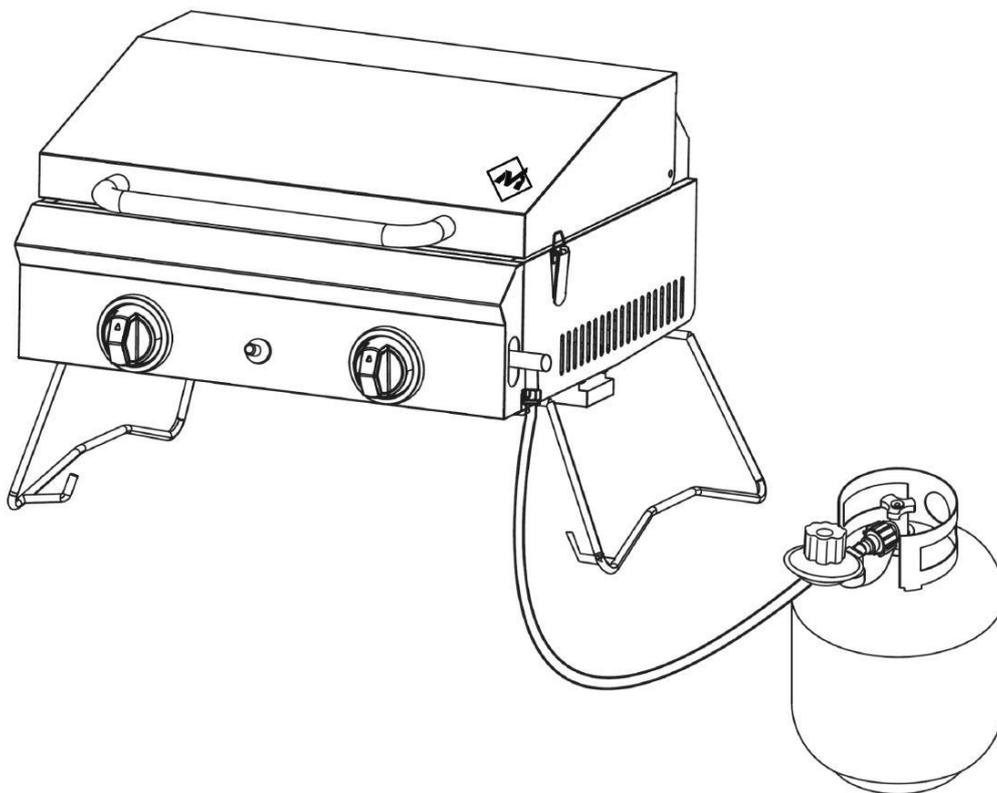




## Asador de portátil

Modelo: TG2008211-MM-01

Manual de instrucciones



El tanque no está incluido

### Solo para uso en exteriores

Herramientas para el ensamblado y mantenimiento:

Desatornillador Phillips y llave ajustable (no incluidos)

- Este manual de instrucciones contiene información importante y necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las instrucciones y advertencias antes de ensamblar y usar el aparato.
- Siga todas las instrucciones y advertencias a la hora de usar el aparato.
- Conserve este manual para futura referencia.



## **PELIGRO**



**Si huele a gas:**

- 1. Apague el gas que alimenta el asador.**
- 2. Apague cualquier llama de fuego.**
- 3. Abra la cubierta.**
- 4. Si el olor continúa, aléjese del asador y llame a su proveedor de gas o a los bomberos.**

**El no seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión que puede resultar en daños a la propiedad, heridas físicas e incluso la muerte.**



## **PELIGRO**



- 1. No utilice el asador sin vigilarlo.**
- 2. No utilice el asador a menos de 3,05m (10 pies) de distancia de cualquier estructura, material combustible y otros cilindros de gas.**
- 3. No utilice el asador a menos de 7,50m (25 pies) de distancia de cualquier líquido inflamable.**
- 4. No permita que el aceite o la grasa se caliente a más de 200°C (400°F). Si la temperatura excede los 200°C (400°C) o si el aceite echa humo, apague el quemador o el suministro de gas inmediatamente.**
- 5. Si el asador se incendia, aléjese de él y llame a los bomberos inmediatamente. No intente apagar con agua un fuego provocado por gas o aceite.**

**El no seguir estas instrucciones puede ocasionar un incendio o una explosión que puede resultar en daños a la propiedad, heridas físicas e incluso la muerte.**

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<p>En el Estado de California descubrieron que utilizar subproductos de combustión con este producto puede causar cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos ya que contienen químicos.</p>		

Lea las declaraciones de seguridad y precauciones, mantenimiento asador, prueba de fugas, conexiones del regulador/cilindro e instrucciones de ignición antes de usar el asador por primera vez.

### Simbología de seguridad

Los símbolos y cuadros que se muestran abajo explican lo que significa cada encabezado. Lea y haga lo que dicen todos los mensajes encontrados dentro de todo el manual.

	<b>PELIGRO</b>	
<p><b>Peligro:</b> Indica una situación muy peligrosa que de no evitarse, causaría la muerte o heridas graves.</p>		

	<b>ADVERTENCIA</b>	
<p><b>Advertencia:</b> Indica una situación potencialmente peligrosa que de no evitarse, causaría la muerte o heridas graves.</p>		

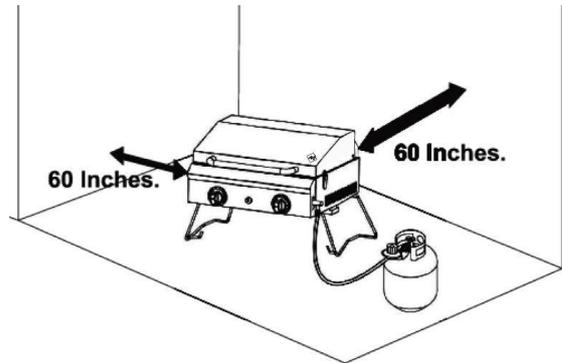
	<b>PRECAUCIÓN</b>	
<p><b>Precaución:</b> Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica poco segura que de no evitarse, causaría heridas menores o moderadas.</p>		

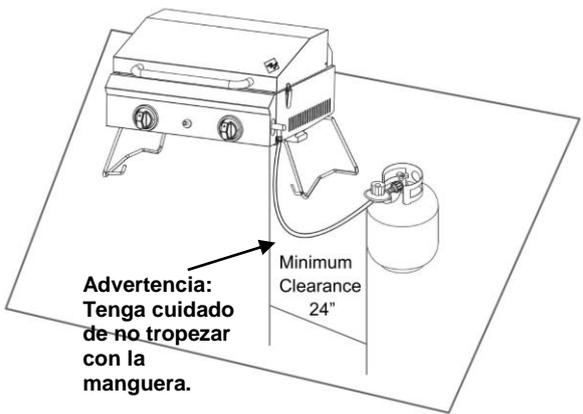
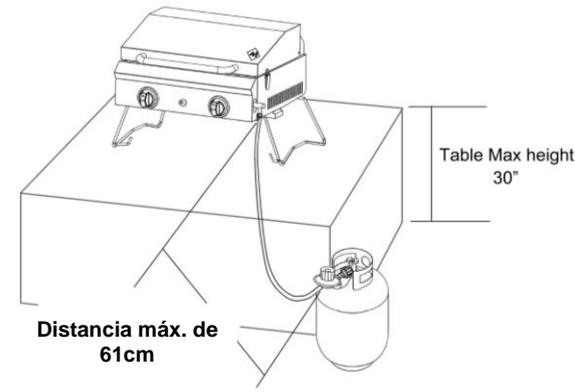


# ADVERTENCIA



- El asador no debe ser utilizado debajo ni en el balcón o terraza de ningún apartamento o condominio.
- El asador debe usarse solamente en el exterior y no debe usarse dentro de un edificio, cochera o cualquier otra área cerrada.
- Este asador no fue hecho para utilizarse o instalarse en ningún vehículo o barco recreacional.
- Los lados y la parte trasera de este asador deben estar a una distancia mínima de 152,4cm (60 pulgadas) de materiales inflamables, y el asador no debe colocarse o usarse debajo de materiales desprotegidos que sean inflamables con el calor.
- Se debe usar el asador solamente en exteriores que tengan un espacio bien ventilado. No lo use dentro de un espacio cerrado, cochera o edificio.



