



ITM. / ART. 2327661

6-BURNER GAS GRILL

Installation Instructions and Use & Care Guide

Missing Parts / Questions / Issues

For assistance with parts, assembly, installation, etc. Please call: **1-866-984-7455**
Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Costco Member Service Number: 1-800-774-2678
Operating hours 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.
www.costco.com

ASADOR DE GAS DE 6 QUEMADORES

Instrucciones de instalación y guía de uso y cuidado

Piezas faltantes/Preguntas/Problemas

Para obtener asistencia sobre piezas, montaje, instalación, etc. Por favor, llame al: **1-866-984-7455**
Idiomas hablados: Inglés, francés, español 8 a.m.-5 p.m., Hora Estándar del Pacífico. De lunes a viernes.

Número de atención para miembros de Costco : **1-800-774-2678**
Horario de atención 8 a.m.-5 p.m., Hora Estándar del Pacífico (PST). De lunes a viernes.
www.costco.com

Teléfono y servicio no válidos en México.



19001051A1

**FOR OUTDOOR USE ONLY.
NOT FOR COMMERCIAL USE.
SOLO PARA USO EN EXTERIORES.
NO ES PARA USO COMERCIAL.**

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.
IMPORTANTE, CONSERVE PARA FUTURA REFERENCIA: LEA ATENTAMENTE.**

720-1068

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR GRILL SAFETY	3	Replacing the Igniter Battery	14
INSTALLATION REQUIREMENTS	5	General Cleaning	14
Location Requirements.....	5	ADJUSTMENT OF GRILL DOORS	16
Product Dimensions.....	5	Removal of Grill Door.....	16
Gas Supply Requirements.....	6	Reinstallation of Grill Door.....	16
Gas Connection Requirements.....	6	Adjustment of Grill Door.....	16
Make Gas Connection	8	ADJUSTMENT OF SIDE SHELVES	17
OUTDOOR GRILL USE	10	TROUBLESHOOTING	18
Using Your Outdoor Grill	10	ASSISTANCE	18
Using Your Top Sear Burner.....	12	WARRANTY	19
TIPS FOR OUTDOOR GRILLING	13	PACKAGE PARTS LIST	39
Cooking Methods	13	ASSEMBLY INSTRUCTIONS	43
OUTDOOR GRILL CARE	14	REPLACEMENT PARTS	62

ÍNDICE

SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES	21	Sustitución de la batería del encendedor.....	32
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	23	Limpieza general	32
Requisitos de ubicación	23	AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR	34
Dimensiones del producto	23	Desmontaje de la puerta del asador.....	34
Requisitos de suministro de gas	24	Reinstalación de la puerta del asador.....	34
Requisitos de conexión de gas	24	Ajuste de la puerta de la parrilla.....	34
Realizar la conexión de gas	26	AJUSTE DE ESTANTES LATERALES	35
USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	28	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	36
Cómo usar el asador para exteriores.....	28	ASISTENCIA	36
Cómo usar el quemador del sellador superior	30	GARANTÍA	37
CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE	31	LISTA DE PARTES DEL PAQUETE	39
Métodos de cocción.....	31	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	43
CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	32	PARTES DE REPUESTO	62



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.

OUTDOOR GRILL SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

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



This is the safety alert symbol.

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

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

These words mean:

 **DANGER**

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

 **WARNING**

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

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

IMPORTANT: This grill is manufactured for outdoor use only. See "Gas Supply Requirements" section. It is the responsibility of the installer to comply with the minimum installation clearances specified on the model/serial rating plate. The model/serial rating plate for freestanding models can be found on the left-hand cabinet door.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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



- The LP gas supply cylinder to be used must be:
 - Constructed and marked in accordance with the Specification for LP Gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission.
 - Provided with a listed overfilling prevention device.
 - Provided with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking gas appliances.
- Always check connections for leaks each time you connect and disconnect the LP gas supply cylinder. See "Installation Instructions" section.
- When the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Cylinders must be stored outdoors and out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- The pressure regulator and hose assembly supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose assembly specific to your model is available from your outdoor cooking gas appliance dealer.
- Gas cylinder must include a collar to protect the cylinder valve.
- For appliances designed to use a CGA791 connection: Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTALLATION REQUIREMENTS

Location Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

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

⚠ WARNING



Fire Hazard

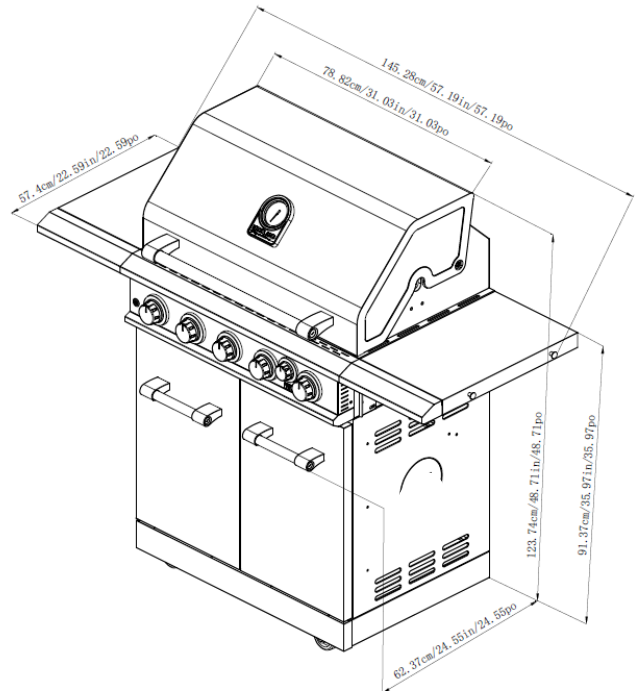
- Do not use grill near combustible materials.
- Do not store combustible materials near grill.
- Doing so can result in death or fire.

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

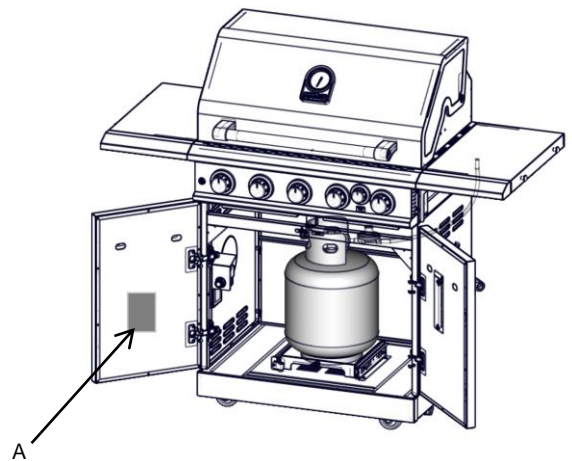
Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Clearance to combustible construction for the grill:

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

Product Dimensions



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



A. Model/serial number plate

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

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

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

Examples of a qualified person include:

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

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

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

Gas Conversion:

No attempt shall be made to convert the grill from the gas specified on the model/serial rating plate for use with a different gas type without consulting the serving gas supplier.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this grill must be used. The inlet (supply) pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

LP Gas:

Operating pressure: 11 in wc

Inlet (supply) pressure: 11 to 14 in wc

Gas Supply Line Pressure Testing

Testing above 1/2 psi (3.5 kPa) or 14 in wc (gauge):

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

Testing below 1/2 psi (3.5 kPa) or 14 in wc (gauge) or lower:

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

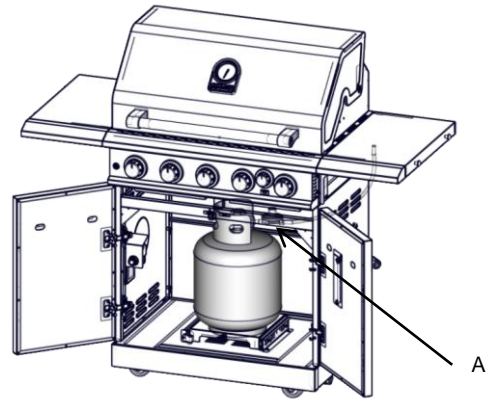
Gas Connection Requirements

20 lb Propane Tank

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

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

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

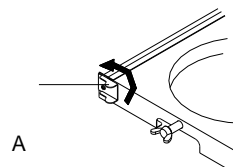


A. Gas pressure regulator/hose assembly

The 20 lb propane tank must be mounted and secured.

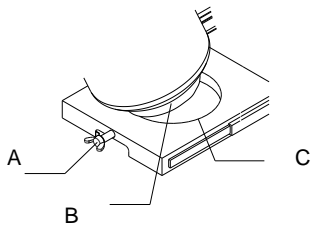
Door Style Tank Tray

1. Open cabinet door.
2. Slide the tank tray locking bracket counterclockwise 180° and pull out the tray



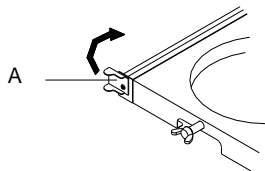
A. Tank tray locking bracket

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



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

5. Slide the drawer with the 20 lb LP gas fuel tank back into the cabinet. Turn the tank tray locking bracket clockwise 180° to tighten.



- A. Tank tray locking bracket

Make Gas Connection

20 lb Propane Tank

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Securely tighten all gas connections.

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

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

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

LP Gas:

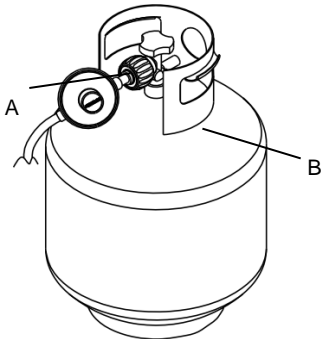
IMPORTANT: A 20 lb propane tank must be purchased separately.

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

To Connect the 20 lb Propane Tank:

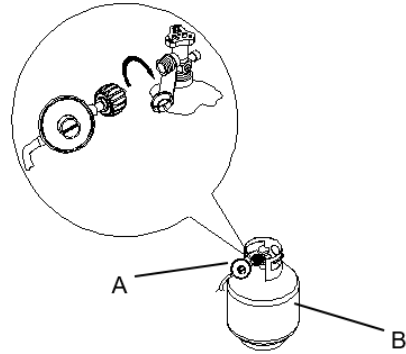
1. Check that the 20 lb propane tank is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the 20 lb propane tank valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z21.81.
3. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position.
4. Remove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

NOTE: Always keep the propane tank at 90° (upright) orientation to provide vapor withdrawal.



A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 20 lb propane tank

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

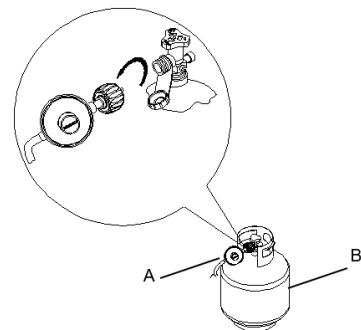


A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 20 lb propane tank

- Make sure that the cylinder valve connection device properly mates with the connection device attached to the inlet of the pressure regulator.
6. Open the tank valve fully by turning the valve counterclockwise. Wait a few minutes for gas to move through the gas line.
 7. Before lighting the grill, test all connections by brushing on an approved non corrosive leak-detection solution. Bubbles will show a leak.
 8. If a leak is found, turn the tank valve off and do not use the grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.
 9. Go to the "Check and Adjust the Burners" section.

To Disconnect the 20 lb Propane Tank:

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



A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 20 lb propane tank

Check and Adjust the Burners

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

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

Burner Flame Characteristics

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



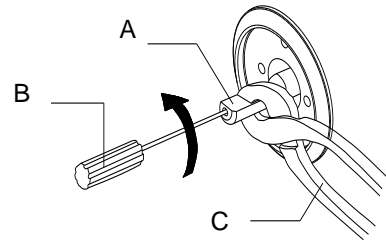
1" (2.5 cm)

Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary.

Low Flame Adjustment

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

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

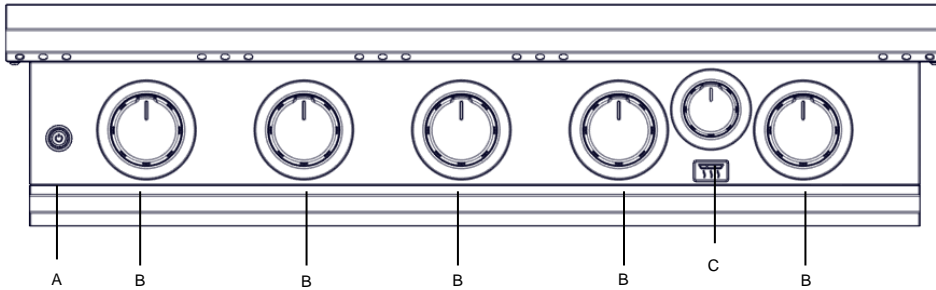


9. Replace the control knob and turn off the burner.
10. Repeat steps 3 through 9 for each burner if needed.
11. Replace the flame tamers and grates after the burners have been cooled.

OUTDOOR GRILL USE

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

Control Panel



A. Knob Light Switch Bottom

B. Main Burner Knob

C. Top Searing Burner Knob

Using Your Outdoor Grill

⚠ WARNING



Explosion Hazard

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

⚠ WARNING



Fire Hazard

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

⚠ WARNING

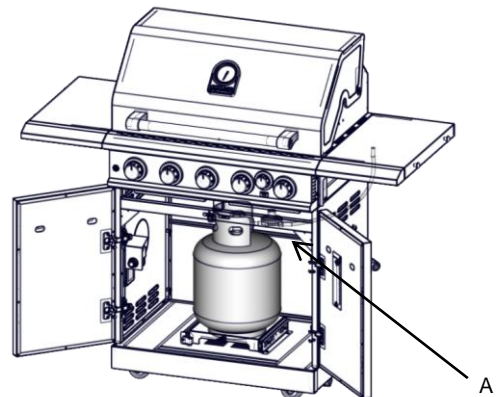
Food Poisoning Hazard

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

Inspect the Propane Tank Supply Hose

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

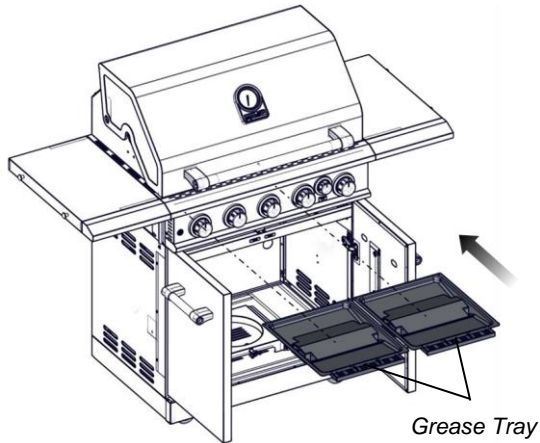
1. Open left-hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.
Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.



A. Gas pressure regulator/hose assembly

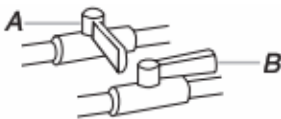
Prepare the Grill for Lighting

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



Turn the Gas Supply On

1. For outdoor grills using a 9.07kg (20lb) propane tank:
Slowly open the tank valve.
NOTE: If flow limiting device activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn tank valve and all control knobs off and wait 30 seconds. After shutting off the tank, very slowly open tank valve and wait 5 seconds before lighting.
2. For outdoor grills using gas supply source other than a 9.07kg (20lb) propane tank:
Open the manual shutoff valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.

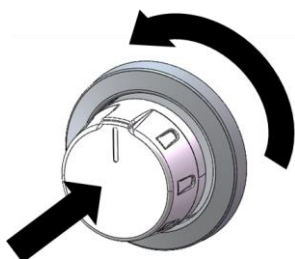


A. Closed valve
B. Open valve

Lighting the Grill Burners

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

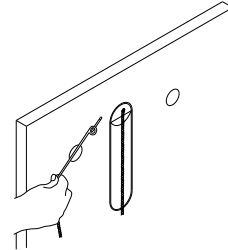
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to "🔥", while continuing to hold it in.



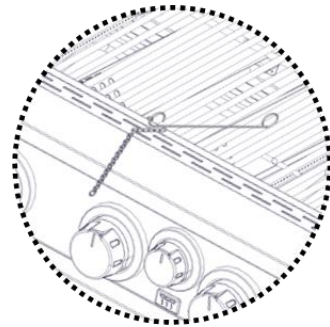
4. You will hear the "snapping" sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.

Manually Lighting Grill Burners

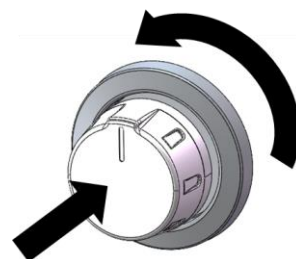
1. Open the hood completely. Do not light burners with hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



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



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



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

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

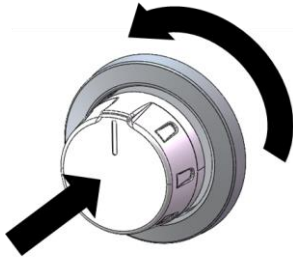
If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

Using Your Top Sear Burner

Lighting the Top Sear Burner

NOTE: Do not use the main burners when the top sear burner is in use.

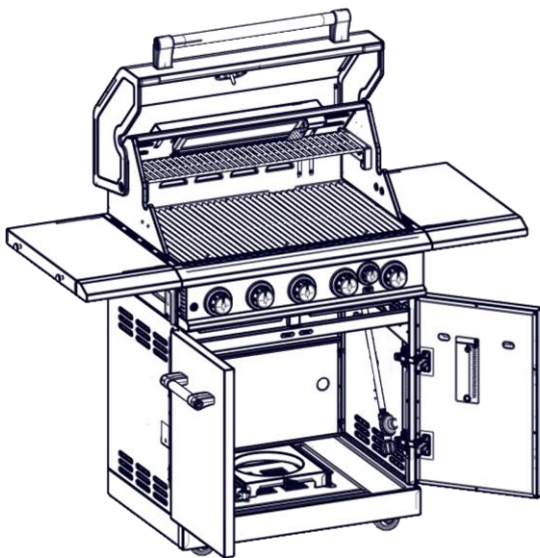
1. Open the main burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to “●”, while continuing to hold it in.



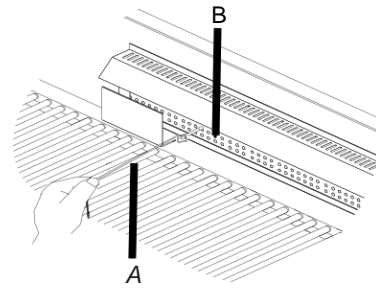
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to “○” and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting the Top Sear Burner

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

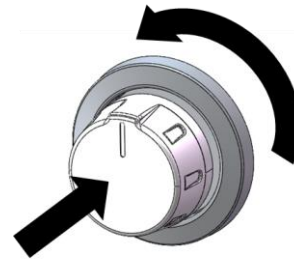


4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the top sear burner.



A. Lighting extension
B. Sear burner

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



7. Remove the match and replace the manual lighting extension on the right side panel.

IMPORTANT:

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

Using the Top Sear Burner

Grilling with Top Sear Burner produces a high heat which quickly chars foods. Searing creates and locks in flavors on the outside and creates a beautifully-browned surface and texture. The result is a crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

- Lift the lid on the top sear burner.
- Check that the sear grill grate is in place before using the side burner.
- Turn on the top sear burner and preheat for 5 minutes.
- Ensure that foods are fully thawed, and that excess fat is trimmed off prior to searing.
- Place food on sear grate. Sear food for 1 to 2 minutes on each side, then move the food to the main grill cooking surface to finish grilling to desired doneness.
- Turn off the top sear burner and allow burner to cool down.

TIPS FOR OUTDOOR GRILLING

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

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

Doing so can result in food poisoning or sickness.

Before Grilling

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

During Grilling

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

Cooking Methods

Direct Heat

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

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

Indirect Heat

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

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

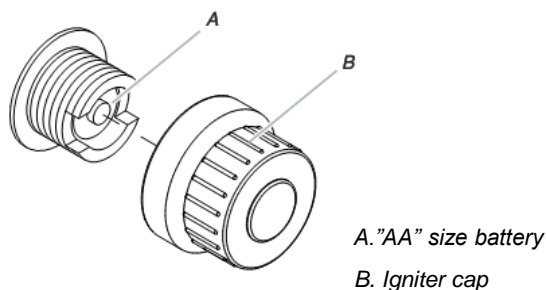
If possible, turn on 2 burners. Cook with the hood down. This will shorten the cooking time.

OUTDOOR GRILL CARE

Replacing the Igniter Battery

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

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



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

General Cleaning

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

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

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

To avoid weather damage to finish, use grill cover.

STAINLESS STEEL

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

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

Cleaning Method:

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

GRILL GRATES

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

WARMING AND SEARING SHELF

Cleaning Method:

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

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

EXTERIOR

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

Cleaning Method:

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

INTERIOR

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

Cleaning Method:

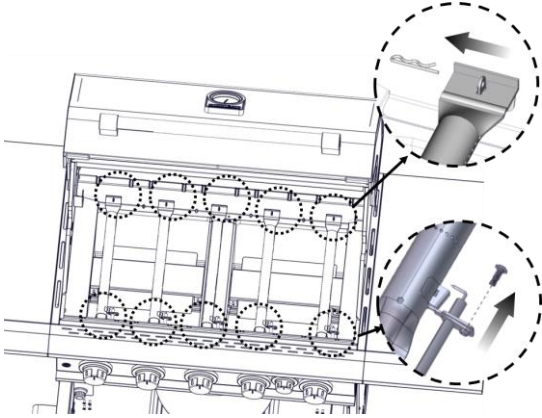
- Liquid detergent or all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry completely with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrub sponge can be used with mild cleaning products.
- For small, difficult-to-clean areas, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

BURNERS

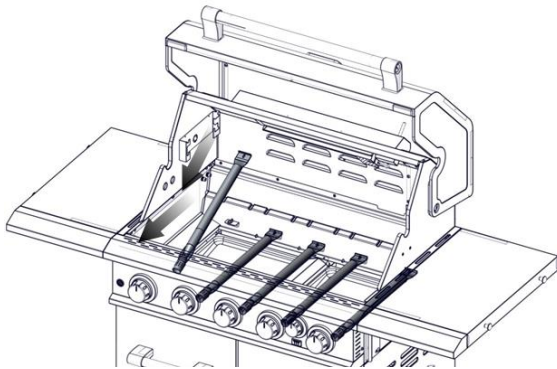
Cleaning Method:

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

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



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



5. Reattach gas burner using screw and cotter pin.

TOP SEAR BURNER

Cleaning Method:

1. Light the top seal burner. See the “Using Your Top Sear Burner” section.
2. Close the grill hood.
3. Leave the burner on high for approximately 30 minutes.
4. Turn knob to OFF and let cool completely.
5. Brush off ash particles from the top sear burner.

GREASE MANAGEMENT SYSTEM

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

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

Cleaning Method:

- Remove the grease tray from the grill and remove the heat tent from the tray.
- Wipe excess grease with mild detergent and warm water by using paper towels.
- Rinse and dry thoroughly.
- Replace heat tent to grease tray and insert the grease tray to the grill.

KNOBS AND FLANGE AREA AROUND KNOBS

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

Do not soak knobs.

Cleaning Method:

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

CONTROL PANEL GRAPHICS

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

Do not spray cleaner directly onto panel.

Cleaning Method:

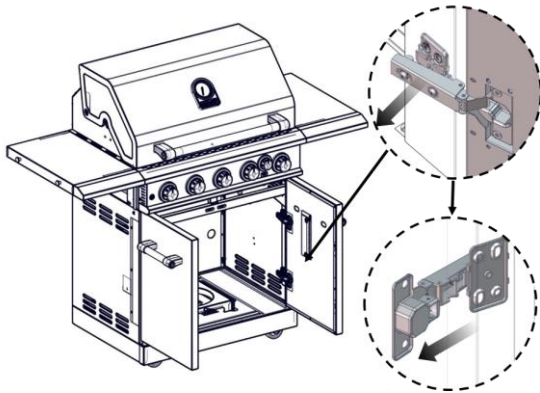
- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth, and warm water.
- Rinse and dry.

ADJUSTMENT OF GRILL DOORS

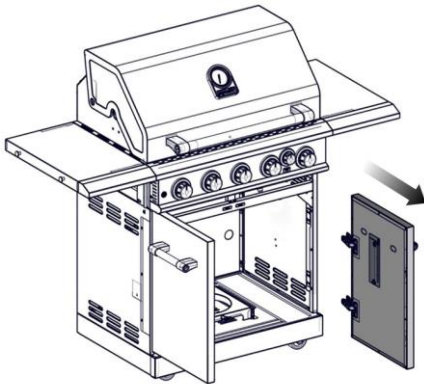
Your grill is equipped with adjustable door hinges which may need adjustment if doors become misaligned. The hinges are made of two pieces which can easily be detached if door removal is ever necessary for maintenance.

Removal of Grill Doors

In the case where removal of your doors is necessary, detach the hinge from the mounting plate by pinching the lever on the back of the hinge piece.

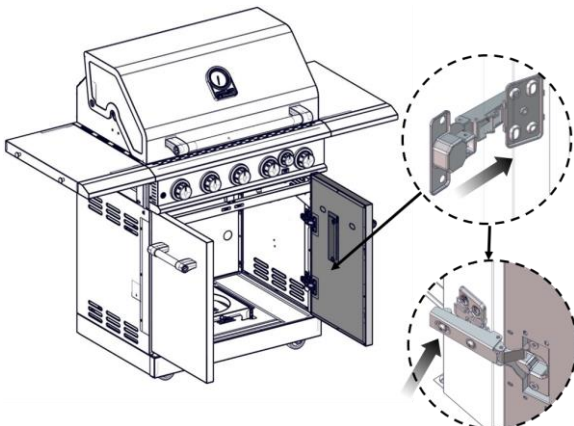


After detaching the bottom hinge, repeat for the top hinge. It will be necessary to support the door during this process.



Reinstallation of Grill Doors

To reinstall your grill doors, move the door into position while aligning the hinge mechanism. First, hook the front of the hinge piece then push the back until you hear a click.

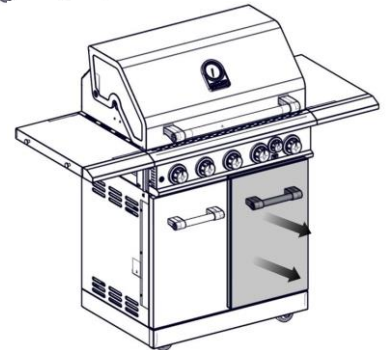
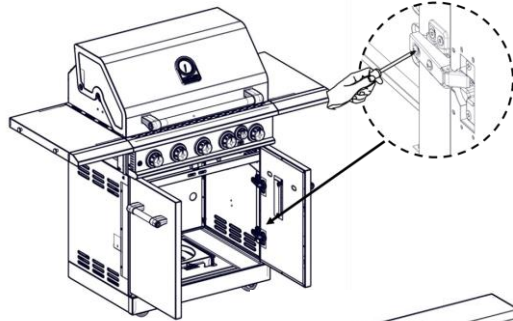


Adjustment of Grill Doors

In the case that your grill doors need minor adjustments, the two screws on the main hinge piece can be adjusted as shown below.

