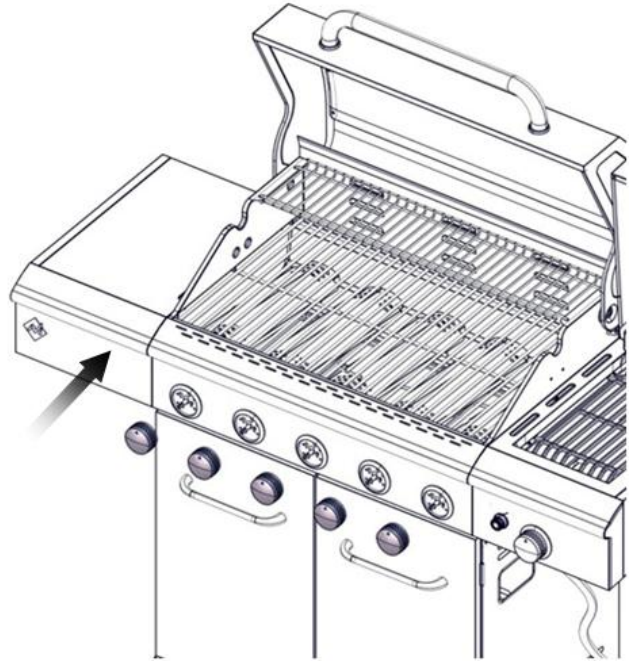


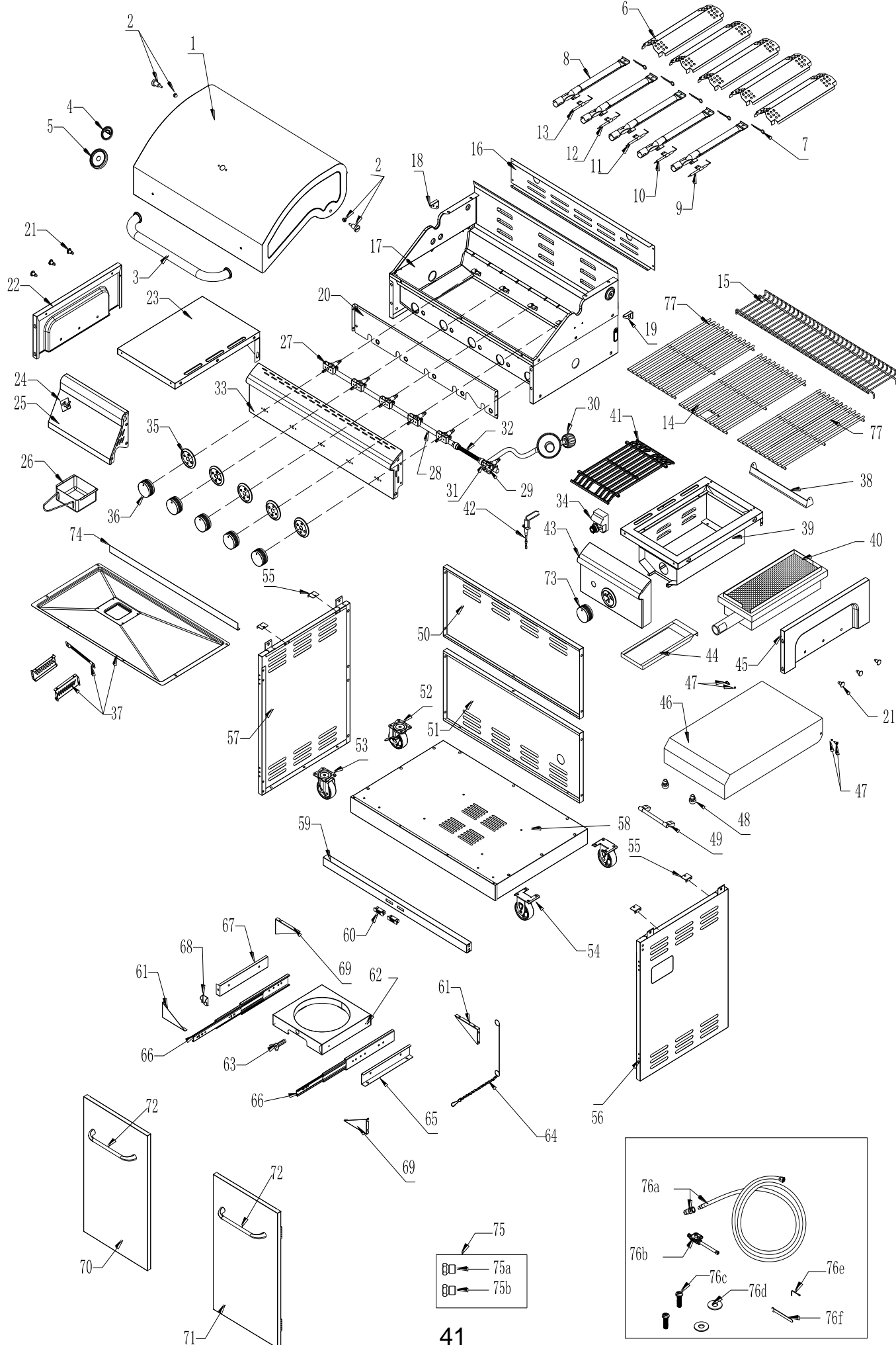
3. Verifique que el quemador funcione en el nuevo ajuste de llama alta. Tal vez sea necesario regular el ajuste del tornillo un poco más para obtener la altura ideal de la llama del quemador.

