



ITM. / ART. 2327691

# 12-BURNER ISLAND 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](http://www.costco.com)

# ASADOR EN ISLA DE 12 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., PST. De lunes a viernes.

Número de atención para miembros de Costco: **1-800-774-2678**  
Horario de atención 8 a.m.-5 p.m., PST. De lunes a viernes.  
[www.costco.com](http://www.costco.com)



19001020A0

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

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

860-0031

---

## TABLE OF CONTENTS

<b>OUTDOOR GRILL SAFETY</b> .....	3	Cooking Methods .....	16
<b>INSTALLATION REQUIREMENTS</b> .....	5	<b>OUTDOOR GRILL CARE</b> .....	17
Product Dimensions.....	6	Replacing the Igniter Battery .....	17
Gas Supply Requirements.....	7	General Cleaning .....	17
Gas Connection Requirements.....	7	<b>ADJUSTMENT OF GRILL DOORS</b> .....	19
Gas Connection .....	9	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	20
<b>OUTDOOR GRILL USE</b> .....	11	<b>ASSISTANCE</b> .....	20
Using Your Outdoor Grill .....	11	<b>WARRANTY</b> .....	21
Using Your Top Sear Burner.....	13	<b>PACKAGE PARTS LIST</b> .....	43
Using Your Griddle Burner.....	14	<b>ASSEMBLY INSTRUCTIONS</b> .....	46
Using Your Side Burner.....	15	<b>REPLACEMENT PARTS</b> .....	61
<b>TIPS FOR OUTDOOR GRILLING</b> .....	16		

---

## TABLE DES ÍNDICE

<b>SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES</b> .....	24	Méthodes de cuisson .....	36
<b>REQUISITOS DE INSTALACIÓN</b> .....	26	<b>CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES</b> .....	37
Dimensiones del producto .....	26	Reemplazo de la batería del encendedor .....	37
Requisitos de suministro de gas .....	27	Limpieza general .....	37
Requisitos de conexión de gas .....	27	<b>AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR</b> .....	39
Realizar la conexión de gas .....	29	<b>SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	40
<b>USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES</b> .....	31	<b>ASISTENCIA</b> .....	40
Cómo usar el asador para exteriores .....	31	<b>GARANTÍA</b> .....	41
Cómo usar el quemador del sellador superior .....	33	<b>LISTA DE PIEZAS DEL PAQUETE</b> .....	43
Cómo usar el quemador de la plancha .....	34	<b>INSTRUCCIONES DE MONTAJE</b> .....	46
Cómo usar el quemador lateral .....	35	<b>PIEZAS DE REPUESTO</b> .....	61
<b>CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE</b> .....	36		



### 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. 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 2.54 cm / 1 in 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.

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

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

- A minimum of 91.44 cm / 36 in must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction.
- A 91.44 cm / 36 in minimum clearance must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.

### **WARNING**

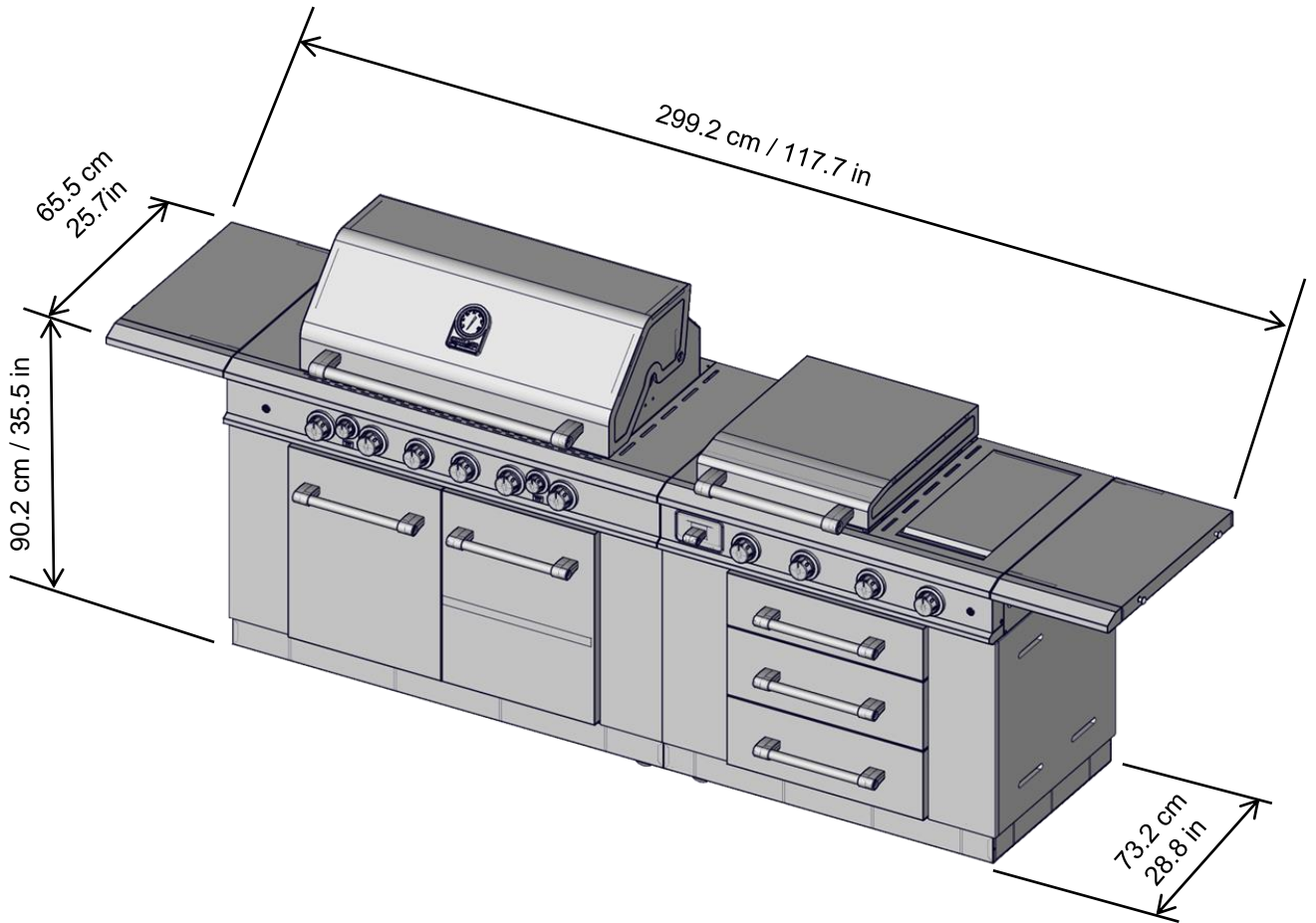


#### Fire Hazard

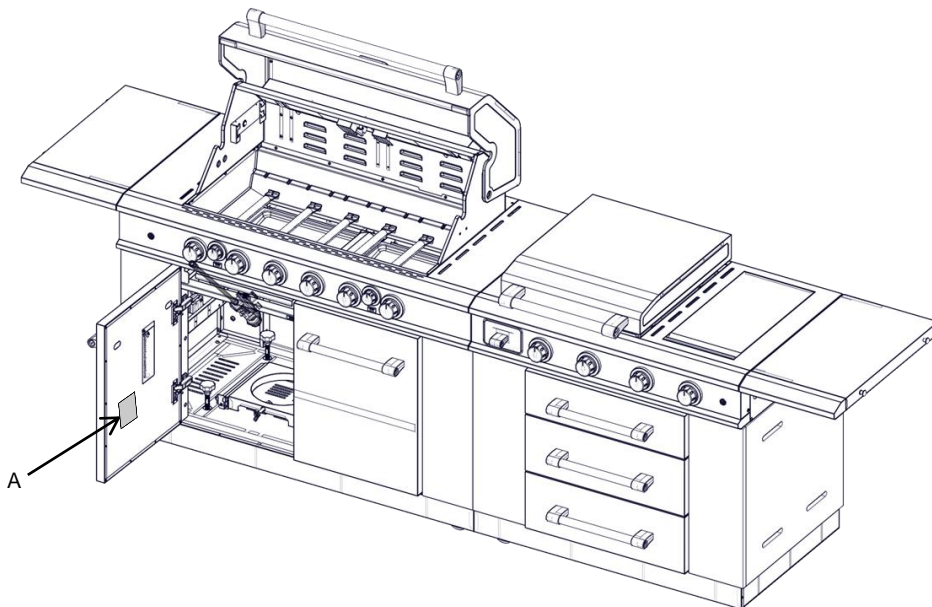
Do not use grill near combustible materials.  
Do not store combustible materials near grill.  
Doing so can result in death or fire.

# INSTALLATION REQUIREMENTS

## Production Dimensions



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



A. Model/serial number plate

## Gas Supply Requirements

### **⚠ WARNING**



#### Explosion Hazard

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

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

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

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

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

Observe all governing codes and ordinances.

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

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

#### Gas Conversion:

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

#### Gas Pressure Regulator

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

##### LP Gas:

Operating pressure: 11" WCP

Inlet (supply) pressure: 11" to 14" WCP

##### Natural Gas:

Operating pressure: 4" WCP

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

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

#### Gas Supply Line Pressure Testing

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

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

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

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

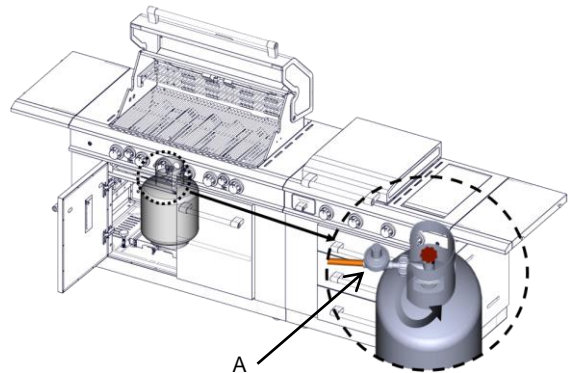
## Gas Connection Requirements

#### 9.07 kg (20lb) Propane Tank

This grill is equipped for use with a 9.07 kg (20lb) propane tank (not supplied). A gas pressure regulator/hose assembly is supplied.

Any brand of 9.07 kg (20lb) 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.

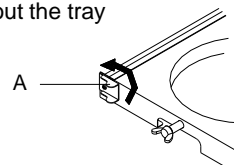


A. Gas pressure regulator/hose assembly

The 9.07 kg (20lb) propane tank must be mounted and secured.

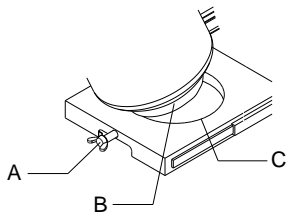
#### Door Style Tank Tray

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



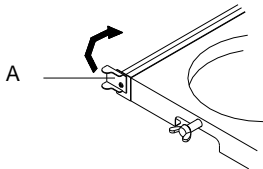
A. Tank tray locking bracket

3. Place the 9.07 kg (20lb) propane tank bottom collar into the mounting hole in the tank tray.
4. Tighten the locking screw against the bottom collar of the 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank to secure.



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

5. Slide the drawer with the 9.07 kg (20lb) propane tank back into the cabinet. Turn the tank tray locking bracket clockwise 90° to tighten.



- A. Tank tray locking bracket*



## Gas Connection

### 9.07 kg (20lb) 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:

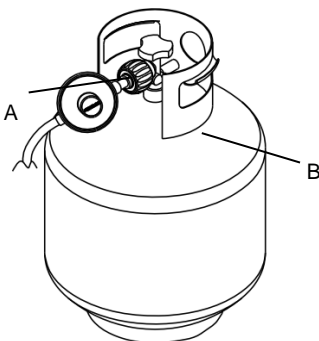
**IMPORTANT:** A 9.07 kg (20lb) propane tank must be purchased separately.

**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 9.07 kg (20lb) Propane Tank:

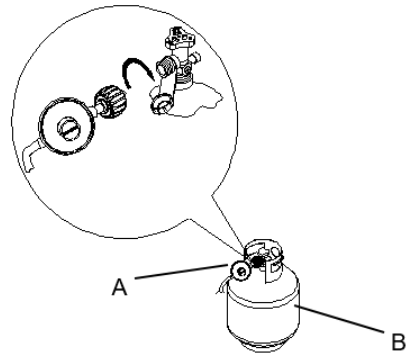
1. Check that the 9.07 kg (20lb) propane tank is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the 9.07 kg (20lb) propane tank valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z21.81.
3. Check that the burner control knobs are in the "OFF" 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. 9.07 kg (20lb) propane tank

5. Using your hand, turn the gas pressure regulator/hose assembly clockwise to connect to the 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank as shown. Hand tighten only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.



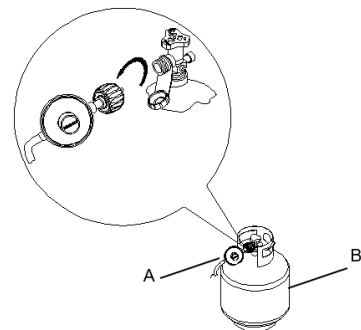
A. Gas pressure regulator/hose assembly  
B. 9.07 kg (20lb) propane tank

Make sure that the tank 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 noncorrosive 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 "Check and Adjust the Burners" section.

#### To Disconnect the 9.07 kg (20lb) Propane Tank:

1. Check that the burner control knobs are in the "OFF" position and the grill is cool.
2. Check that the 9.07 kg (20lb) 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 9.07 kg (20lb) LP gas fuel tank as shown.
4. Hand loosen only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.
5. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.



A. Gas pressure regulator/hose assembly  
B. 9.07 kg (20lb) 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 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 2.54 cm / 1 in high.



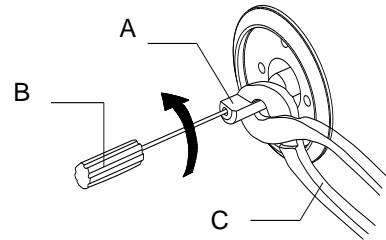
Check that burners are not blocked by dirt, debris, insect nests, etc., and clean as necessary.