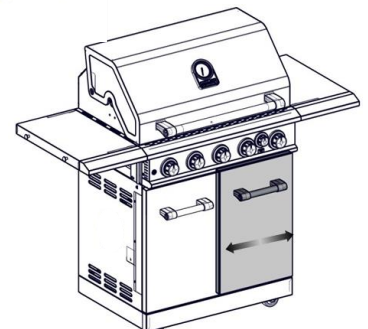
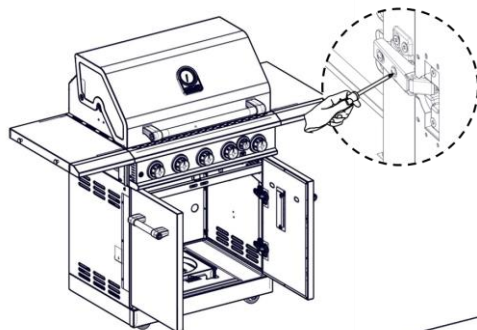
Depth Adjustment

To adjust the depth of the door, loosen the rear set screw, adjust the hinge front to back as needed, then retighten the set screw.



Lateral Adjustment

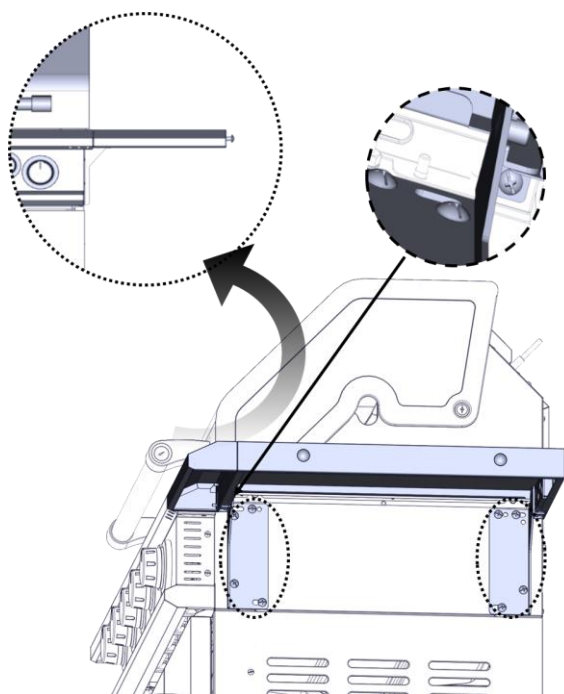
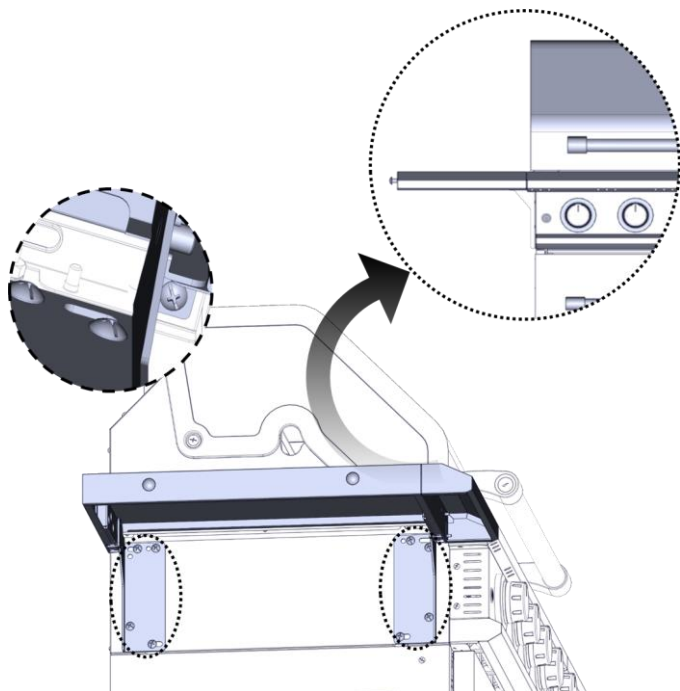
Turning the front set screw clockwise will close the gap between the doors. Turning the front set screw counter-clockwise will create a gap between the doors.



ADJUSTMENT OF SIDE SHELVES

After installing the side shelves, check to see whether the side shelves are level. If they are not, do the following:

1. Loosen the 10 screws on the side shelf bracket.
2. Adjust the side shelf bracket position to the left, right, up or down, until it is level.
3. Once the side shelf is level, have one person hold the side shelf in place, while another person tightens the side shelf bracket screws.



TROUBLESHOOTING

Grill will not light

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

Burner flame will not stay lit

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

Flame is noisy, low or erratic

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

Excessive flare-ups

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

Low Heat

LP Gas:

For outdoor grills using a 20lb propane tank, slowly open the tank valve.

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

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

Natural Gas:

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

ASSISTANCE

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

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

If you need replacement parts

If you have questions or need to order replacement parts, contact Customer Service Center at **1-866-984-7455**.
Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Please include a daytime phone number in your correspondence.

LIMITED WARRANTY (Model # 720-1068)

Warranty is to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 720-1068) 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 prepaid by the consumer, for review and examination.

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

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

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

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

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

ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

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

Missing Parts / Questions / Issues

For assistance with parts, assembly, installation, etc. Please call: **1-866-984-7455**

Languages spoken: English, French, Spanish 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.

Costco Member Service Number: 1-800-774-2678
Operating hours 8 a.m.-5 p.m., PST. Monday-Friday.
www.costco.com

SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes de seguridad importantes en el presente manual y en su equipo. Lea y obedezca todos los mensajes de seguridad en todo momento.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta sobre posibles peligros que pueden provocarle la muerte y lesiones a usted y a los demás.

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

 **PELIGRO**

Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones inmediatamente.

 **ADVERTENCIA**

Usted puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: Este asador está fabricado para uso en exteriores solamente. Es responsabilidad del instalador cumplir con las distancias mínimas de instalación especificadas en la placa de características del modelo/serie. La placa de características del modelo/serie de los modelos independientes se puede encontrar en la puerta izquierda del gabinete.



PELIGRO

- a) **Mantener los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos inflamables**
- b) **No obstruir la salida de los gases de combustión del horno o asador;**
- c) **No debe utilizarse como calefactor de ambiente;**
- d) **Si huele a gas: Abra las ventanas. No accione interruptores eléctricos. Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso. Llame inmediatamente al Servicio de Supresión de Fugas o a su proveedor de gas.**



ADVERTENCIA

1. **No almacene ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**
2. **No se deben almacenar cilindros de gas LP que no estén conectados para su uso cerca de este o cualquier otro aparato.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, de descarga eléctrica, de lesiones a las personas o de daños al utilizar el aparato de gas para cocinar al aire libre, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- No instale aparatos operados a gas portátiles o empotrables para cocinar en exteriores en vehículos recreativos, remolques portátiles, botes ni en cualquier otra instalación móvil.
- Mantenga siempre las distancias mínimas con respecto a las estructuras combustibles, consulte la sección "Requisitos de ubicación".
- El aparato operado a gas para cocinar en exteriores no debe ubicarse bajo estructuras combustibles sin protección.
- Este aparato operado a gas para cocinar en exteriores se debe usar solo al aire libre y no se debe usar en edificios, garajes ni cualquier otra área cerrada.
- Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustibles alejados de cualquier superficie caliente.
- Mantenga el área del aparato operado a gas para cocinar en exteriores libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de aire de combustión ni la ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del tanque limpias y libres de residuos.
- Abra la puerta del gabinete e inspeccione la manguera de suministro del tanque de gas antes de cada uso del aparato operado a gas para cocinar en exteriores. Si la manguera muestra abrasión o desgaste excesivos, o tiene cortes, DEBE reemplazarse antes de usar el aparato operado a gas para cocinar en exteriores. Póngase en contacto con su distribuidor y utilice solo las mangueras de repuesto especificadas para su uso con el aparato operado a gas para cocinar en exteriores.
- Revise visualmente las llamas del quemador. Deberían ser azules. Leve color amarillo es normal para Gas LP. Las llamas deben tener una altura de aproximadamente 2.5 cm (1").



- Compruebe y limpie el tubo del quemador/venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato operado a gas para cocinar en exteriores.

- El tanque de suministro de gas LP utilizado debe:
 - Construido y marcado de acuerdo con la especificación para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos (DOT) o la norma nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres, and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission.
 - Estar provisto de un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.
 - Provisto de un dispositivo de conexión de cilindros compatible con la conexión para los aparatos de gas para cocinar al aire libre.
- Siempre revise las conexiones en busca de fugas cada vez que conecte y desconecte el tanque de suministro de gas LP. Consulte la sección "Instrucciones de instalación".
- Cuando el aparato operado a gas para cocinar en exteriores no este en uso, se debe cerrar el gas en el tanque de suministro.
- El almacenamiento en interiores del aparato operado a gas para cocinar en exteriores solo está permitido si se desconecta y se retira el tanque.
- Los tanques deben almacenarse al aire libre y fuera del alcance de los niños y no deben almacenarse en edificios, garajes ni cualquier otra área cerrada.
- Se debe utilizar el regulador de presión y el ensamblaje de la manguera suministrados con el aparato operado a gas para cocinar en exteriores. El distribuidor del aparato operado a gas para cocinar en exteriores puede suministrarle un regulador de presión y un ensamblaje de manguera de repuesto específicos para su modelo.
- El tanque de gas debe incluir un collarín para proteger su válvula.
- Para aparatos diseñados para utilizar una conexión CGA791: Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del tanque siempre que éste no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del tanque que se proporcione con la misma. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de gas L.P.
- Si no se sigue exactamente la siguiente información, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.
- No almacene tanques de gas L.P. de repuesto debajo o cerca de este aparato operado a gas para cocinar en exteriores.
- Nunca llene el tanque más allá del 80 por ciento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Requisitos de ubicación

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Explosión

No almacene el tanque de combustible en garajes ni en interiores.
No almacene el asador con el tanque de combustible en garajes ni en interiores.
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

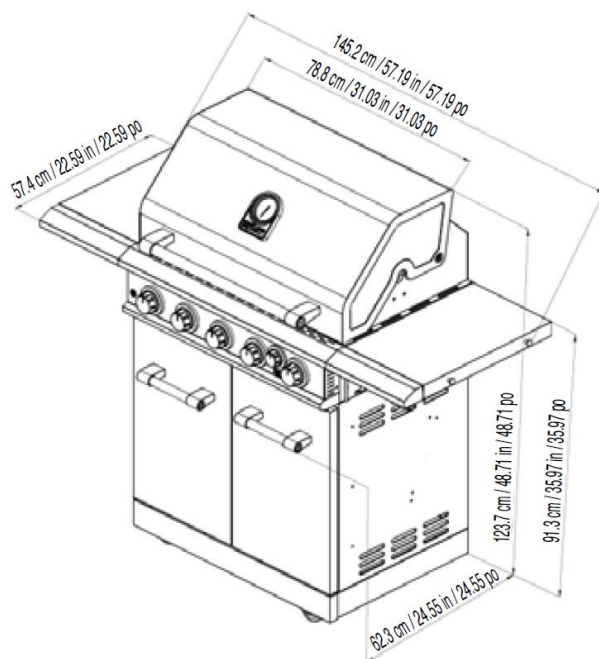
No utilice el asador cerca de materiales combustibles.
No almacene materiales combustibles cerca del asador.
Hacerlo puede provocar la muerte o incendios.

Seleccione una ubicación que suponga una exposición mínima al viento y a las vías de circulación. La ubicación debe estar alejada de zonas con corrientes fuertes de aire.

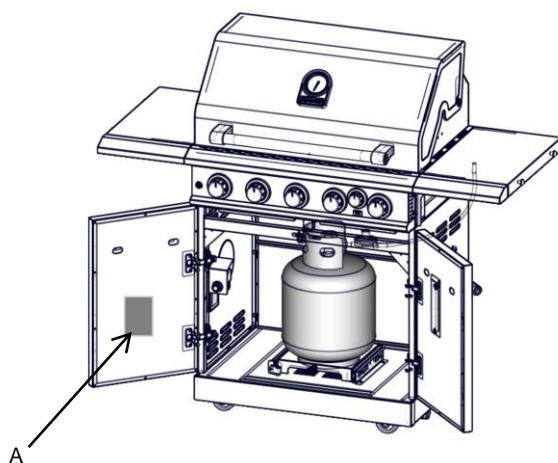
No obstruya el flujo de aire de combustión ni la ventilación. Espacio libre hasta la construcción combustible para la parrilla:

- Debe mantenerse una distancia mínima de 91 cm (36") entre la parte delantera de la campana de la parrilla, los lados y la parte trasera de la parrilla y cualquier construcción combustible.
- También se debe mantener un espacio libre mínimo de 91 cm (36") por debajo de la superficie de cocción, y la parrilla no se utilizará debajo de una construcción combustible elevada.

Dimensiones del producto



La placa de características del modelo/número de serie se encuentra en el interior de la puerta izquierda del armario. Consulte la siguiente ilustración.



A. Placa de modelo/número de serie

Requisitos de suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Utilice una nueva línea de suministro de gas para "exteriores" aprobada por CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a LP, solicite a una persona calificada que se asegure de que la presión del gas no exceda la columna de agua de 36 cm (14").

Algunos ejemplos de una persona calificada incluyen: personal de calefacción autorizado, personal autorizado de la compañía de gas y personal de mantenimiento autorizado.

De lo contrario, puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

Respete todos los códigos y reglamentos aplicables.

IMPORTANTE: Esta instalación debe cumplir con todos los códigos y reglamentos locales. En ausencia de códigos locales, la instalación debe cumplir con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA54, Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, Código de Almacenamiento y Manejo de Gas Propano, B149.2, o la Norma para Vehículos Recreativos, ANSI A119.2/NFPA 1192 y el Código de Vehículos Recreativos de la Serie CSA Z240 RV, según corresponda.

IMPORTANTE: El asador debe conectarse a un suministro de gas regulado. Consulte la placa de características del modelo/serie para obtener información sobre el tipo de gas que se puede utilizar. Si esta información no concuerda con el tipo de gas disponible, consulte con su proveedor de gas local.

Conversión de gas:

No se debe intentar convertir el asador del gas especificado en la placa de características del modelo/serie para su uso con un tipo de gas diferente sin consultar al proveedor de gas correspondiente.

Regulador de presión de gas

Se debe utilizar el regulador de presión de gas suministrado con este asador. La presión de entrada (suministro) al regulador debe ser la siguiente para un funcionamiento adecuado:

Gas LP:

Presión de funcionamiento: 2.75 kPa

Presión de entrada (suministro): 27.9 cm a 35.5 cm

Pruebas de presión de la línea de suministro de gas

Pruebas por encima de 2.75 kPa (manómetro):

El asador y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba superiores a 2.75 kPa.

Pruebas por debajo de 2.75 kPa (manómetro) o menos:

El asador debe estar aislado del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 2.75 kPa.

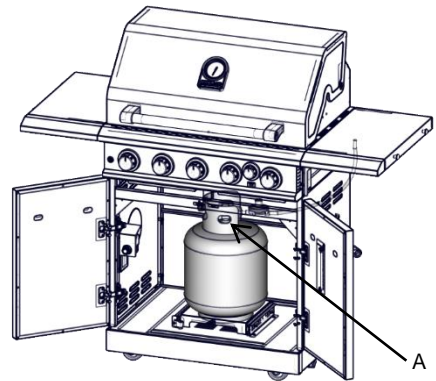
Requisitos de conexión de gas

Tanque de gas L.P. de 9.07 kg

Este asador está equipado para ser utilizado con un tanque de gas L.P. de 9.07 kg (tanque de combustible no incluido). Se incluye únicamente un regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera. (Si aplica)

Cualquier marca de tanque de gas L.P. de 9.07 kg apta para utilizarse con el asador, siempre que sea compatible con los medios de retención del asador (bandeja del tanque incluida).

También está certificado por CSA International para el suministro local de gas LP o para gas natural con la conversión adecuada.

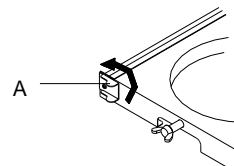


A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera

El tanque de gas L.P. de 9.07 kg debe estar montado y asegurado.

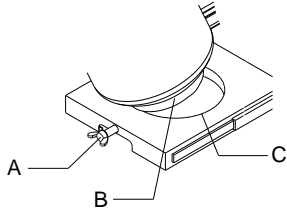
Bandeja de tanque estilo puerta

1. Abra la puerta del gabinete.
2. Deslice el soporte de bloqueo de la bandeja del tanque 180° en sentido antihorario y jale la bandeja.



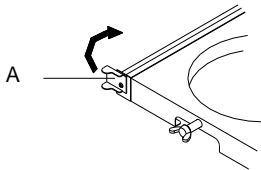
A. Soporte de bloqueo de la bandeja del tanque

3. Coloque el collarín inferior del tanque de gas L.P. de 9.07 kg en el orificio de montaje de la bandeja del tanque.
4. Apriete el tornillo de bloqueo contra el cuello inferior del tanque de gas L.P. de 9.07 kg para asegurarlo.



- A. Tornillo de bloqueo
- B. Cuello inferior
- C. Agujero de montaje

5. Deslice el cajón con el tanque de combustible de gas L.P. de 9.07 kg de nuevo en el gabinete. Gire el soporte de bloqueo de la bandeja del tanque 180° en sentido horario para apretarlo.



A. Soporte de bloqueo de la bandeja del tanque

Realizar la conexión de gas

Tanque de gas L.P. de 9.07 kg

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a gas LP, pida a una persona calificada que se asegure de que la presión del gas no exceda la columna de agua de 36 cm (14").

A continuación, algunos ejemplos de personas calificadas: personal de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal de servicio autorizado. De lo contrario, puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

Gas LP:

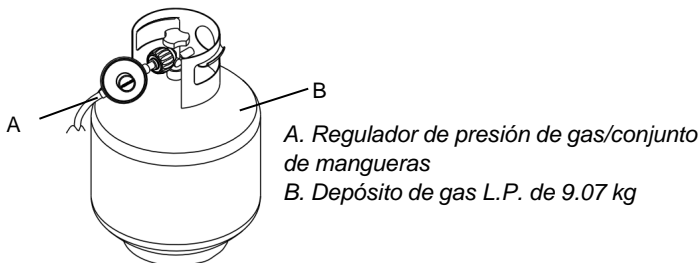
IMPORTANTE: Un tanque de gas L.P. de 9.07 kg debe ser comprado por separado.

IMPORTANTE: Se debe utilizar el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera incluido con el asador (Si aplica). El distribuidor del asador para exteriores puede suministrarle un regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera de repuesto específicos para su modelo.

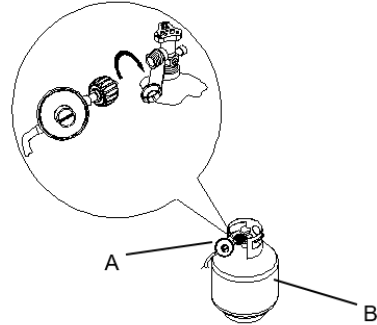
Para conectar el tanque de gas L.P. de 9.07 kg:

1. Compruebe que el tanque de gas L.P. de 9.07 kg está en la posición "OFF" (APAGADO). De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
2. Compruebe que la válvula del tanque de gas L.P. de 9.07 kg tiene las conexiones de rosca exterior macho de tipo 1 adecuadas según ANSI Z21.81.
3. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF" (apagado).
4. Retire cualquier residuo e inspeccione las conexiones de la válvula, el puerto y el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en busca de daños.

NOTA: Mantenga siempre el tanque de gas L.P. a una orientación de 90° (vertical) para ofrecer extracción de vapor.



5. Con la mano, gire el conjunto regulador de presión de gas/manguera en el sentido de las agujas del reloj para conectarlo al tanque de gas L.P. de 9.07 kg como se muestra.
Apriete solo con la mano. Usar una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.



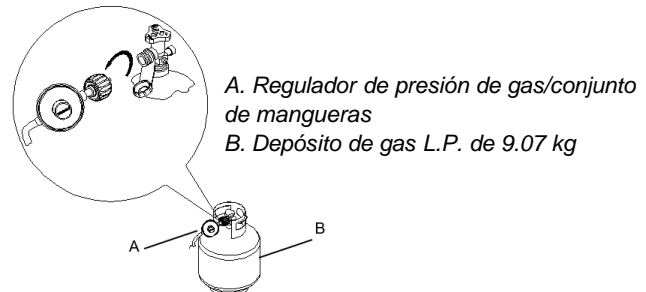
A. Regulador de presión de gas/conjunto de mangueras
B. Depósito de gas L.P. de 9.07 kg

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula de la botella se acopla correctamente con el dispositivo de conexión fijado a la entrada del regulador de presión.

6. Abra la válvula del tanque completamente girándola en sentido antihorario. Espere unos minutos para que el gas circule por la línea de gas.
7. Antes de encender el asador, pruebe todas las conexiones aplicando una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Las burbujas mostrarán una fuga.
8. Si se encuentra una fuga, cierre la válvula del tanque y no use el asador. Póngase en contacto con un técnico de gas cualificado para realizar reparaciones.
9. Vaya a la sección "Comprobar y ajustar los quemadores".

Para desconectar el tanque de gas L.P. de 9.07 kg:

1. Verifique que las perillas de control del quemador estén en la posición "OFF" (apagado) y que el asador esté frío.
2. Compruebe que el tanque de gas L.P. de 9.07 kg está en la posición "OFF". De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
3. Con la mano, gire el conjunto regulador de presión de gas/manguera en el sentido contrario a las agujas del reloj para desconectarlo del tanque de gas L.P. de 9.07 kg, como se muestra.
4. Afloje solamente a mano. Usar una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.
5. Coloque el tapón antipolvo en la salida de la válvula de la botella siempre que ésta no esté en uso. Instale en la salida de la válvula sólo el tipo de tapón antipolvo que se suministra con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o taponos pueden provocar fugas de gas L.P.



Revisar y ajustar los quemadores

Los quemadores están probados y configurados de fábrica para un funcionamiento más eficiente. Sin embargo, las variaciones en el suministro de gas y otras condiciones pueden hacer necesarios ajustes menores en el obturador de aire o la regulación de llama baja. Se recomienda que una persona cualificada realice los ajustes de los quemadores.

Para revisar y ajustar las llamas de los quemadores del asador, es necesario retirar las parrillas y los supresores de llamas.

Características de la llama de los quemadores

Las llamas de los quemadores del asador y los quemadores laterales (en algunos modelos) deben ser azules y estables sin ruido ni ascenso excesivo (las llamas de gas LP tendrán una punta ligeramente amarilla). Las llamas amarillas indican que no hay suficiente aire. Si la llama es ruidosa o se aleja del quemador, hay demasiado aire. Algunas puntas amarillas sobre las llamas cuando el quemador está configurado en ALTO son aceptables siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbono u hollín. Las llamas deben tener una altura aproximada de 2.5 cm (1").

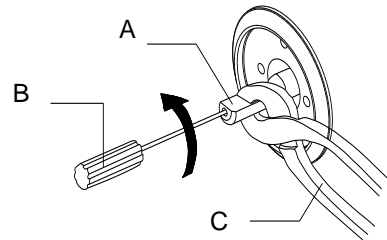


Compruebe que los quemadores no estén obstruidos por suciedad, residuos, nidos de insectos, etc., y límpielos según sea necesario.

Ajuste de llama baja

Si la llama se apaga en la posición "L", hay que ajustar la posición de la llama baja.

1. Cierre la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores se enfríen.
2. Retire las parrillas del asador y los supresores de llamas.
3. Encienda la parrilla siguiendo las indicaciones de la sección "Uso de la parrilla en exteriores".
4. Gire el quemador a su configuración más baja.
5. Retire cada perilla de control de los quemadores principales y del quemador lateral.
6. Sujete el vástago de la válvula con unos alicates e introduzca un pequeño destornillador de punta plana en el eje. (destornillador no incluido)
7. Observe la llama y gire lentamente el destornillador en sentido antihorario.
8. Ajuste la llama a un mínimo estable.

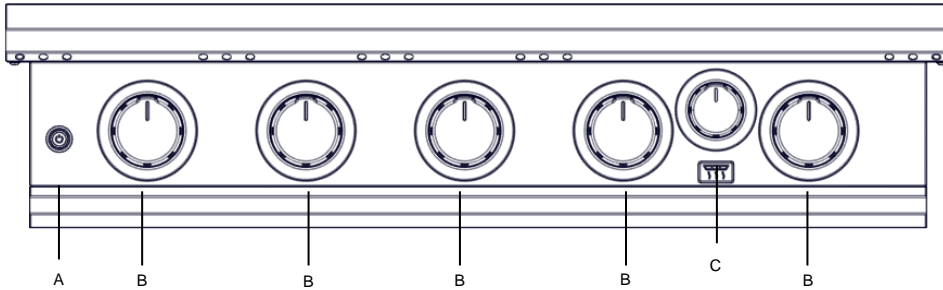


9. Vuelva a colocar la perilla de control y apague el quemador.
10. Repita los pasos del 3 al 9 con cada quemador si es necesario.
11. Reemplace los supresores de llamas y las parrillas después de que los quemadores se hayan enfriado.

USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

El presente manual cubre varios modelos diferentes. El asador que ha comprado puede tener algunas o todas las características enumeradas. Es posible que las ubicaciones y la apariencia de las características que se muestran aquí no coincidan con las de su modelo.

Panel de control



A. Botón de interruptor de la luz de la perilla inferior

B. Pomo del quemador principal

C. Pomo del quemador superior

Cómo usar el asador para exteriores

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

No almacene el tanque de combustible en garajes ni en interiores.

No almacene el asador con el tanque de combustible en garajes ni en interiores.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

No utilice el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del asador.

Hacerlo puede provocar la muerte o incendios.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje que los alimentos reposen más de una hora antes o después de cocinarlos.

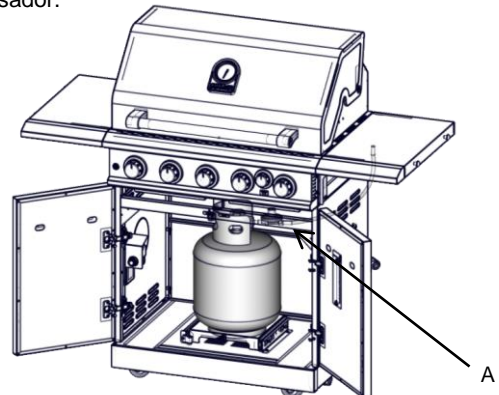
Hacerlo puede resultar en intoxicación alimentaria o enfermedad.