Instalación sobre el piso	Instalación sobre mesa
 <p>Advertencia: Tenga cuidado de no tropezar con la manguera.</p> <p>Minimum Clearance 24"</p>	 <p>Table Max height 30"</p> <p>Distancia máx. de 61cm</p>
<p><b>Tenga cuidado de no tropezar con la manguera.</b></p> <p><b>Mantenga la manguera suministradora de combustible lejos de cualquier superficie caliente. El cilindro de gas debe colocarse al menos 61cm (24") de distancia del asador. No permita que la manguera de gas toque superficies calientes.</b></p>	<p>Quando utilice el asador sobre una mesa, asegúrese que no esté a más de 76.2cm (30") de altura.</p> <p>Coloque el tanque de propano sobre el piso y adyacente a la superficie de la mesa, a no más de 60.9cm (24") de distancia de del asador.</p> <p>El no seguir estas instrucciones podría causar que el tanque de propano se sobrecaliente y libere propano, el cual puede encenderse causando heridas físicas series o daños a la propiedad. También podría tropezarse con la manguera del tanque de propano o gas y hacer que el asador se caiga de la mesa, provocando heridas físicas serias o daños a la propiedad.</p> <p>No permita que la manguera de gas toque superficies calientes.</p> <p><b>Este asador solo se puede usar sobre superficies no inflamables como mesas de concreto. No sobre madera o plástico.</b></p>

- Este asador no debe usarse para fines comerciales.
- No se puede asar pavos en este asador.
- Cuando cocine, este asador debe colocarse sobre una superficie no inflamable plana, en un área libre de material inflamable. No se recomienda usar una superficie de asfalto.

- No deje el asador sin vigilancia. Mantenga a los niños y mascotas lejos del asador todo el tiempo.
- Este asador no fue hecho ni debe usarse como calentador.
- Este asador estará caliente durante y después de usarlo. Utilice guantes aisladores para horno para protegerse de la superficie caliente.
- No intente acoplar el asador al sistema de gas LP integrado de una casa rodante.
- Lea cuidadosamente las instrucciones de este manual para realizar correctamente el ensamblaje y pruebas de fugas. No use el asador hasta que haya completado las pruebas de fuga. Si detecta alguna fuga en cualquier momento, APAGUE el suministro de gas y no lo utilice hasta que la fuga haya sido corregida.
- El área de cocción debe mantenerse libre de materiales inflamables, gasolina, botellas de gas de cualquier tipo y otros vapores y líquidos inflamables. Manténgala libre de obstrucciones que eviten la ventilación.
- No intente encender el asador con la cubierta cerrada. Las acumulaciones de gas son muy peligrosas y pueden causar explosiones.
- El ingerir alcohol, drogas prescritas o no prescritas puede afectar su habilidad para ensamblar u operar de forma segura el asador.
- Tenga un extintor de fuego siempre a la mano. No intente apagar con agua un fuego provocado por gas o aceite. Llame a los bomberos inmediatamente. Utilice un extintor de fuego BC o ABC.
- Cuando cocine, el asador debe colocarse sobre una superficie no inflamable plana, en un área libre de material inflamable. No se recomienda usar una superficie de asfalto (superficie negra).
- No deje en ningún momento. Mantenga a los niños y mascotas lejos del asador todo el tiempo.
- No mueva la parrilla cuando está en uso. Permita que la parrilla se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.
- Este asador no fue hecho ni debe usarse como calentador.
- Este asador estará caliente durante y después de usarlo. Utilice guantes aisladores para horno para protegerse de la superficie caliente o salpicaduras de líquidos de cocina.

## **INSTALACIÓN Y USO DEL CILINDRO DE GAS LP**

### **ANTES DE INSTALAR:**

La instalación debe ser acorde a la reglamentación local, y en su ausencia, debe ser acorde ya sea a la *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, o Propane Storage and Handling Code, B149.2, o la Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192, y CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code;* según sea aplicable.

### **SIEMPRE, ANTES DE USAR:**

Asegúrese de revisar que no haya fugas en la manguera, cortes, desgaste, abrasión o cualquier tipo de daños antes de usar el asador. Si hay rastros de daños cambie la manguera por una manguera de remplazo especificada por el fabricante antes de utilizarla.

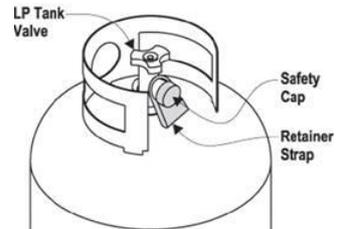
## CILINDRO DE GAS LP

El cilindro LP (propano líquido) especialmente diseñado para usarse con esta unidad DEBE tener una capacidad de 9,1kg (20 lb) con un valor de cilindro de Tipo 1 y un dispositivo de protección de llenado excesivo (OPD por sus siglas en inglés). Utilice solo cilindros LP con este tipo de válvula.



### El tanque LP que utilice su asador debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Compre solo tanques LP que cumplan con estas medidas: 30,5cm (12”) (diámetro) x 45,7cm (18”) (altura) con capacidad máxima de 9kg (20lb).
- Salida tipo 1 que sea compatible con el regulador o el aparato.
- Válvula de alivio y seguridad.
- Dispositivo de protección de llenado excesivo (OPD) certificado UL. Esta característica de seguridad ODP se identifica por su única perilla triangular. Utilice solo tanques equipados con este tipo de válvula.
- El tanque LP debe estar preparado para recuperación de vapor.  
El cilindro LP debe ser construido y rotulado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de transportación (D.O.T por sus siglas en inglés) de EE.UU. o la «National Standard of Canada» CAN/CSA – B339, cilindros, esferas y tubos para transportación de bienes peligrosos; y la Comisión de Bienes Peligrosos; y Comisión, según sea aplicable.
- El cilindro LP debe incluir un collar que protege la válvula del cilindro.
- El cilindro LP debe guardarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y NO DEBE almacenarse dentro de edificios, cocheras, cobertizos, pasadizos o cualquier otro lugar cerrado. Los cilindros pueden guardarse bajo techo SOLO si están desconectados y fueron removidos del asador.
- El cilindro debe colocarse SIEMPRE en una posición recta y de pie.



## ADVERTENCIA



- (a) No almacene un cilindro de gas LP de respaldo debajo o cerca del asador.
- (b) No llene el cilindro a más del 80 por ciento de su capacidad, y
- (c) Si no sigue las instrucciones «a» y «b» al pie de la letra, puede ocurrir un incendio provocando muertes o heridas físicas.



## ADVERTENCIA



El tanque LP debe estar preparado para recuperación de vapor. Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. El único tipo de tapa antipolvo que se debe instalar en la salida de la válvula del cilindro es la que se proporciona con la válvula del cilindro. Utilizar otros tipos de tapas o tapones puede causar fugas de propano.



## PELIGRO



- NO CONECTE el asador a una válvula para cilindros POL #510 con roscas izquierdas. Puede identificar la válvula Tipo 1 gracias a las grandes roscas externas en la salida de la válvula.
- NO CONECTAR a un cilindro de propano que exceda esta capacidad.
- NO CONECTAR a un cilindro que use otro tipo de dispositivo de conexión de válvula.
- No almacene un cilindro de gas LP de respaldo debajo o cerca de su asador. Esto puede causar que la válvula de alivio de vapor expulse presión provocando una explosión, incendio o heridas físicas severas incluyendo la muerte.
- Mantenga las aberturas de ventilación del cilindro de gas LP libres de obstrucciones y sin basura.
- Para evitar daños en el verificador NO INSERTE objetos extraños en la salida de la válvula. Un verificador dañado puede causar fugas, provocando explosiones, incendios, heridas físicas severas o muerte.