---

### Low Flame Adjustment

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

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



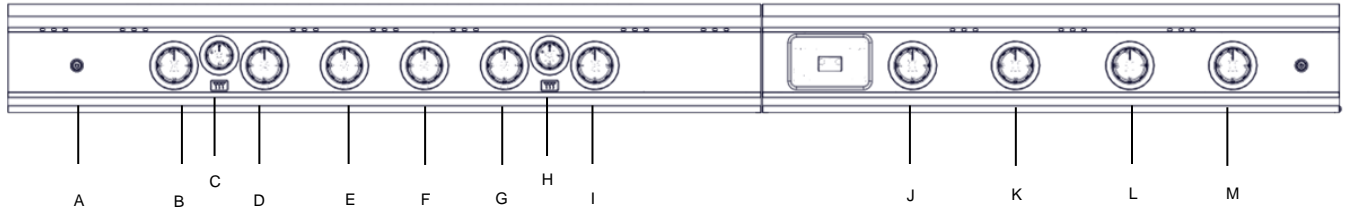
- A. Valve stem
- B. Small flat-blade screwdriver
- C. Pliers

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

# OUTDOOR GRILL USE

This manual covers several different models. The grill you have purchased may have some or all 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. Left main burner control knob      | C. Top Left sear burner control knob     |
| D. Left main burner control knob    | E. Left center burner control knob    | F. Right Center main burner control knob |
| G. Right main burner control knob   | H. Top Right sear burner control knob | I. Right main burner control knob        |
| J. Left Griddle burner control knob | K. Right Griddle burner control knob  | L. Front Side burner control knob        |
| M. Back Side burner control 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**

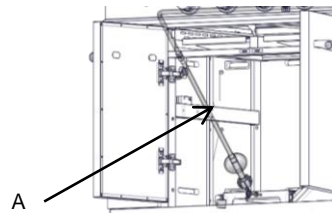
#### Food Poisoning Hazard

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.

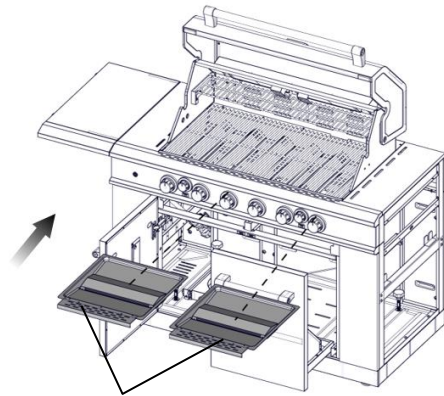
1. Open left -hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.  
Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.



A. Gas pressure regulator/Hose assembly

## Prepare the Grill for Lighting

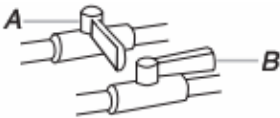
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Make sure control knobs are turned to "O".
3. The grease trays must be in place and push all the way to back.



Grease Tray

## Turn the Gas Supply On


1. For outdoor grills using a 9.07 kg (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 9.07 kg (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.

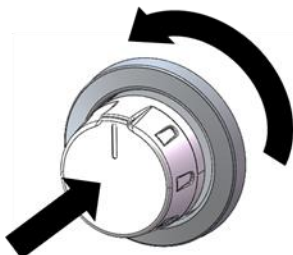


A. Closed valve  
B. Open valve

## Lighting the Grill Burners

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

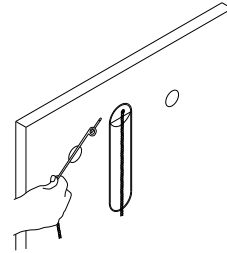
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to , while continuing to hold it in.



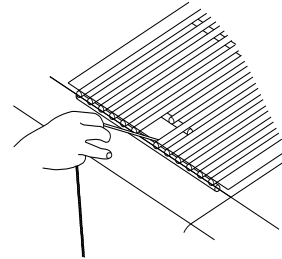
4. You will hear the "snapping" sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.


## Manually Lighting Grill Burners

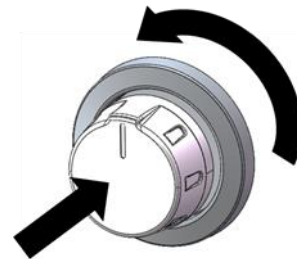
1. Open the hood completely. Do not light burners with hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



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.

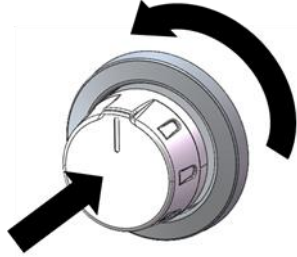
If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

## 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.

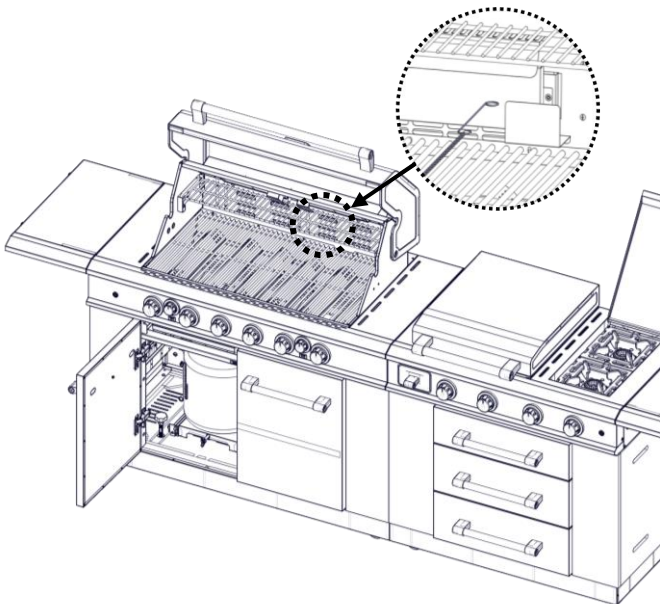
1. Open the main burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to “●”, while continuing to hold it in.



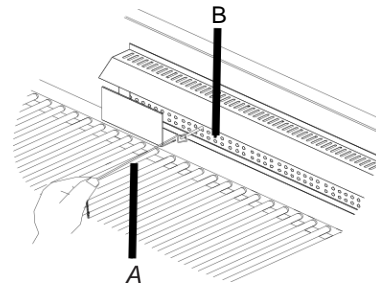
**IMPORTANT:** If burner does not light immediately, turn the burner knob to “○” and wait 5 minutes before relighting.

### 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.

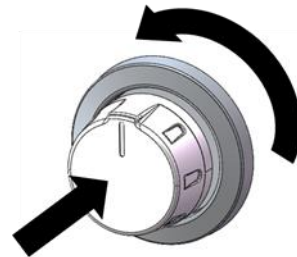


4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the top sear burner.



A. Lighting Extension  
B. Top 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

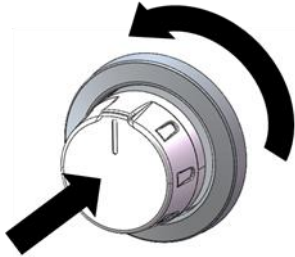
Grilling with sear burner produces a high heat which quickly chars foods. Searing creates and locks in flavors on the outside and creates a beautifully-browned surface and texture. The result is a crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

- Lift the lid on the top sear burner.
- Check that the sear grill grate is in place before using the sear burner.
- Turn on the 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 side sear burner and allow burner to cool down.

# Using Your Griddle Burner

## Lighting the Griddle Burner

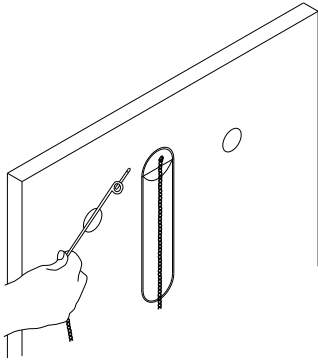
1. Open the griddle burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to "🔥", while continuing to hold it in.



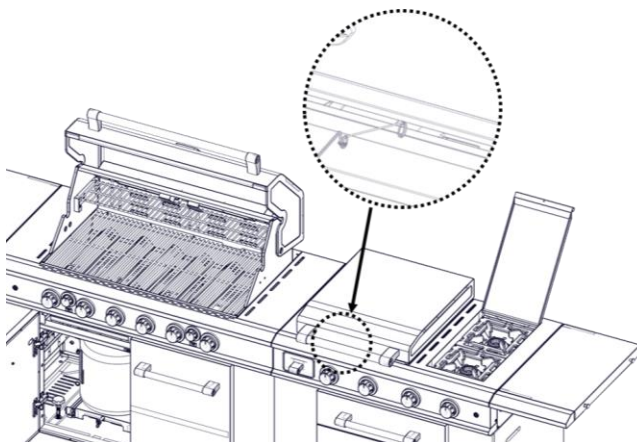
**IMPORTANT:** If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

## Manually Lighting the Griddle Burner

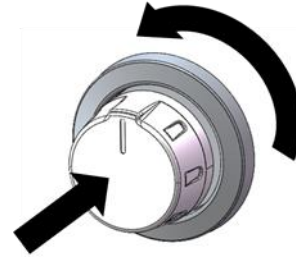
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



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



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



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

## IMPORTANT:

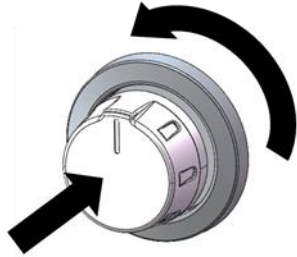
If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

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

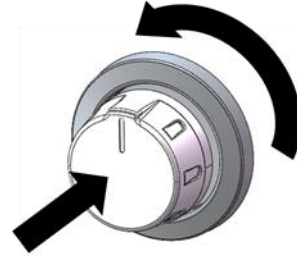
# Using Your Side Burner

## Lighting the Side Burner

1. Open the side 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.



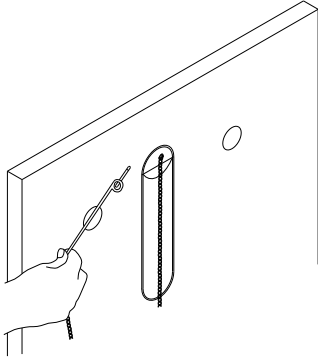
6. Push in and turn the control knob to "🔥". For the burner closest to the lit match. The burner will light immediately. When burner is lit, turn knob to desired setting.



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

## Manually Lighting the Side 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.



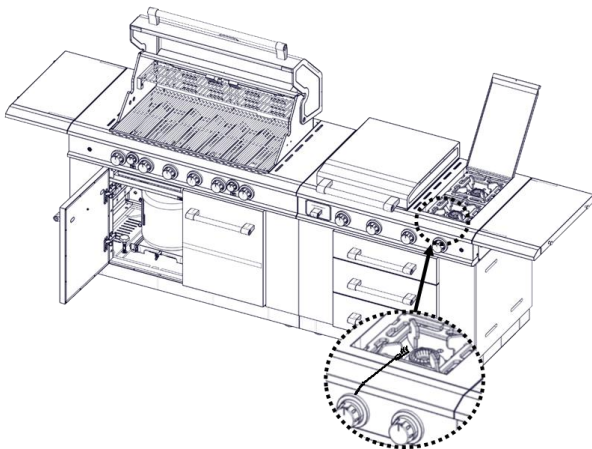
4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the side burner.

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

### IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "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.



# 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) for 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 5 cm / 2 in 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.

### **Griddle Cooking Method**

Griddling is cooking using dry-heat over a solid cooking surface that may require a small amount of fat. Using griddle to prepare food that usually cook on a frying pan, and griddles are providing more cooking space than a standard pan.

Food can be cooked on griddling burner and provide more variety for the outdoor grilling.

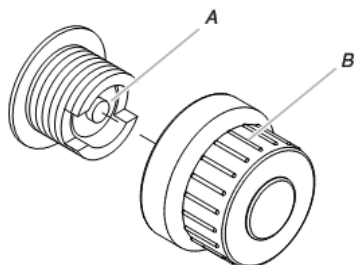


# OUTDOOR GRILL CARE

## Replacing the Igniter Battery

If igniters stop sparking, the battery should be replaced.

1. The igniter button cap is located inside the left door.
2. Unscrew igniter button cap counterclockwise to remove.



A. "AA" size battery  
B. Igniter cap

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

## General Cleaning

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

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry at once with a soft, lint-free cloth to avoid spots and streaks. Do not use steel wool to clean the grill, as it will scratch the surface.

To avoid weather damage to finish, use grill cover.

### STAINLESS STEEL

**IMPORTANT:** To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polishing creme, steel wool, gritty wash cloths, or paper towels. Cleaner should not contain chlorine. Damage may occur. Food spills should be cleaned as soon as entire grill is cool. Spills may cause permanent discoloration.

#### Cleaning Method:

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

### STONE PANEL

#### Cleaning Method:

- Do dust surface frequently.
- Clean panel with water and mild detergent.
- Do not use any cleaning chemical to clean the stone panel.
- Do not use vinegar, mix bleach or bathroom cleaner to wash the stone panel.

### 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 240 mL / 1 cup ammonia to 3.75 L / 1 gal. 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 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.

### GRIDDLE PLATE

**IMPORTANT:** Wear heat resistant gloves

#### Cleaning Method:

- Heat the griddle burner until the oil starts to smoke, turn off the heat.
- Wipe clean with paper towel, repeat as necessary.
- Let the griddle plate dry and allow the griddle burner cool down.

---

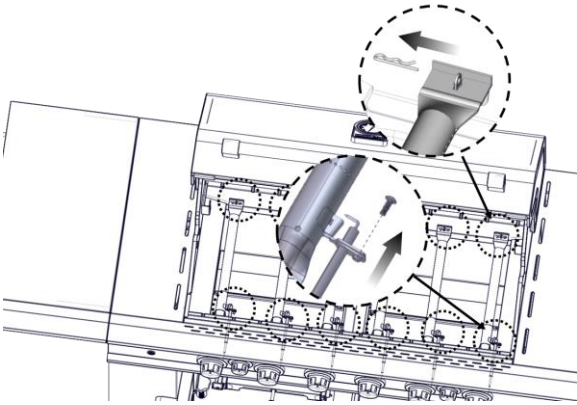
## BURNERS

---

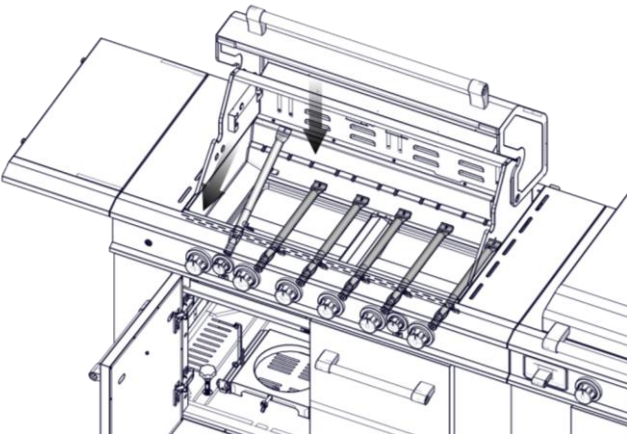
### Cleaning Method:

- 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 cotter pin that hold the burner in place. Remove gas burner from the grill.