Inspeccione la manguera de suministro del tanque de gas L.P.

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

1. Abra la puerta del armario izquierdo.
2. Inspeccione el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en busca de cortes, abrasiones o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera antes de usar el asador.

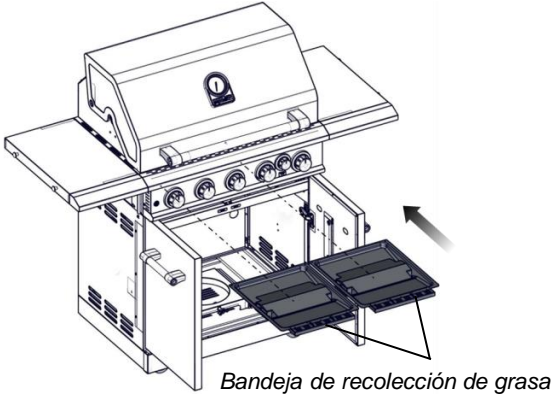
Póngase en contacto con el distribuidor y utilice solo las mangueras de repuesto especificadas para su uso con el asador.



A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera

Prepare el asador para el encendido

1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición "O".
3. Las bandejas de grasa deben estar en su sitio y empujadas hasta el fondo.



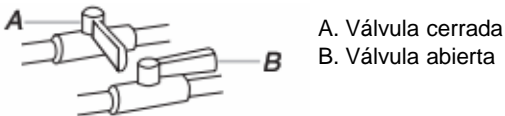
Encienda el suministro de gas

1. Para asadores de exterior que utilizan un depósito de gas L.P. de 9.07 kg (20 lb): Abra lentamente la válvula del tanque.

NOTA: Si el dispositivo limitador de flujo se activa, es posible que su asador no se encienda. Si su asador se enciende, las llamas estarán bajas y no se calentará correctamente. Cierre la válvula del tanque y apague todas las perillas de control y espere 30 segundos. Después de cerrar el tanque, abra muy lentamente la válvula del tanque y espere 5 segundos antes de encender.

1. Para asadores para exteriores que utilizan una fuente de suministro de gas que no sea un tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb): (no válido en México)

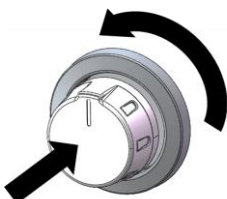
Abra la válvula de cierre manual en la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando el mango está paralelo a la tubería de gas.



Encendido de los quemadores del asador

IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

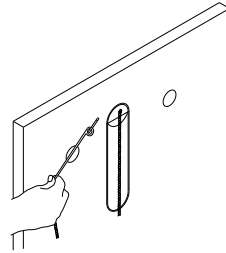
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Seleccione el quemador que quiera encender. Empuje y gire la perilla de control del quemador del asador a "🔥", mientras sigue presionando.



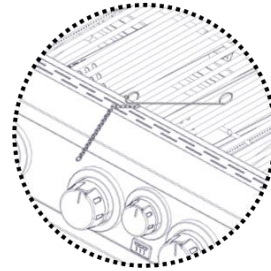
4. Escuchará el sonido de "chasquido" de la chispa. Cuando el quemador esté encendido, suelte la perilla. Gire la perilla a la configuración deseada.
5. Repita con cada uno de los otros quemadores conforme sea necesario.

Encendido manual de los quemadores del asador

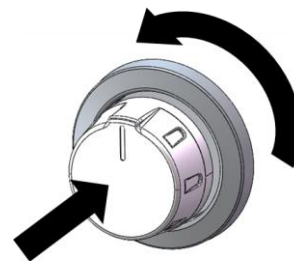
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Guíe el cerillo encendido debajo de la parrilla del asador.



6. Presione y gire la perilla del quemador a "🔥" en el quemador más cercano al cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.



7. Repita los pasos 2 y 6 con cada quemador principal.
8. Retire el cerillo y reemplace la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

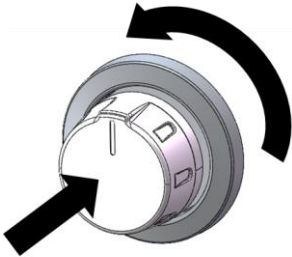
Si algún quemador no se enciende después de intentar encenderlo manualmente, comuníquese con el Centro de servicio al cliente. Consulte la sección "Asistencia".

Uso del quemador del sellador superior

NOTA: No encienda los quemadores principales cuando use el quemador del sellador superior.

Encendido del quemador del sellador superior

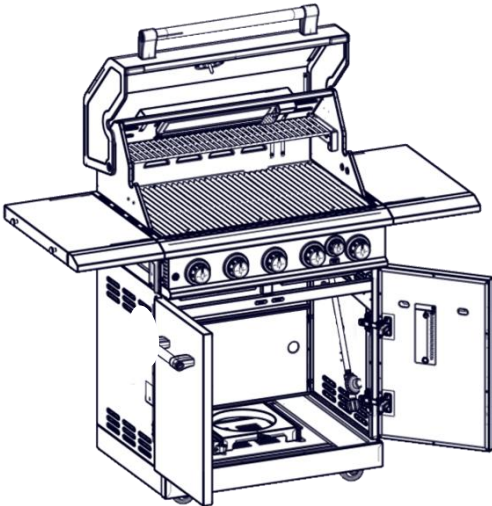
1. Abra la cubierta del quemador principal. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador.
3. Presione y gire la perilla de control del asador a "●", mientras sigue presionándola.



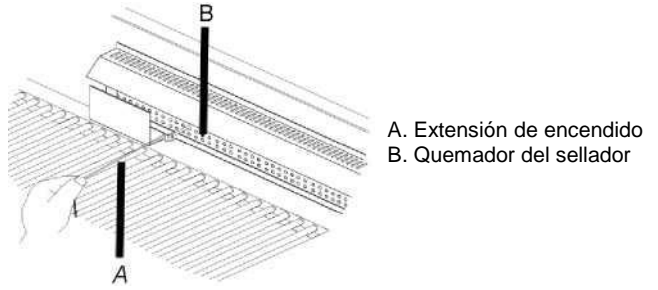
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Encendido manual del quemador del sellador superior

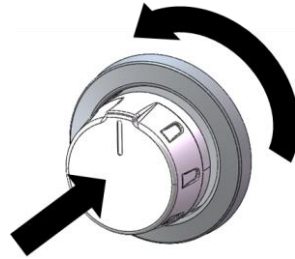
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Mantenga el cerillo encendido cerca del quemador de la parrilla superior.



6. Presione y gire la perilla de control a "●" del quemador más cercano al cerillo encendido. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire la perilla a la configuración deseada.



7. Retire el cerillo y reemplace la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Si algún quemador no se enciende después de intentar encenderlo manualmente, comuníquese con el Centro de servicio al cliente. Consulte la sección "Asistencia".

Cómo usar el quemador del sellador superior

Asar con el quemador del sellador superior produce un calor alto que carboniza rápidamente los alimentos. Sellar crea y bloquea los sabores en el exterior y crea una superficie y textura dorada muy atractiva. El resultado es un exterior crujiente y sabroso con un interior tierno y jugoso.

- Levante la tapa del quemador del sellador superior.
- Compruebe que la parrilla del asador esté en su lugar antes de usar el quemador lateral.
- Encienda el quemador del sellador superior y pre-caliente durante 5 minutos.
- Asegúrese de que los alimentos estén completamente descongelados y de retirar el exceso de grasa antes del sellado.
- Coloque los alimentos en la parrilla de sellado. Selle los alimentos durante 1 minuto a 2 minutos por cada lado, luego mueva los alimentos a la superficie de cocción principal del asador para terminar de asar a la cocción deseada.
- Apague el quemador del sellador superior y deje que el quemador se enfríe.

CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación alimentaria

No deje que los alimentos reposen más de una hora antes o después de cocinarlos.

Hacerlo puede resultar en intoxicación alimentaria o en una enfermedad.

Antes de asar

- Descongele los alimentos antes de asarlos.
- Pre-caliente la parrilla a fuego alto (utilice todos los quemadores del asador) 10 minutos. La campana debe estar cerrada durante el pre-calentamiento. El pre-calentamiento proporciona el calor alto necesario para dorar y sellar los jugos.
- Acorte el tiempo de pre-calentamiento al asar cortes de carne o aves con alto contenido de grasa, como los muslos de pollo. Esto ayudará a reducir los arrebatos de fuego.
- Aceite ligeramente las parrillas del asador o los alimentos al cocinar cortes bajos en grasa de carne, pescado o aves, como hamburguesas magras, camarones o pechugas de pollo sin piel.
- Usar demasiado aceite puede hacer que se depositen cenizas grises en los alimentos. Retire el exceso de grasa de las carnes antes de cocinar para reducir los arrebatos de fuego.
- Realice cortes verticales a intervalos de 5 cm (2") alrededor del borde de la grasa de la carne para evitar que se enrosque.
- Agregue condimentos o sal solo después de que termine la cocción.

Durante el asado

- Gire los alimentos sólo una vez. La carne pierde su jugo si se gira varias veces.
- Gire la carne justo cuando comiencen a aparecer jugos en la superficie.
- Evite perforar o cortar la carne para probar la cocción. Esto hace que los jugos escapen.
- Es posible que sea necesario reducir la temperatura para los alimentos que se cocinan durante mucho tiempo o que se marinan o bañan en una salsa azucarada.
- Si usa una llama alta, agregue la salsa barbecue solo durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar que la salsa se queme.
- El grado de cocción depende del tipo de carne, el corte de carne (tamaño, forma y grosor), la configuración de calor seleccionada y el tiempo en el asador.
- El tiempo de cocción será mayor con la cubierta del asador abierta.

Métodos de cocción

Calor Directo

Cocinar con calor directo significa que los alimentos se colocan en parrillas directamente encima o debajo de los quemadores encendidos. La posición de la campana puede ser hacia arriba o hacia abajo. Si la campana está en la posición hacia arriba, los tiempos de cocción totales pueden ser mayores.

El calor directo sella la comida. El sellado es un proceso que sella los jugos naturales en los alimentos cocinando con calor intenso durante un corto período de tiempo. Mientras que los jugos permanecen en el interior, el exterior se dora con una sabrosa capa a la parrilla.

Calor Indirecto

Para obtener los mejores resultados, no seleccione el método de cocción por calor indirecto cuando haya viento.

Cocinar con calor indirecto significa que el alimento se coloca en la parrilla sobre un quemador sin calentar, lo que permite que el calor de los quemadores encendidos a cada lado cocine el alimento.

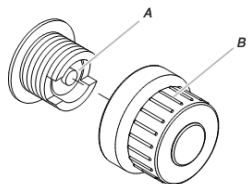
Si es posible, encienda 2 quemadores. Cocine con la campana hacia abajo. Esto acortará el tiempo de cocción.

CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

Sustitución de la batería del encendedor

Si los encendedores dejan de chispear, se debe reemplazar la batería.

1. La tapa del botón de encendido se encuentra en el exterior del panel lateral derecho del asador.
2. Desenrosque la tapa del botón del encendedor en sentido antihorario para retirarlo.



- A. *Batería de tamaño "AA"*
B. *Tapa de encendedor*

3. Retire la batería del compartimento de la batería.
4. Reemplace con una nueva batería alcalina de tamaño "AA". Instale la batería con el extremo negativo primero.
5. Enrosque la tapa del botón de encendido en sentido horario en su lugar.

Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles están apagados y la parrilla está fría. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

Para la limpieza rutinaria, lávese con agua y jabón utilizando un paño suave o una esponja. Aclarar con agua limpia y secar enseguida con un paño suave y sin pelusas para evitar manchas y rayas.

No utilice estropajos de acero para limpiar la parrilla, ya que rayará la superficie.

Para evitar que la intemperie dañe el acabado, utilice la cubierta del asador.

ACERO INOXIDABLE

IMPORTANTE: Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no use estropajos llenos de jabón, limpiadores abrasivos, crema pulidora para placas de cocción, estropajos de acero, paños de lavado arenosos o toallas de papel. El limpiador no debe contener cloro porque este podría causar daños. Los derrames de alimentos deben limpiarse tan pronto como toda el asador esté frío. Los derrames pueden causar decoloración permanente.

Método de limpieza:

- Frote en el sentido de la veta para evitar rayar o dañar la superficie.
- Use un limpiador para acero inoxidable.
- Detergente líquido o limpiador multiusos.
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.
- Use vinagre para eliminar las manchas de agua difíciles de retirar.
- Aplique limpiador para vidrios para eliminar las huellas dactilares.

PARRILLAS DEL ASADOR

IMPORTANTE: Inmediatamente después de terminar de cocinar, coloque todos los quemadores en ALTO durante 10 minutos a 15 minutos con la campana cerrada para quemar los residuos de alimentos. Apague todos los quemadores, levante la campana y deje que las parrillas se enfríen. Cuando están completamente frías, las parrillas del asador se pueden retirar para una limpieza completa. Límpielas con un detergente suave y agua tibia. Para los residuos de alimentos horneados, prepare una solución de 1 taza (240mL) de amoníaco por cada galón. (3.75 L) de agua. Remoje las parrillas durante 20 minutos, luego enjuague con agua y seque por completo.

REPISA DE CALENTAMIENTO Y SELLADO

Método de limpieza:

- Use detergente líquido o limpiador multiusos.
- Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y sin pelusa.
- Para manchas difíciles o grasa de horneado, use un desengrasante comercial.

IMPORTANTE: Asegúrese de que el suministro de gas esté apagado y que todas las perillas de control estén en la posición "O".

EXTERIOR

La calidad de este material resiste la mayoría de las manchas y picaduras, siempre que la superficie se mantenga limpia, pulida y cubierta.

Método de limpieza:

- Aplique abrillantador de acero inoxidable en todas las áreas que no sean de cocción antes del primer uso. Vuelva a aplicar después de cada limpieza para evitar daños permanentes en la superficie.
- La limpieza siempre debe ir seguida de un enjuague con agua tibia limpia. Limpie la superficie completamente seca con un paño suave.
- Para manchas difíciles o grasa de horneado, use un desengrasante comercial para acero inoxidable.

INTERIOR

Se debe esperar la decoloración del acero inoxidable en estas piezas, debido al intenso calor de los quemadores. Frote siempre en la dirección del grano. La limpieza siempre debe ir seguida de un enjuague con agua limpia y tibia.

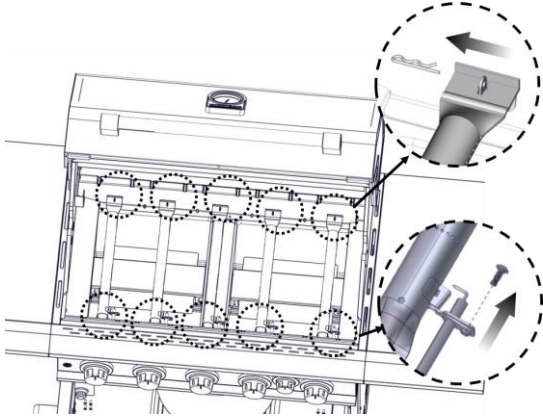
Método de limpieza:

- Detergente líquido o limpiador multiusos.
- Enjuague con agua limpia y seque completamente con un paño suave y sin pelusa.
- Se puede utilizar una esponja de limpieza de alta resistencia con productos de limpieza suaves.
- Para áreas pequeñas y difíciles de limpiar, utilice un desengrasante comercial diseñado para el acero inoxidable.

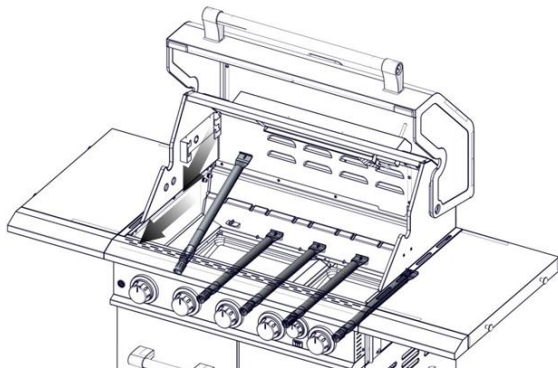
QUEMADORES

Método de limpieza:

- Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre.
 - Limpie cualquier puerto de quemador obstruido con un clip para papel estirado.
 - No utilice palillos de dientes, ya que pueden romperse y obstruir el puerto.
 - Revise y limpie los tubos del quemador/venturi.
1. Retire las parrillas del asador y los supresores de llamas.
 2. Retire el tornillo y el pasador que sujetan el quemador en su lugar. Retire el quemador de gas del asador.



3. Use una linterna para inspeccionar el quemador a través de la entrada del quemador para asegurarse de que no haya obstrucciones. Si se observa alguna obstrucción, use un gancho de revestimiento metálico enderezado para despejarlos.
4. Después de inspeccionar el interior del quemador en busca de obstrucciones, vuelva a montar el quemador deslizando el tubo central del quemador de gas sobre el orificio de gas.



5. Vuelva a colocar el quemador de gas con el tornillo y el clip de chaveta.

QUEMADOR DEL SELLADOR SUPERIOR

Método de limpieza:

1. Encienda el quemador del sellador superior. Consulte la sección "Cómo usar el quemador del sellador superior".
2. Cierre la campana del asador.
3. Deje el quemador encendido durante aproximadamente 30 minutos.
4. Gire la perilla a la posición de OFF (apagado) y deje enfriar por completo.
5. Cepille las partículas de ceniza para retirarlas del quemador del sellador superior.

SISTEMA DE CONTROL DE GRASA

IMPORTANTE: La bandeja de recolección de grasa solo debe retirarse cuando el asador esté completamente frío. La bandeja de recolección de grasa recoge la grasa y las partículas de alimentos que caen a través del asador. Limpie a menudo para evitar la acumulación de grasa.

Método de limpieza:

- Retire la bandeja de recolección de grasa del asador y retire la funda térmica de la bandeja.
- Limpie el exceso de grasa con detergente suave y agua tibia usando toallas de papel.
- Enjuague y seque bien.
- Vuelva a colocar la funda térmica en la bandeja de recolección de grasa e insértela en el asador.

PERILLAS Y ÁREA DE LA BRIDA ALREDEDOR DE LAS PERILLAS

IMPORTANTE: Para evitar dañar las perillas o el área de la brida alrededor de las perillas, no use estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores para horno. No remoje las perillas.

Método de limpieza:

- Use detergente suave, un paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

GRÁFICOS DEL PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Para evitar daños en los gráficos del panel de control, no utilice estropajos de acero, limpiadores abrasivos ni limpiadores de horno. No rocíe el limpiador directamente sobre el panel.

Método de limpieza:

- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas del quemador; restregar puede eliminar la impresión.
- Use detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

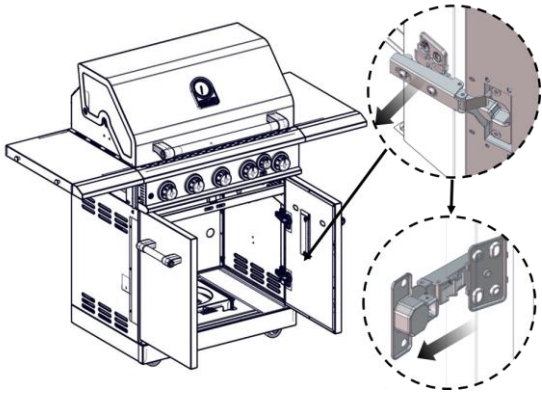
Accesorios de limpieza no incluidos.

AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR

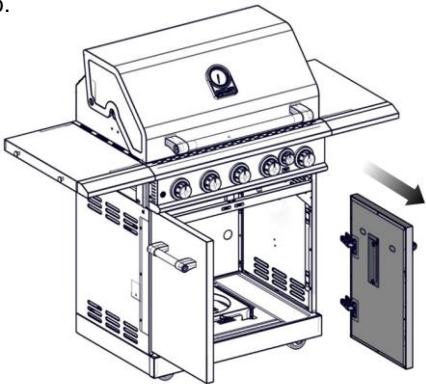
Su asador está equipada con bisagras ajustables que pueden necesitar ajuste si las puertas se desalinean. Las bisagras están formadas por dos piezas que pueden separarse fácilmente si es necesario retirar la puerta para su mantenimiento.

Desmontaje de las puertas del asador

En caso de que sea necesario retirar las puertas, retire la bisagra de la placa de montaje pellizcando la palanca en la parte posterior de la pieza de la bisagra.



Después de separar la bisagra inferior, repita con la bisagra superior. Será necesario apoyar la puerta durante este proceso.

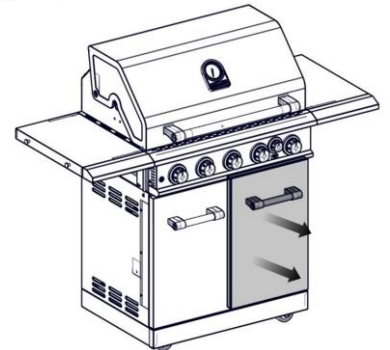
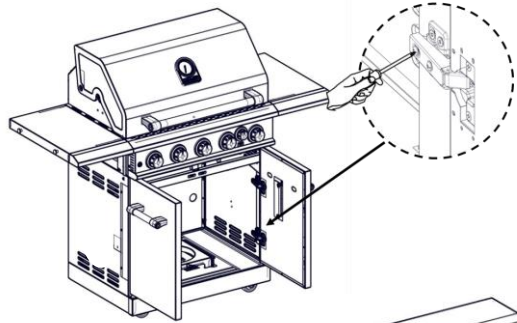


Ajuste de las puertas del asador

En caso de que las puertas del asador necesiten ajustes menores, los dos tornillos de la pieza de la bisagra principal se pueden ajustar como se muestra a continuación.

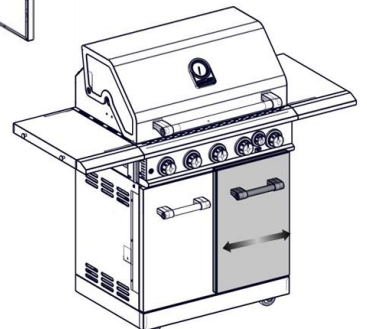
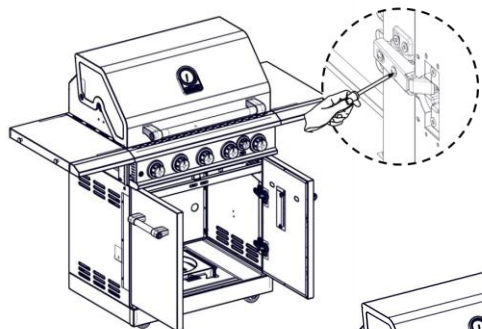
Ajuste de la profundidad

Para ajustar la profundidad de la puerta, afloje el tornillo de fijación trasero, ajuste la bisagra de adelante hacia atrás según sea necesario y vuelva a apretar el tornillo de fijación.



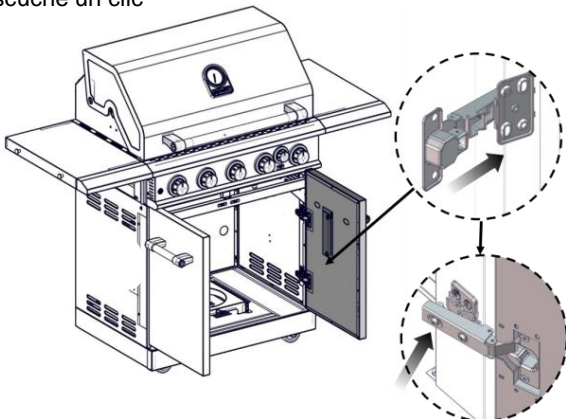
Ajuste lateral

Girar el tornillo de ajuste delantero en sentido horario cerrará el espacio entre las puertas. Girar el tornillo de ajuste delantero en sentido antihorario creará un espacio entre las puertas.



Reinstalación de las puertas del asador

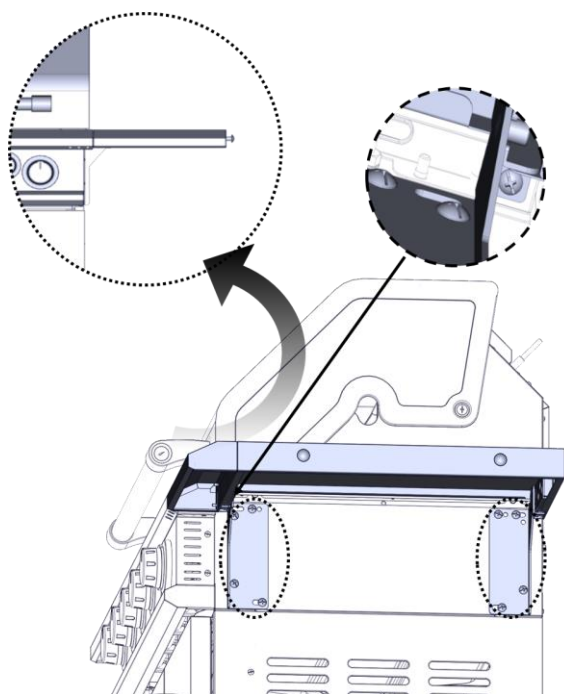
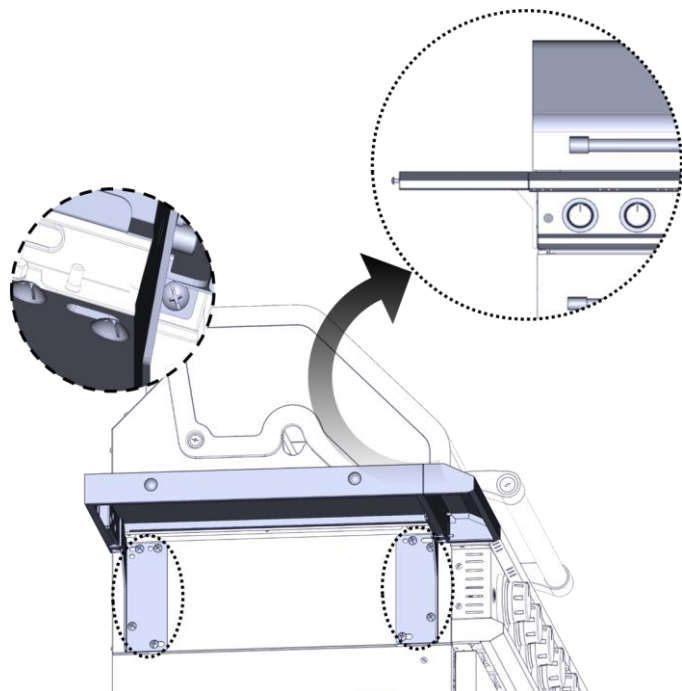
Para volver a instalar las puertas del asador, coloque la puerta en su posición mientras alinea el mecanismo de la bisagra. Primero, enganche la parte delantera de la pieza de la bisagra y luego empuje la parte posterior hasta que escuche un clic



AJUSTE DE ESTANTES LATERALES

Después de instalar los estantes laterales, verifique si están nivelados. Si no es así, haga lo siguiente:

1. Afloje los 10 tornillos del soporte del estante lateral.
2. Ajuste la posición del soporte del estante lateral hacia la izquierda, derecha, arriba o abajo, hasta que esté nivelado.
3. Una vez que el estante lateral esté nivelado, haga que una persona lo sujete en su lugar mientras otra persona aprieta los tornillos del soporte del estante lateral.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El asador no enciende

• ¿Está cerrada la válvula del tanque de gas L.P. de 9.07 kg?