## ADVERTENCIA

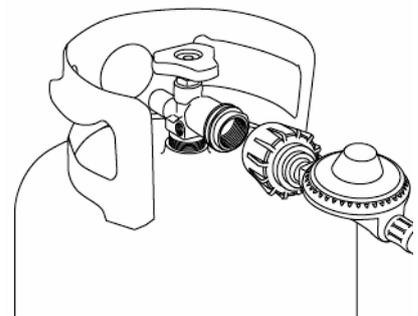


### PARA LLENAR EL CILINDRO DE GAS LP

- Solamente agentes calificados de gas LP pueden llenar o reparar su cilindro LP.
- NO PERMITA que llenen el cilindro a más del 80% de su capacidad. Los tanques muy llenos pueden crear condiciones peligrosas. Los tanques muy llenos pueden crear presión y provocar que la válvula de alivio expulse vapores de gas propano. El vapor es inflamable y si entra en contacto con una chispa o llama puede ocurrir una explosión provocando quemaduras severas, heridas físicas o muerte.
- Utilice siempre una tapa de seguridad cuando la parrilla no esté conectada al cilindro.
- Si intercambia un cilindro con un programa autorizado de intercambio, asegúrese de que tiene una válvula Tipo 1 y un dispositivo de prevención de llenado excesivo (ODP).

### PROCEDIMIENTO PARA LA CONEXIÓN

1. Asegúrese de que la válvula del tanque esté cerrada (gire la válvula en el sentido del reloj hasta que no gire más).
2. Revise la válvula del tanque para asegurarse de que tenga las roscas macho externas.
3. Asegúrese de que todas las válvulas del quemador estén **APAGADAS**.
4. Inspeccione las conexiones de las válvulas, puertos y ensamblaje del regulador. Verifique que no hayan daños ni basura. Remueva cualquier basura. Inspeccione que la manguera no tenga daños. No intente utilizar equipos dañados u obstruidos. Contacte al agente de gas LP local si necesita reparaciones.
5. A la hora de conectar el ensamblaje del regulador a la válvula, tensione girando con la mano la práctica tuerca de unión en dirección del reloj hasta que se detenga totalmente. No utilice una llave para girarlo. Si usa una llave puede dañar la práctica tuerca de unión y causar una condición peligrosa.



6. Abra por completo la válvula del tanque (contra el sentido del reloj). Utilice agua con jabón para verificar que no hayan fugas en las conexiones antes de intentar encender el asador (mire abajo). Si encuentra una fuga, apague la válvula del tanque y no use el asador hasta que un agente de gas PL local pueda repararla.

### Para desconectar el cilindro de gas LP:



## ADVERTENCIA



- Si el asador no está en uso, el gas debe estar apagado en el cilindro suministro. Puede guardar el asador solo si el cilindro está desconectado y fue removido de la parrilla.
- Los cilindros deben guardarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse dentro de edificios, cocheras o cualquier otro lugar cerrado.

1. Apague las válvulas del quemador.
2. Apague totalmente la válvula del tanque (gire en el sentido del reloj para apagarla).
3. Desprenda el ensamblaje del regulador de la válvula del tanque girando la práctica tuerca de unión contra el sentido del reloj.



## PRECAUCIÓN



- Utilice el regulador de presión y el ensamblaje de la manguera que vienen con este asador a la hora de instalar los cilindros LP. Los remplazos para los reguladores de presión y las unidades de manguera deben ser solo los que especifica el fabricante.
- Coloque la tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. El único tipo de tapa antipolvo que se debe instalar en la salida de la válvula del cilindro es la que se proporciona con la válvula del cilindro. Utilizar otros tipos de tapas o tapones puede causar fugas de propano.

## PRUEBA PARA FUGAS GENERAL

A pesar de que en la fabrica se realizaron pruebas de fugas en todas las conexiones de gas del asador antes de su envío, se debe realizar una segunda verificación completa del ajuste del gas en el sitio de la instalación ya que en su envío pudo haber una mala manipulación o presión excesiva aplicada a la unidad.

Revise periódicamente todo el sistema en busca de fugas siguiendo las instrucciones mencionadas abajo. Si detecta olor a gas en cualquier momento revise inmediatamente el equipo completo para encontrar fugas.

## ANTES DE REALIZAR LA PRUEBA

- Asegúrese de que todo el material de empaque sea removido del asador, incluyendo las correas de amarre del quemador.
- Haga una solución de jabón compuesta por una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará una botella con espray, un cepillo o un trapo para aplicar la solución en los accesorios. Para la prueba de fugas inicial, asegúrese de que el cilindro LP esté lleno.



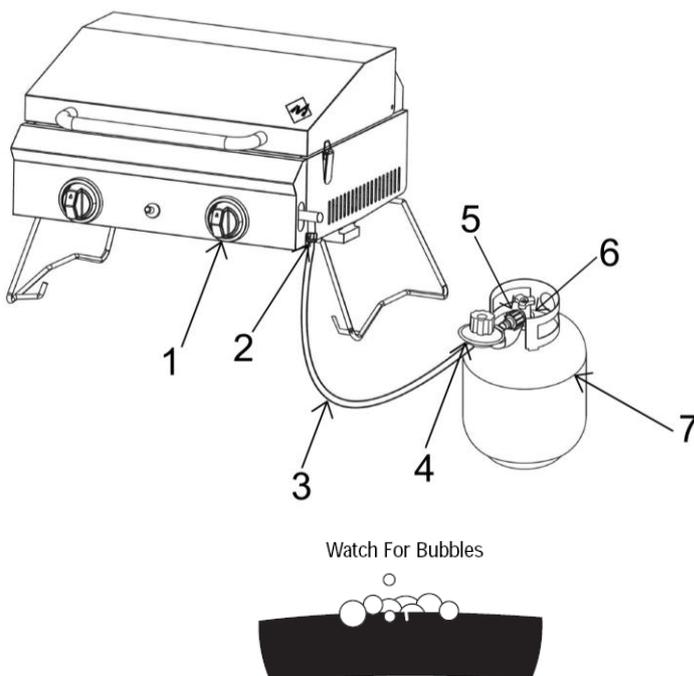
## ADVERTENCIA



- NO FUME MIENTRAS REALIZA LA PRUEBA DE FUGAS.
- NO REALICE LA PRUEBA DE FUGAS CERCA DEL FUEGO.
- Si hay abrasión, desgaste excesivo o cortes en la manguera; debe reemplazarla antes de que el asador sea funcional. La manguera de reemplazo debe ser la que especifique el fabricante.