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



5. Reattach gas burner using screw and cotter pin.

---

## TOP SEAR BURNER

---

### Cleaning Method:

1. Light the top sear 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 rotisserie burner.

---

## SIDE BURNER

---

### Cleaning Method:

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

---

## CAST IRON COOKING GRID

---

### Cleaning Method:

1. Allow the burner cool down completely.
2. Clean the cooking grid with a wire brush.

---

## 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:

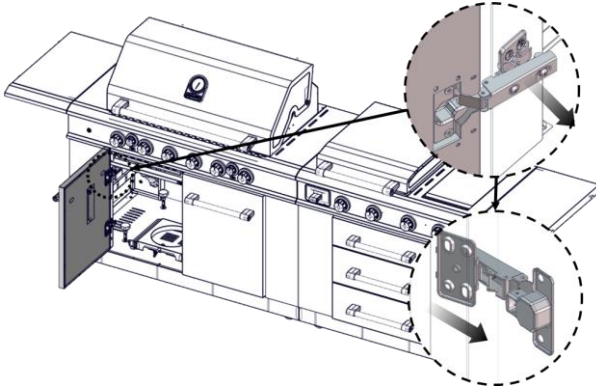
- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

# ADJUSTMENT OF GRILL DOORS

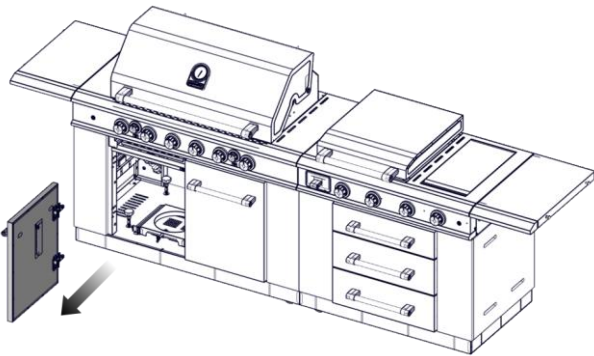
Your grill is equipped with adjustable door hinges which may need adjustment if doors become misaligned. The hinges are made of two pieces which can easily be detached if door removal is ever necessary for maintenance.

## 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.

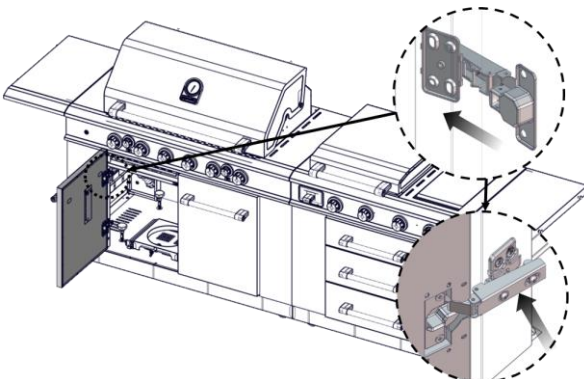


After detaching the bottom hinge, repeat for the top hinge. It will be necessary to support the door during this process.



## 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.

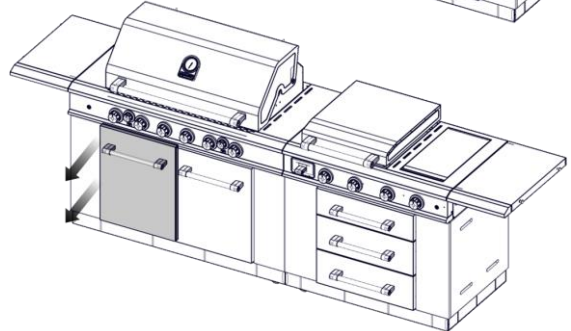
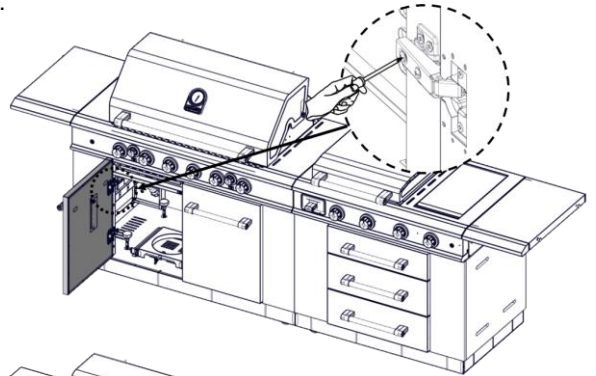


## Adjustment of Grill Doors

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

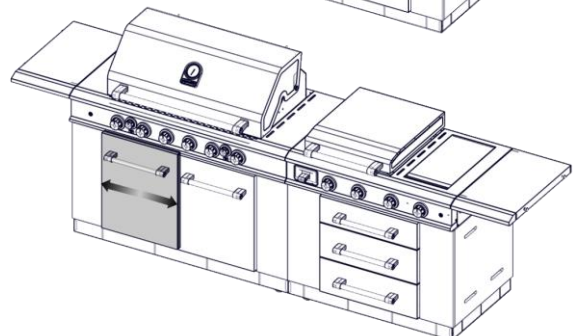
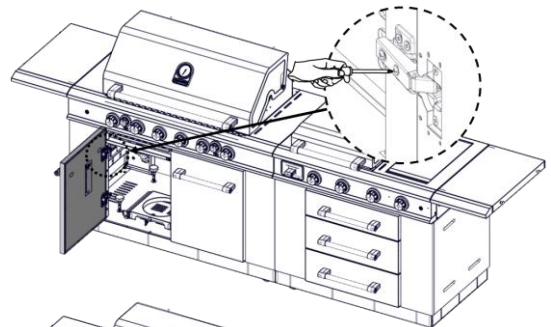
### Depth Adjustment

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.



---

# TROUBLESHOOTING

---

## Grill will not light

---

- **Is the 9.07 kg (20lb) propane tank valve turned off?**  
Turn the 9.07 kg (20lb) 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 9.07 kg (20lb) 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 9.07 kg (20lb) propane tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 9.07 kg (20lb) 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 9.07 kg (20lb) propane tank valve is fully open.
- **Is the gas supply in the 9.07 kg (20lb) 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**.

---

## LIMITED WARRANTY (Model # 860-0031)

Warranty is to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 860-0031) shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase. The manufacturer reserves the right to require photographic evidence of damage, or that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer, for review and examination.

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

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

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

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

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

### ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR:

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

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

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

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

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

NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you; this limited warranty gives you specific legal rights as set for herein. Rights may vary depending on where 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](http://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 provocar la muerte y lesiones a usted y a los demás.

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

**▲ PELIGRO**

Usted 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 dirán 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 solo para uso en exteriores. 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, descarga eléctrica, lesiones a personas o daños al usar el equipo de gas para cocinar en exteriores, 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 el cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible 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 y ventilación. Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro limpias y libres de residuos.
- Abra la puerta del gabinete e inspeccione la manguera de suministro del cilindro 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. Las puntas ligeramente amarillas son normales en el gas LP. Las llamas deben ser de aproximadamente 2.54 cm / 1 pulgada de alto



2.54 cm / 1"

- Revise 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 cilindro de suministro de gas LP utilizado debe:
  - Estar fabricado y marcado de acuerdo con la especificación para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o la Norma Nacional de Canadá, CAN/CSA-b339, Tanques, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas; y Comisión.
  - Estar provisto de un dispositivo de prevención de sobrellenado homologado.
  - Suministrarse con un dispositivo de conexión de cilindro compatible con la conexión para aparatos operados a gas para cocina en exteriores.
- Siempre revise las conexiones en busca de fugas cada vez que conecte y desconecte el cilindro de suministro de gas LP. Consulte la sección "Instrucciones de instalación".
- Cuando el aparato operado a gas para cocinar en exteriores no está en uso, se debe cerrar el gas en el cilindro 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 cilindro.
- Los cilindros 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 cilindro 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 cilindro siempre que éste no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporcione con la misma. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.

Si no se sigue exactamente la siguiente información, puede ocurrir un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

- No almacene cilindros de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato operado a gas para cocinar en exteriores.
- Nunca llene el cilindro más allá del 80 por ciento de su capacidad.

## 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.

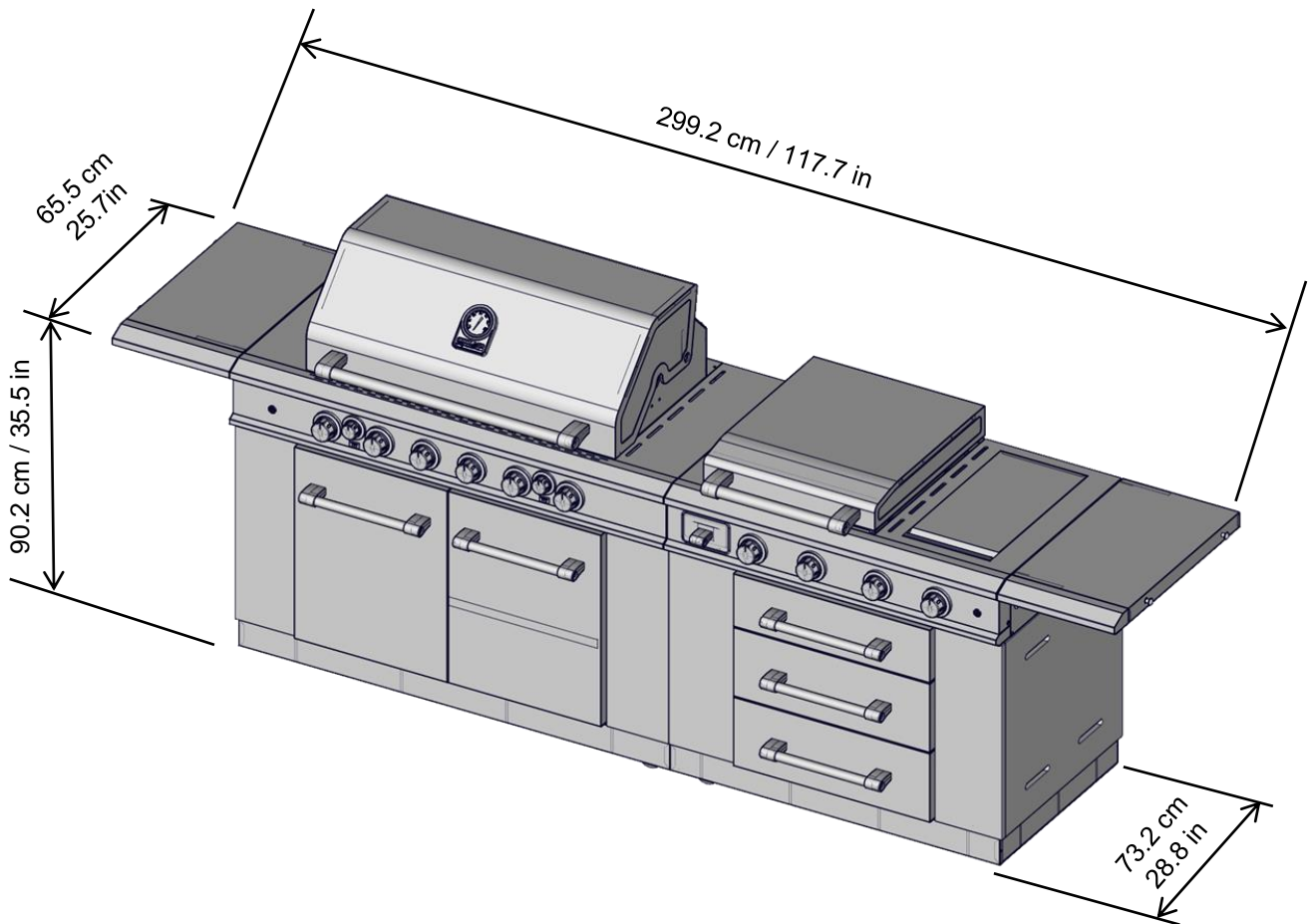
No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.

Distancia de estructuras combustibles para el asador:

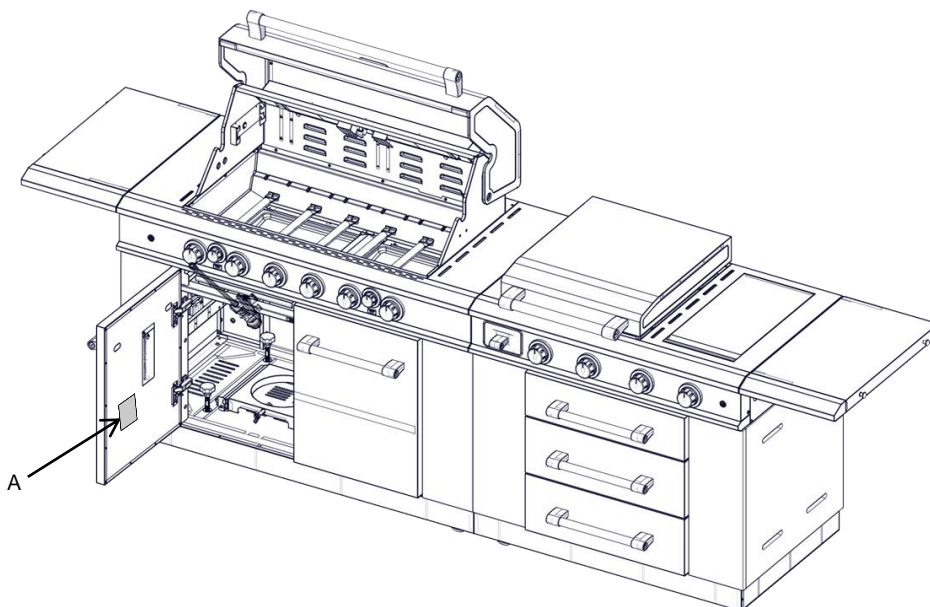
- Se debe mantener un mínimo de 91.44 cm / 36 pulgadas entre la parte frontal de la campana del asador, los laterales y la parte posterior del asador y cualquier estructura combustible.
- También se debe mantener una distancia mínima de 91.44 cm / 36 debajo de la superficie de cocción, y el asador no se debe usar bajo estructuras combustibles superiores.