Encienda el tanque de gas L.P. de 9.07 kg.

• ¿El asador está conectado correctamente al suministro de gas?

Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado o consulte las instrucciones de instalación.

• ¿Hay gas en el tanque de gas L.P. de 9.07 kg?

Revise el nivel de gas.

• ¿Está funcionando el encendedor?

Compruebe que la batería del encendedor esté correctamente instalada o revise si es necesario reemplazarla. Consulte la sección "Sustitución de la batería del encendedor".

Verifique si el asador enciende con un cerillo. Consulte "Encendido manual del asador y el quemador lateral" en la sección "Uso del asador en exteriores".

Revise si hay conexiones sueltas de cables al encendedor o a los electrodos.

Compruebe si hay residuos que estén bloqueando los electrodos. Si se produce una chispa en cualquier lugar que no sea la punta del encendedor, reemplace el encendedor.

La llama del quemador no permanece encendida

• ¿El suministro de gas está completamente encendido?

Compruebe que la válvula del tanque de gas L.P. de 9.07 kg está completamente abierta.

• ¿El suministro de gas en el tanque de gas L.P. de 9.07 kg es bajo?

Revise el nivel de gas.

• ¿El quemador está correctamente instalado y en buenas condiciones?

Compruebe que el quemador esté instalado correctamente. Verifique si hay defectos en el quemador.

La llama es ruidosa, baja o errática

• ¿El suministro de gas está completamente encendido?

Compruebe que la válvula del tanque de gas L.P. de 9.07 kg está completamente abierta.

• ¿El suministro de gas en el tanque de gas L.P. de 9.07 kg es bajo?

Revise el nivel de gas.

• ¿Solo un quemador parece bajo?

Compruebe y limpie los puertos del quemador si están obstruidos o sucios. Consulte la sección "Limpieza general".

• ¿La manguera de suministro de gas está doblada o torcida?

Enderezca la manguera de suministro de gas.

• ¿La llama es ruidosa o se levanta del quemador?

El quemador puede estar recibiendo demasiado aire. Revise el ajuste del obturador de aire, consulte la sección "Revisar y ajustar los quemadores".

• ¿La llama del quemador es principalmente amarilla o anaranjada?

Es posible que el asador esté en un área con demasiado viento o que no reciba suficiente aire. Revise las entradas de aire del quemador en busca de obstrucciones.

Compruebe el ajuste del obturador de aire, consulte la sección "Revisar y ajustar los quemadores".

Arrebatos de fuego excesivos

• ¿Hay exceso de grasa en los alimentos cocinados en el asador?

Mantenga la llama en nivel bajo o apague un quemador.

Mantenga la campana hacia arriba al asar para evitar arrebatos de fuego excesivos.

Mueva los alimentos a la rejilla de calentamiento hasta que las llamas disminuyan.

Para evitar daños en el asador, no rocíe agua sobre las llamas de gas.

Calor Bajo

• Gas LP:

En los asadores para exteriores que utilizan un tanque de gas L.P. de 9.07 kg, abra lentamente la válvula del tanque.

NOTA: Si el dispositivo limitador de flujo se activa, es posible que su asador no se encienda. Si su asador se enciende, las llamas estarán bajas y no se calentará correctamente.

Cierre la válvula del tanque y apague todas las perillas de control y espere 30 segundos.

Después de apagar el tanque, abra muy lentamente la válvula del tanque y espere 5 segundos antes de encenderla.

Encienda los quemadores uno a la vez. Consulte la sección "Encendido del asador y el quemador lateral".

• Gas natural: (conversión de gas natural no válida en México):

La presión del gas se ve afectada por el tamaño y la longitud de la línea de gas desde la casa hasta la parrilla. Póngase en contacto con un técnico de gas calificado para proporcionar el suministro de gas natural a la ubicación del asador seleccionada de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.1/NFPA54, última edición y códigos locales.

ASISTENCIA

Antes de llamar a la asistencia, por favor, compruebe "Solución de problemas". Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Al llamar, tenga en cuenta la fecha de compra y el modelo completo y el número de serie de su equipo. Esta información nos ayudará a responder mejor a su solicitud.

Si necesita piezas de repuesto

Si tiene preguntas o necesita pedir piezas de repuesto, comuníquese con el Centro de servicio al cliente al

1-866-984-7455. (Teléfono y servicio no válidos en México).

Por favor, incluya un número de teléfono para poder comunicarnos durante el día en su correspondencia.

GARANTÍA LIMITADA (Modelo: 720-1068)

(Garantía no válida en México. Vea garantía ofrecida por el importador)

La garantía es sólo para el consumidor-comprador original de este producto (Modelo: 720-1068) y asegura que estará libre de defectos de mano de obra y materiales después de un correcto montaje y bajo un uso doméstico normal y razonable durante los periodos indicados a continuación a partir de la fecha de compra. El fabricante se reserva el derecho de exigir pruebas fotográficas de los daños, o que las piezas defectuosas sean devueltas, con franqueo y/o con flete pagado por adelantado por el consumidor, para su revisión y pruebas.

Quemador de tubo de acero inoxidable: 10 años de garantía LIMITADA contra la perforación, **Otros quemadores:** 1 año

Parrillas y rejillas: 3 año de garantía LIMITADA, no cubre caídas, astillados, arañazos o daños en la superficie

Piezas de acero inoxidable: Garantía LIMITADA de 3 años contra perforaciones, no cubre problemas cosméticos como corrosión superficial, arañazos y óxido

Todas las demás piezas: Garantía LIMITADA de 1 año (incluye, entre otros, válvulas, bastidor, carcasa, carro, panel de control, encendedor, regulador, mangueras); no cubre astillado, arañazos, corrosión de la superficie por agrietamiento, arañazos u óxido.

Una vez que el consumidor proporcione el comprobante de compra según lo dispuesto en el presente documento, el Fabricante reparará o reemplazará las piezas que hayan resultado defectuosas durante el periodo de garantía aplicable. Las piezas necesarias para completar dicha reparación o reemplazo serán gratuitas para usted, excepto los costos de envío, siempre que el comprador se encuentre dentro del periodo de garantía desde la fecha original de compra. El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable únicamente en México. Solo está disponible para el propietario original del producto y *no es transferible*. El Fabricante requiere un comprobante razonable de su fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar su recibo de compra y/o factura. Si la unidad se recibió como regalo, pídale a quien le haya hecho el regalo que envíe el recibo en su nombre, a la siguiente dirección. Las piezas defectuosas o faltantes sujetas a esta garantía limitada no se reemplazarán sin registro o comprobante de compra. Esta garantía limitada se aplica SOLO a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como arañazos, abolladuras, corrosiones o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido superficial o la decoloración de las superficies de acero inoxidable. El óxido superficial, la corrosión o el astillado de pintura electrostática en piezas metálicas que no afectan la integridad estructural del producto no se considera un defecto en la mano de obra o el material y no está cubierto por esta garantía. Esta garantía limitada no le reembolsará el costo de ningún inconveniente, alimento, lesiones personales o daños a la propiedad. Si una pieza de repuesto original no está disponible, se enviará una pieza de repuesto comparable. Usted será responsable de todos los gastos de envío de las piezas reemplazadas bajo los términos de esta garantía limitada.

ARTÍCULOS POR LOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ:

- Llamadas de servicio a su casa.
- Reparaciones cuando su producto se utilice para un uso que no sea el normal de un hogar unifamiliar o residencial.
- Daños resultantes de un accidente, alteración, mal uso, falta de mantenimiento/limpieza, abuso, incendio, inundación, caso de fuerza mayor, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos eléctricos o de plomería o el uso de productos no aprobados por el fabricante.
- Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del producto.
- Piezas de repuesto o costos de mano de obra de reparación para unidades operadas fuera de México.
- Recogida y entrega de su producto.
- Tarifas de franqueo o de procesamiento de fotos de las fotos enviadas como documentación.
- Reparaciones de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas en el producto.
- La retirada y/o reinstalación de su producto.
- Gastos de envío, estándar o acelerado, para garantía/no garantía y piezas de repuesto.

RENUNCIA DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS: LIMITACIÓN DE RECURSOS

La reparación o reemplazo de piezas defectuosas es su único recurso en virtud de los términos de esta garantía limitada. El Fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o cualquier garantía implícita aplicable, o por falla o daño resultante de casos de fuerza mayor, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio por grasa, accidente, alteración, reemplazo de piezas por cualquier persona que no sea el Fabricante, mal uso, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (inclemencias del tiempo, desastres naturales, manipulación de animales), instalación incorrecta o que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OTORGADA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DE RENDIMIENTO DEL PRODUCTO QUE APAREZCA ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUIDA LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, POR LA PRESENTE QUEDA LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Ni los distribuidores ni el establecimiento minorista que vende este producto tienen ninguna autoridad para hacer garantías adicionales ni prometer recursos adicionales o incompatibles con los establecidos anteriormente. En ningún caso la responsabilidad máxima del Fabricante excederá del precio de compra documentado del producto pagado por el consumidor original. Esta garantía solo se aplica a las unidades compradas a un minorista o revendedor autorizado.

NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que es posible que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores no se apliquen a usted; esta garantía limitada le otorga derechos legales específicos según lo establecido en el presente documento. Los derechos pueden variar dependiendo de su lugar de residencia.

Piezas faltantes/Preguntas/Problemas

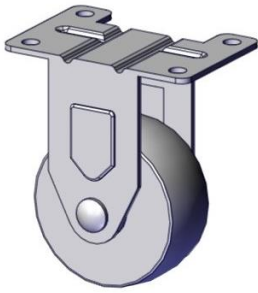
Para obtener asistencia sobre piezas, montaje, instalación, etc., favor de llamar al: **1-866-984-7455**
De lunes a viernes, de 8 am a 5 pm Hora estándar del Pacífico (PST). Idiomas de atención: inglés, francés y español.

Número de atención para miembros de Costco: **1-800-774-2678**
Horario de atención: lunes a viernes, de 8 am a 5 pm, Hora estándar del Pacífico (PST).
www.costco.com

(Teléfono y servicio no válidos en México).

PACKAGE PARTS LIST / LISTA DE PARTES DEL PAQUETE

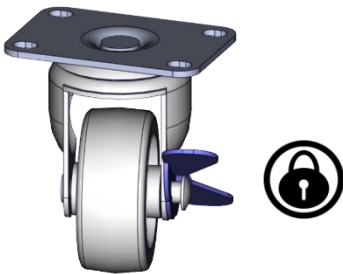
1 (x2)



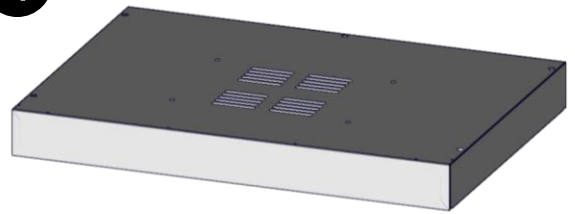
2



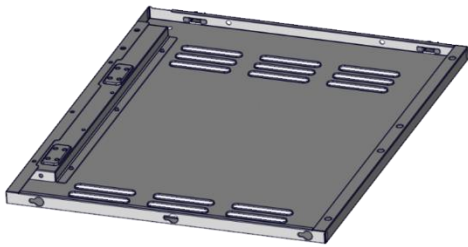
3



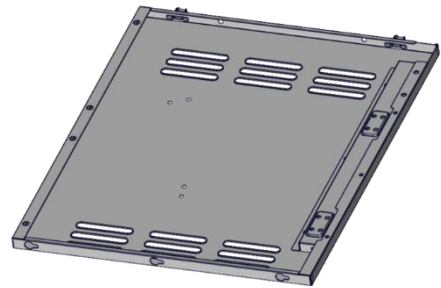
4



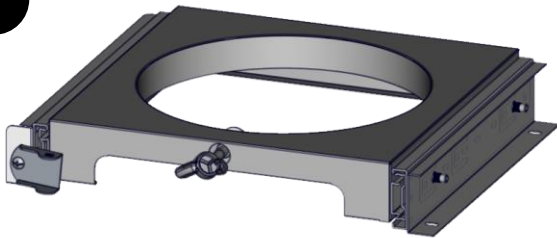
5



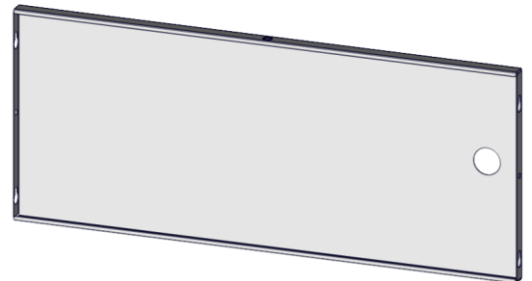
6



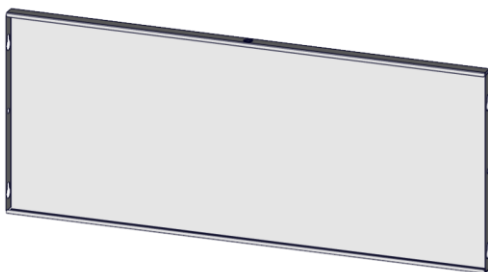
7



8



9

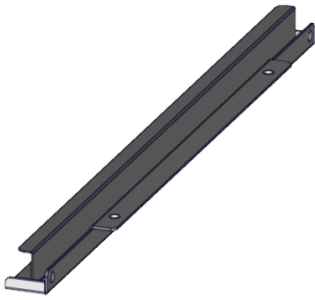


10

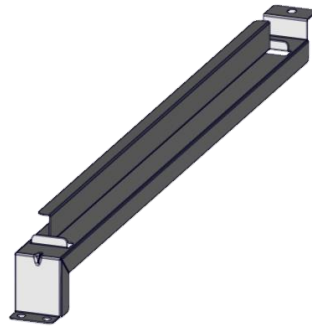


PACKAGE PARTS LIST / LISTA DE PARTES DEL PAQUETE

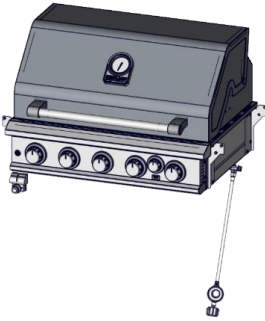
11 (x2)



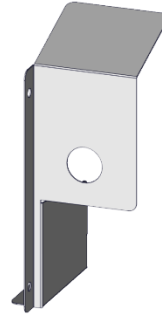
12



13



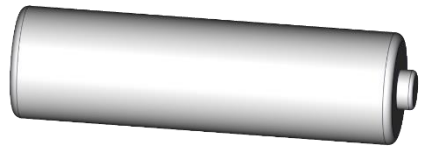
14



15



16 (x5)



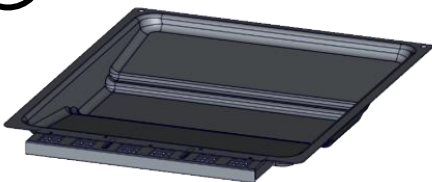
17



18 (x2)



19 (x2)

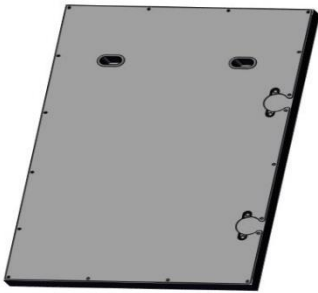


20 (x2)

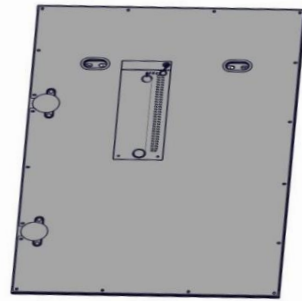


PACKAGE PARTS LIST / LISTA DE PARTES DEL PAQUETE

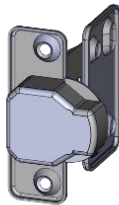
21



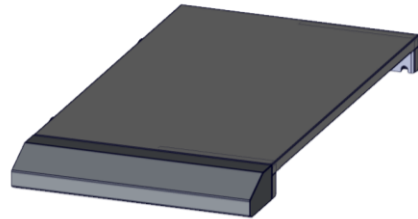
22



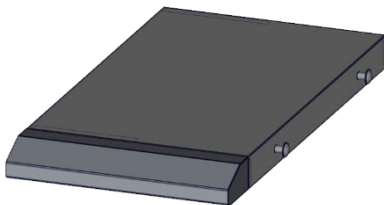
23 x4



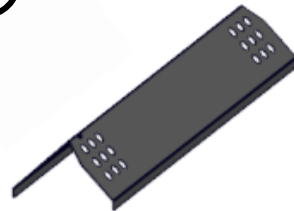
24



25



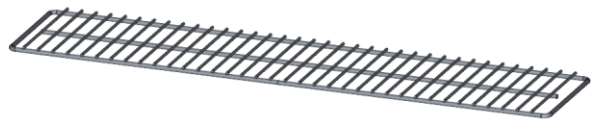
26 x5



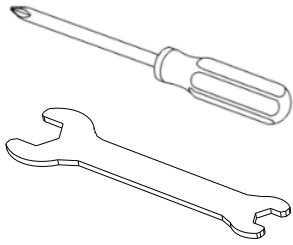
27 x3



28



TOOLS NEEDED / HERRAMIENTA SE NECESARIAS



(Not included)
(No incluidos)



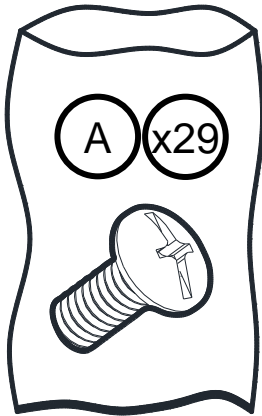
Some parts
come with
Screws pre-
installed.
Loosen and
tighten for final
assembly.



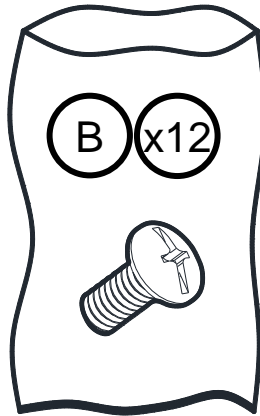
Algunas partes
vienen con
tomillos
preinstalados.
Afloje y apriete
para el montaje
final.

HARDWARE PACKAGE LIST / LISTA DE PIEZAS DE TORNILLERÍA

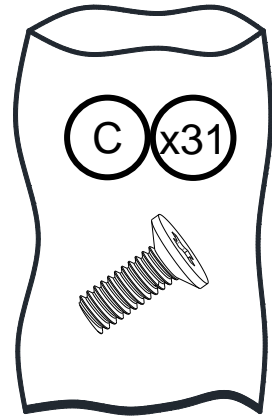
Truss head screw
Tornillo de cabeza
decercha
6.3 mm x 12.7 mm
(1/4-20X1/2")



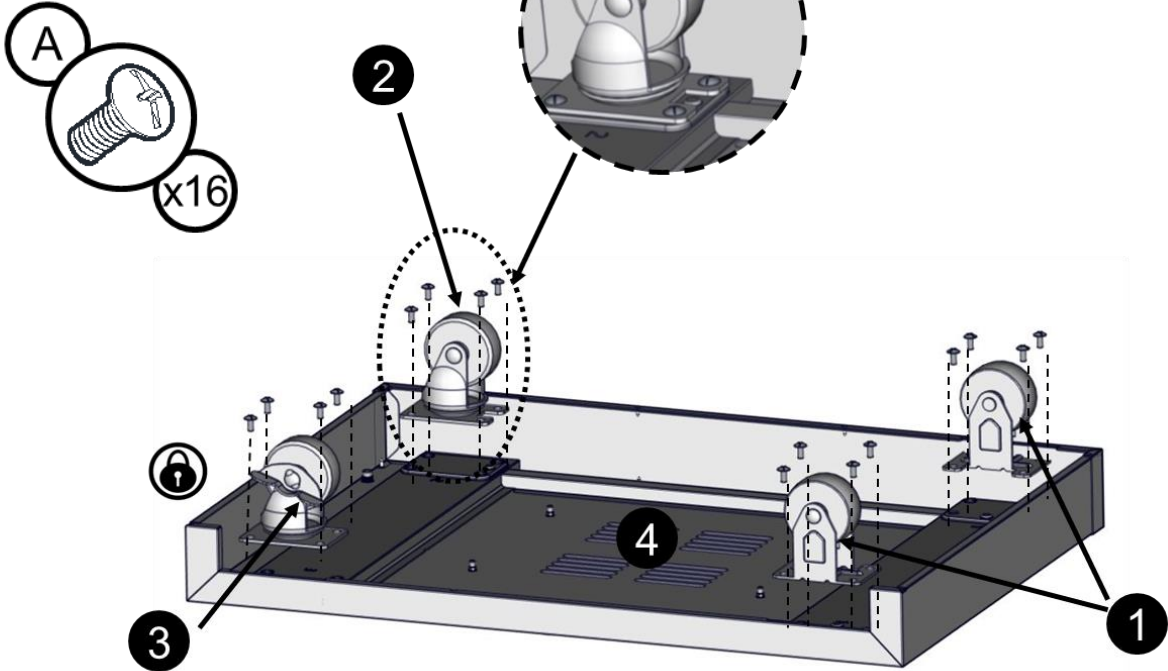
Truss head screw
Tornillo de cabeza
decercha
3.9 mm x 9.9 mm
(5/32-32 x 25/64")



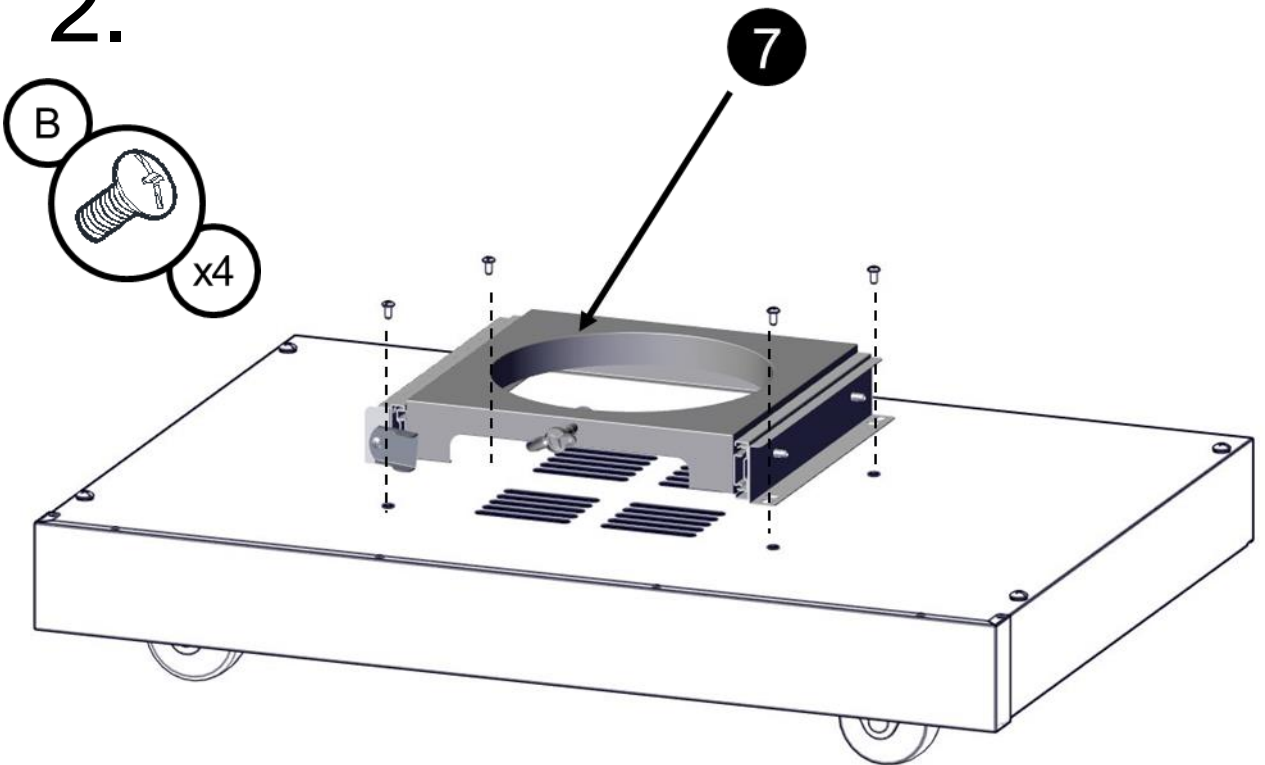
Socket head screw
Tornillo de cabeza
hueca
3.6 mm x 9.9 mm
(5/32-32x 25/64")



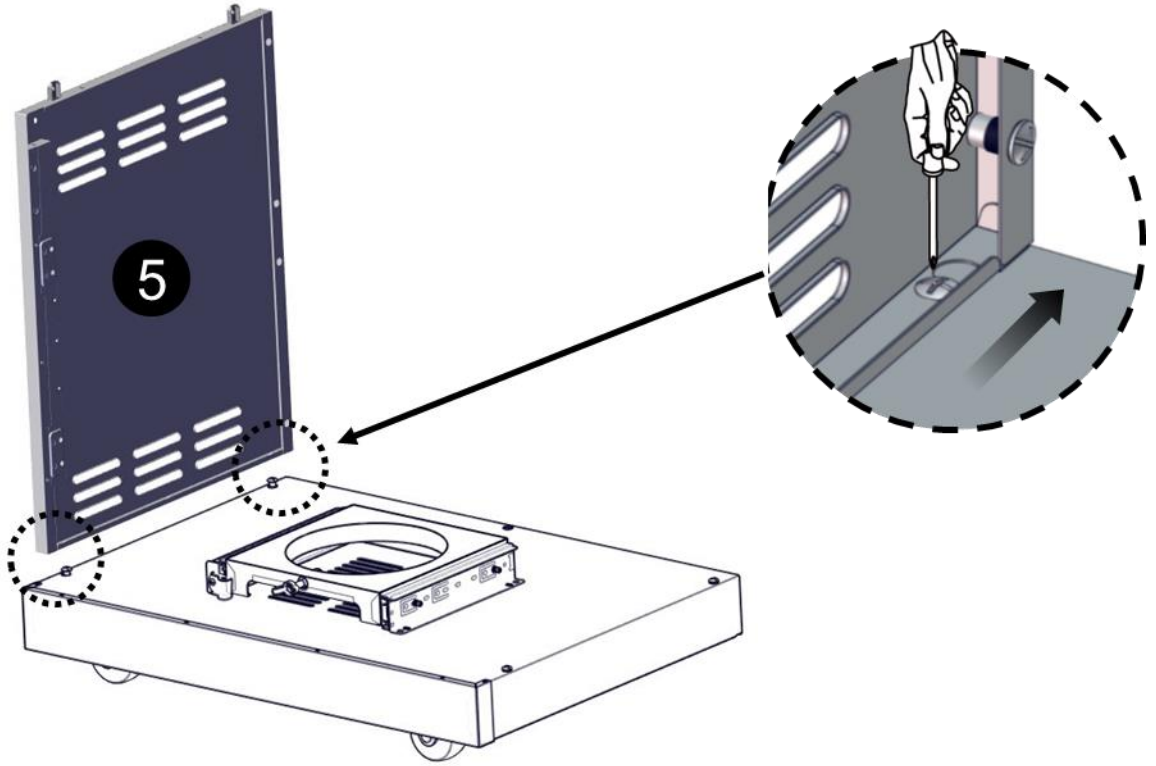
1.