4. Vuelva a colocar la perilla de control y apague el quemador.

5. Repita los pasos 3 al 9 para cada quemador, si es necesario.

6. Vuelva a colocar los difusores de llama y las parrillas después de que se hayan enfriado los quemadores.





No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	1	1	44	Sear side burner grease tray	1	1
2	Main lid screw	1	2	45	Side shelf trim panel, right	1	1
3	Main lid handle	1	1	46	Sear side burner lid	1	1
4	Temperature gauge	1	1	47	Sear side burner lid screw	1	2
5	Temperature gauge Housing	1	1	48	Hood buffer A	1	2
6	Flame tamer	1	5	49	Sear side burner lid handle	1	1
7	Burner pin assembly	1	5	50	Rear panel,top	1	1
8	Main burner	5	5	51	Rear panel,bottom	1	1
9	Main burner igniter wire A	1	1	52	Swivel caster with brake	1	1
10	Main burner igniter wire B	1	1	53	Swivel caster	1	1
11	Main burner igniter wire C	1	1	54	Caster	1	2
12	Main burner igniter wire D	1	1	55	Grease tray supporting brackets	1	4
13	Main burner igniter wire E	1	1	56	Side panel,right	1	1
14	Cooking grid with hole	1	1	57	Side panel,left	1	1
15	Warming rack	1	1	58	Bottom panel	1	1
16	Firebox rear panel	1	1	59	Cart frame,front	1	1
17	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	60	Door magnet	1	2
18	Lid bracket,left	1	1	61	Trangle bracket,left	1	2
19	Lid bracket,right	1	1	62	Tank tray	1	1
20	Front baffle	1	1	63	Tank tray bolt	1	1
21	Utensil hook	1	6	64	Lighting rod	1	1
22	Side shelf trim panel, left	1	1	65	Tank tray slide bracket, right	1	1
23	Side shelf, left	1	1	66	Gas tank tray slide	1	2
24	Logo	1	1	67	Tank tray slide bracket, left	1	1
25	Side shelf control panel	1	1	68	Gas tank tray block piece	1	1
26	Grease box	1	1	69	Trangle bracket,right	1	2
27	Main gas valve	1	5	70	Door, left	1	1
28	Main manifold	1	1	71	Door, right	1	1
29	Side Burner Gas Valve	1	1	72	Door handle assembly	1	2
30	Regulator LP	1	1	73	Sear side burner control knob	1	1
31	Side Burner Manifold	1	1	74	Wind Shield	1	1
32	5/8" Side Burner Flex Gas Line	1	1	75	NG orifice pack	1	1
33	Main control panel	1	1	75a	Main burner NG orifice ϕ 1.54mm	1	5
34	Pulse igniter module	1	1	75b	Sear side burner NG orifice ϕ 1.9mm	1	1
35	Bezel	1	5	76	NG conversion kit	sold separately as set	1
36	Main Control knob	1	5	76a	NG gas hose with quick connector assembly		1
37	Grease tray assembly	1	1	76b	NG regulator assembly		1
				76c	Truss head screw with lock		2
38	Sear side burner lid support bracket	1	1	76d	Flat washer		2
39	Sear side burner bowl assembly	1	1	76e	6mm Nut driver		1
40	Sear side burner	1	1	76f	6mm Wrench		1
41	Sear side burner cooking grid	1	1	77	Cooking grid without hole	1	2
42	Sear side burner igniter wire	1	1		PVC cover	1	1
43	Control panel, right	1	1		Manual		1