# REQUISITOS DE INSTALACIÓN

## Dimensiones del producto



La placa de características del modelo/número de serie se encuentra en el interior de la puerta izquierda del gabinete. Consulte la imagen a continuación:



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, 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 autorizado, personal autorizado de la compañía de gas y personal de mantenimiento autorizado.

El no hacerlo 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. Se debe utilizar el kit de conversión suministrado con el asador. Consulte la sección "Conversiones de gas" para obtener instrucciones.

#### 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): 2.75 kPa máximo.

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

#### 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:

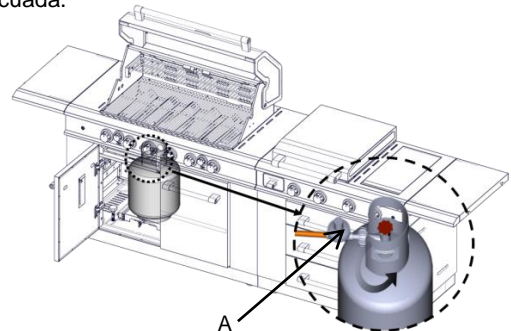
El asador debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 2.75 kPa.

## Requisitos de conexión de gas

#### Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

Este asador está equipado para su uso con un tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) (tanque de combustible no suministrado). Se suministra un regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera. Cualquier marca de tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb) es aceptable para su uso con el asador, siempre que sea compatible con los medios de retención del mismo (bandeja de tanque incluida).

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

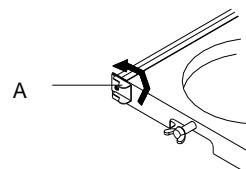


A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera

El tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) debe montarse y asegurarse.

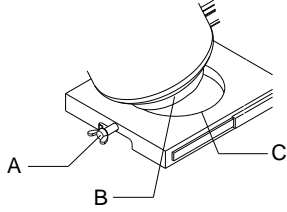
#### Bandeja de tanque estilo puerta

1. Abra la puerta del gabinete.
2. Deslice el soporte de bloqueo de la bandeja del tanque 90° en sentido antihorario y jale la bandeja



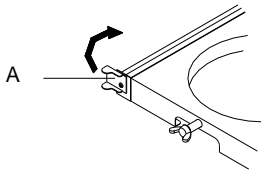
A. Soporte de bloqueo de la bandeja del tanque

3. Coloque el collarín inferior del tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) en el orificio de montaje en la bandeja del tanque.
4. Apriete el tornillo de bloqueo contra el collarín inferior del tanque de combustible de gas LP de 9.07 kg (20 lb) para asegurarlo.



- A. Tornillo de bloqueo
- B. Collarín inferior
- C. Orificio de montaje

5. Deslice el cajón con el tanque de gas LP de 9.07 kg (20 lb) de nuevo en el gabinete. Gire el soporte de bloqueo de la bandeja del tanque 90° en sentido horario para apretarlo.



- A. Soporte de bloqueo de la bandeja del tanque

# Realizar la conexión de gas

## Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

### ⚠️ ADVERTENCIA



#### Peligro de explosión

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a 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").

Algunos ejemplos de personas calificadas incluyen: personal de calefacción autorizado, personal autorizado de la compañía de gas y personal de mantenimiento autorizado.

El no hacerlo puede provocar la muerte, explosiones o incendios.

#### Gas LP:

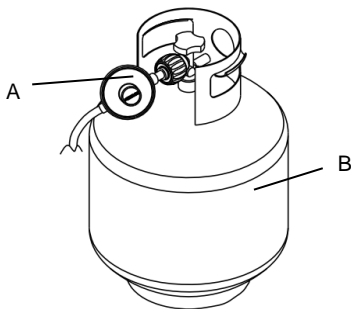
**IMPORTANTE:** Se debe comprar un tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) por separado.

**IMPORTANTE:** Se debe utilizar el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera suministrado con el asador. 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 propano de 9.07 kg (20 lb):

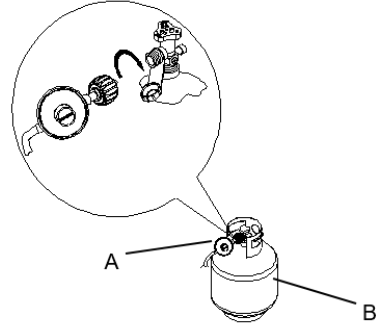
1. Compruebe que el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté en la posición "OFF" (apagado). De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
2. Revise que la válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) tenga las conexiones adecuadas de rosca exterior macho tipo 1 según 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 propano a una orientación de 90° (vertical) para ofrecer extracción de vapor.



A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera  
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

5. Con la mano, gire el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en sentido horario para conectarlo al tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) como se muestra. Apriete solo con la mano. Usar una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.



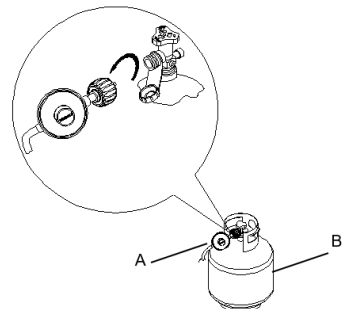
A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera  
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

Asegúrese de que el dispositivo de conexión de la válvula del tanque se acople correctamente con el dispositivo de conexión conectado 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 "Revisar y ajustar los quemadores".

#### Para desconectar el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb):

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 propano de 9.07 kg (20 lb) esté en la posición "OFF" (apagado). De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
3. Con la mano, gire el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en sentido horario para conectarlo al tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) como se muestra.
4. Afloje solo con las manos. Usar una llave podría dañar la tuerca de acoplamiento rápido.
5. Coloque una tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro siempre que éste no esté en uso. Instale solo el tipo de tapa antipolvo en la salida de la válvula del cilindro que se proporcione con la misma. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar fugas de propano.



A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera  
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

## 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 apagallamas.

### 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 levanta del quemador, hay demasiado aire. Algunas puntas amarillas en las llamas cuando el quemador está configurado en ALTO son aceptables siempre y cuando no aparezcan depósitos de carbono u hollín. Las llamas deben ser de aproximadamente 2.54 cm / 1" de alto.



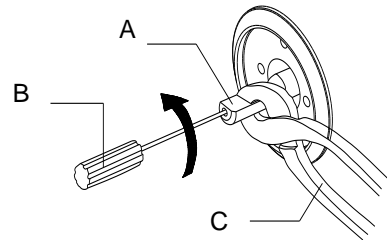
2.54 cm / 1"

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 el ajuste "L", se debe ajustar la configuración de llama baja.

1. Cierre la válvula y espere hasta que el asador y los quemadores se enfrien.
2. Retire las parrillas del asador y los apagallamas.
3. Encienda el encendedor utilizando la información en la sección "Uso del asador 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. Sostenga el vástago de la válvula con alicates e inserte un desarmador pequeño plano en el eje.
7. Observe la llama y gire lentamente el desarmador en sentido antihorario.
8. Ajuste la llama a un mínimo estable.



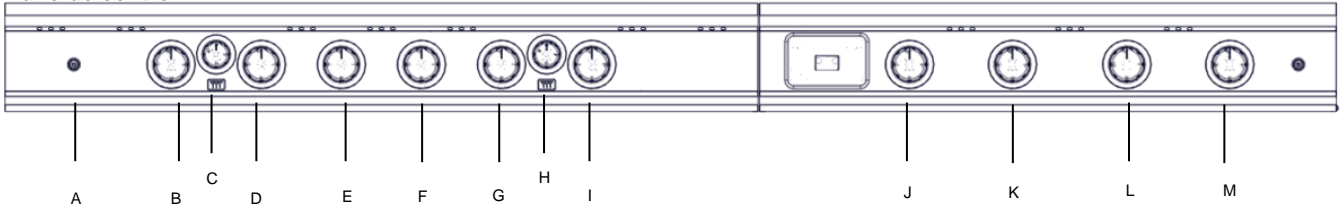
- A. Vástago de la válvula
- B. Desarmador plano pequeño
- C. Alicates

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. Vuelva a colocar los apagallamas 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.

## Pane de control



- |  |  |  |
|--|--|--|
| A. Pulsador de encendido inferior                          | B. Perilla de control del quemador principal izquierdo           | C. Perilla de control del quemador del sellador superior izquierdo |
| D. Perilla de control del quemador principal izquierdo     | E. Perilla de control del quemador central izquierdo             | F. Perilla de control del quemador principal central derecho       |
| G. Perilla de control del quemador principal derecho       | H. Perilla de control del quemador del sellador superior derecho | I. Perilla de control del quemador principal derecho               |
| J. Perilla de control del quemador de la plancha izquierdo | K. Perilla de control del quemador de la plancha derecha         | L. Perilla de control del quemador lateral delantero               |
| M. Perilla de control del quemador lateral trasero         |  |  |

## 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

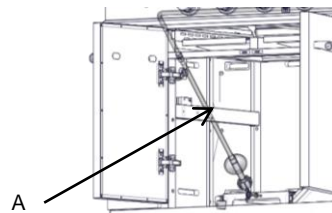
#### Peligro de intoxicación alimentaria

No deje reposar la comida durante más de una hora antes o después de la cocción.  
 Hacerlo puede resultar en una intoxicación alimentaria o enfermedad.

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

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

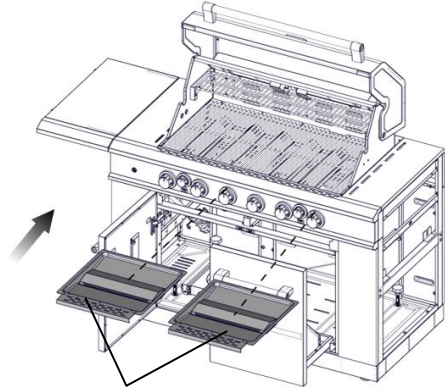
1. Abra la puerta izquierda del gabinete.
2. Inspeccione el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en busca de cortes, abrasiones o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera antes de usar el asador. Póngase en contacto con el distribuidor y utilice solo las mangueras de repuesto especificadas para su uso con el asador.



A. Regulador de presión de gas/Ensamblaje de manguera

## Preparación del 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 recolección de grasa deben estar en su lugar y empujarlas hasta atrás/arrière.



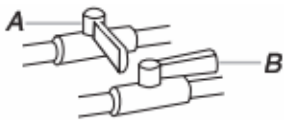
Bandeja de recolección de grasa

## Encendido del suministro de gas

1. Para asadores para exteriores que utilizan un tanque de combustible de gas LP 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.

2. 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): 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.

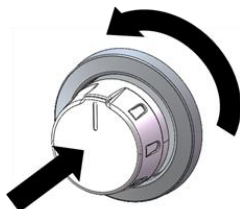


A. Válvula cerrada  
B. Válvula abierta

## 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.

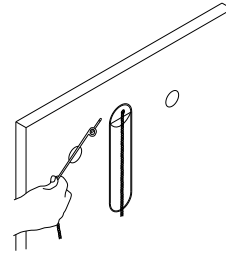
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Seleccione el quemador que quiera encender. Empuje y gire la perilla de control del quemador del asador a "🔥", tout en continuant à le tenir dans.



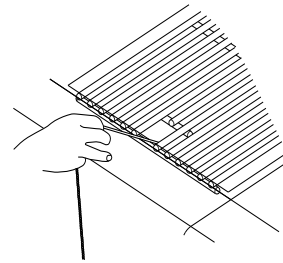
4. Escuchará el sonido de "chasquido" de la chispa. Cuando el quemador esté encendido, suelte la perilla. Gire la perilla a la configuración deseada.
5. Repita con cada uno de los demás quemadores según sea necesario.

## Encendido manual de los quemadores del asador

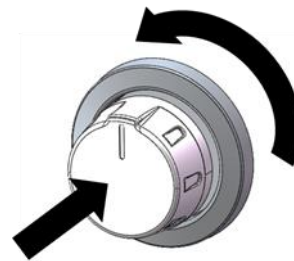
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



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 a 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".

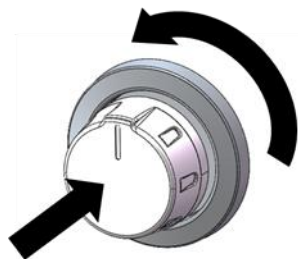


## Uso del quemador del sellador superior

### Encendido del quemador del sellador superior

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

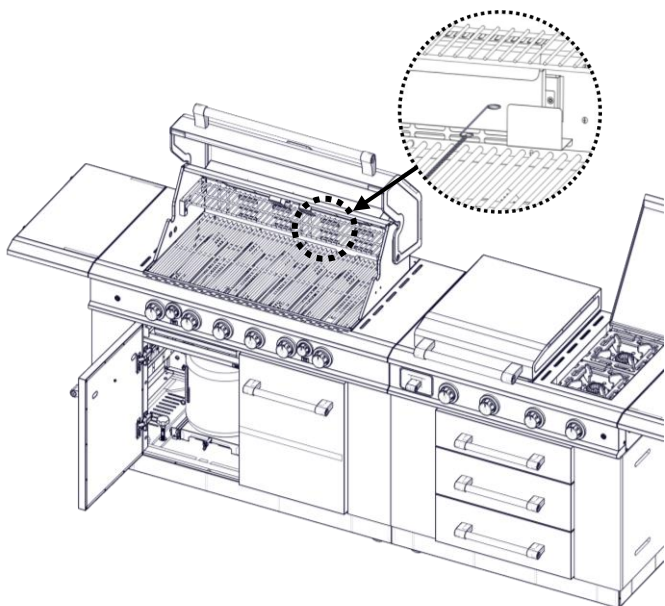
1. Abra la cubierta del quemador principal. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador.
3. Presione y gire la perilla de control del asador a “●”, mientras sigue presionándola.