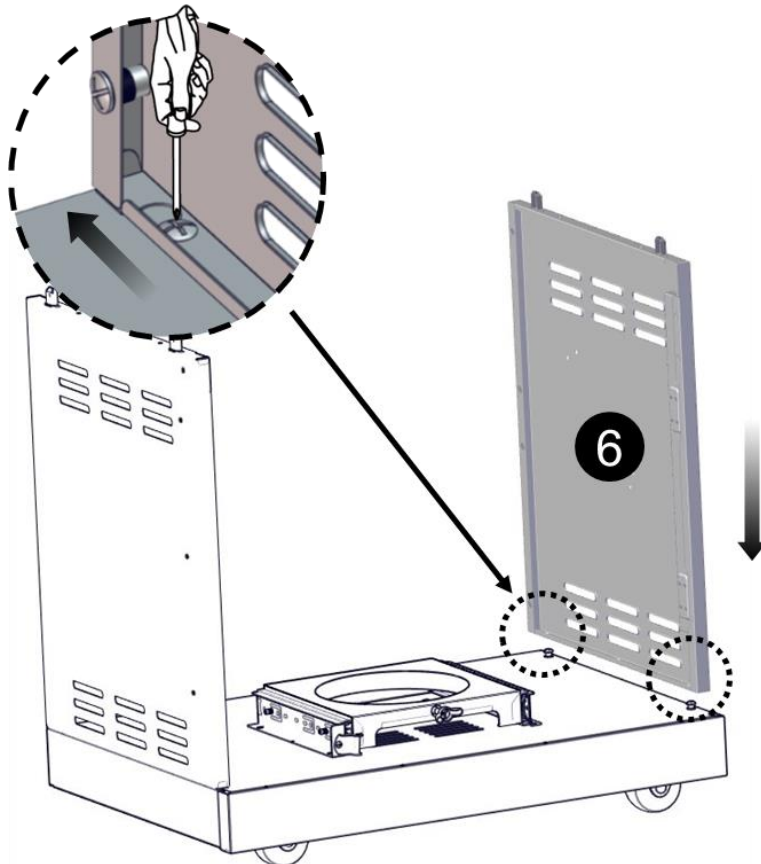
2.



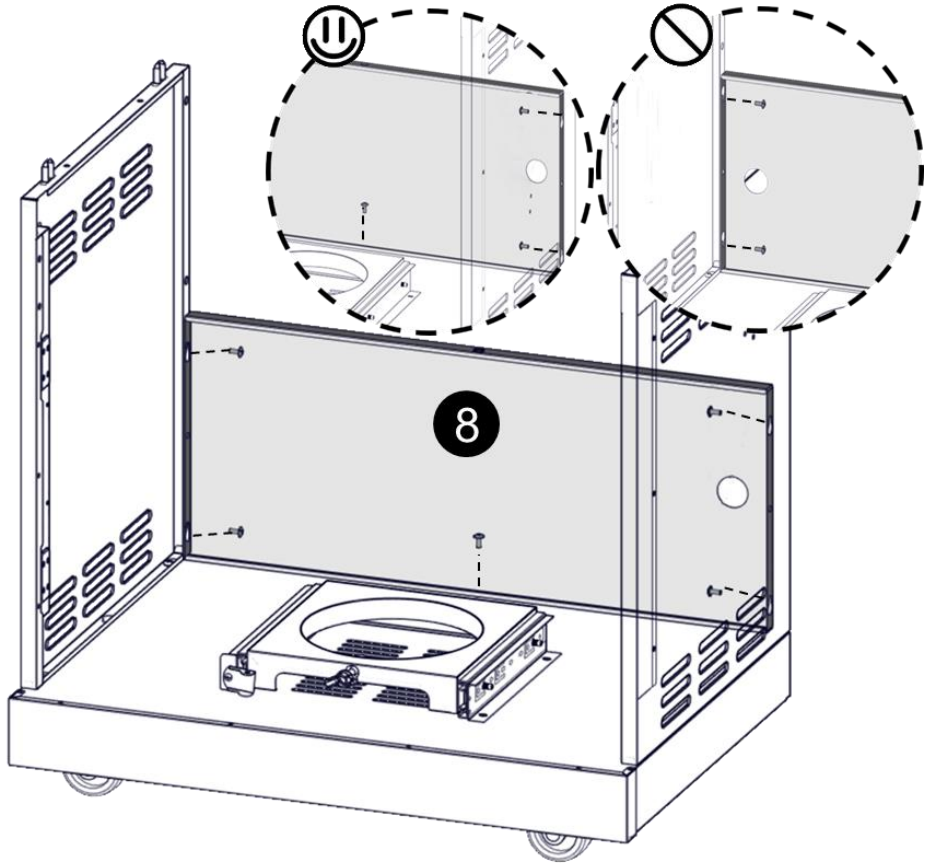
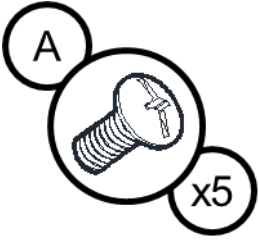
3.



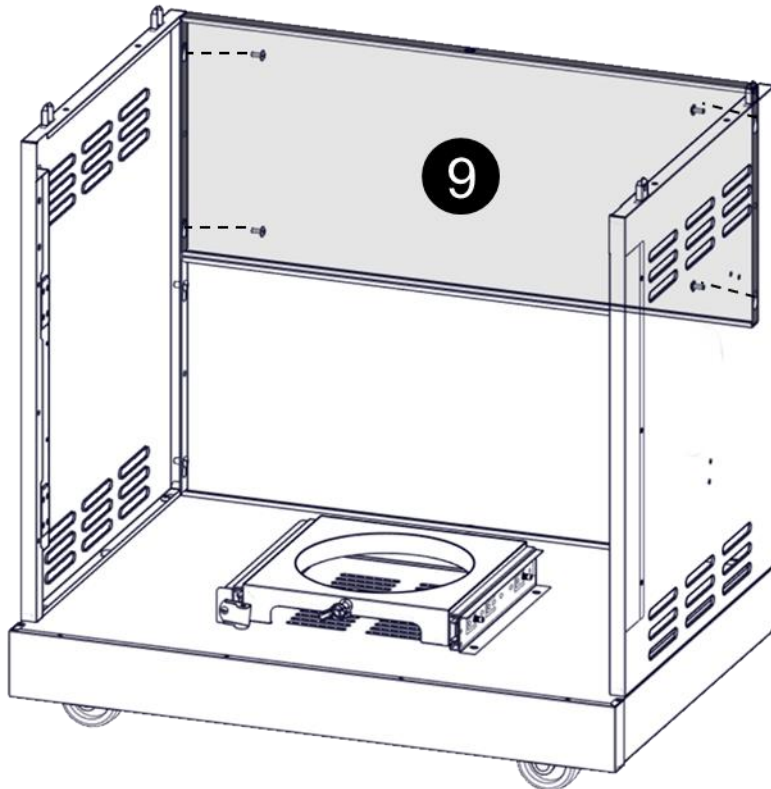
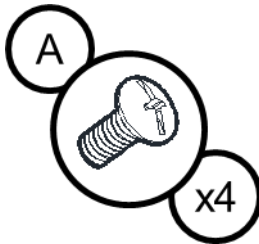
4.



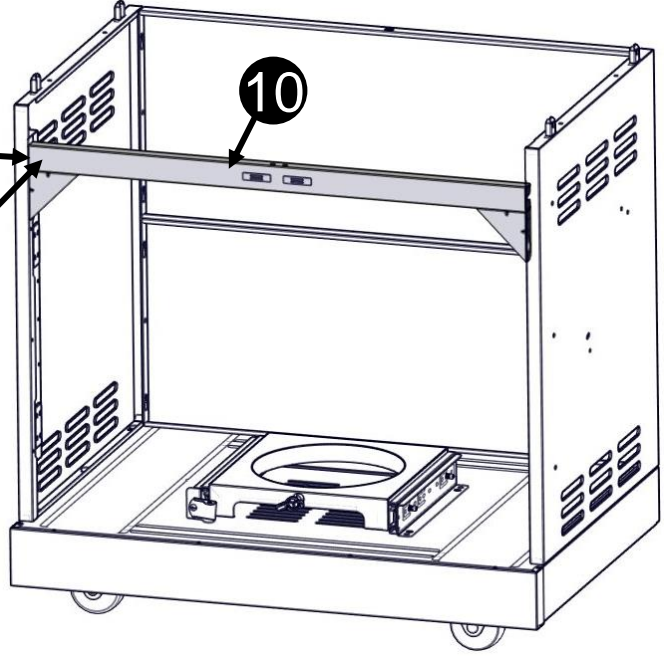
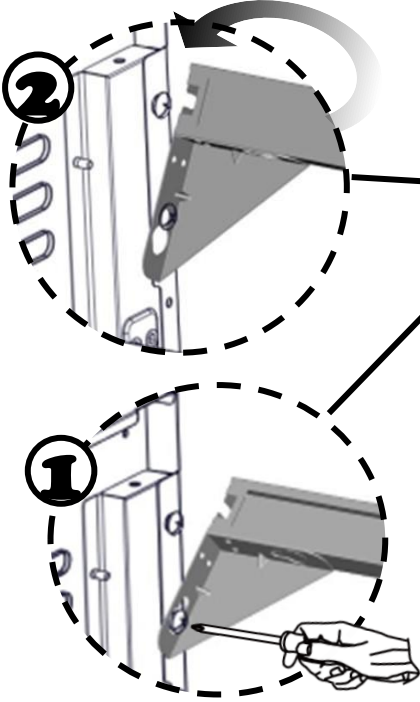
5.



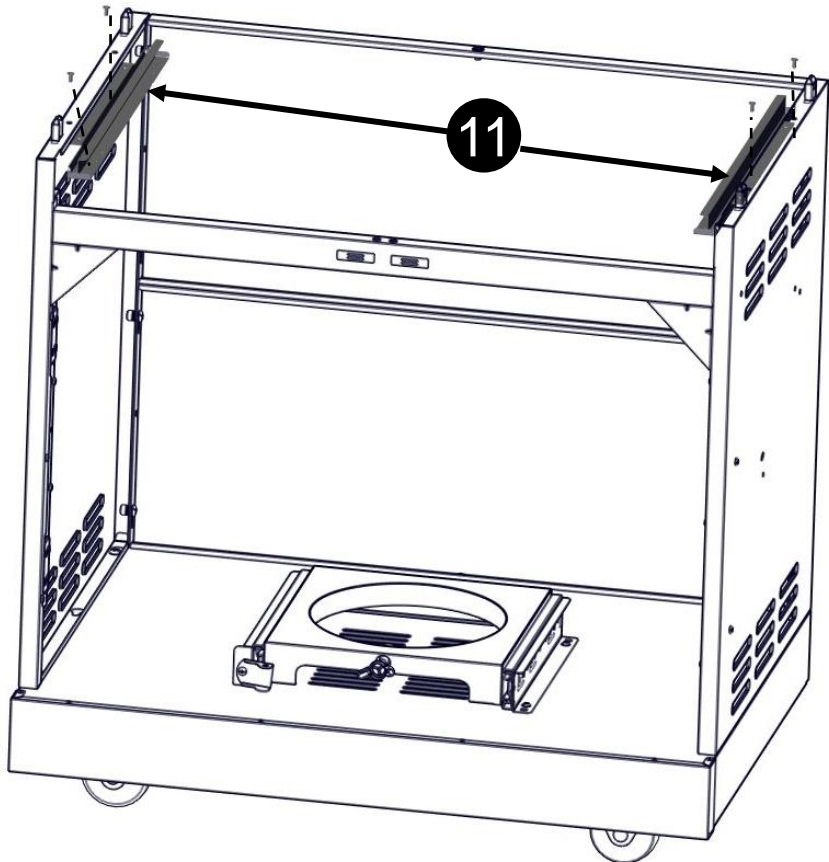
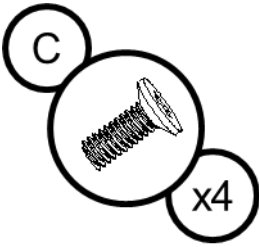
6.

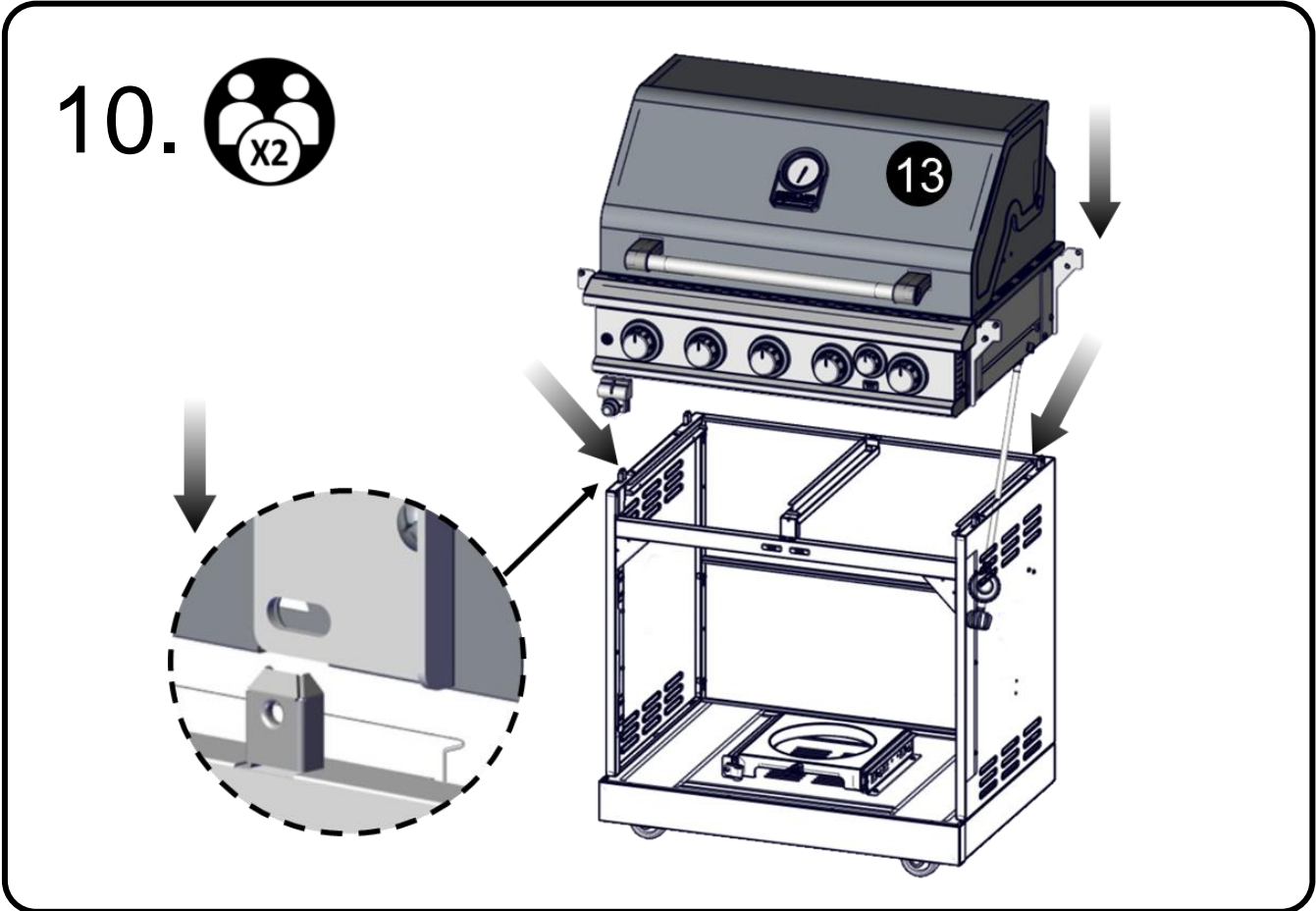
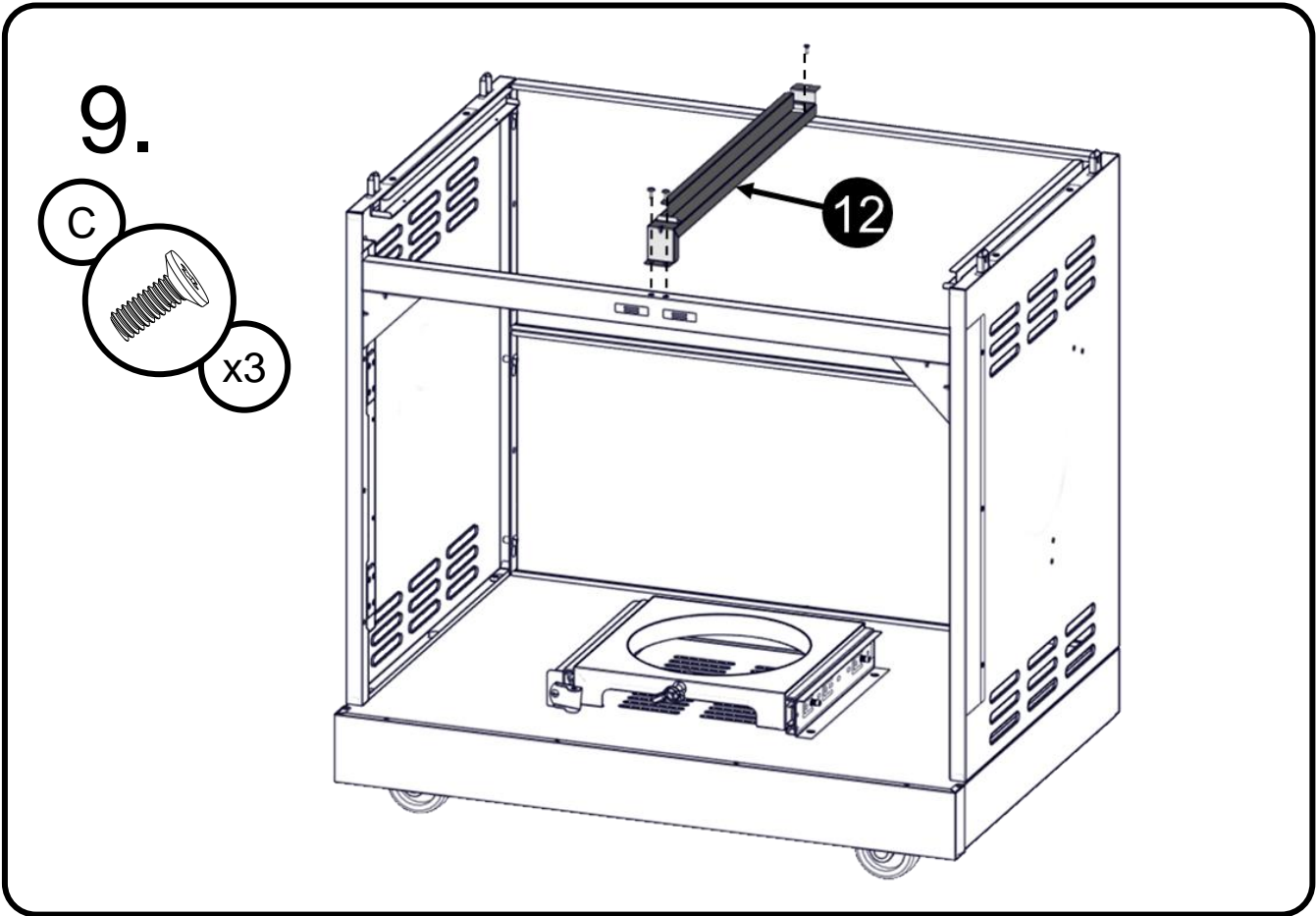


7.

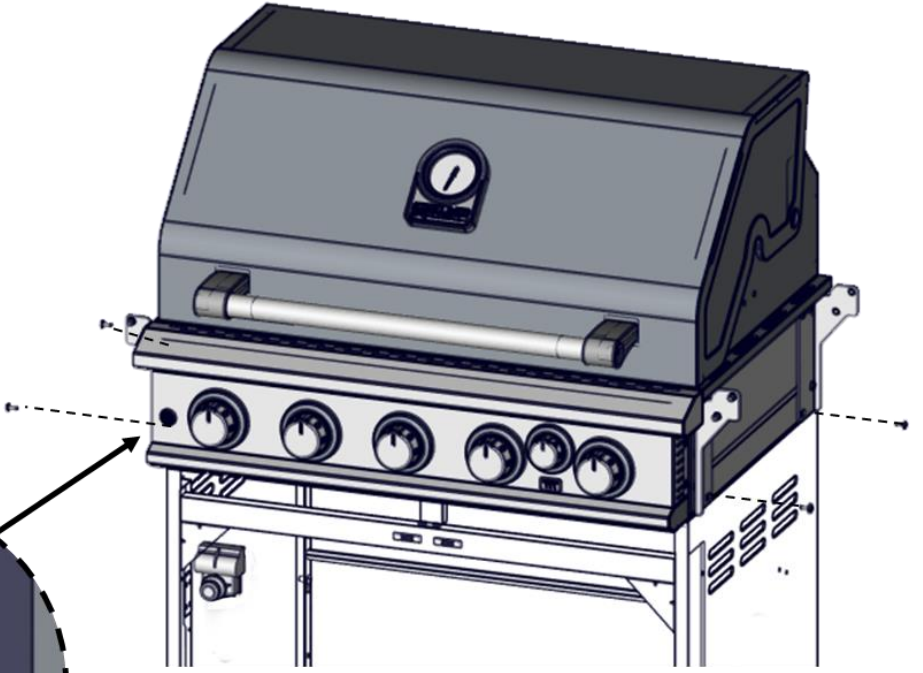
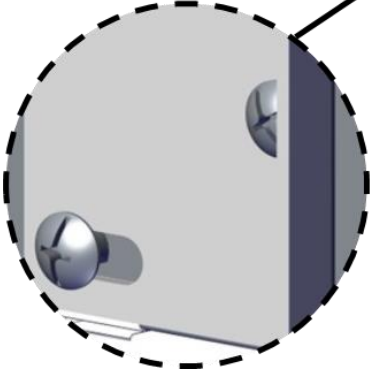
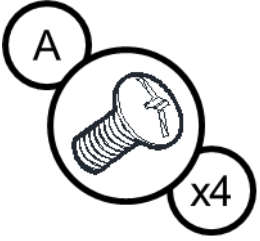


8.

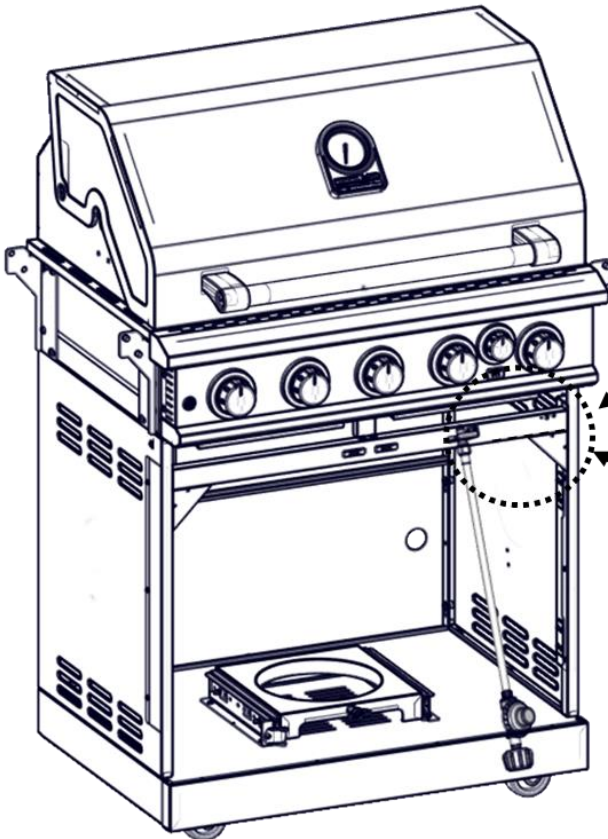
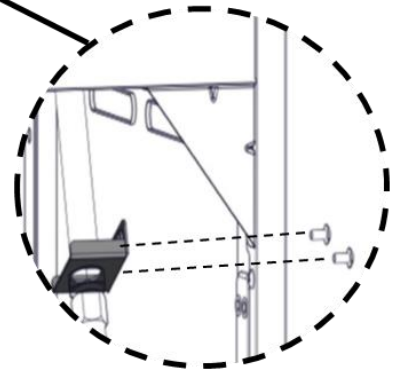
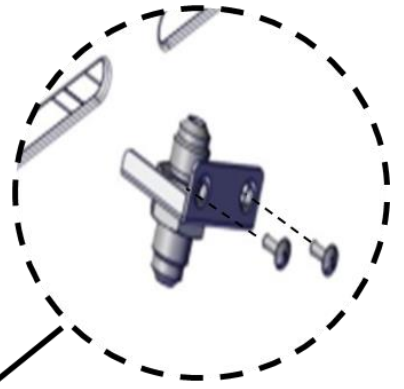
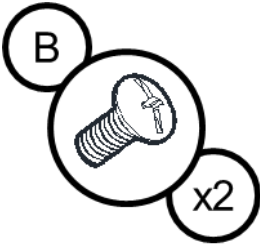




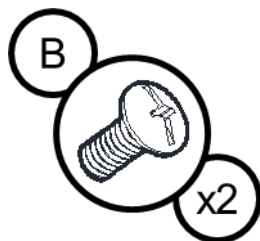
11.