## PARA REALIZAR LA PRUEBA

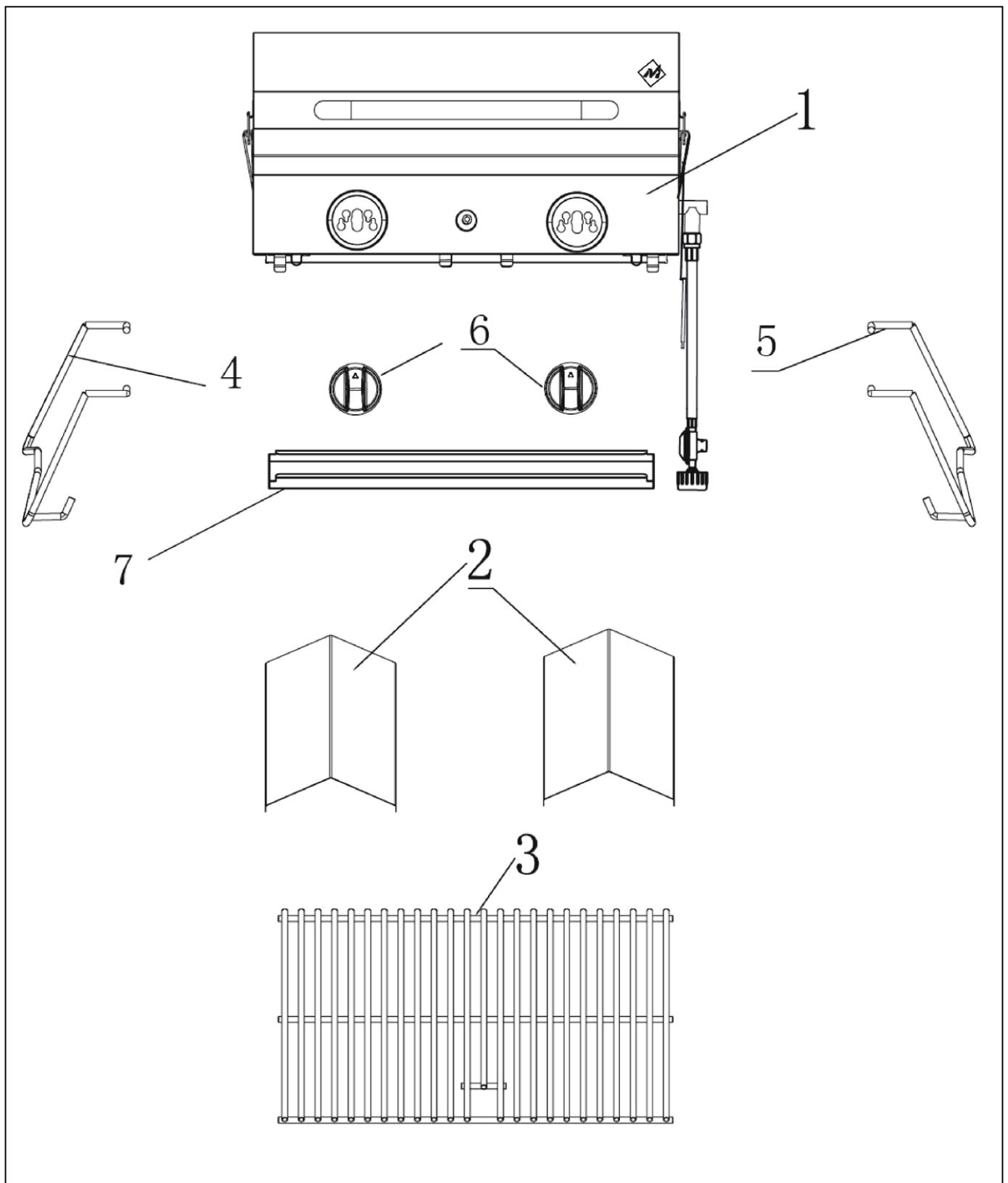
1. Asegúrese de que las válvulas de control están en la posición de apagado «OFF», y encienda el suministro de gas.
2. Revise todas las conexiones del cilindro de gas, el regulador de gas LP y la válvula de suministro, incluyendo todas las conexiones hacia la tubería que va hacia los quemadores (en el diagrama se muestra el lugar donde se debe aplicar el agua jabonosa). En los lugares donde haya fugas aparecerán burbujas de jabón.
3. Apague el suministro de gas inmediatamente si encuentra alguna fuga y tense los accesorios con fugas.
4. Encienda de nuevo el gas y revise de nuevo.
5. Si hay abrasión, desgaste excesivo o cortes en la manguera; debe reemplazarla antes de que el asador sea utilizado. El ensamblaje de la manguera de reemplazo debe ser la que especifique el fabricante. Contacte nuestro servicio al consumidor al 1-888-837-1380.



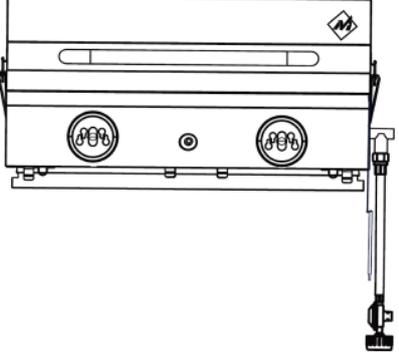
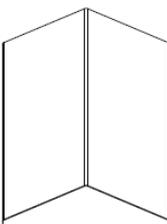
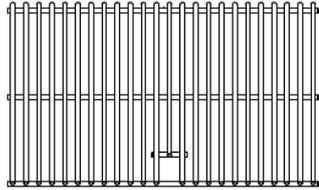
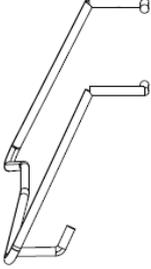
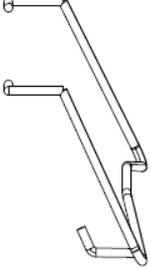
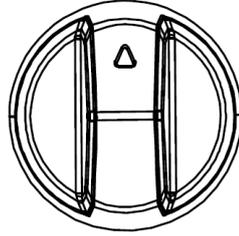
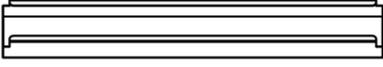
### Pruebe que no hayan fugas en:

1. Válvula de control al colector
2. Colector al ensamblaje de la manguera
3. La totalidad de la manguera de gas
4. Conexión del regulador a la manguera del gas
5. La práctica tuerca de unión del regulador a la salida del tanque de gas (OPD).
6. Válvula del tanque al cilindro
7. Soldadura del tanque de gas

# Diagrama del producto



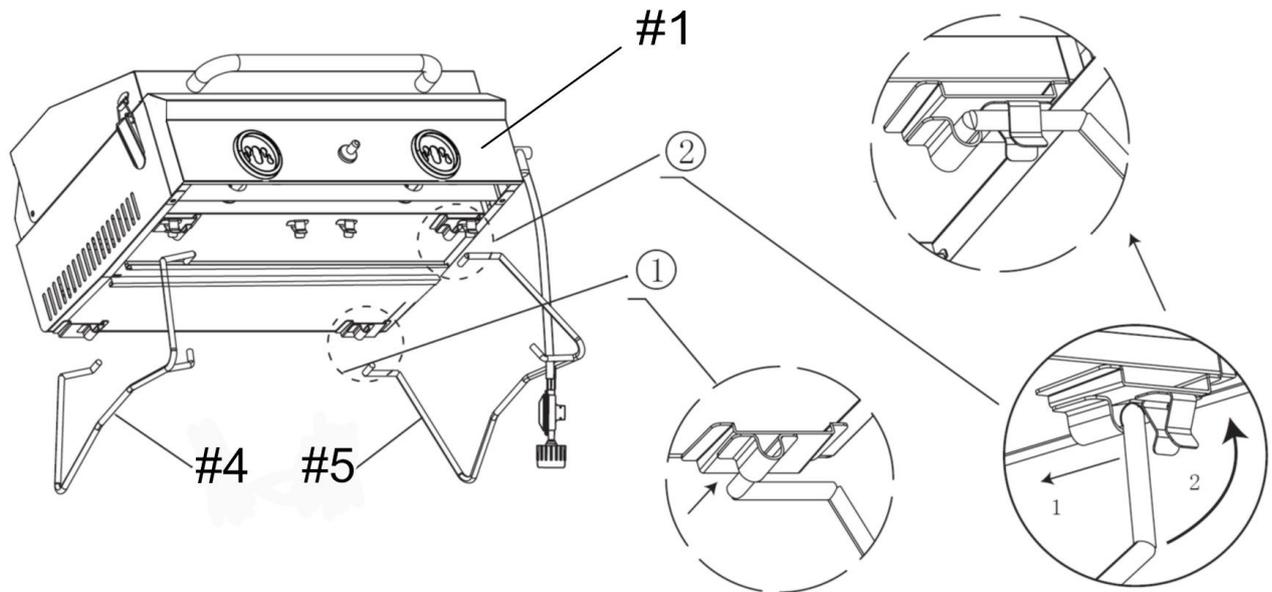
## Lista de piezas

<p><b>1. Cuerpo del asador</b></p>  <p><b>1 pza.</b></p>	<p><b>2. Lámina distribuidora de calor</b></p>  <p><b>2 pzas.</b></p>	<p><b>3. Parrilla para cocinar</b></p>  <p><b>1 pza.</b></p>
<p><b>4. Pata izq.</b></p>  <p><b>1 pza.</b></p>	<p><b>5. Pata der.</b></p>  <p><b>1 pza.</b></p>	<p><b>6. Perilla de control</b></p>  <p><b>2 pzas.</b></p>
<p><b>7. Bandeja para derrames de grasa</b></p>  <p><b>1 pza.</b></p>		