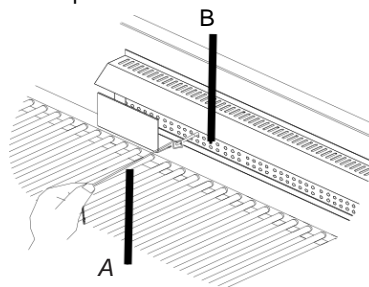
**IMPORTANTE:** Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “○” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

### 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 el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.

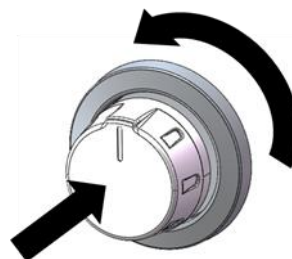


4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Mantenga el cerillo encendido cerca del quemador del sellador superior.



A. Extensión de encendido  
B. Quemador del sellador 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 vuelva a colocar la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

### IMPORTANT:

**Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “○” 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

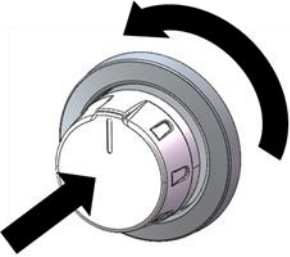
Asar con el quemador del sellador superior produce un calor alto que carboniza rápidamente los alimentos. Sellar crea y bloquea los sabores en el exterior y crea una superficie y textura dorada muy atractiva. El resultado es un exterior crujiente y sabroso con un interior tierno y jugos.

- Levante la tapa del quemador del sellador superior.
- Compruebe que la parrilla de sellado esté en su lugar antes de usar el quemador del sellador.
- Encienda el quemador del sellador y precaliente 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 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 lateral y deje que el quemador se enfríe.

## Uso del quemador de la plancha

### Encendido del quemador de la plancha

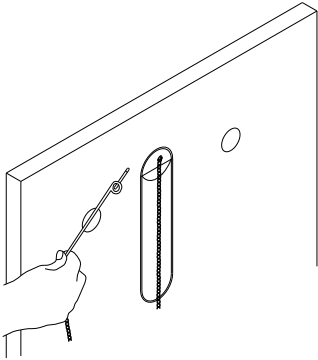
1. Abra la cubierta del quemador de la plancha. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador..
3. Enfoncez et tournez le bouton de commande du gril sur "🔥", tout en continuant à le retenir.



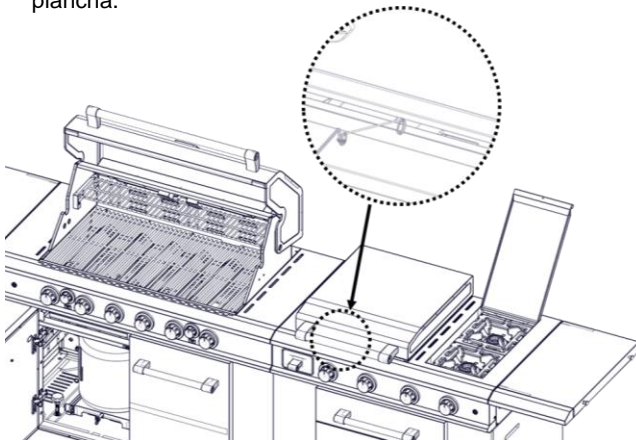
**IMPORTANTE:** Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

### Encendido manual del quemador de la plancha

1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el 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 plancha.



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. Repita los pasos del 3 al 6 con cada quemador.
8. Retire el cerillo y vuelva a colocar 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 lateral

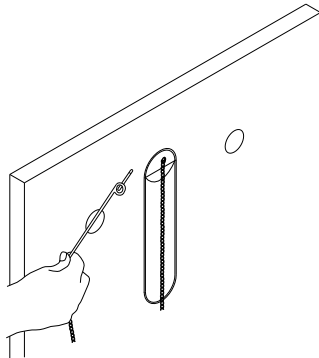
### Encendido del quemador lateral

1. Abra la cubierta del quemador lateral. 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 “

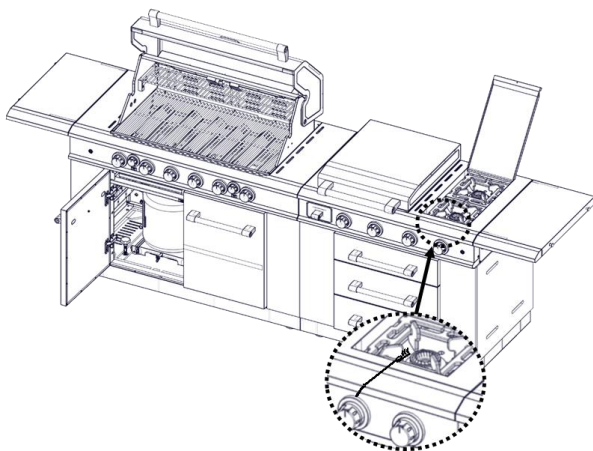
**IMPORTANTE:** Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “O” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.


### Encendido manual del quemador lateral

1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el 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 lateral.



6. Presione y gire la perilla de control a “

7. Repita los pasos del 3 al 6 con cada quemador.
8. Retire el cerillo y vuelva a colocar 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”.

# CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE

## **⚠ ADVERTENCIA**

**Peligro de intoxicación alimentaria**

**No deje reposar la comida durante más de una hora antes o después de la cocción.**

**Hacerlo puede resultar en una intoxicación alimentaria o enfermedad.**

### Antes de asar

- Descongele los alimentos antes de asarlos.
- Precaliente el asador a temperatura alta (use todos los quemadores del asador) durante 10 minutos. La campana debe estar cerrada durante el precalentamiento. El precalentamiento 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.
- Engrase 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 en intervalos de 5 cm / 2 in alrededor del borde graso 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 solo 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 pinchar 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.

### Método de cocción a la plancha

La cocción a la plancha consiste en cocinar con calor seco sobre una superficie sólida que puede requerir una pequeña cantidad de grasa. Puede utilizar la plancha para preparar alimentos que normalmente se cocinan en una sartén; las planchas proporcionan más espacio para cocinar que una sartén estándar.

Los alimentos se pueden cocinar en el quemador de la parrilla y ofrecer más variedad para el asador de exteriores.

# CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

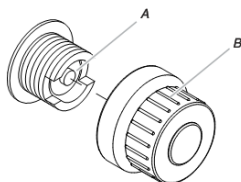
## Reemplazo de la batería del encendedor

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

1. La tapa del botón de encendido se encuentra dentro de la puerta izquierda.
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 estén apagados y que el asador esté frío. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta de los productos de limpieza.

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

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

Para evitar daños causados por el clima en el acabado, use 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 para pulir encimeras, estropajos de acero, paños de lavado ásperos ni toallas de papel. El limpiador no debe contener cloro. Se pueden producir daños. Los derrames de alimentos deben limpiarse tan pronto como se enfríe todo el asador. Los derrames pueden causar decoloración permanente.

#### Método de limpieza:

- Frote en la dirección del grano para evitar rayar o dañar la superficie.
- 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 dura.
- Aplique limpiador para vidrios para eliminar las huellas dactilares.

### PANEL DE PIEDRA

#### Método de limpieza:

- Limpie el polvo de la superficie con frecuencia.
- Limpie el panel con agua y detergente suave.
- No utilice ningún producto químico para limpiar el panel de piedra.
- No use vinagre, mezclas lejía ni limpiadores de baño para lavar el panel de piedra..

### PARRILLAS DEL ASADOR

**IMPORTANTE:** Inmediatamente después de terminar de cocinar, coloque todos los quemadores en ALTO durante 10-15 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 240 ml / 1 taza de amoníaco a 3.75 L / 1 galón 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 cocida, use un desengrasante comercial.

**IMPORTANT:** 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 a 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 cocida, 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 fregado de alta resistencia con productos de limpieza suaves.
- Para áreas pequeñas y difíciles de limpiar, utilice un desengrasante comercial diseñado para el acero inoxidable.

---

## PLACA DE LA PLANCHA

---

**IMPORTANTE:** Use guantes resistentes al calor.

### Método de limpieza:

- Caliente el quemador de la plancha hasta que el aceite comience a humear, apague el fuego.
- Limpie con una toalla de papel, repita según sea necesario.
- Deje que la placa de la plancha se seque y permita que el quemador de la plancha se enfríe.

---

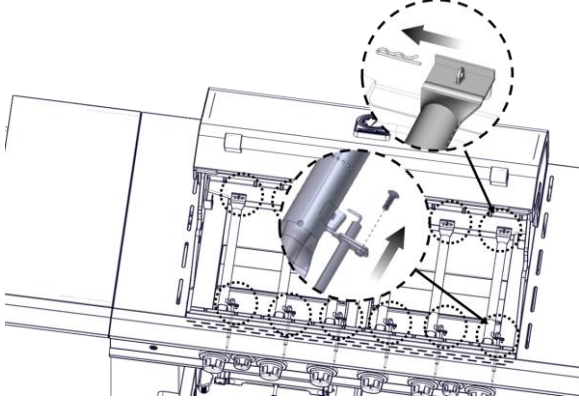
## QUEMADORES

---

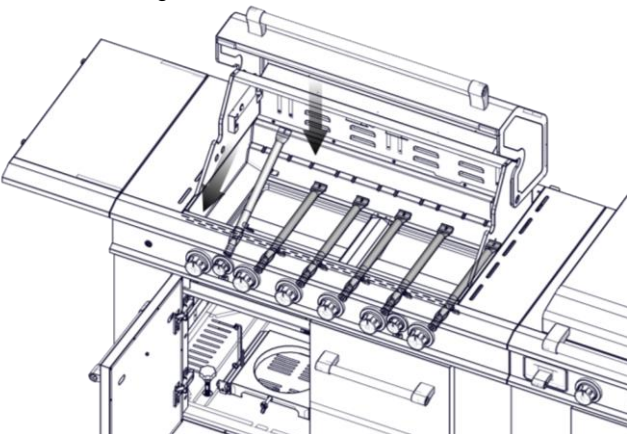
### Método de limpieza:

- 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 apagallamas.
2. Retire el tornillo y el pasador que sujetan el quemador.



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 rostizador.

---

## QUEMADOR LATERAL

---

### Método de limpieza:

- Limpie el exterior del quemador lateral con un cepillo de alambre.

---

## PARRILLA DE COCCIÓN DE HIERRO FUNDIDO

---

### Método de limpieza:

1. Deje que el quemador se enfríe completamente.
2. Limpie la parrilla de cocción con un cepillo de alambre.

---

## 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 empape 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:

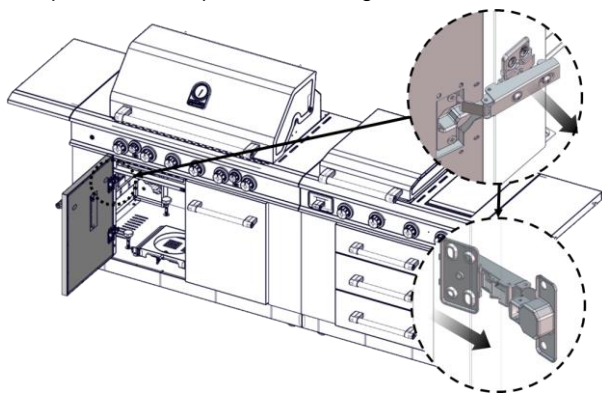
- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas del quemador; restregar puede eliminar la impresión.
- Use detergente suave, un paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

# AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR

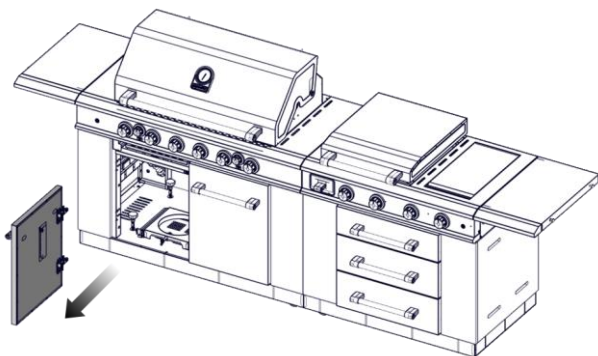
Su parrilla está equipada con bisagras ajustables que pueden necesitar ajuste si las puertas se desalinean. Las bisagras están formadas por dos piezas que pueden separarse fácilmente si es necesario retirar la puerta para su mantenimiento.

## 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.

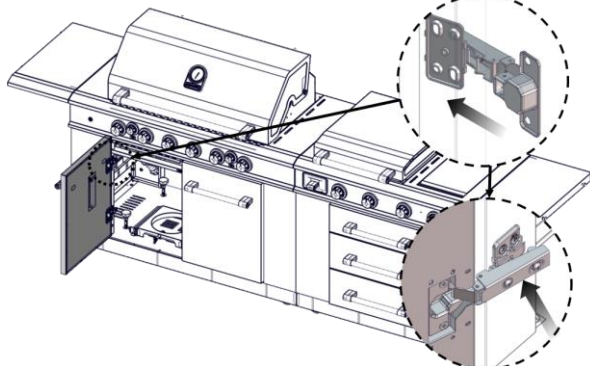


Después de separar la bisagra inferior, repita con la bisagra superior. Será necesario apoyar la puerta durante este proceso.



## 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.

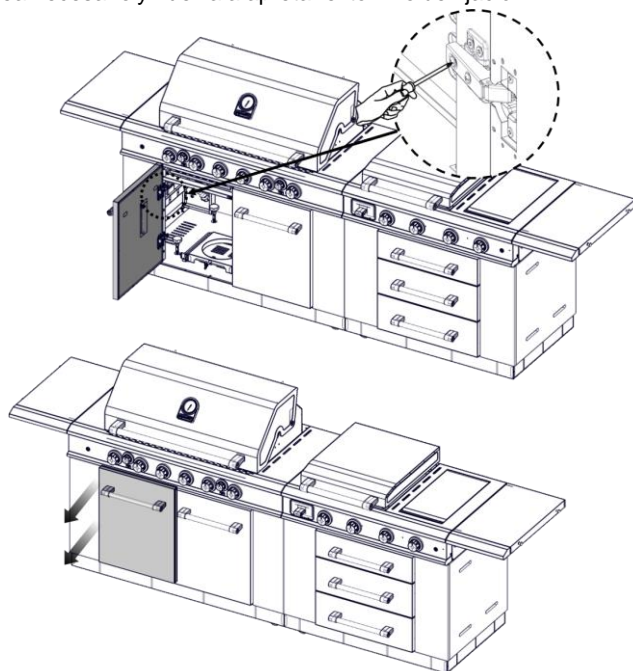


## Ajuste de las puertas del asador

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.