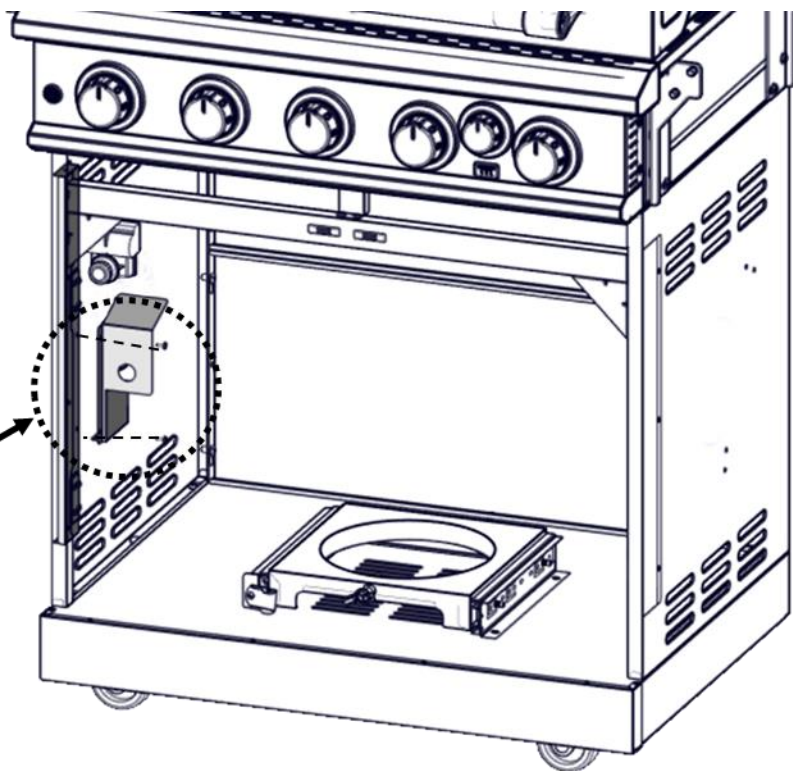
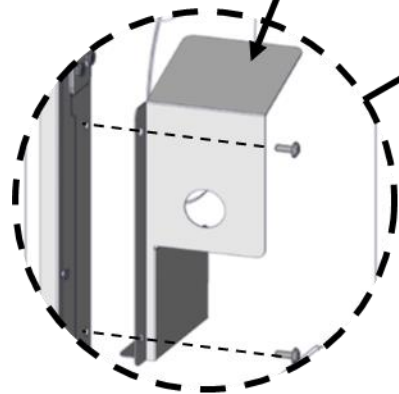
12.



13.



14



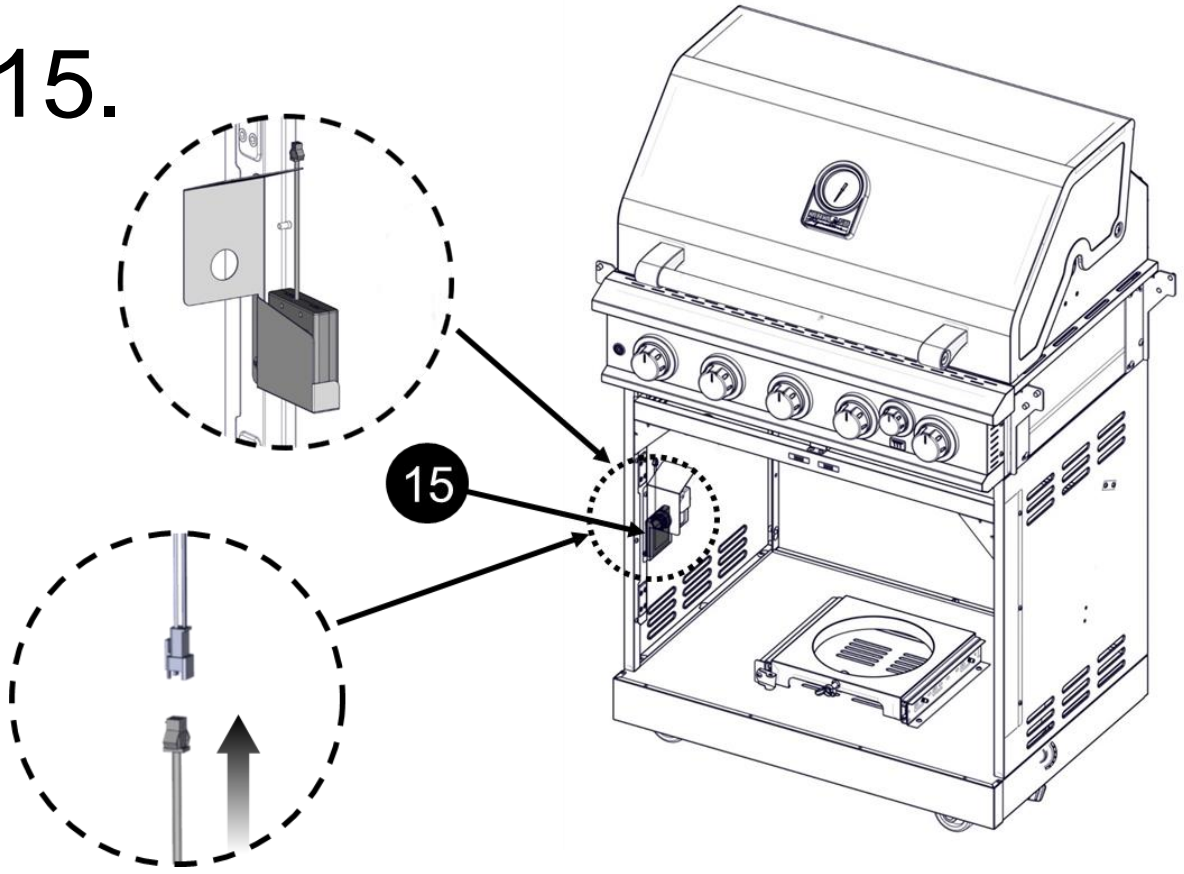
14.

15

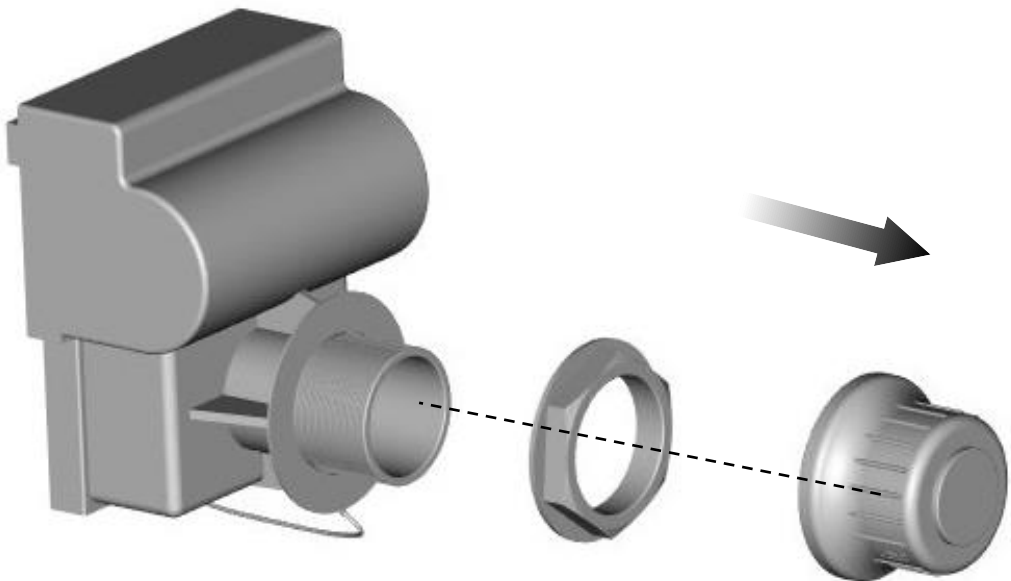
16

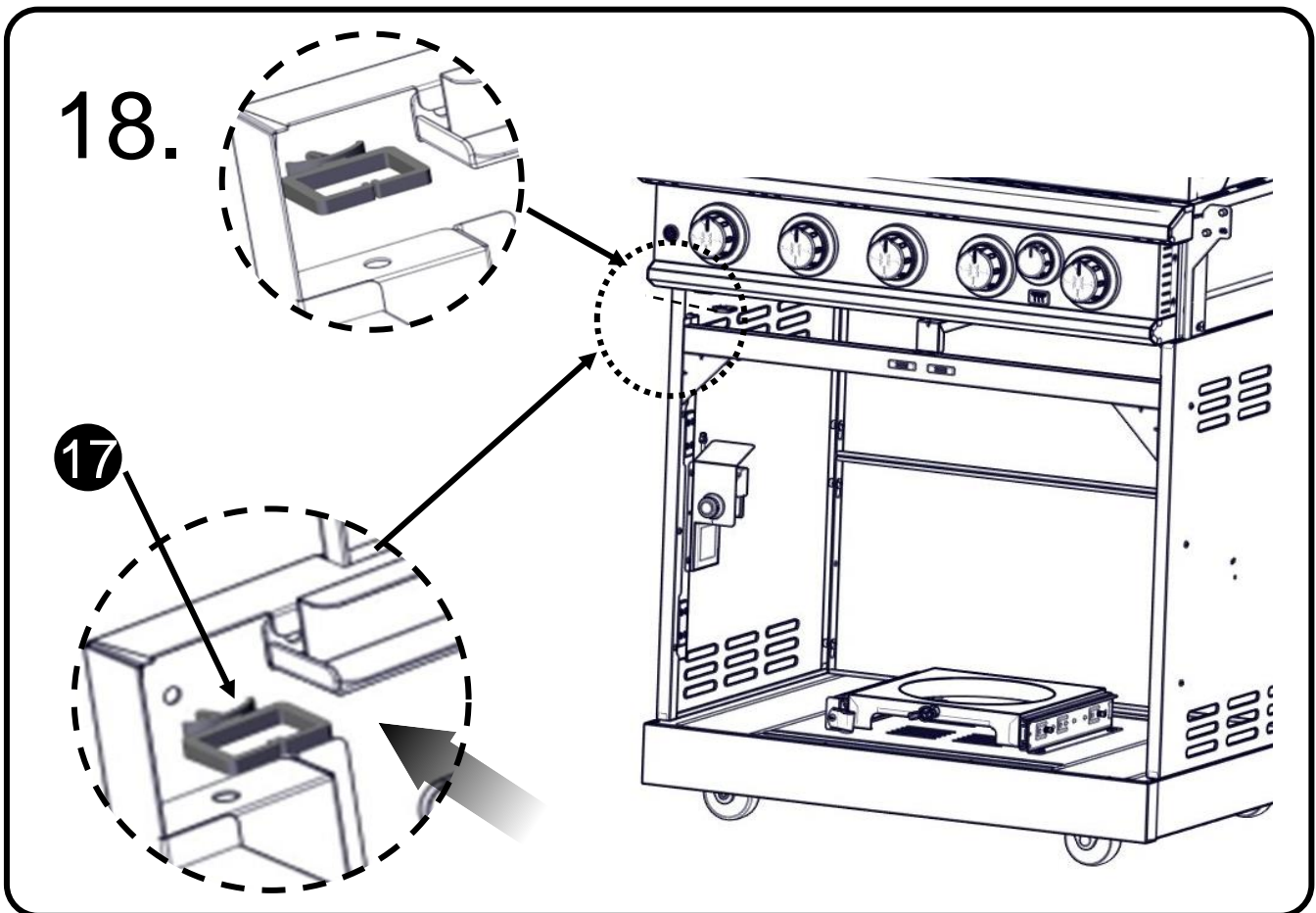
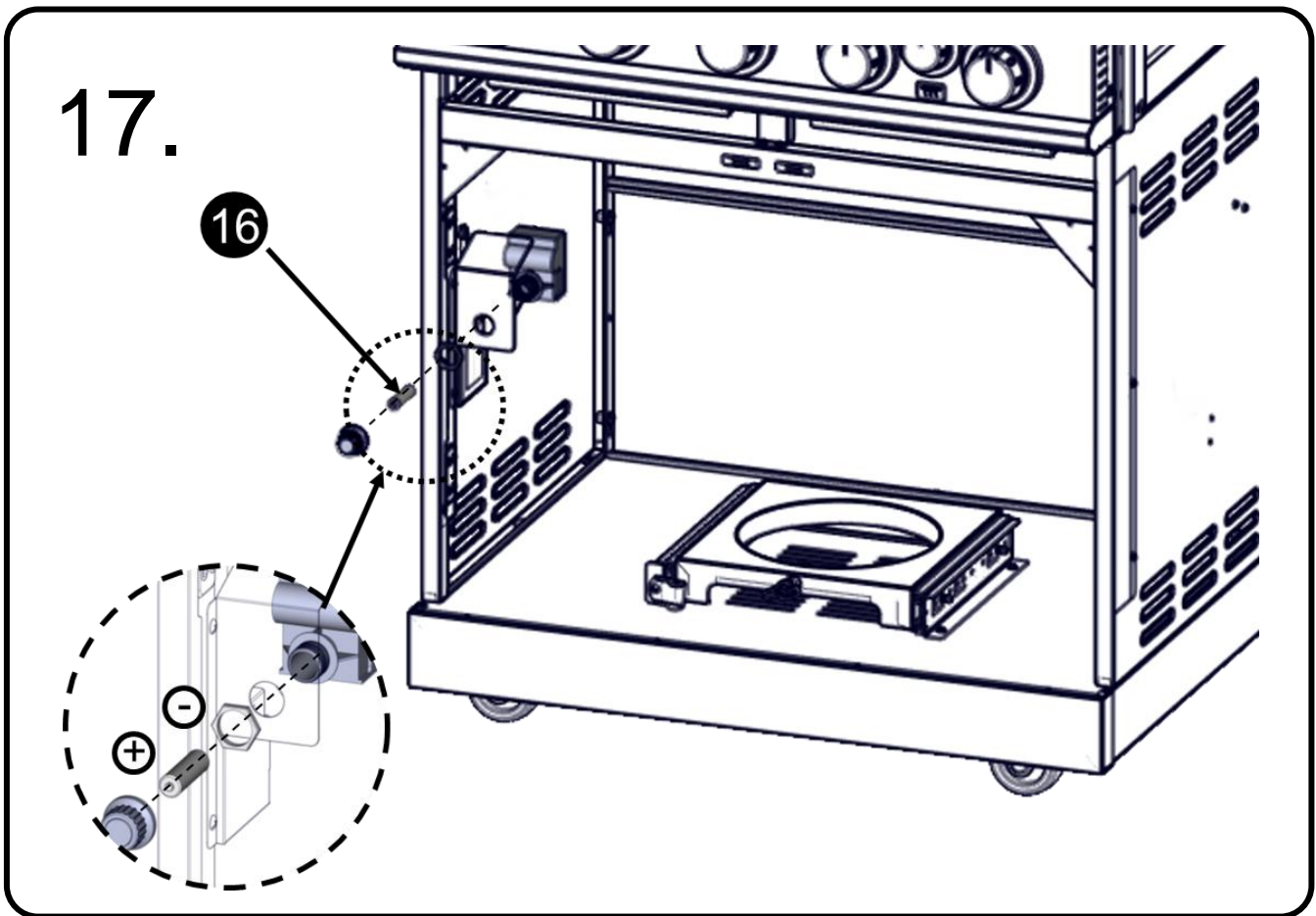


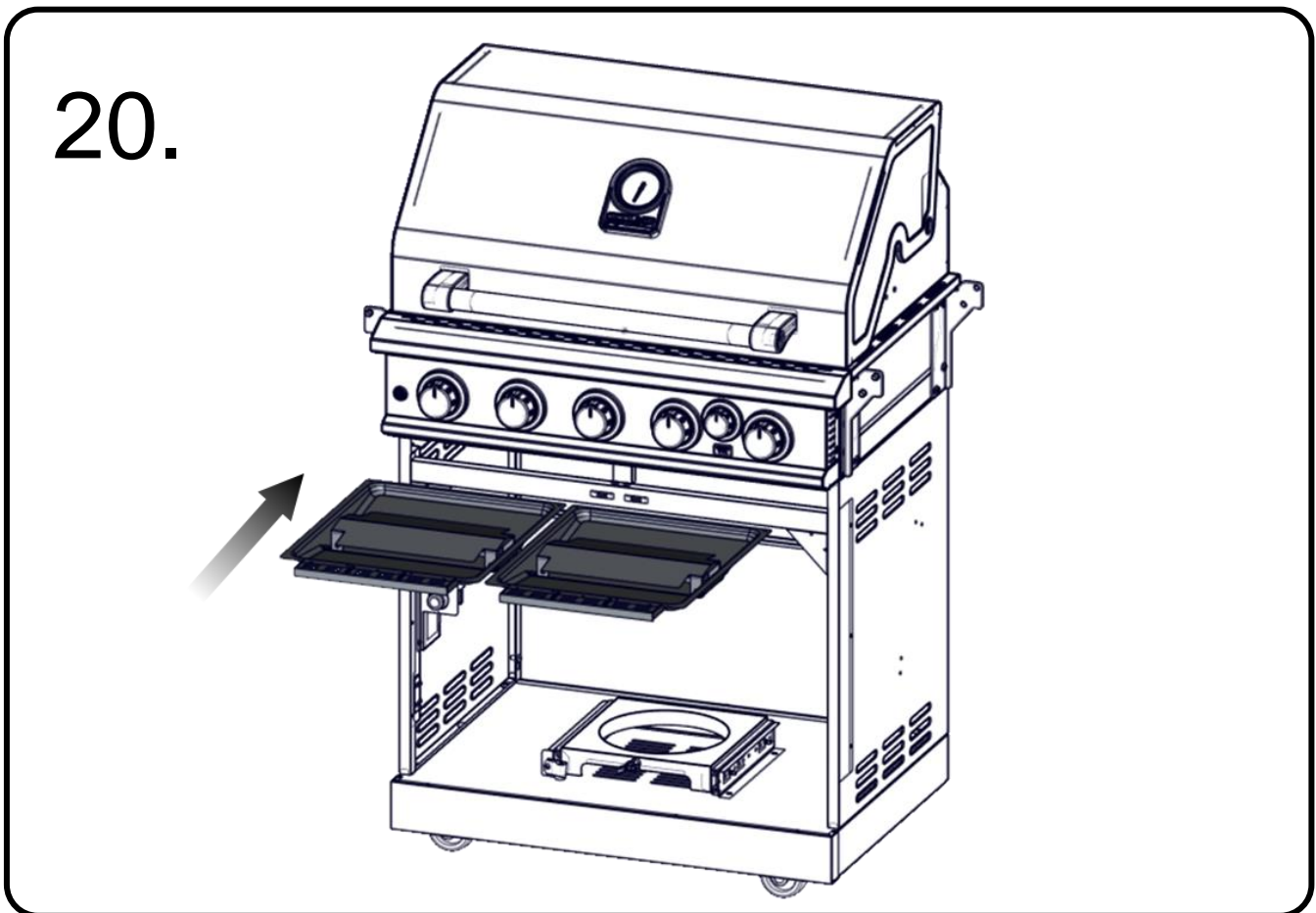
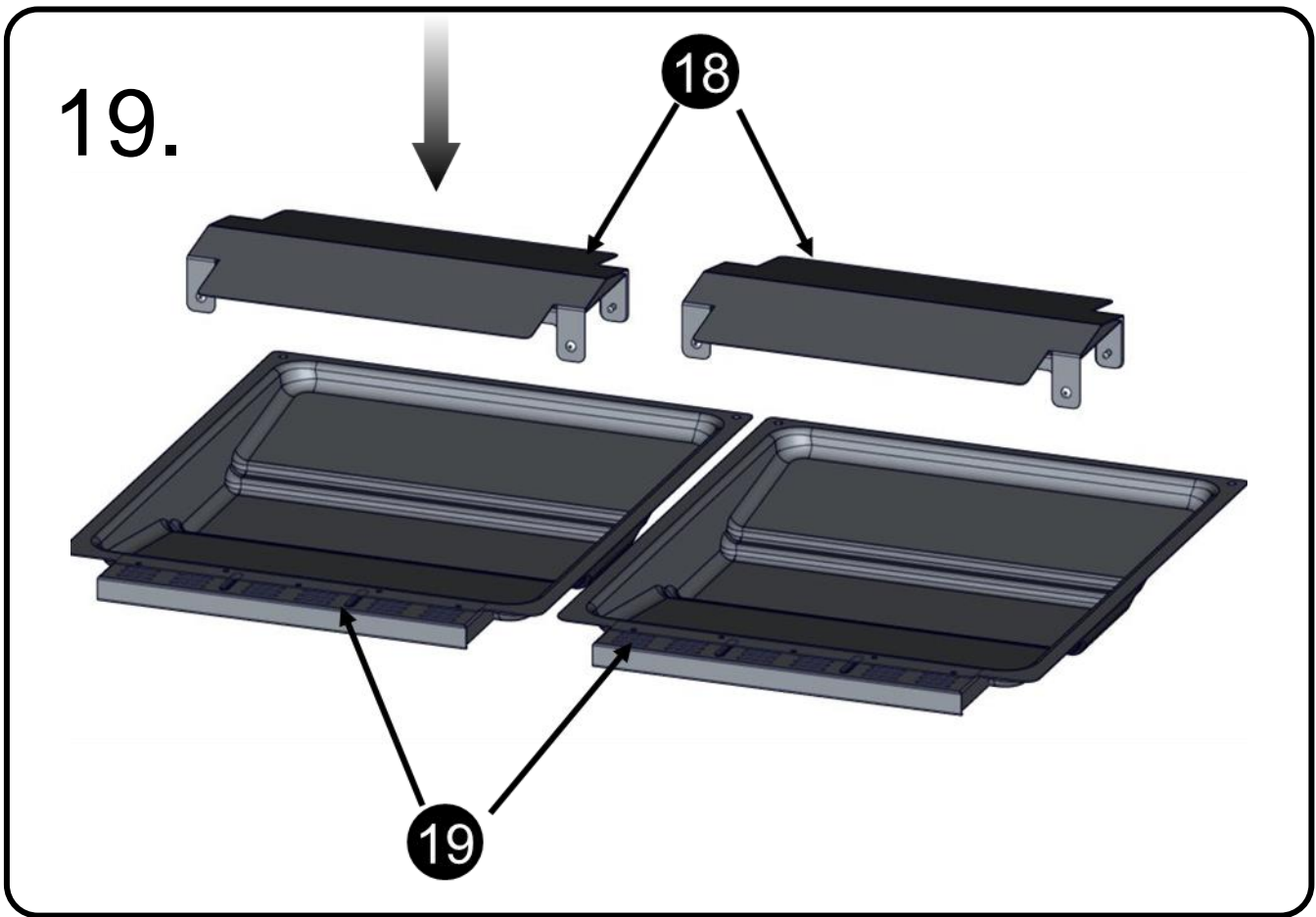
15.



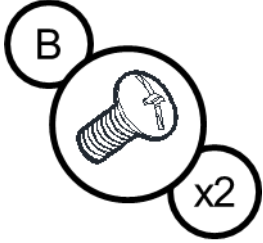
16.



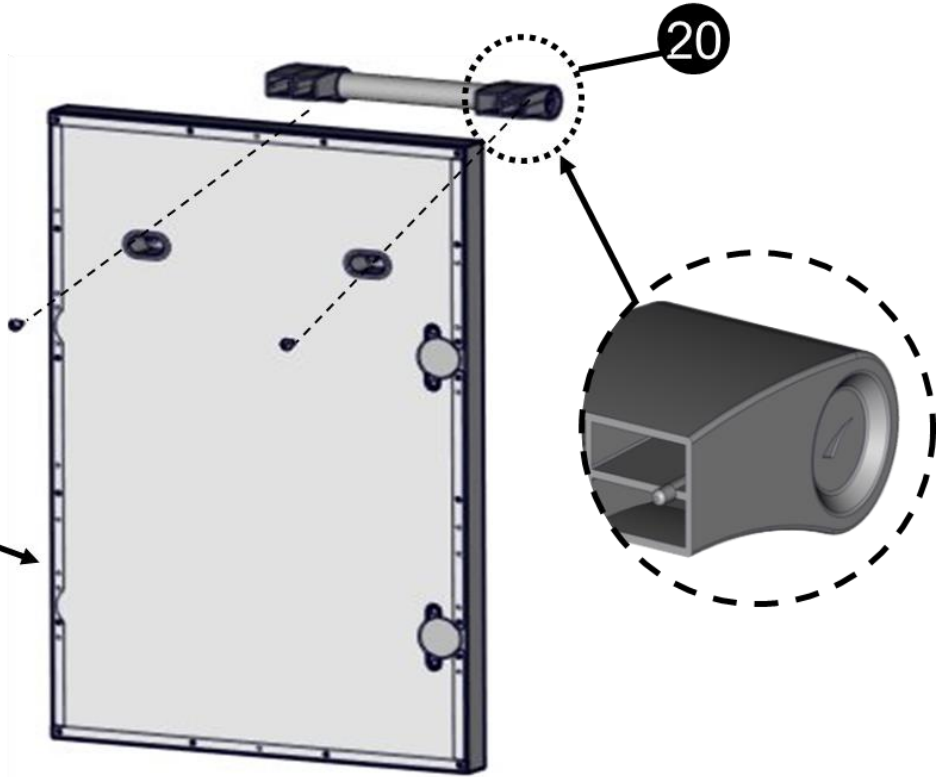




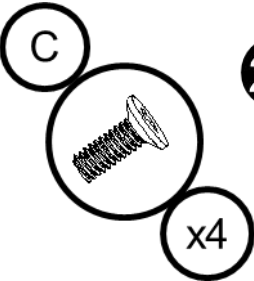
21.