## Procedimiento para el ensamblaje

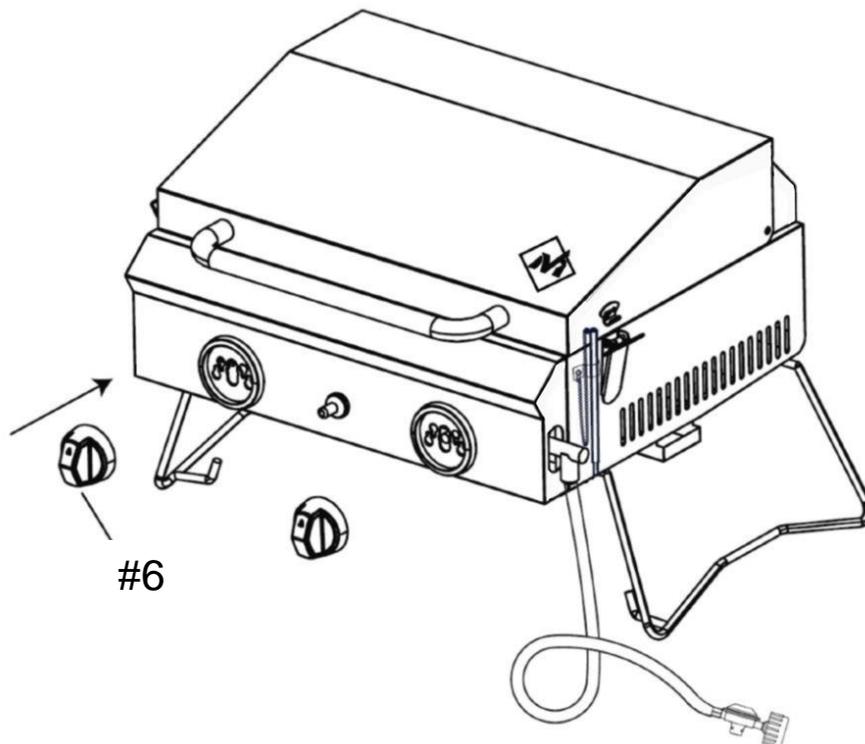
### Paso 1.

- Alinee las patas de tal manera que el pie de cada pata apunte hacia el centro del asador.
- Inserte la parte posterior de cada pata en la ranura trasera del cuerpo del asador (#1), como se indica en ①.
- Inserte el frente de cada pata en la ranura delantera del cuerpo del asador (#1), y asegúrelas con la traba, como se indica en ②.



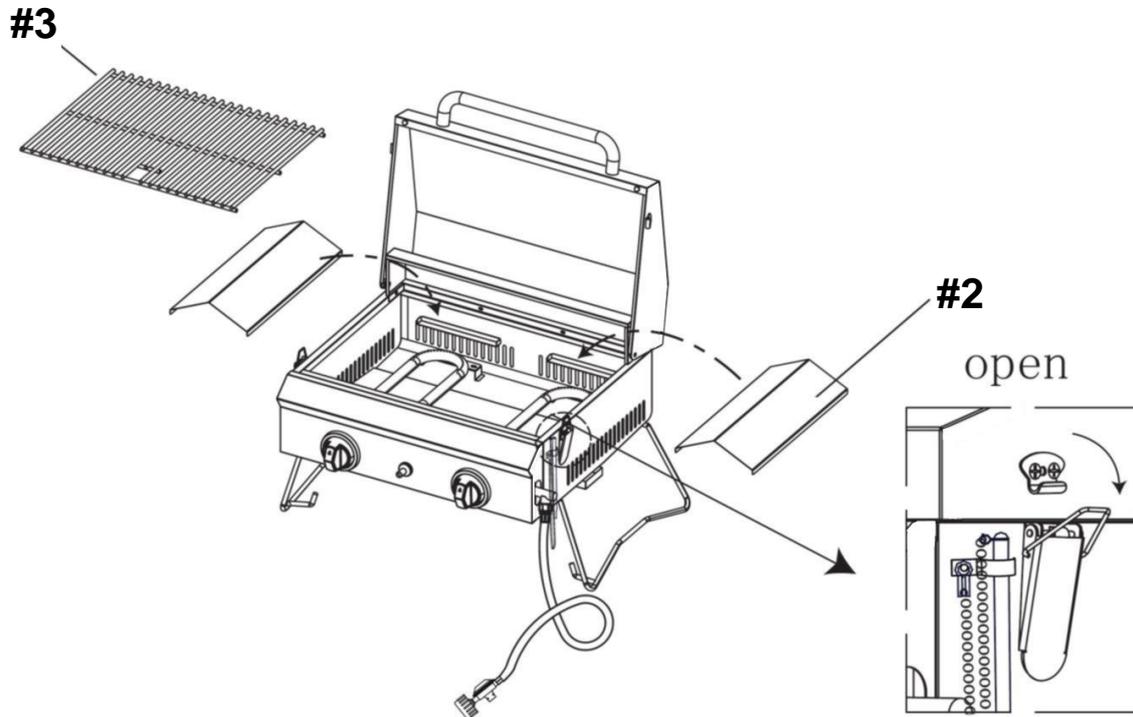
### Paso 2.

Instale las perillas de control (#6) en la válvula de control.



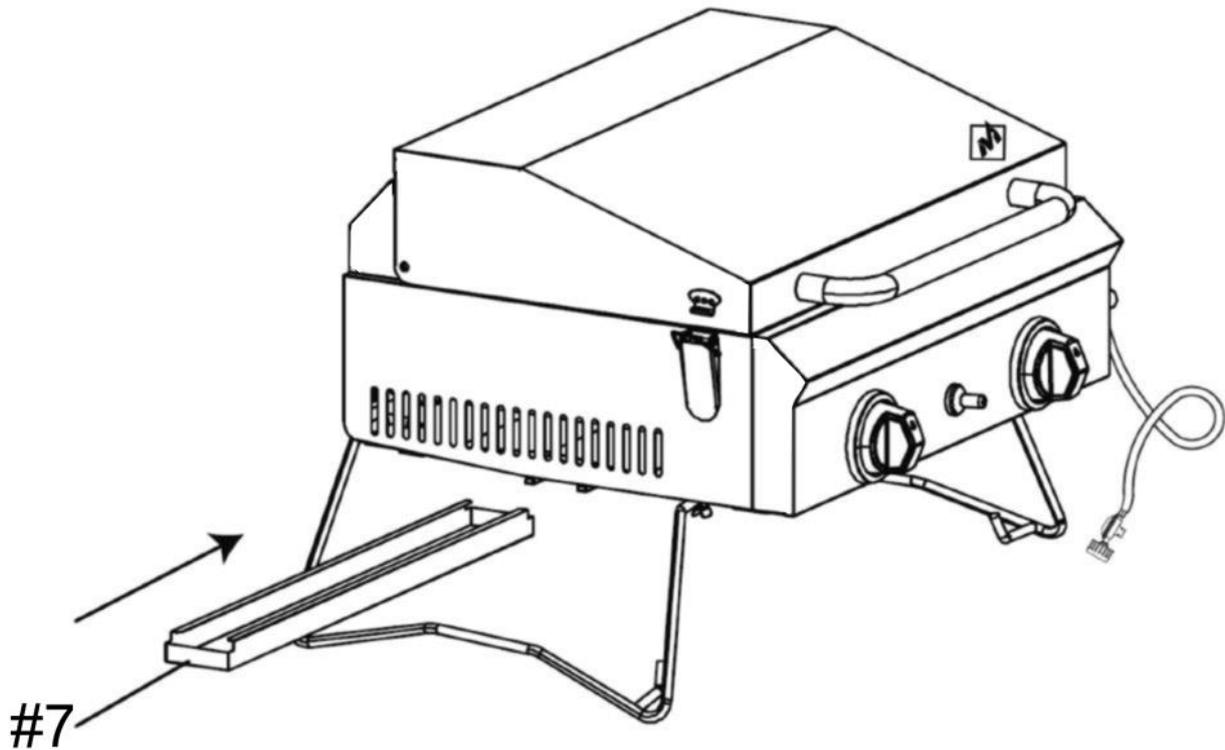
### Paso 3.

Desbloquee las trabas de los lados y abra el cuerpo del asador (#1). Coloque ambas láminas distribuidoras de calor (#2) sobre cada quemador y coloque la reja para cocinar (#3) sobre el marco interno.