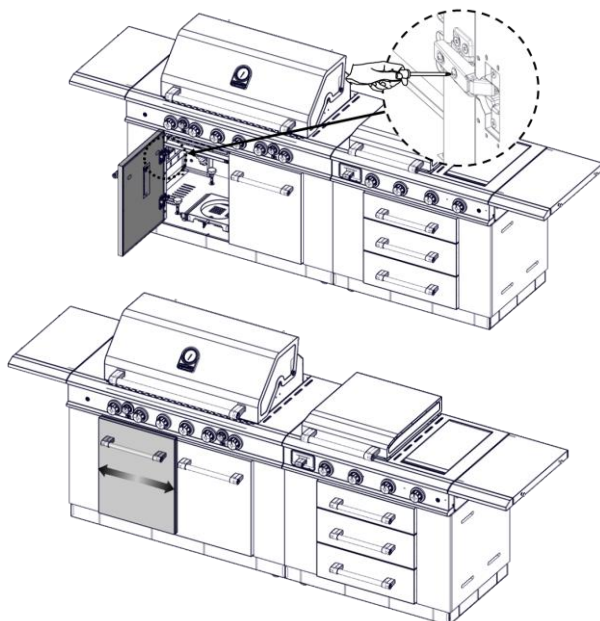
### Ajuste de la profundidad

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.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## El asador no enciende

- **¿La válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) está?**  
Póngase en contacto con un especialista en reparaciones capacitado o consulte las instrucciones de instalación.
- **¿El asador está conectado correctamente al suministro de cerrada?**  
Contact a trained repair specialist or see Installation Instructions.
- **¿Hay gas en el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)?**  
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 permanecerá encendida

- **¿El suministro de gas está completamente encendido?**  
Verifique que la válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté completamente abierta.
- **¿El suministro de gas en el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) 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?**  
Verifique que la válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté completamente abierta.
- **¿El suministro de gas en el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) 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?**  
Enderece la manguera de suministro de gas.

## La llama es ruidosa, baja o errática

- **¿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

### Gaz LP:

En los asadores para exteriores que utilizan un tanque de propano de 20 libras, 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.

1. Cierre la válvula del tanque y apague todas las perillas de control y espere 30 segundos.
2. Después de apagar el tanque, abra muy lentamente la válvula del tanque y espere 5 segundos antes de encender.
3. Encienda los quemadores de uno en uno. Consulte la sección "Encendido del asador y el quemador lateral".

# ASISTENCIA

Antes de llamar para buscar ayuda, por favor consulte "Solución de problemas". Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

Cuando llame, tenga a la mano 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.**



# GARANTÍA LIMITADA (Model # 860-0031)

## Garantía no válida en México. Vea la garantía ofrecida por el importador.

La garantía es solo para el consumidor-comprador original de que este producto (Modelo# 860-0031) estará libre de defectos en la mano de obra y los materiales después del montaje correcto y bajo uso doméstico normal y razonable durante los períodos 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 examen.

**Quemador de tubo de acero inoxidable:** Garantía LIMITADA de 10 años contra perforaciones, **Otros quemadores:** 1 año  
**Parrillas y rejillas:** 3 años de garantía LIMITADA, no cubre caídas, astillado, arañazos o daños superficiales **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 período 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 período 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 los Estados Unidos y Canadá. 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 cosméticos 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 los Estados Unidos o Canadá.
- 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 COMERCIALIZACIÓN 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 autorizado y/o revendedor.

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. Por favor, llame al: **1-866-984-7455**

Idiomas hablados: Inglés, francés, español 8 a.m.-5 p.m., PST. De lunes a viernes.

Número de atención para miembros de Costco: 1-800-774-2678

Horario de atención 8 a.m.-5 p.m., PST. De lunes a viernes.

[www.costco.com](http://www.costco.com)

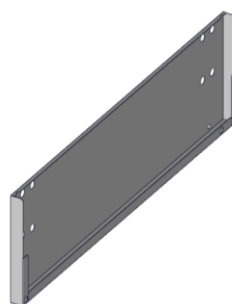
Teléfono y servicio no válidos en México

Package Parts List / Lista de piezas del paquete

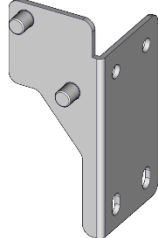
1



2



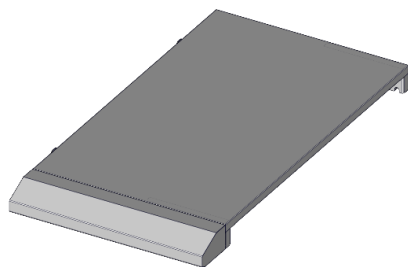
3 (x2)



4 (x2)



5



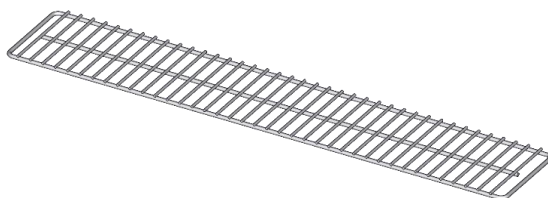
6 (x6)



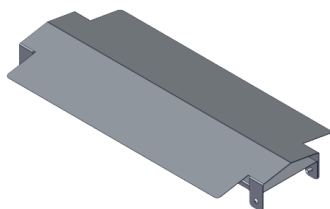
7 (x4)



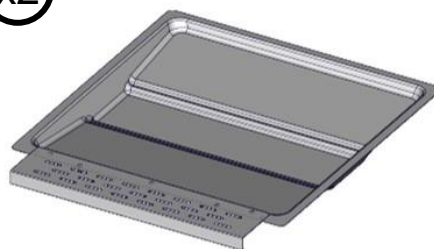
8



9 (x2)

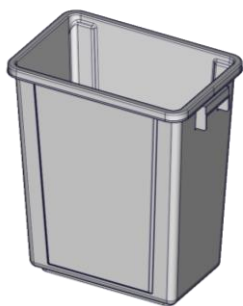


10 (x2)



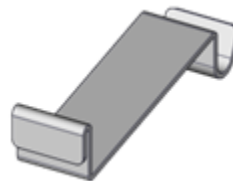
Package Parts List / Lista de piezas del paquete

11

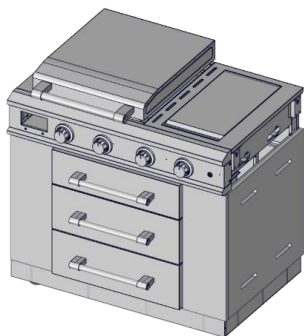


12

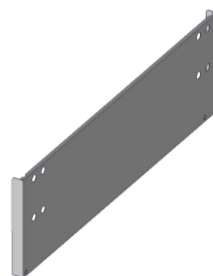
x2



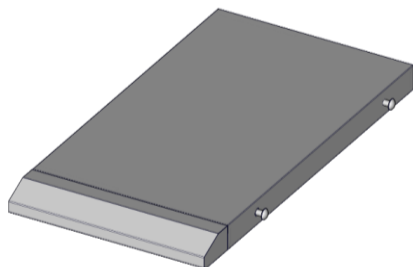
13



14



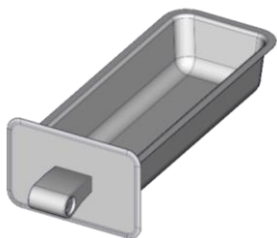
15



16



17



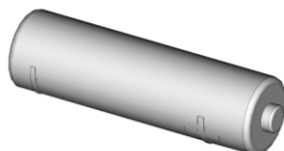
18

x2



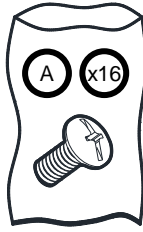
19

x10

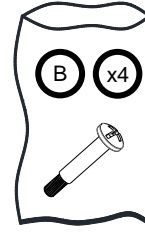


## Hardware package list / Lista de paquetes de hardware

Truss Head Screw  
1/4-20 x 1/2"  
Tornillo de cabeza  
de cruz  
6.3 mm x 12.7 mm



Truss Head Screw  
5/32-32 x 15/16"  
Tornillo de cabeza de  
cruz 6.3 mm x 12.7 mm



## ASSEMBLY INSTRUCTIONS / INSTRUCCIONES DE MONTAJE

### Tools Needed / Herramientas necesarias



(not included)  
(no incluido)

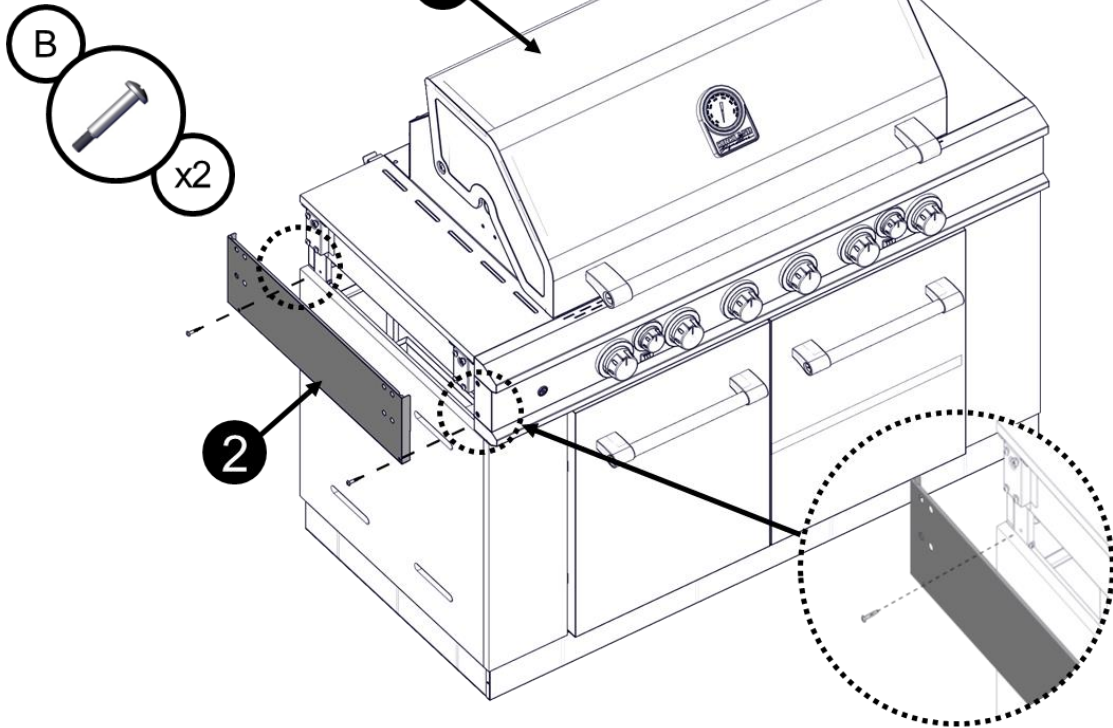


Some parts come  
with screws pre-  
installed.  
Loosen and tighten  
for final assembly.

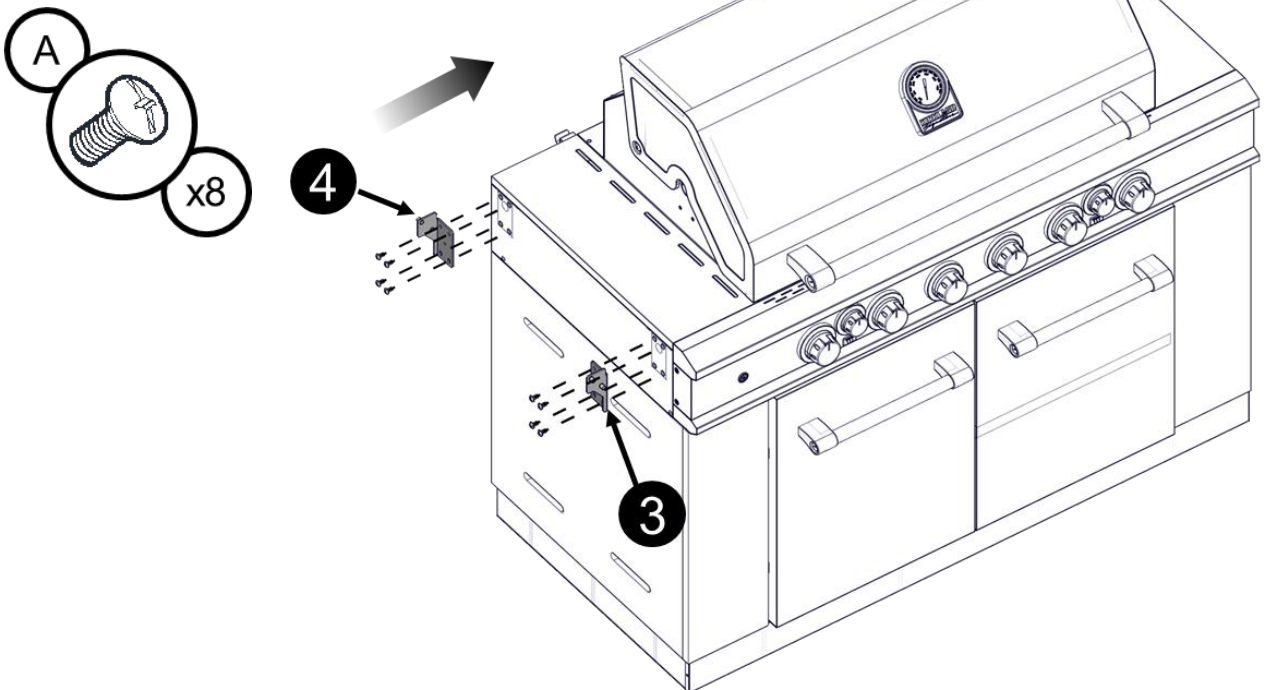


Algunas piezas  
vienen con tornillos  
preinstalados.  
Afloje y apriete para  
el montaje final.