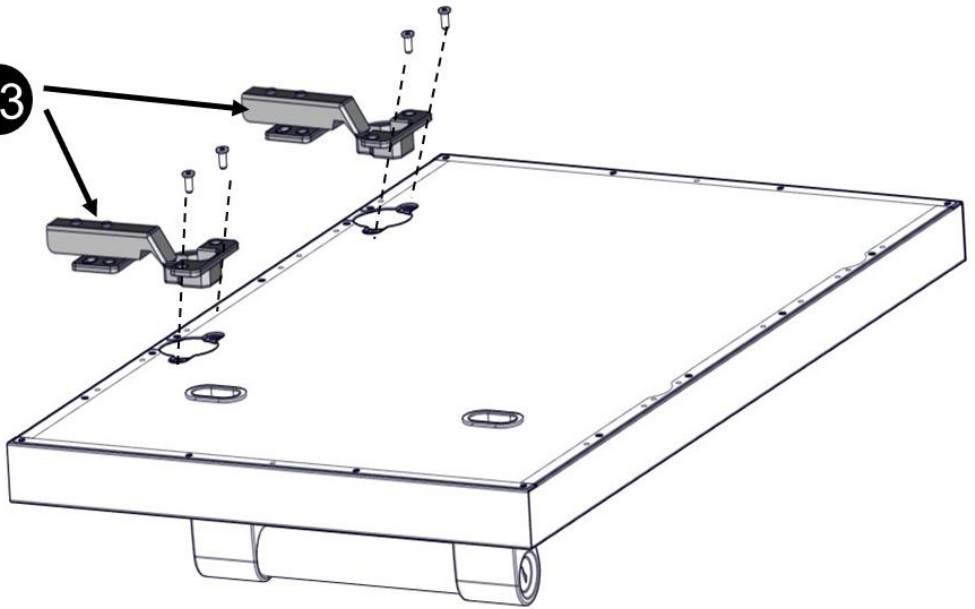
21



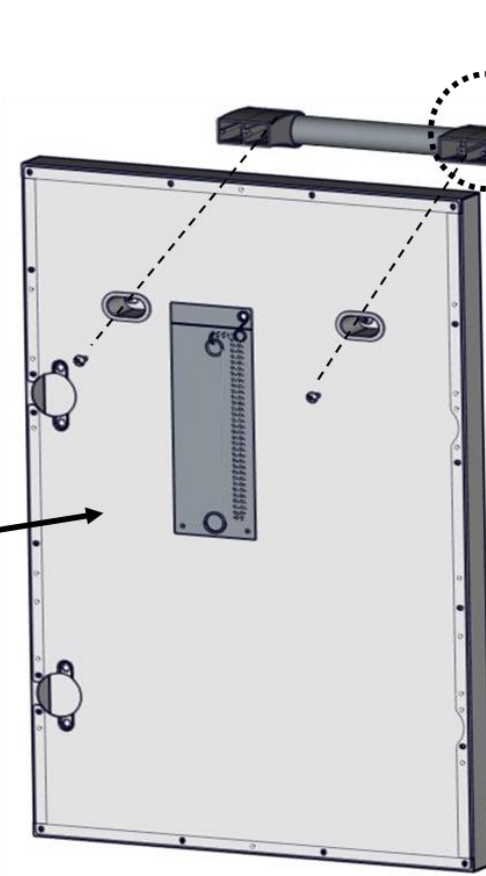
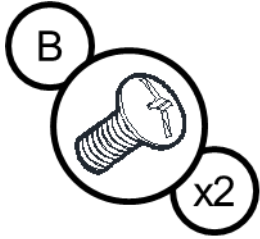
22.



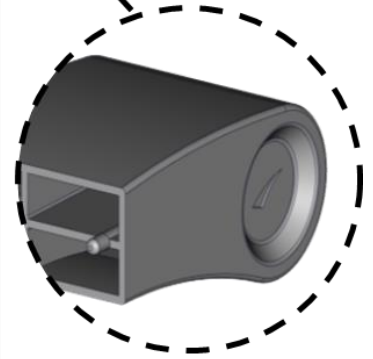
23



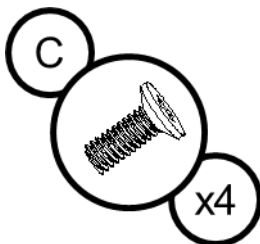
23.



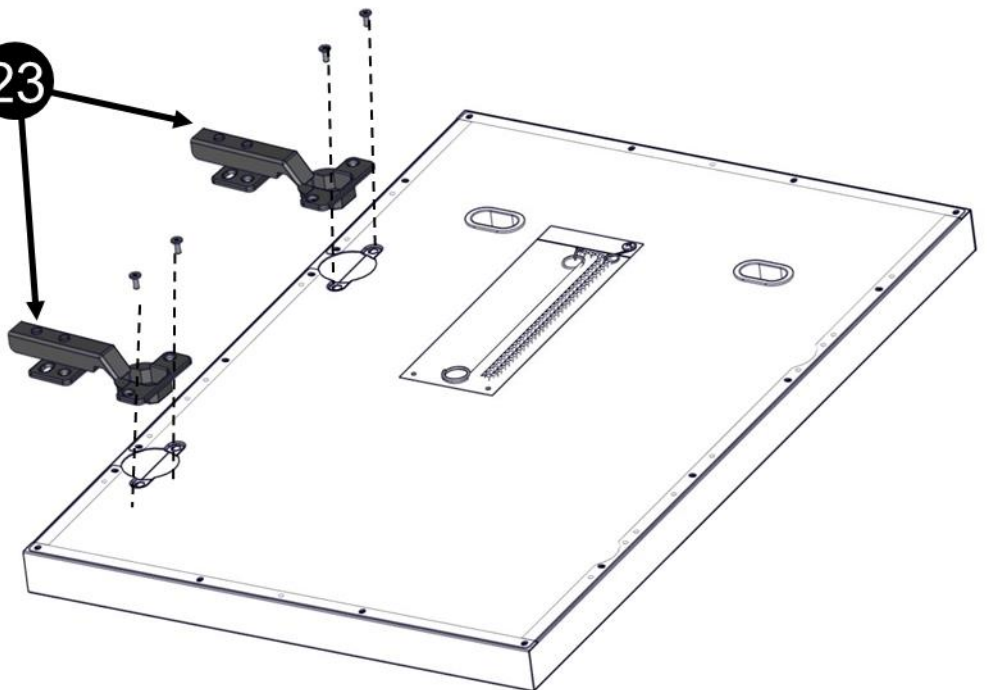
20



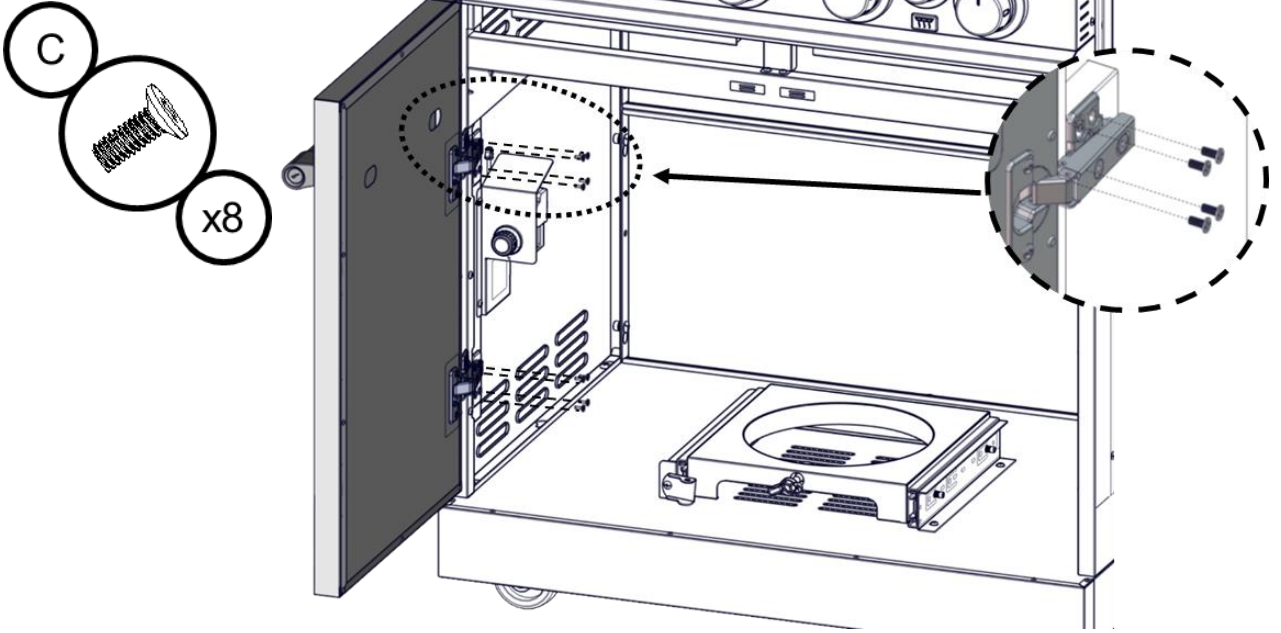
24.



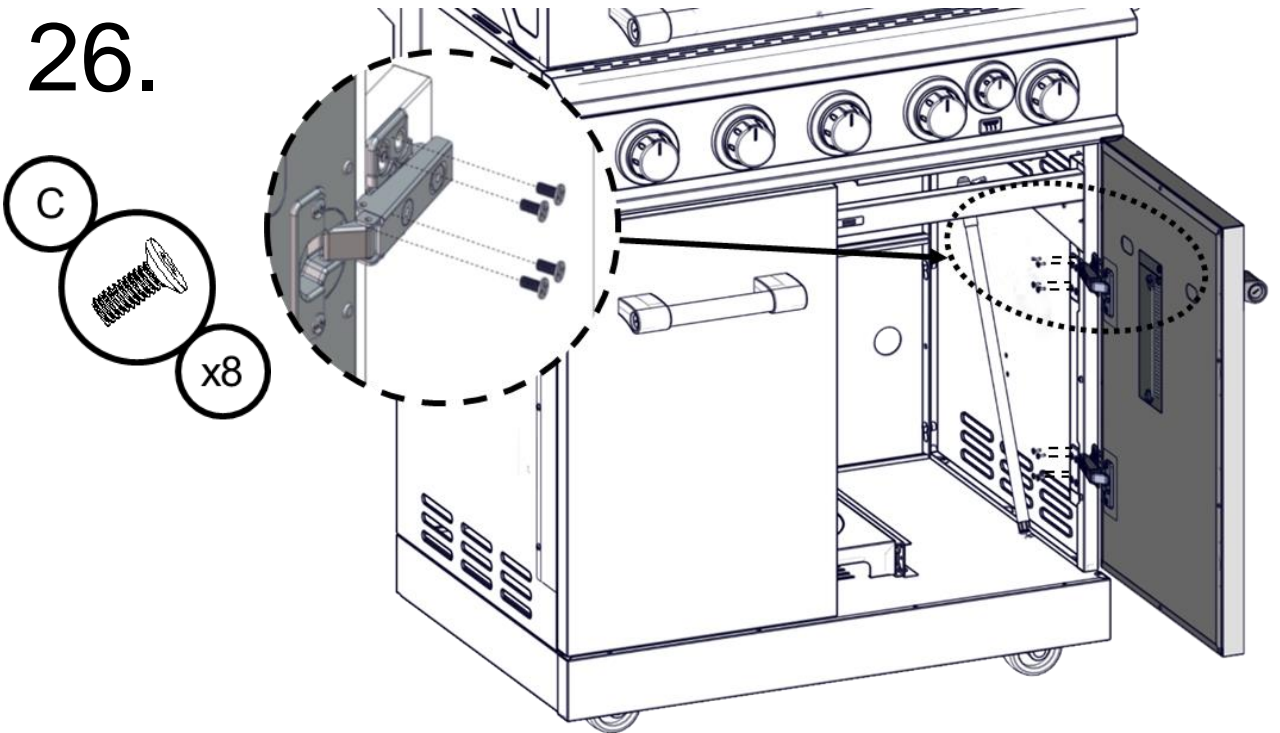
23



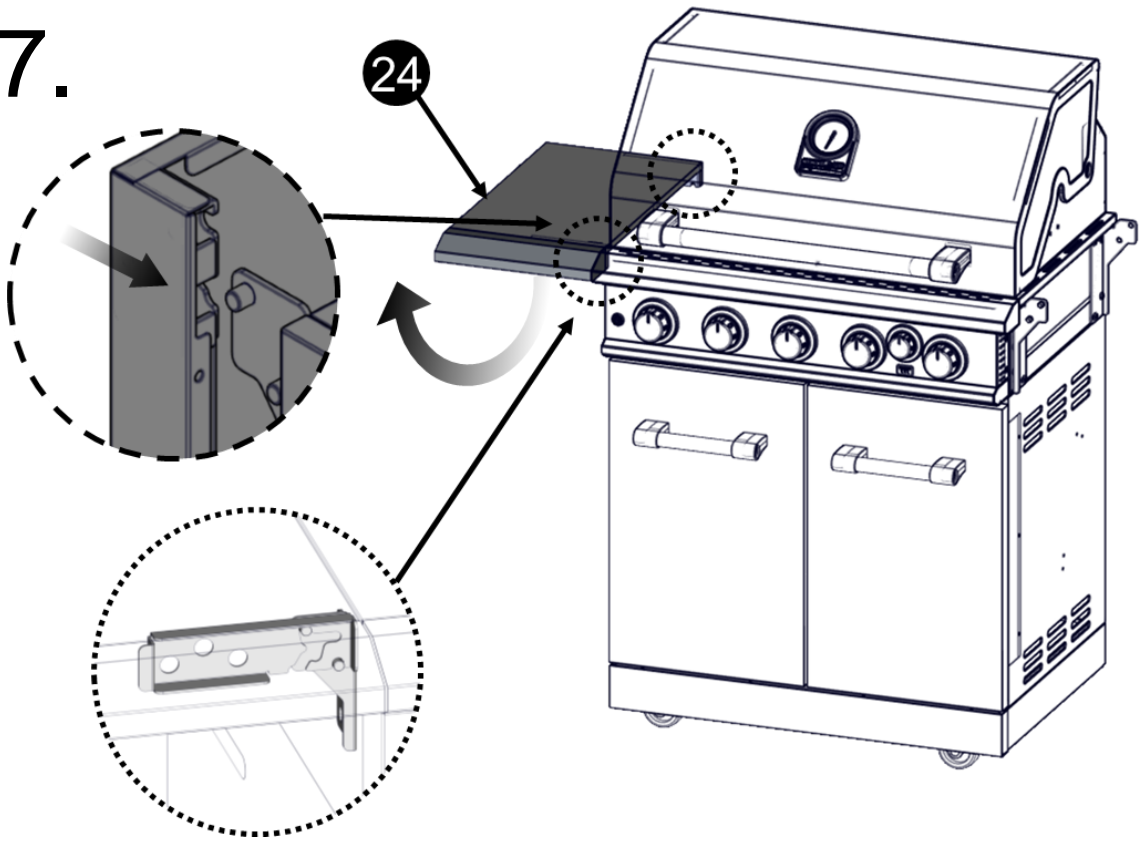
25.



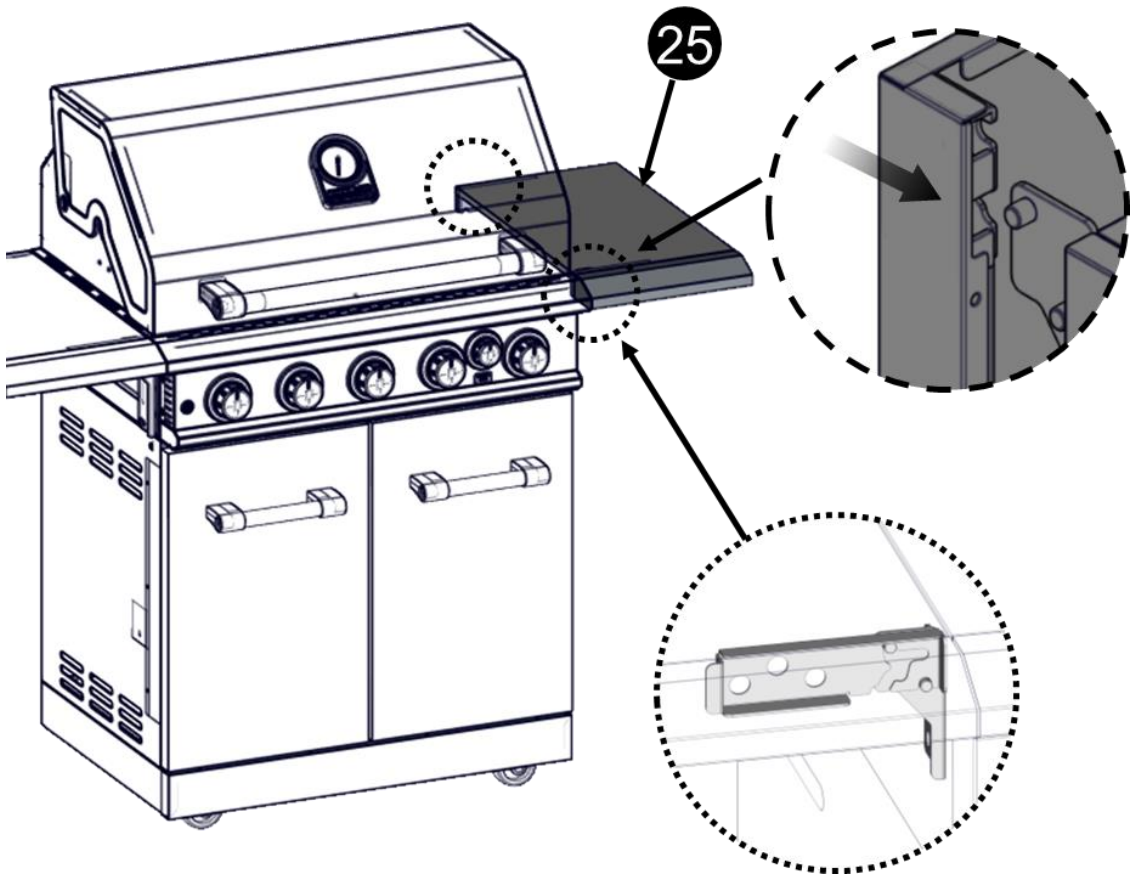
26.



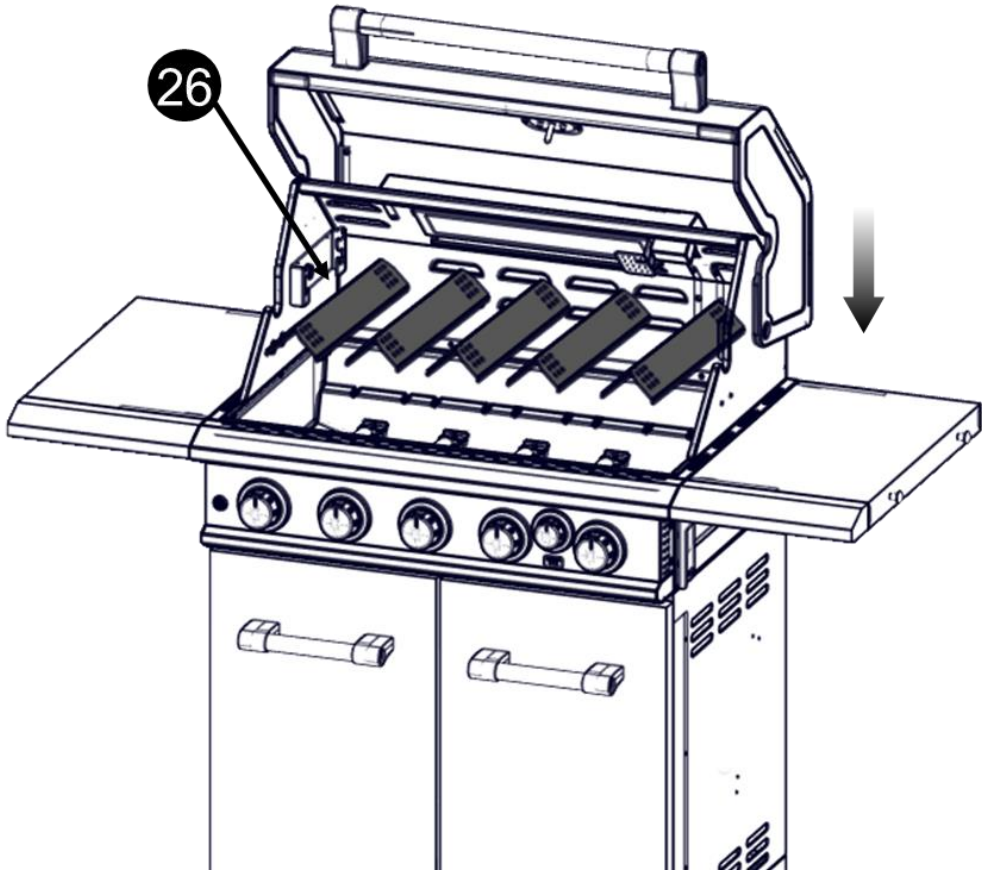
27.



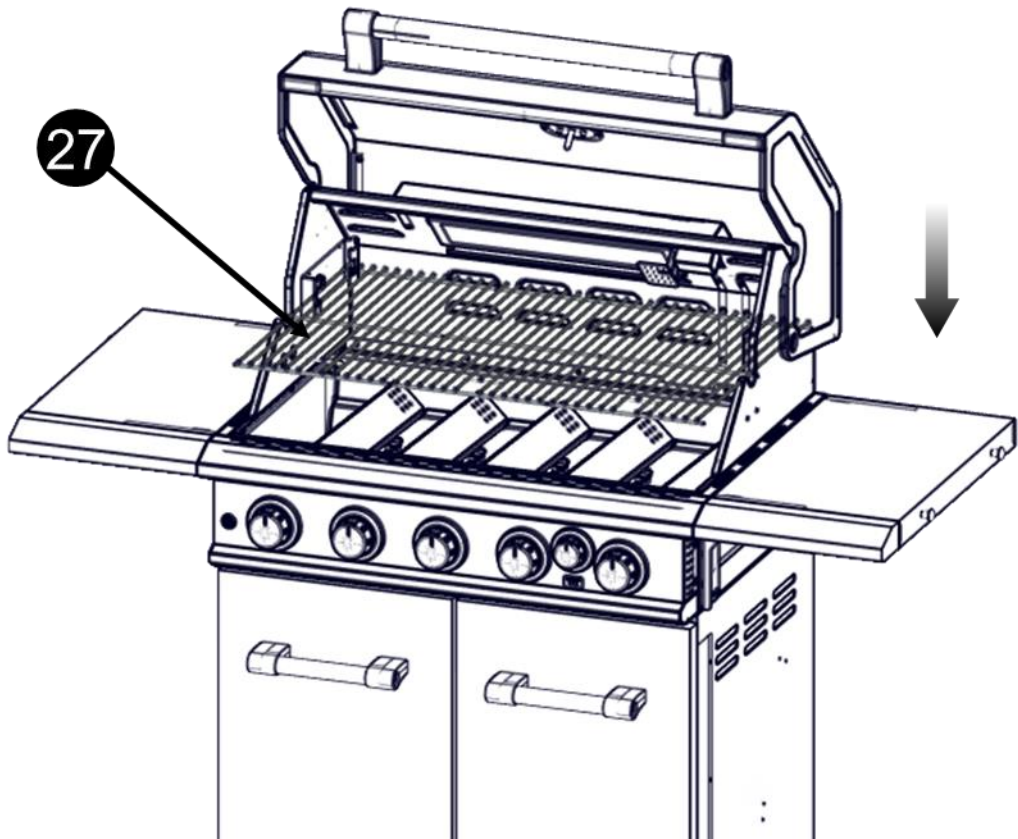
28.



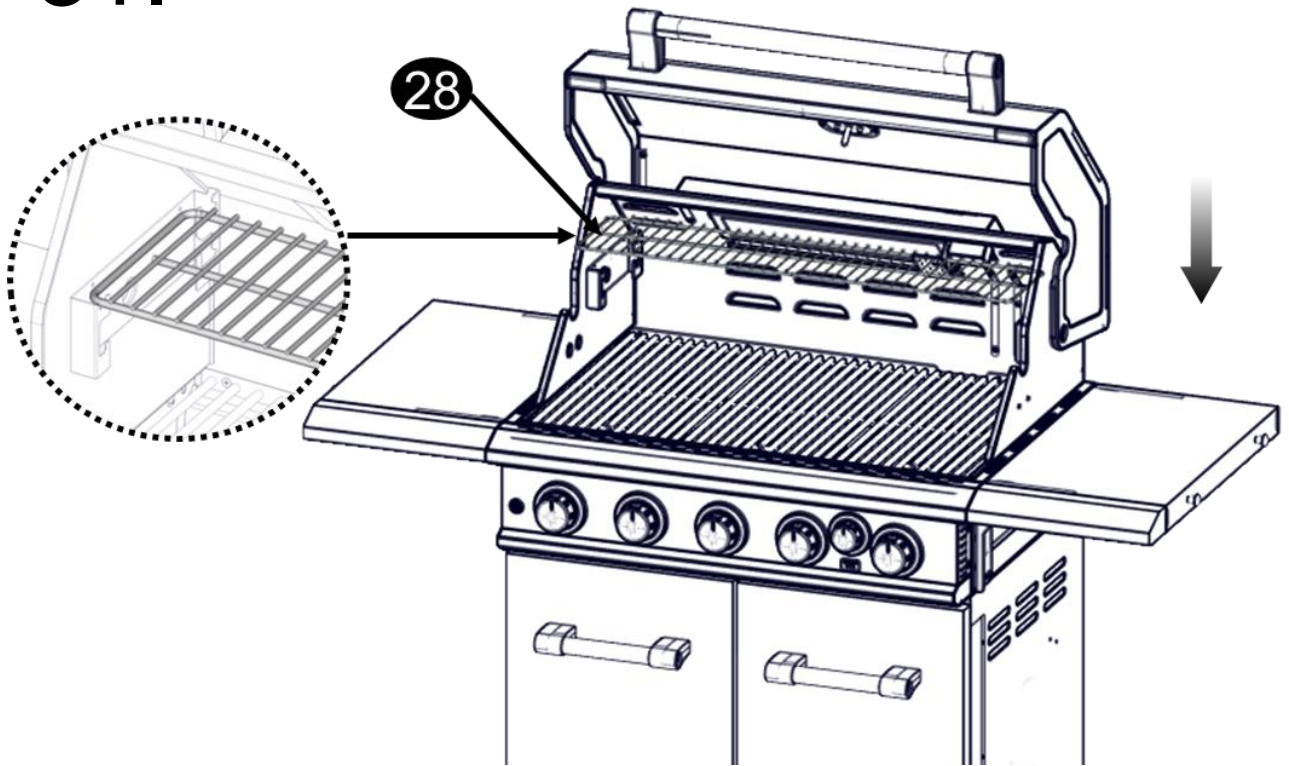
29.