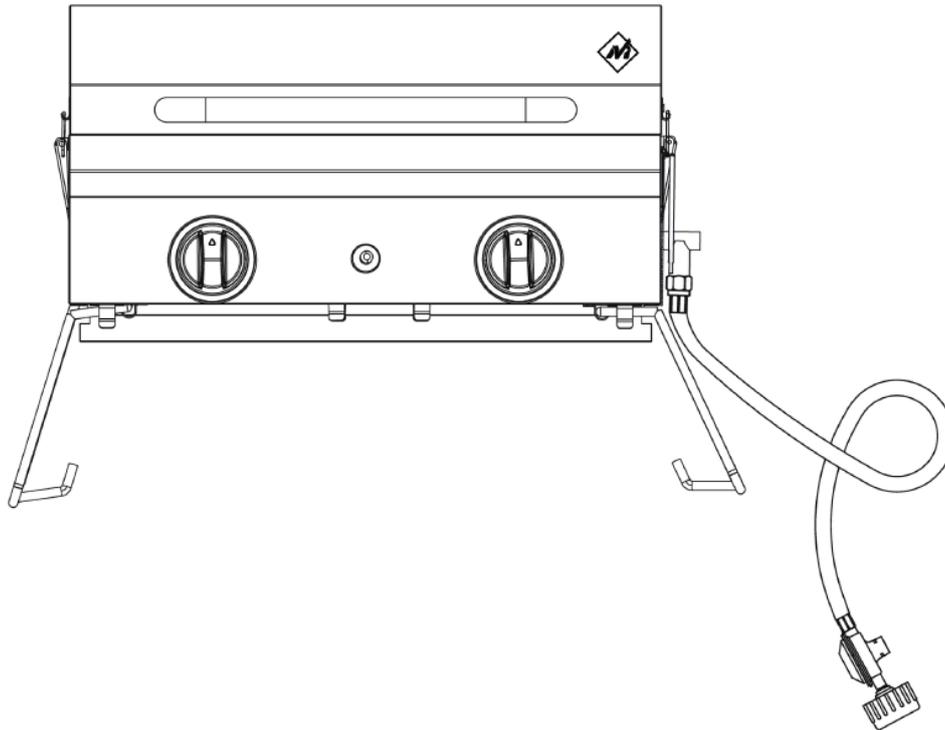
### Paso 4.

Inserte la bandeja para derrames de grasa (#7) en la parte de abajo del cuerpo del asador.



## Paso 5.

¡Listo! Ya ensambló su asador de acero inoxidable de mesa. Asegúrese de leer por completo el Manual de usuario antes de utilizar este asador.

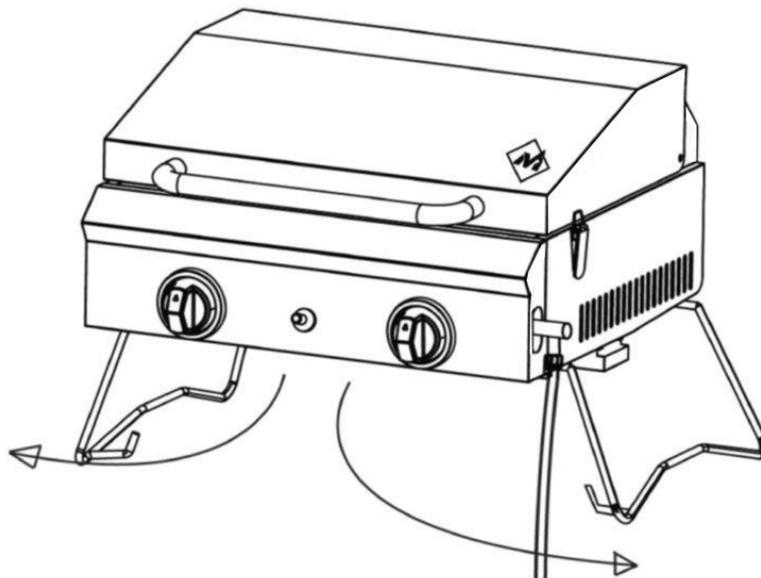


### Antes de cocinar por primera vez

Mantenga el asador encendido por 15 minutos con la cubierta cerrada y el control de gas en alto «HIGH». De esta manera calentará las piezas internas limpiándolas y eliminando los olores de aceite del asador.



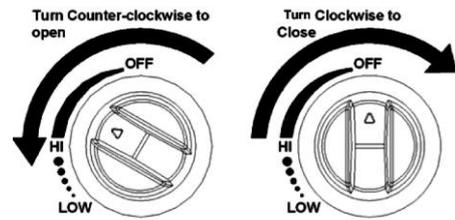
## ADVERTENCIA



**Despliegue siempre las patas durante el encendido y mientras cocina**

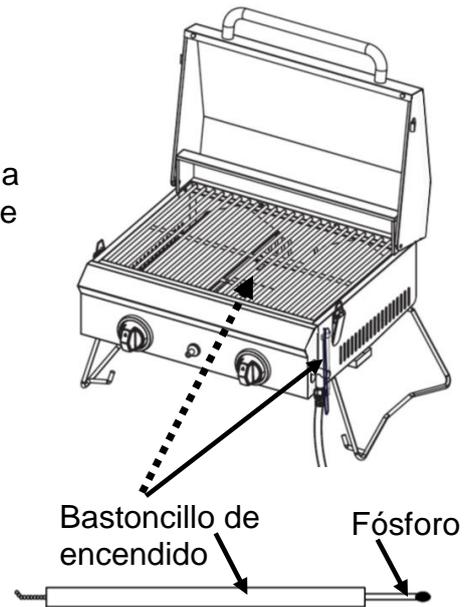
## Instrucciones del encendido

1. Lea todas las instrucciones antes de encender el asador.
2. Abra la cubierta mientras la enciende.
3. Asegúrese de que el cilindro de propano está bien roscado en el regulador (hacerlo con la mano).
4. Presione y gire lentamente el quemador principal a «HI».
5. Presione el botón del encendedor. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla del regulador a «OFF», espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



## Encendido manual del asador con fósforos.

1. ¡Importante! ABRA LA CUBIERTA.  
Si intenta encender el quemador con la cubierta cerrada puede causar una explosión. No exponga ninguna parte de su cuerpo o ropa directamente sobre el área de cocción mientras la enciende.
2. Use el bastoncillo de encendido con un fósforo; encienda el fósforo e insértelo entre las rejillas de cocción hasta el quemador.
3. Mantenga el fósforo en ese lugar y gire la válvula de control a la posición «HI». El quemador se encenderá.
4. Podrá observar las llamas del quemador por las aberturas de la lámina de calor. Asegúrese de que el quemador encienda y se mantenga encendido en ambos lados.
5. Si no se enciende en 5 segundos, gire la perilla del regulador a «OFF», espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.



## PRECAUCIÓN



1. Dado el caso que el quemador no encienda O la llama del quemador se apague accidentalmente, gire la válvula de control en el regulador a **OFF**, espere **5 minutos** e intente de nuevo. Si el quemador no enciende con la válvula abierta O si la válvula se apaga accidentalmente después de estar encendida, el gas continúa fluyendo fuera del quemador y podría encenderse accidentalmente con riesgo de heridas.
2. La temperatura de la agarradera del asador en **HIGH** será **demasiado CALIENTE** para tocarla con las manos desnudas. Use guantes aisladores para horno o almohadillas para manipular el asador cuando esté caliente.

## Apagado del asador

- Después de cocinar, apague el asador girando la válvula de control a «OFF». La válvula de control debe saltar en la posición de apagado «OFF». Si la válvula de control no salta, desconecte el cilindro para apagar el asador y reemplace el regulador.
- Este asador estará caliente durante y después de usarlo. Utilice guantes aisladores para horno para protegerse de la superficie caliente o salpicaduras de líquidos de cocina.
- Permita que el asador se enfríe por completo antes de guardarlo.

## Guardado de su asador

Asegúrese de que el asador ya no esté caliente. Remueva el cilindro de propano e instale la tapa protectora sobre las roscas de salida. Remueva el regulador del asador para evitar que la sonda del cilindro de propano se ensucie. Guarde el regulador dentro del asador en una bolsa gruesa de plástico. Doble las patas sobre la cubierta del asador en la posición de cerrado.