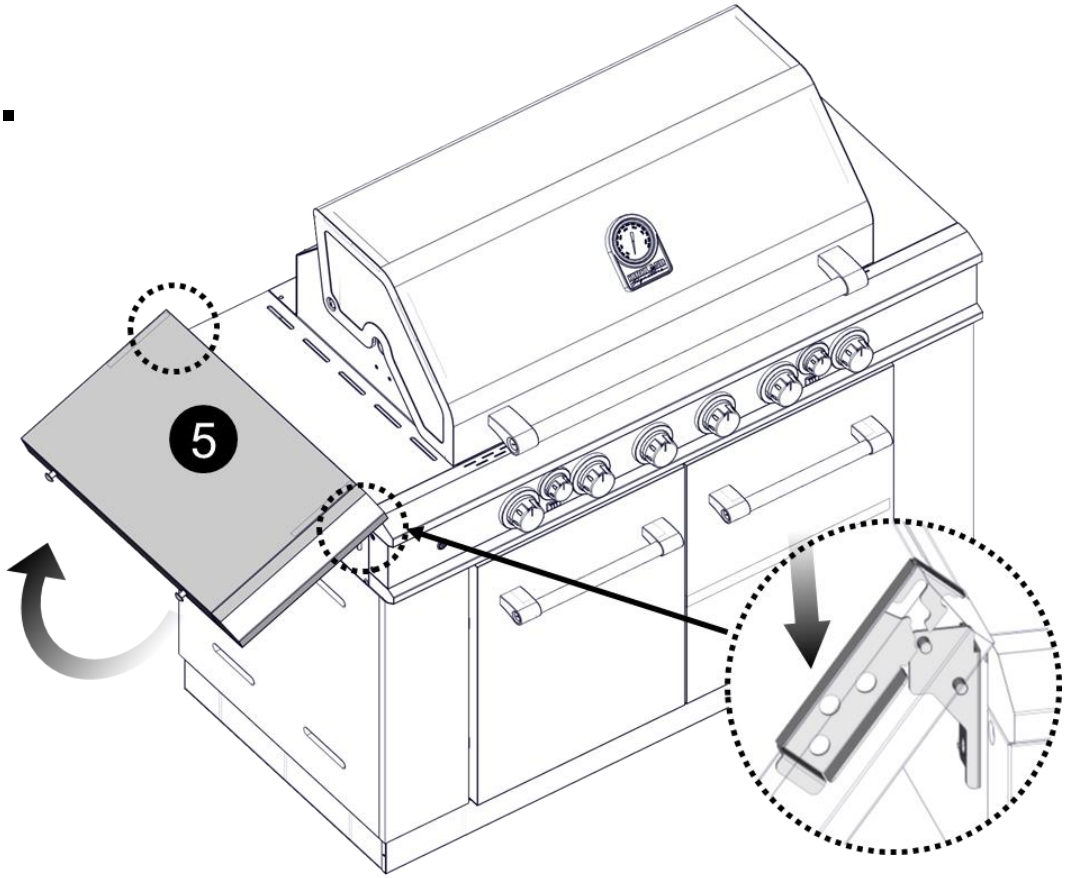
1.



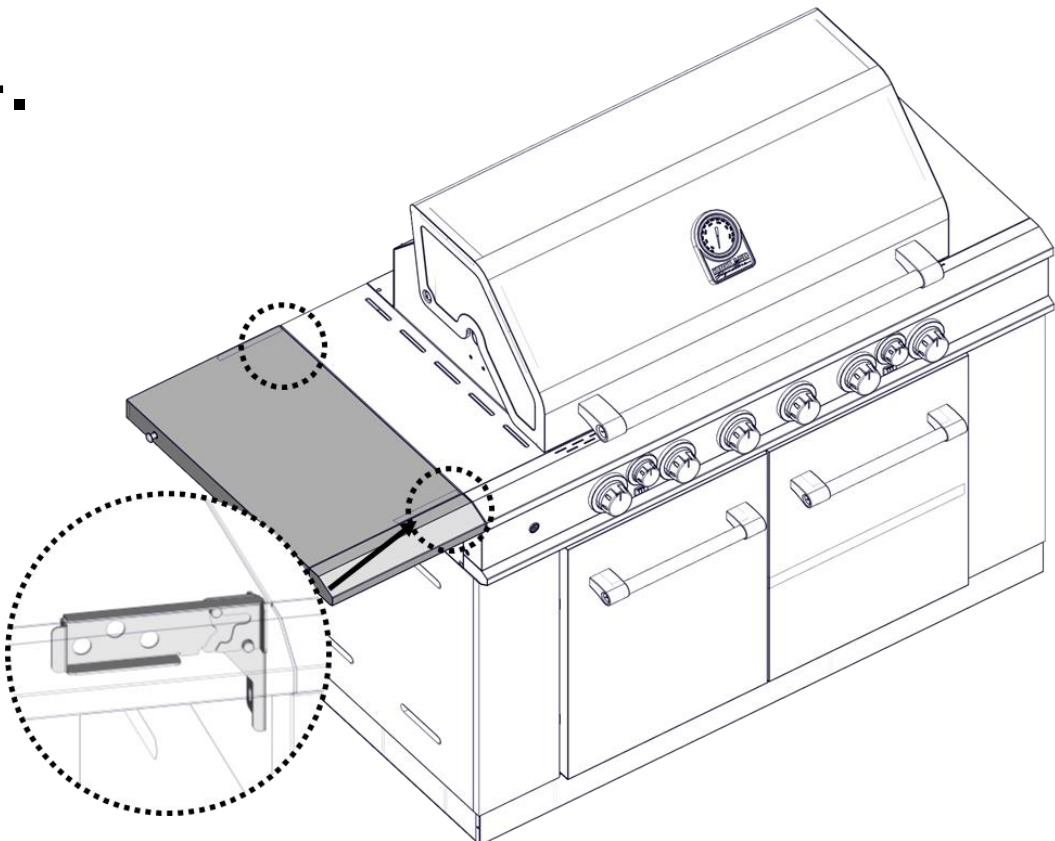
2.



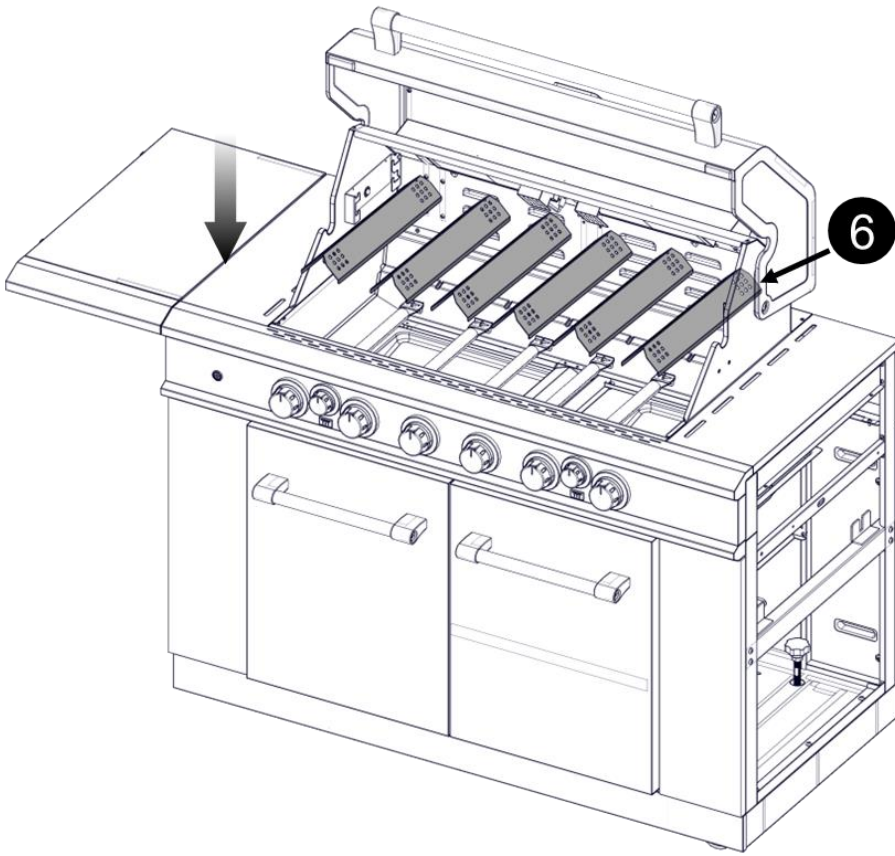
3.



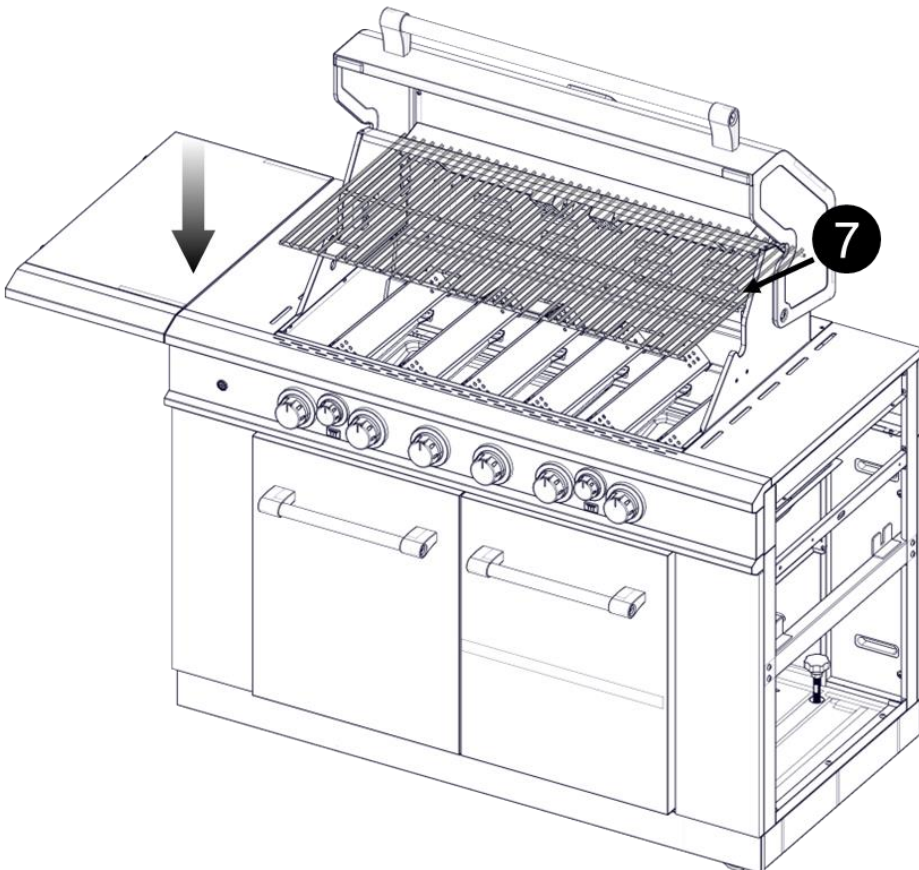
4.



5.

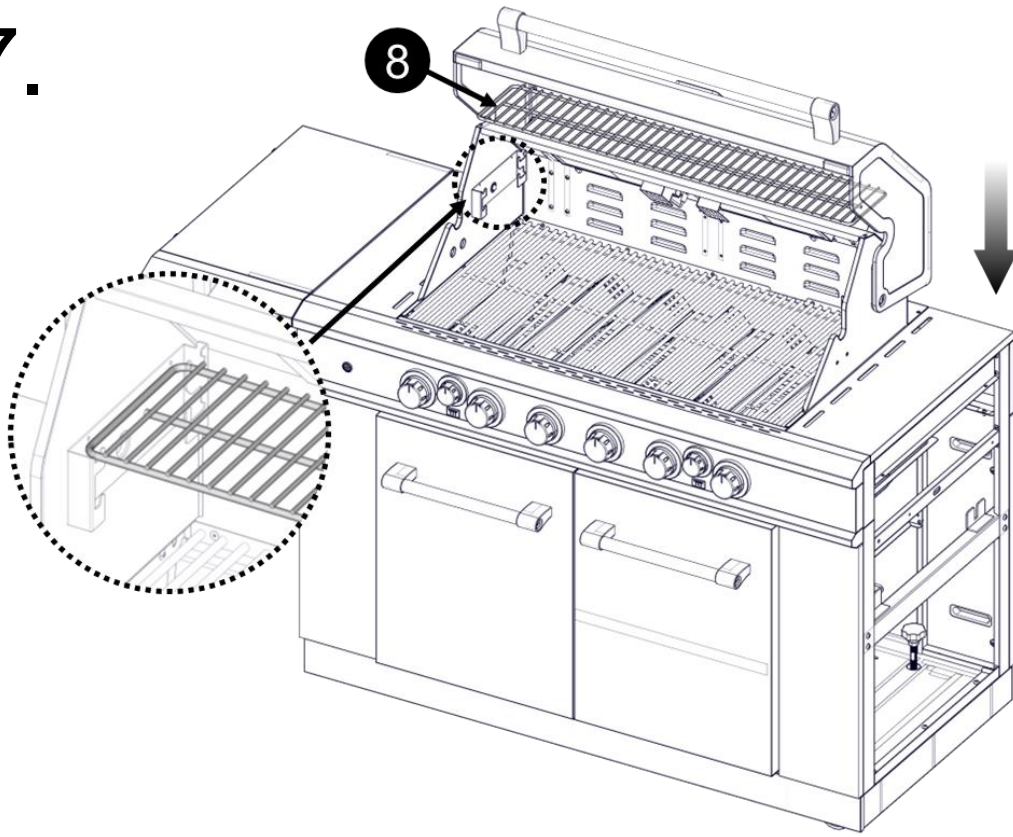


6.