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de garantía (año)	CANT.
1	Tapa principal	1	1	44	Bandeja para grasa del mechero lateral de marcado	1	1
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	45	Panel de la moldura del estante lateral, derecho	1	1
3	Mango de la tapa principal	1	1	46	Tapa del mechero lateral para marcado	1	1
4	Medidor de temperatura	1	1	47	Tornillo de la tapa del mechero lateral para marcado	1	2
5	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	48	Tope de la cubierta A	1	2
6	Regulador de llama	1	5	49	Mango de la tapa del mechero lateral para marcado	1	1
7	Montaje del perno del quemador	1	5	50	Panel trasero, parte superior	1	1
8	Mechero principal	5	5	51	Panel trasero, parte inferior	1	1
9	Cable del encendedor del mechero principal A	1	1	52	Rueda giratoria con freno	1	1
10	Cable del encendedor del mechero principal B	1	1	53	Rueda giratoria	1	1
11	Cable del encendedor del mechero principal C	1	1	54	Rueda	1	2
12	Cable del encendedor del mechero principal D	1	1	55	Soportes del recipiente para grasa	1	4
13	Cable del encendedor del mechero principal E	1	1	56	Panel lateral, lado derecho	1	1
14	Rejilla de cocción con agujero	1	1	57	Panel lateral, lado izquierdo	1	1
15	Plataforma calentadora	1	1	58	Panel inferior	1	1
16	Panel trasero del fogón	1	1	59	Marco del carro, frente	1	1
17	Ensamble del bol del mechero principal	No reemplazable	1	60	Imán para la puerta	1	2
18	Abrazadera de la tapa principal, izquierda	1	1	61	Abrazadera triangular, izquierda	1	2
19	Abrazadera de la tapa principal, derecha	1	1	62	Bandeja del tanque	1	1
20	Compuerta delantera	1	1	63	Perno para la bandeja del tanque	1	1
21	Gancho para utensilios	1	6	64	Varilla de encendido	1	1
22	Panel de la moldura del estante lateral, izquierdo	1	1	65	Ménsula de deslizamiento de la bandeja del tanque, derecha	1	1
23	Estante lateral izquierdo	1	1	66	Deslizador de la bandeja del tanque de gas	1	2
24	Logotipo	1	1	67	Ménsula de deslizamiento de la bandeja del tanque, izquierda	1	1
25	Panel de control del estante lateral	1	1	68	Pieza de bloqueo de la bandeja del tanque de gas	1	1
26	Caja para grasa	1	1	69	Abrazadera triangular, derecha	1	2
27	Válvula de gas principal	1	5	70	Puerta, lado izquierdo	1	1
28	Colector principal	1	1	71	Puerta, lado derecho	1	1
29	Válvula de gas del mechero lateral	1	1	72	Conjunto de mango de la puerta	1	2
30	Regulador del propano líquido	1	1	73	Perilla de control del mechero lateral para marcado	1	1
31	Colector del mechero lateral	1	1	74	Escudo de viento	1	1
32	Línea de gas flexible para el mechero lateral de 5/8 pulg.	1	1	75	Parte de entrada de gas natural	1	1
33	Panel de control principal	1	1	75a	Orificio NG del mechero principal ϕ 1.54 mm	1	5
34	Módulo del encendedor de pulso	1	1	75b	Orificio NG del mechero lateral de marcado ϕ 1.9 mm	1	1
35	Bisel	1	5	76	Kit de conversión NG	se vende por separado como conjunto	1
36	Perilla de control principal	1	5	76a	Manguera de gas natural con ensamble de conector rápido		1
37	Ensamble de la bandeja para grasa	1	1	76b	Ensamble del regulador de gas natural		1
				76c	Tornillo de cabeza ovalada con bloqueo		2
38	Abrazadera de soporte de la tapa del mechero lateral para marcado	1	1	76d	Arandela plana		2
39	Ensamble del bol del mechero lateral para marcado	1	1	76e	Botaperno de 6mm		1
40	Mechero lateral para marcado	1	1	76f	Llave inglesa de 6 mm		
41	Parrilla del mechero lateral para marcado	1	1	77	Parrilla de cocción sin agujero	1	2
42	Cable del encendedor del mechero lateral de marcado	1	1		Cubierta de PVC	1	1
43	Panel de control, derecho	1	1		Manual	1	