## Cómo usar el gancho del regulador

Los reguladores traen un gancho para colgar el regulador. Cuando desee transportar o guardar el asador con un tanque acoplado, cuelgue el regulador en la agarradera de la cubierta para evitar que éste se dañe.



## ADVERTENCIA



### Peligros naturales - Insectos y arañas

Una tubería obstruida puede causar un fuego debajo del asador.

Durante el envío o estando guardada, es posible que pequeños insectos y arañas logren entrar en los tubos Venturi y hagan nidos o telarañas.

Esto puede bloquear el flujo de gas dentro de los tubos Venturi y causar llamas amarillentas y de humo, o evitar que el quemador encienda.

Incluso puede provocar que el gas se inflame fuera del tubo Venturi, lo que causaría serios daños en el asador. Si esto ocurre, apague el flujo

de gas y espere a que se enfríe el asador. Una vez que se haya enfriado, remueva el quemador y limpie el tubo Venturi con un cepillo o limpiador de tuberías. Reemplace el quemador y asegúrese de que el tubo Venturi esté encajado en el orificio de las válvulas de gas. Es recomendable que realice una limpieza al tubo Venturi periódicamente, en especial al inicio de cada estación.

**Nota:** Los daños provocados por un tubo Venturi bloqueado no están cubiertos por la garantía.



## Características de la llama

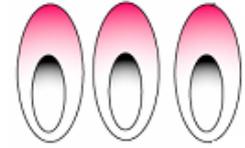
Revise las características de la llama apropiadas. Las llamas del quemador deben ser azules y estables con un poco de amarillo en las puntas, no deben tener demasiado ruido o ser muy altas. Si no son así, los siguientes pasos le pueden ayudar a corregir las características de la llama:

Apague en «OFF» las perillas de control y la válvula del cilindro de propano líquido.

Permita que el asador y los quemadores se enfríen.

Si la llama está amarilla, desprenda los quemadores y límpielos de acuerdo a la sección de limpieza de quemadores.

Si estos ajustes no corrigen el problema, contacte nuestro servicio al consumidor al **1-888-837-1380**.



## Mantenimiento del asador

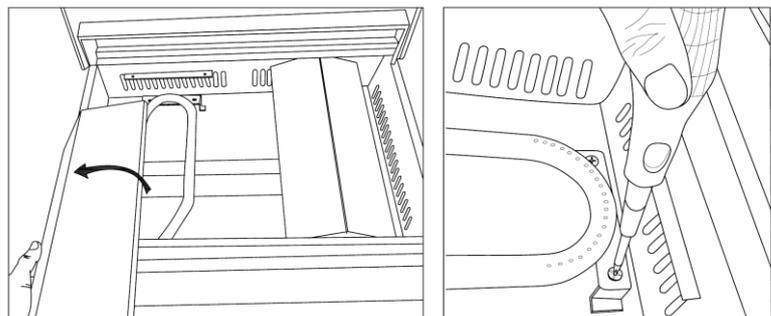
- Limpie y revise el regulador de presión y el ensamblaje de la manguera antes de usar el asador.
- Permita que el asador se enfríe antes de limpiarlo. La frecuencia con que debe limpiarlo se determina por qué tan seguido utilice el asador.
- NO UTILICE un horno autolimpiable para limpiar ninguna parte del asador. El calor extremo puede remover el recubrimiento de cromo y causar oxidación prematura.
- Los goteos de comida se solidifican en el fondo del asador después de algunos usos. Remueva estos residuos con regularidad. Si no lo hace ocasionar un rebase al fondo de las aberturas de ventilación e incrementar la posibilidad de un incendio por grasa.
- Al limpiar el asador cubra el área de trabajo con periódico. Abra la cubierta del asador y remueva la reja de cocción. Afloje los residuos con un raspador o una espátula de masilla. Remueva los residuos aflojados con toallas de papel.
- Puede limpiar la superficie interior del asador con una fuerte solución de detergente y agua aplicada con una escobilla. Puede limpiar la reja para cocinar con un cepillo de alambre. Lave muy bien el asador con agua y permita que se seque completamente al aire libre antes de usarla de nuevo.
- Coloque la reja para cocinar y la cubierta en el asador.
- Limpie y revise que el quemador/tubos Venturi no tengan insectos o nidos de insectos. Una tubería obstruida puede causar un fuego debajo del asador.
- No obstruya el flujo de combustión ni aire de ventilación.

## Cómo limpiar el quemador

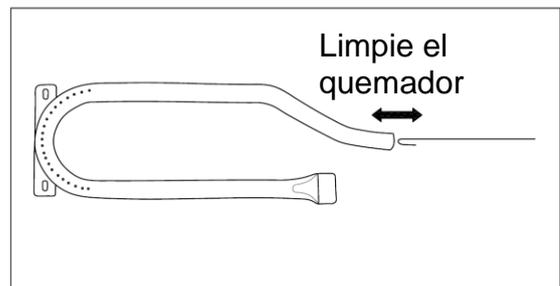
Antes de su limpieza, asegúrese de que las válvulas de control del suministro de gas están en la posición de apagado «OFF», y los quemadores ya no están calientes.

### Para remover los quemadores principales y limpiarlos:

1. Abra la cubierta.  
Remueva la reja de cocción y la lámina distribuidora de calor.
2. Remueva los tornillos y levante el quemador fuera del cajón de fuegos para limpiar los quemadores del asador.



3. Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre. Use un rascador de metal para las manchas o basuras.
4. Limpie los puertos obstruidos con un clip enderezado. No utilice un palillo de dientes ya que puede quebrarse y obstruir el puerto.
5. Limpie y revise que el quemador/tubos Venturi no tengan insectos o nidos de insectos. Una tubería obstruida puede causar un fuego debajo y detrás del panel de control principal.

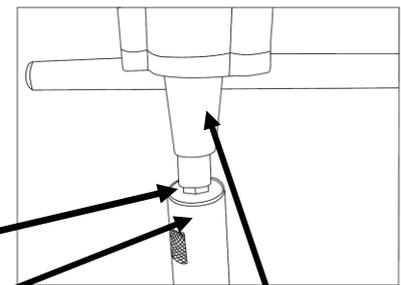


### Cómo reinstalar los quemadores principales:

1. Inserte el quemador en la válvula principal del quemador de gas.
2. Asegúrese de que la espita con roscado interior (A) esté dentro del quemador Venturi (B).
3. Alinee el agujero del tornillo del quemador con el agujero del cajón de fuegos, luego inserte el tornillo y tense.