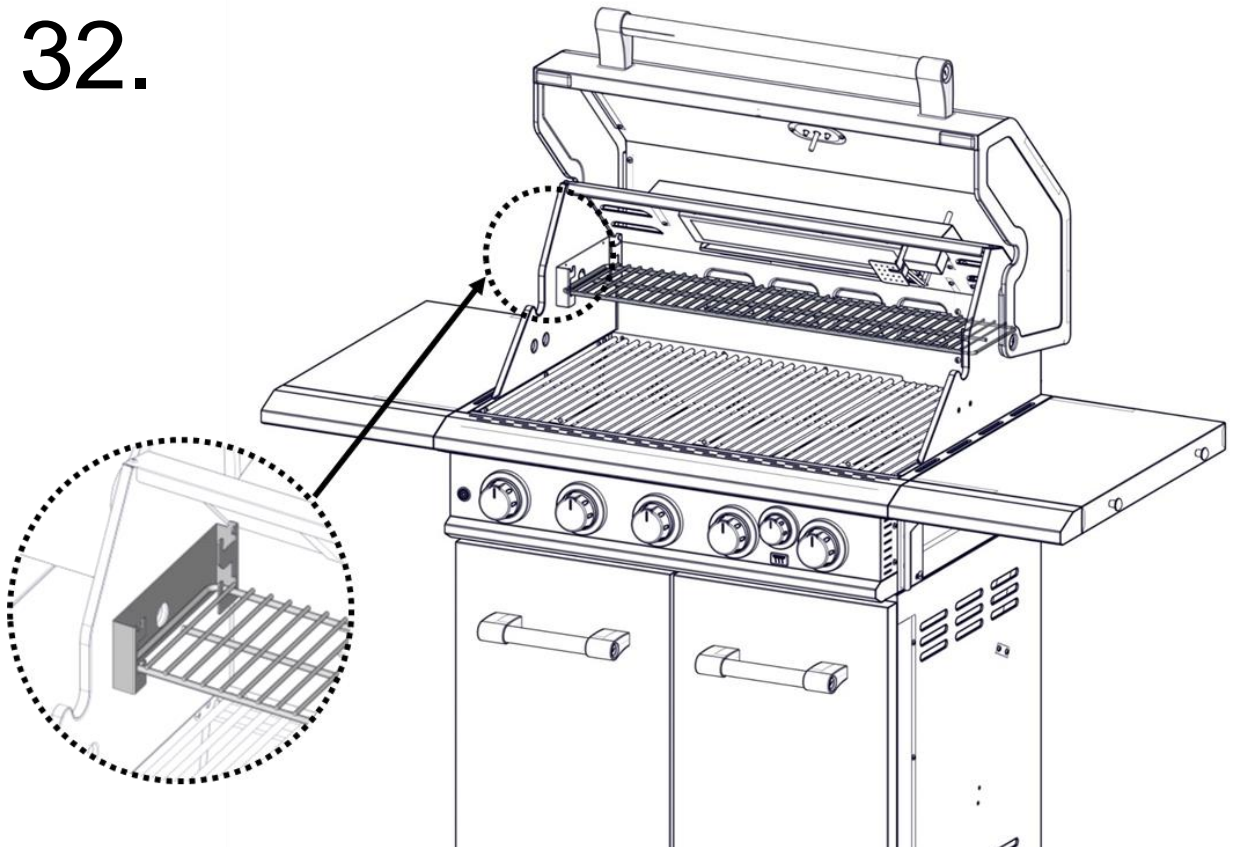
30.



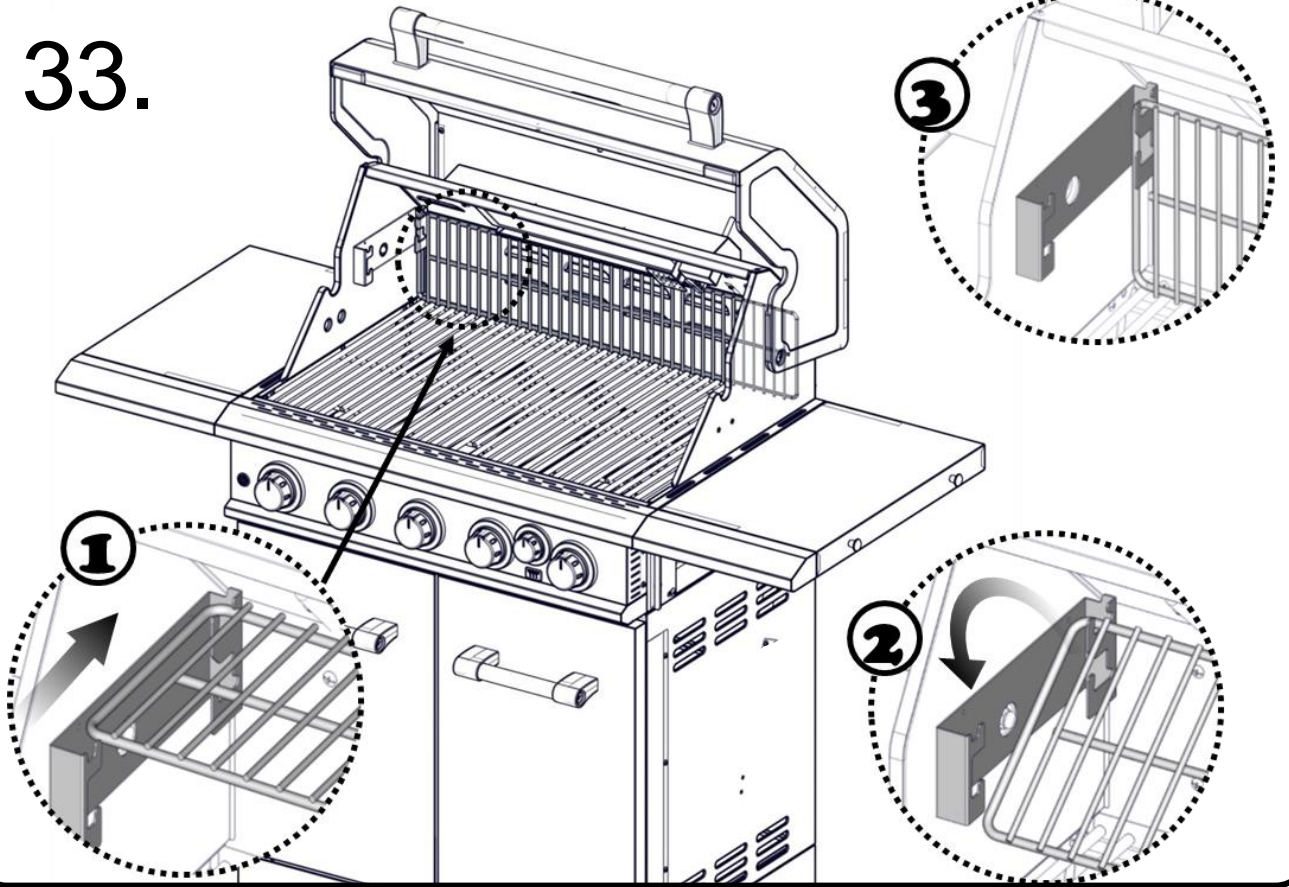
31.



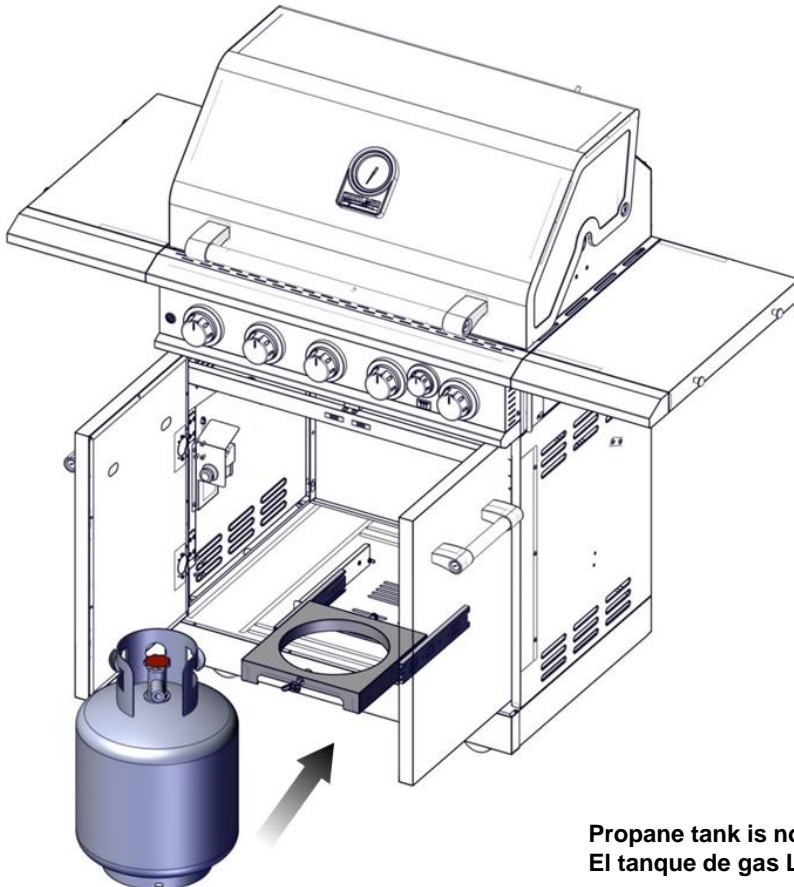
32.



33.

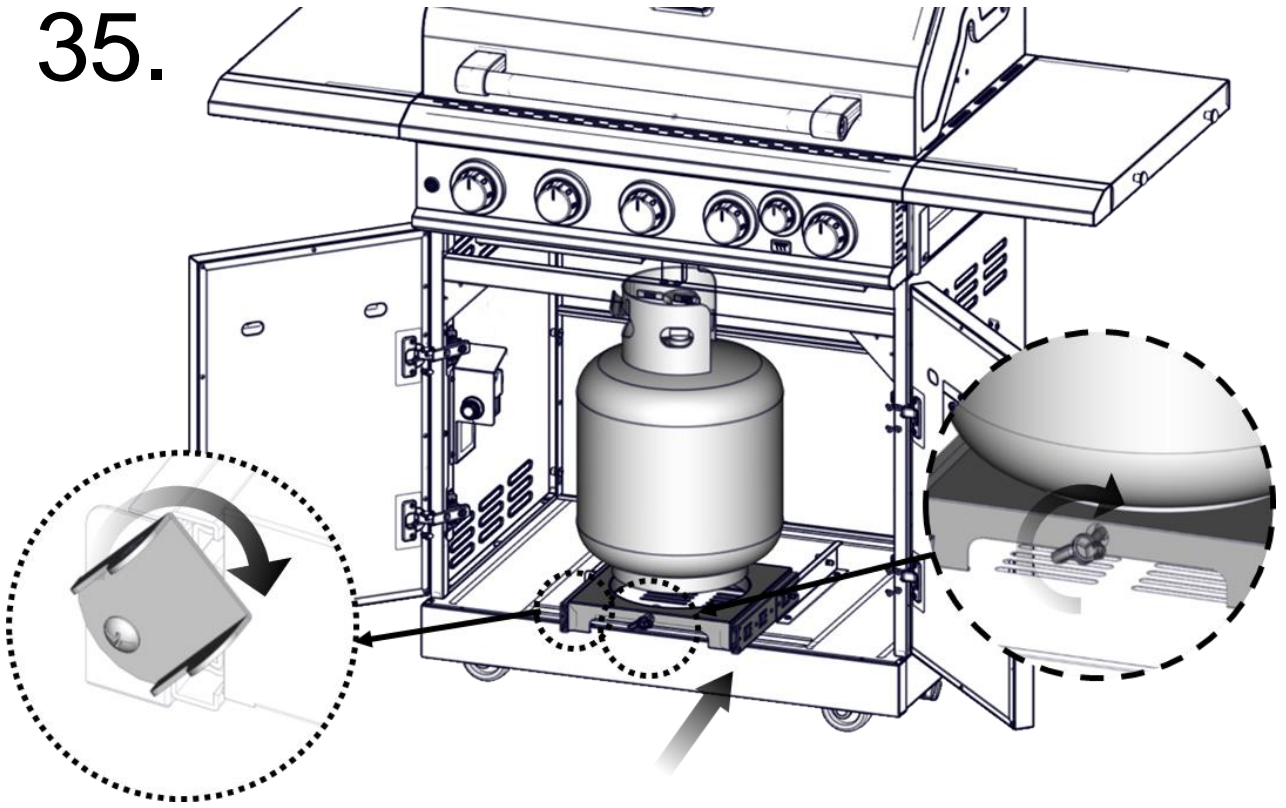


34.

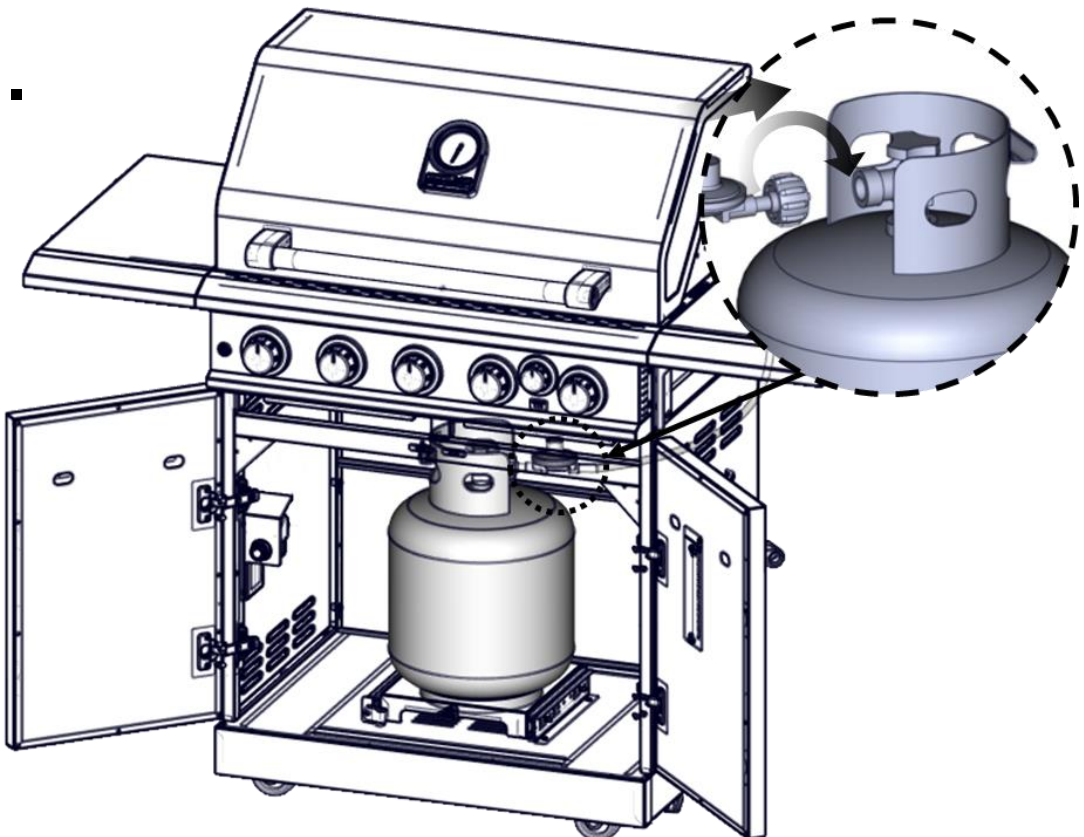


Propane tank is not included
El tanque de gas L.P. no está incluido

35.



36.

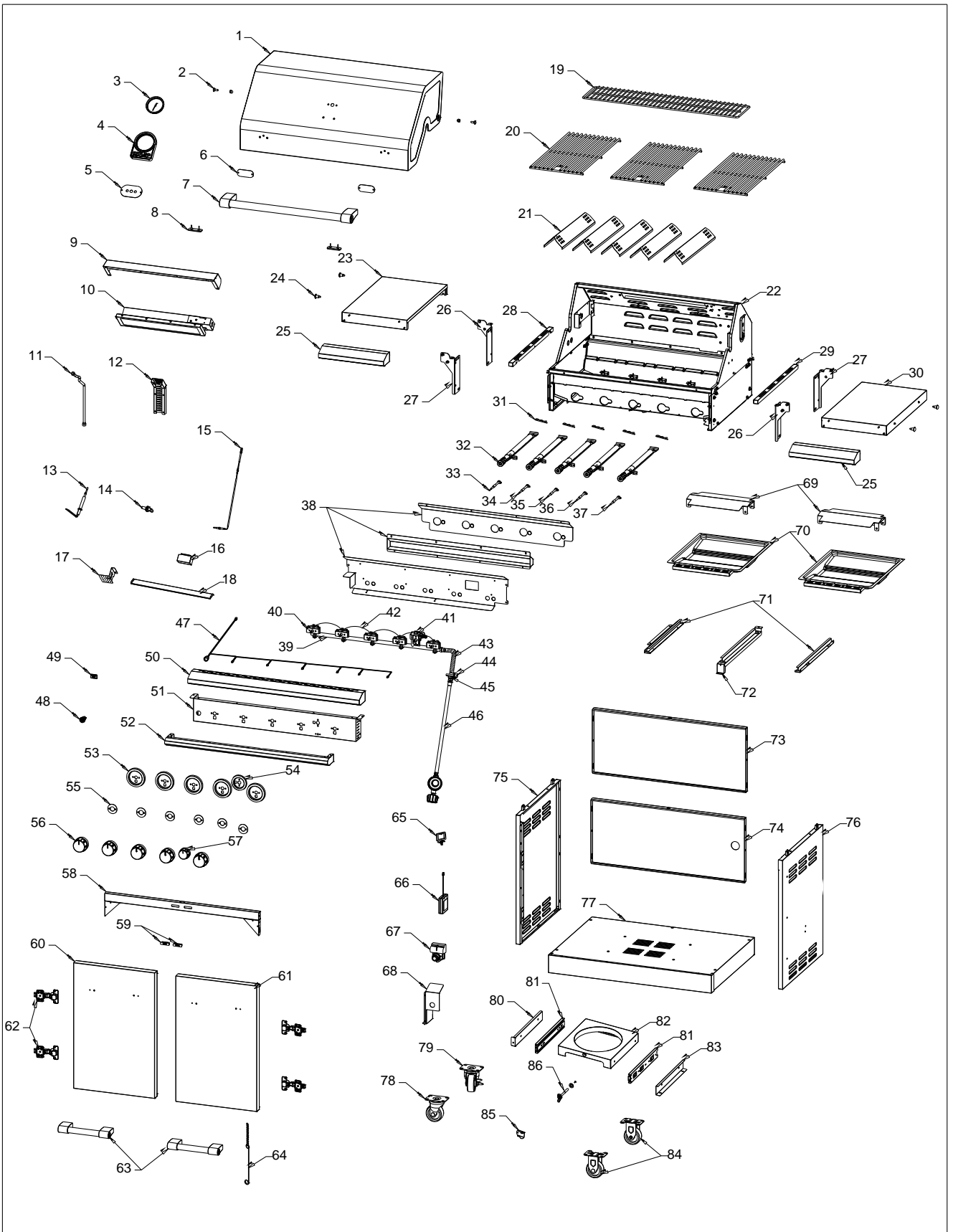


37.



Replacement Parts

Partes de repuesto



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	3	1	33	Main burner igniter wire A	1	1
2	Main lid screw	1	2	34	Main burner igniter wire B	1	1
3	Temperature gauge	1	1	35	Main burner igniter wire C	1	1
4	Temperature gauge housing	1	1	36	Main burner igniter wire D	1	1
5	Temperature gauge seal piece	1	1	37	Main burner igniter wire E	1	1
6	Main Lid Handle Heat Insulating Spacer	1	2	38	Control panel heat shield assembly	1	1
7	Main lid handle assembly	3	1	39	Main manifold	1	1
8	Lid bumpers	1	2	40	Main gas valve	1	5
9	Top sear burner heat shield	1	1	41	Top sear burner gas valve	1	1
10	Top sear burner assembly	1	1	42	Igniter junction wire	1	1
11	Top sear burner Flex Gas line	1	1	43	5/8 inch Flex Gas line	1	1
12	Flex Gas line cover	1	1	44	Connector bracket	1	1
13	Top sear burner igniter wire	1	1	45	Connector	1	1
14	Top sear burner orifice w/brass elbow	1	1	46	Regulator, LP	1	1
15	Top sear burner thermocouple	1	1	47	LED lights wire	1	1
16	Top sear burner thermocouple bracket	1	1	48	LED lights switch	1	1
17	Top sear burner igniter bracket	1	1	49	Top sear burner badge	1	1
18	Top sear burner bracket, bottom	1	1	50	Control panel trim piece(upper)	1	1
19	Warming rack	3	1	51	Main control panel	3	1
20	Cooking grid	3	3	52	Control panel trim piece (lower)	1	1
21	Flame tamer	3	5	53	Bezel A	1	5
22	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	54	Bezel B (small)	1	1
23	Foldable side shelf, left	3	1	55	LED light	1	6
24	Tool Hook	1	4	56	Control knob A	1	5
25	Side shelf front trim piece	1	2	57	Control Knob B (small)	1	1
26	Foldable side shelf Bracket B	3	2	58	cart frame assembly	1	1
27	Foldable side shelf Bracket A	3	2	59	Door magnet	1	2
28	Side shelf trim piece, left	1	1	60	Door, left	3	1
29	Side shelf trim piece, right	1	1	61	Door, right	3	1
30	Foldable side shelf, right	1	1	62	Door hinge	1	4
31	Burner pin assembly	1	5	63	Door handle assembly	3	2
32	Main burner	10	5	64	Lighting rod	1	1

Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
65	White plastic clip	1	1	78	Swivel caster	1	1
66	Battery box	1	1	79	Swivel caster with brake	1	1
67	Electric igniter module	1	1	80	Gas tank slide bracket, left	1	1
68	Electric igniter bracket	1	1	81	Gas tank slide assembly	1	2
69	Grease tray heat tent	1	2	82	Tank tray	1	1
70	Grease tray	1	2	83	Gas tank slide bracket, right	1	1
71	Grease tray guide rail assembly	1	2	84	Caster	1	2
72	Grease tray guide rail, middle	1	1	85	Tank tray slide lock	1	1
73	Cart rear panel, upper	1	1	86	Tank tray bolt	1	1
74	Cart rear panel, lower	1	1		Grill cover	1	1
75	Cart panel, left	1	1		Manual	N/A	1
76	Cart panel, right	1	1		Preassembly hardware pack		1
77	Cart bottom panel	1	1				

Lista de partes

No.	Pieza (descripción)	Garantía (años)	CAN T.	No.	Pieza (descripción)	Garantía (años)	CAN T.
1	Tapa principal	3	1	33	Alambre del encendedor del quemador principal A	1	1
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	34	Alambre del encendedor del quemador principal B	1	1
3	Medidor de temperatura	1	1	35	Alambre del encendedor del quemador principal C	1	1
4	Carcasa del medidor de temperature y logo	1	1	36	Alambre del encendedor del quemador principal D	1	1
5	Tapón de la capucha	1	1	37	Cable de encendido del quemador principal E	1	1
6	Espaciador aislante térmico de la manija de la tapa principal	1	2	38	Protección térmica del panel de control	1	1
7	Conjunto de asas de la tapa principal	3	1	39	Distribuidor principal	1	1
8	Topes de la tapa	1	2	40	Válvula de gas principal	1	5
9	Protección térmica del quemador del sellador superior	1	1	41	Válvula de gas del quemador superior	1	1
10	Conjunto del quemador superior	1	1	42	Cable de unión del encendedor	1	1
11	Línea de gas flexible del quemador del sellador superior	1	1	43	línea de gas flexible de 5/8 pulgadas	1	1
12	Cubierta de la línea de gas flexible	1	1	44	Soporte de conexión	1	1
13	Alambre del encendedor del quemador del sellador superior	1	1	45	Conector	1	1
14	Orificio del quemador del sellador superior con codo de latón	1	1	46	Regulador, LP	1	1
15	Termopar del quemador del sellador superior	1	1	47	Cables de luces LED	1	1
16	Soporte del termopar del quemador superior	1	1	48	Interruptor de luces LED	1	1
17	Soporte del encendedor del quemador del sellador superior	1	1	49	Insignia de quemador del sellador superior	1	1
18	Deflector del quemador superior, inferior	1	1	50	Pieza de acabado del panel de control (superior)	1	1
19	Rejilla de calentamiento	3	1	51	Panel de control principal	3	1
20	Parrilla de cocción	3	3	52	Pieza de acabado del panel de (inferior)	1	1
21	Supresor de llamas	3	5	53	Bisel A	1	5
22	Ensamblaje de la hornilla del quemador principal	Non-replaceable	1	54	Bisel B (pequeño)	1	1
23	Repisa lateral plegable, izquierda	3	1	55	Luz LED	1	6
24	Gancho para herramientas	1	4	56	Perilla de control A	1	5
25	Pieza frontal de la estantería lateral	1	2	57	Perilla de control B (pequeña)	1	1
26	Soporte de repisa lateral plegable B	3	2	58	Ensamblaje del bastidor del carro	1	1
27	Soporte de la repisa lateral plegable A	3	2	59	Imán de la puerta	1	2
28	Pieza lateral de la estantería, izquierda	1	1	60	Puerta izquierda	3	1
29	Pieza lateral de la estantería, derecha	1	1	61	Puerta, derecha	3	1
30	Reposa lateral plegable, derecha	1	1	62	Bisagra de la puerta	1	4
31	Ensamblaje del pasador del quemador	1	5	63	Ensamblaje de la manija de la puerta	3	2
32	Quemador principal	10	5	64	Varilla de iluminación	1	1

Lista de partes

No.	Pieza (descripción)	Garantía (años)	CANT.	No.	Pieza (descripción)	Garantía (años)	CANT.
65	Clip de plástico blanco	1	1	78	Rueda giratoria	1	1
66	Caja de la batería	1	1	79	Rueda giratoria con freno	1	1
67	Módulo del encendedor eléctrico	1	1	80	Soporte de deslizamiento del depósito de gasolina, izquierda	1	1
68	Soporte de encendido eléctrico	1	1	81	Conjunto de deslizamiento del tanque de gas	1	2
69	Funda térmica de la bandeja de recolección de grasa	1	2	82	Bandeja del tanque	1	1
70	Bandeja de recolección de grasa	1	2	83	Soporte de deslizamiento del depósito de gasolina, derecha	1	1
71	Montaje de la guía de la bandeja de grasa	1	2	84	Ruedas	1	2
72	Carril de guía de la bandeja de grasa, medio	1	1	85	Cierre de la bandeja del depósito	1	1
73	Panel trasero del carro, parte superior	1	1	86	Perno de la bandeja del tanque	1	1
74	Panel trasero del carro, inferior	1	1		Cubierta de la parrilla	1	1
75	Conjunto del panel del carro, izquierda	1	1		Manual	N/A	1
76	Montaje del panel del carro, derecha	1	1		Paquete de hardware de premontaje		1
77	Montaje del panel inferior del carro	1	1				

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK
PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE

ASADOR A GAS DE EXTERIOR

Marca: Kirkland Signature • Modelo: 720-1068

Capacidad térmica de los quemadores:

5 quemadores principales de 11 000 kJ/h c/u

1 quemador superior de 13 500 kJ/h

Presión normal: 2.75 kPa

Encendido Eléctrico: 7.5 V \equiv

(5 baterías tipo "AA" de 1.5 V \equiv c/u) (incluidas)

ESTE PRODUCTO ESTA DISEÑADO PARA TRABAJAR CON

GAS L.P. ÚNICAMENTE. (NO INCLUIDO)

CONVERSIÓN A GAS NATURAL NO VÁLIDA EN MÉXICO.



Limited warranty provided by manufacturer
Garantía limitada proporcionada por el fabricante
Garantía no válida en México.
Vea garantía ofrecida por el importador.

720-1068

2023 Costco Wholesale Corporation. All rights reserved.
Todos los derechos reservados.

Distributed by:
Costco Wholesale Corporation
P.O. Box 34535
Seattle, WA 98124-1535
USA
1-800-774-2678
www.costco.com

Importado por:
Importadora Primex S.A. de C.V.
Bld. Magnocentro No. 4
San Fernando La Herradura
Huixquilucan, Estado de México
C.P. 52765
RFC: IPR-930907-S70
(55)-5246-5500
www.costco.com.mx

12/23
Printed in China
Impreso en China
Hecho en China