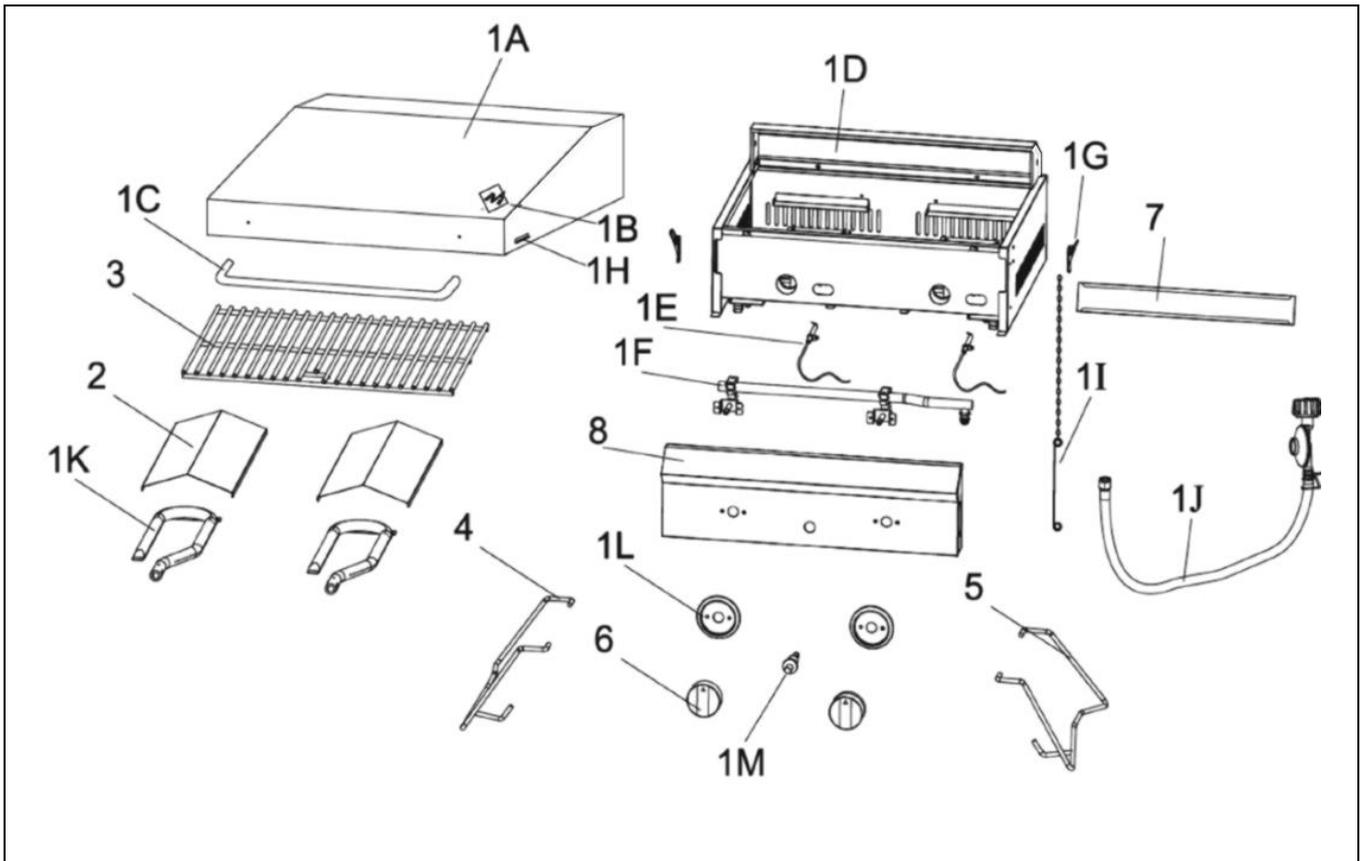
Espita con roscado interior (A)

Quemador Venturi (B)



Válvula de control

## Lista de partes de remplazo



1A	Cubierta de la parrilla	1K	Quemador
1B	Nombre de lámina	1L	Bisel de la perilla de control
1C	Agarradera de la cubierta	1M	Encendedor
1D	Cuerpo del asador	2	Lámina distribuidora de calor
1E	Electrodo de encendido con cable	3	Reja para cocinar
1F	Colector con válvulas de gas	4	Pata izquierda
1G	Traba (para cuerpo del asador)	5	Pata derecha
1H	Traba (para cubierta)	6	Perilla de control
1I	Bastoncillo de encendido	7	Bandeja para derrames de grasa
1J	Ensamblaje regulador de gas de la manguera	8	Panel de control

Nos gustaría saber sus comentarios o sugerencias. En los EE.UU. continentales o Canadá, puede llamar al número gratuito 1.888.301.0332 de 08 a.m. a 5 p.m. Tiempo del centro de Lunes a Viernes. También nos puede enviar un correo electrónico utilizando el icono de retroalimentación en SamsClub.com. Centro de atención telefónica para piezas faltantes 1.888.837.1380

## **GARANTIA LIMITADA**

1. El fabricante garantiza que este Producto esta libre de defectos en su fabricacion y en los materiales por un periodo de Noventa (90) días a partir de la fecha de compra, siempre que las reclamaciones sean enviadas por escrito, acompañadas del comprobante de compra.
2. Si alguna de las partes de este articulo falla a causa de un defecto de fabricacion dentro del Periodo de Garantia Limitada, el Fabricante ofrece reemplazar dicha(s) parte(s), siempre que dichas partes no hayan sido reparadas, alteradas o forzadas de manera inapropiada, con o sujetas al mal uso, abuso o expuestas a condiciones corrosivas. Por lo tanto, esta Garantia Limitada esta sujeta a ciertas limitaciones, exclusiones, limites de tiempo y excepciones (a partir de ahora, "Condiciones") como se detalla a continuacion. Lea cuidadosamente estas Condiciones.
3. Esta Garantia Limitada estara limitada al reemplazo o reparacion de cualquier parte(s) que el Fabricante determine, despues de una inspeccion razonable, que haya estado defectuosa al momento de su fabricacion, y la(s) obligacion(es) del fabricante estara(n) limitada(s) al reemplazo de alguna parte defectuosa (si la hay), que debera ser enviada con cargo al Comprador Original a la direccion de envio designada por el Comprador Original.
4. Esta Garantia Limitada se otorga y protege UNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL y dicha cobertura finaliza al ano de la fecha de compra.

Esta garantía no cubre los siguientes elementos:

- Astillas o raspones en la porcelana o superficies pintadas.
  - El moho o la corrosión no se consideran un defecto de fabricación o de los materiales.
  - La decoloración o la pérdida de pintura debido al manejo durante el ensamble, al calor o a la limpieza de los productos. La pintura puede requerir un retoque.
  - Decoloración o corrosión del acero inoxidable.
  - Consumibles como las baterías.
5. ADVERTENCIA SOBRE LIMITE DE DANOS: EN NINGUN CASO EL FABRICANTE SERA RESPONSABLE DE NINGUN DANO INCIDENTAL O CONSECUENTE, INCLUYENDO (PERO SIN LIMITARSE A) PERDIDA DE USO DEL PRODUCTO, PERDIDA DE TIEMPO, PÉRDIDA DE ALIMENTOS ,INCONVENIENCIA, GASTOS POR VIAJES, GASTOS DE TRANSPORTE Y HOSPEDAJE, PERDIDA POR DANOS A PROPIEDAD PERSONAL O PERDIDA DE INGRESOS, BENEFICIOS O UTILIDADES.
  6. OBLIGACION DEL FABRICANTE: La responsabilidad del fabricante estara limitada a la entrega de un producto comercializable y en buenas condiciones y, de ser necesario, a la reparacion o reemplazo, por decision del fabricante, de cualquier parte o unidad defectuosa.
  7. LIMITACIONES DE TRANSFERENCIA: Esta Garantia Limitada no es asignable ni transferible. Esta cubre unicamente al comprador original.
  8. DERECHO RESERVADO A REALIZAR CAMBIOS: El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios o mejoras a los productos que fabrica en el futuro, sin imponerse ninguna obligacion de instalar las mismas mejoras a los productos que ya fueron fabricados con anterioridad.
  9. Esta Garantia Limitada le concede al Comprador Original derechos legales especificos, pero pueden existir otros derechos que varien por jurisdiccion.

### **SI EL SERVICIO AL CLIENTE ES NECESARIO:**

1. El Comprador Original es responsable del envio y el costo al devolver los articulos y las partes que deberan ser reemplazados.
2. Todas las partes que necesiten ser reemplazadas deberan ser enviadas antes de que los articulos de repuesto sean enviados.
3. Siga con exactitud las instrucciones del Representante del Servicio al Cliente. Si es necesario devolver algo, debera estar empaquetado de manera cuidadosa y su envio debera estar pagado previamente.

Si encuentra algún problema, **LLÁMENOS PRIMERO.**

Para obtener ayuda, póngase en contacto con el servicio al cliente de peaje gratis al **1-888-837-1380** o envíenos un correo electrónico a **[CustomerService@Rankam.com](mailto:CustomerService@Rankam.com)**

**De lunes a viernes, de 8 am a 5 pm Tiempo del Oeste**

### **SERVICIO AL CLIENTE**

**Rankam Metal Products Manufactory Limited**

**1618 W. Rosecrans Ave.,**

**Gardena, CA 90249,**

**U.S.A.**

**1-888-837-1380**

**De lunes a viernes, de 8 am a 5 pm Tiempo del Oeste**

**[CustomerService@Rankam.com](mailto:CustomerService@Rankam.com)**