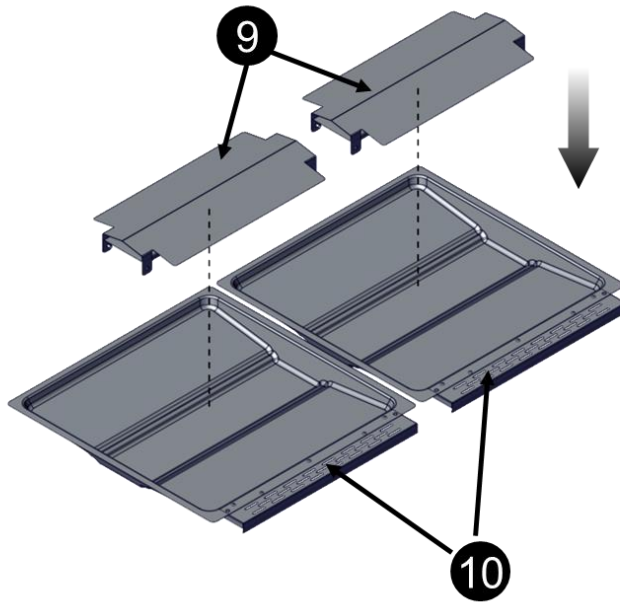




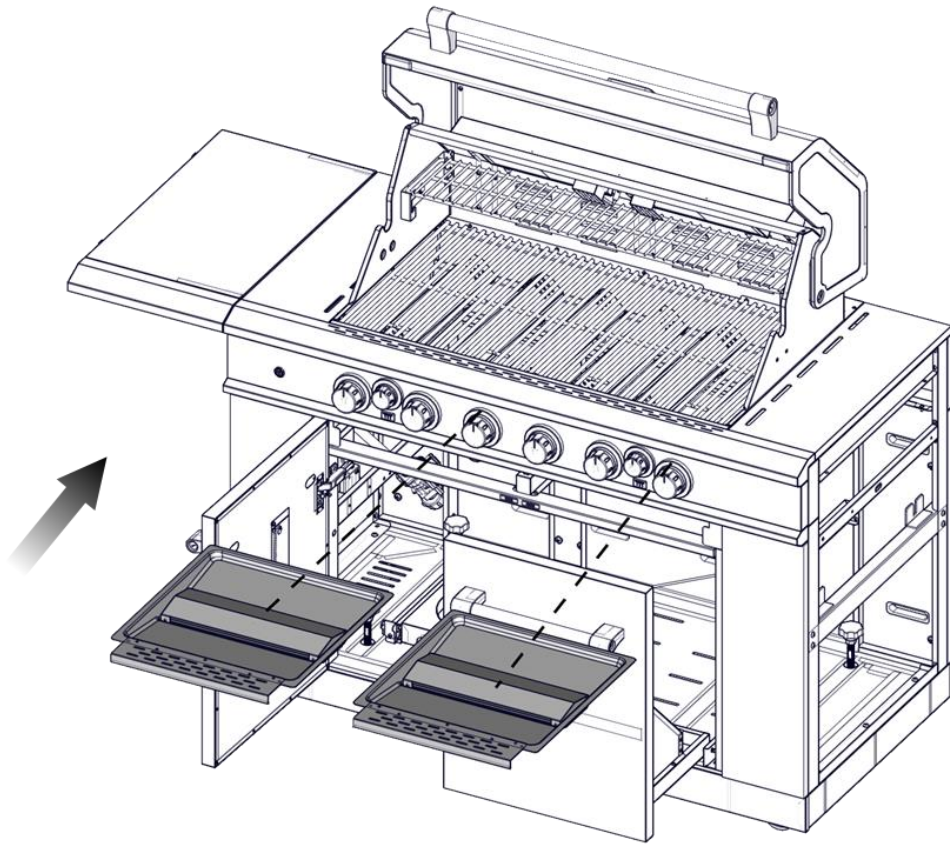
7.



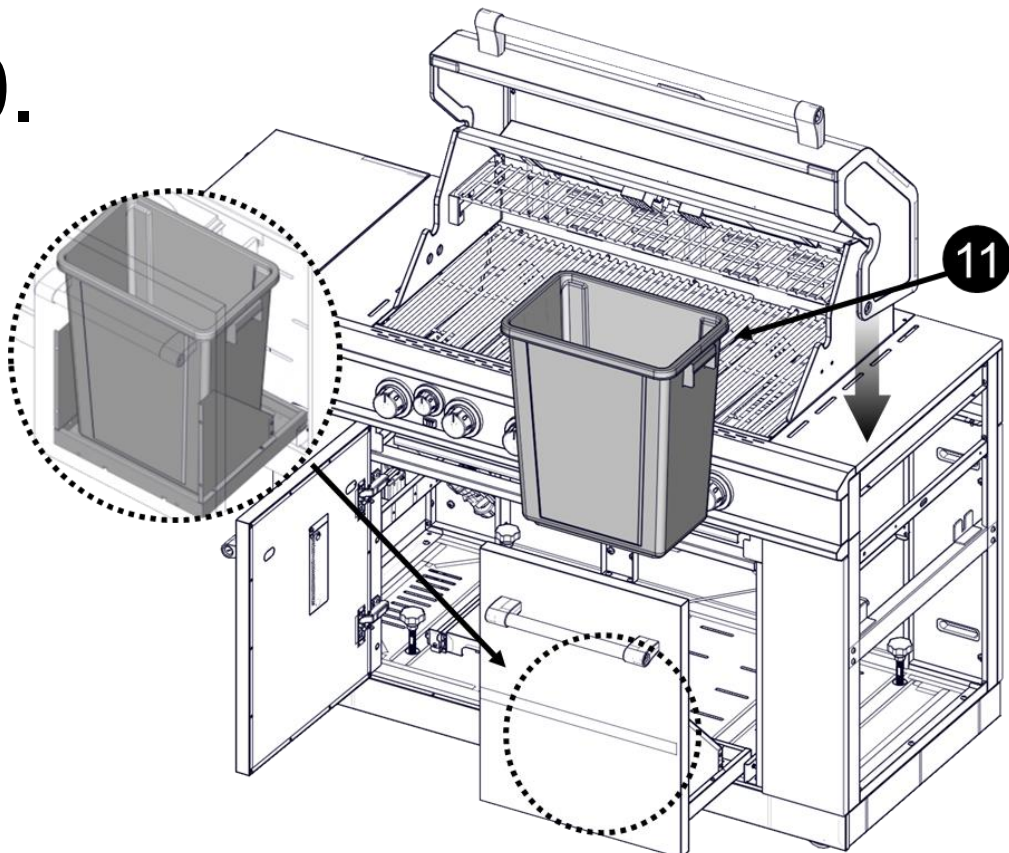
8.




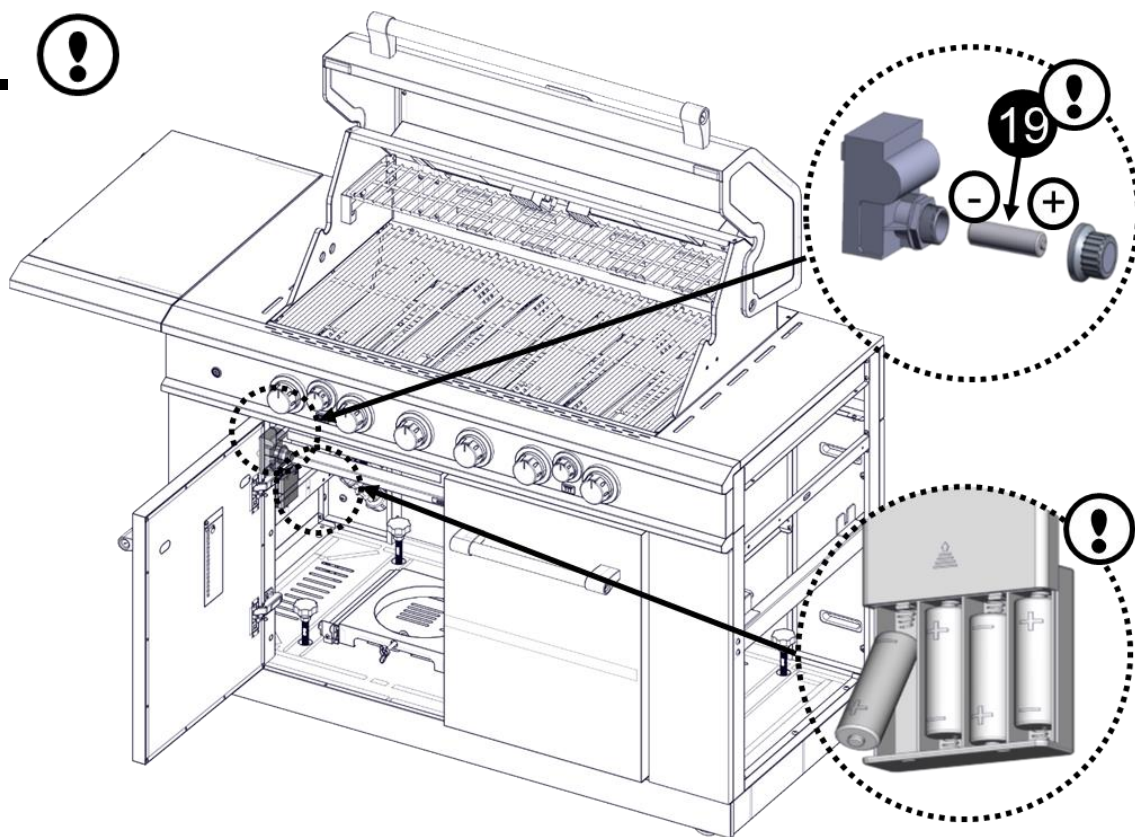
9.



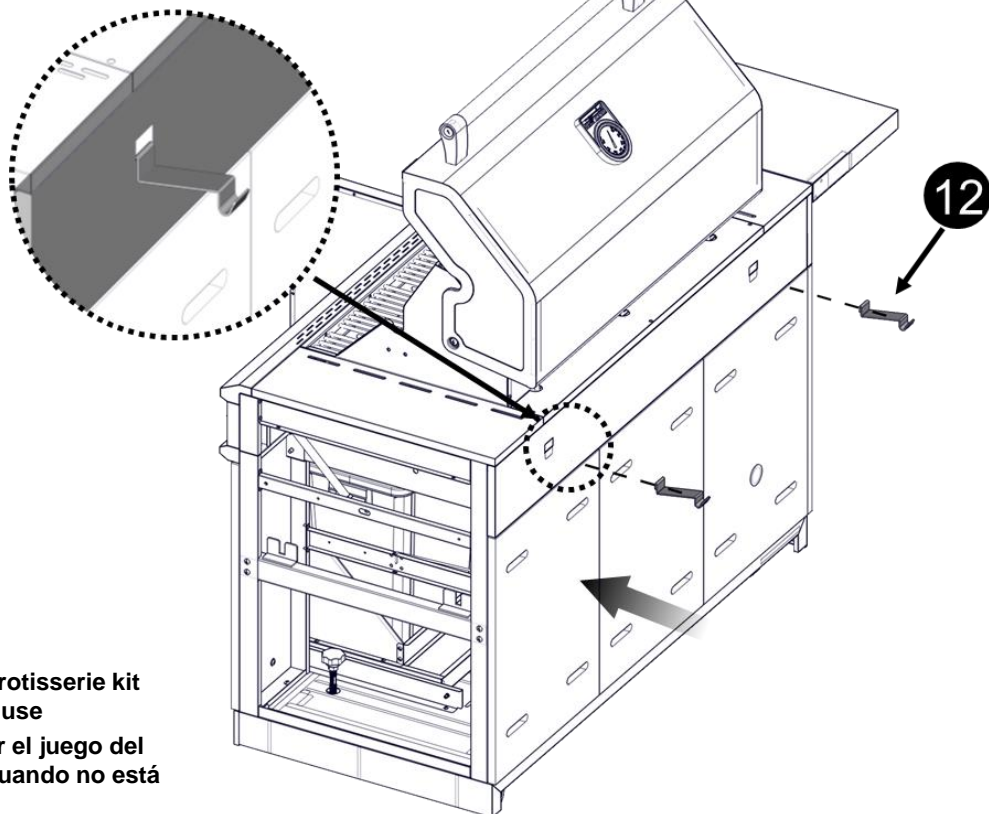
10.



11. 

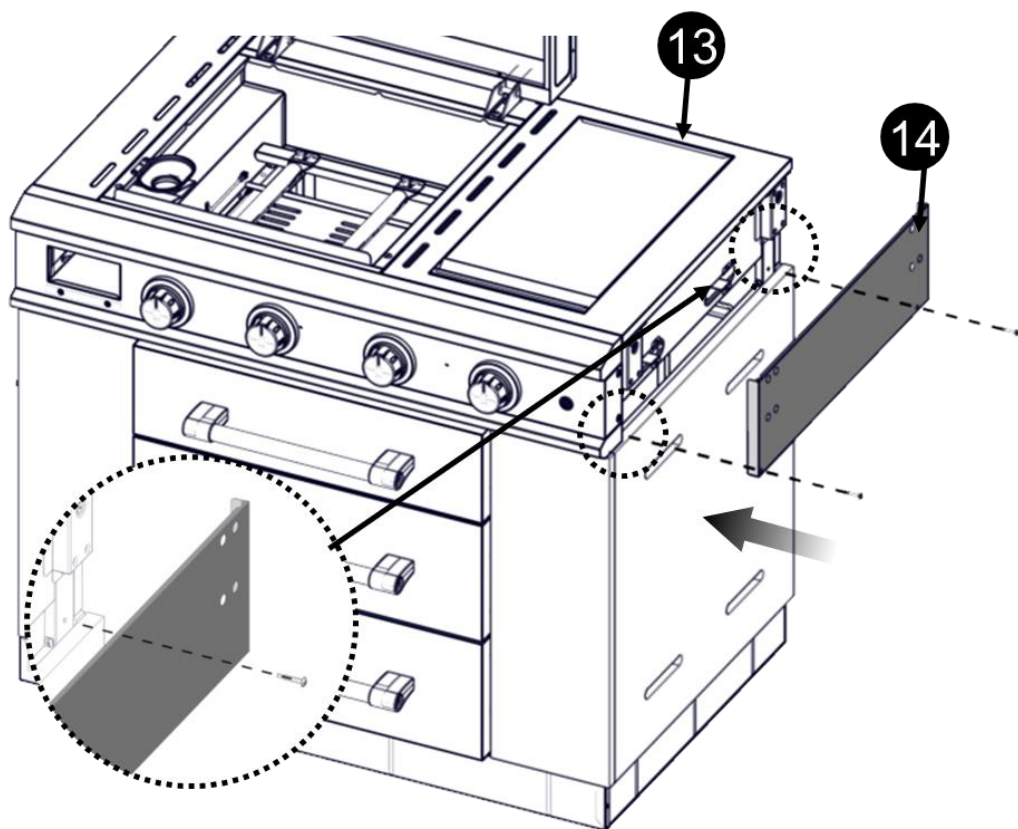
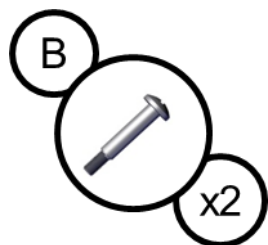


12.

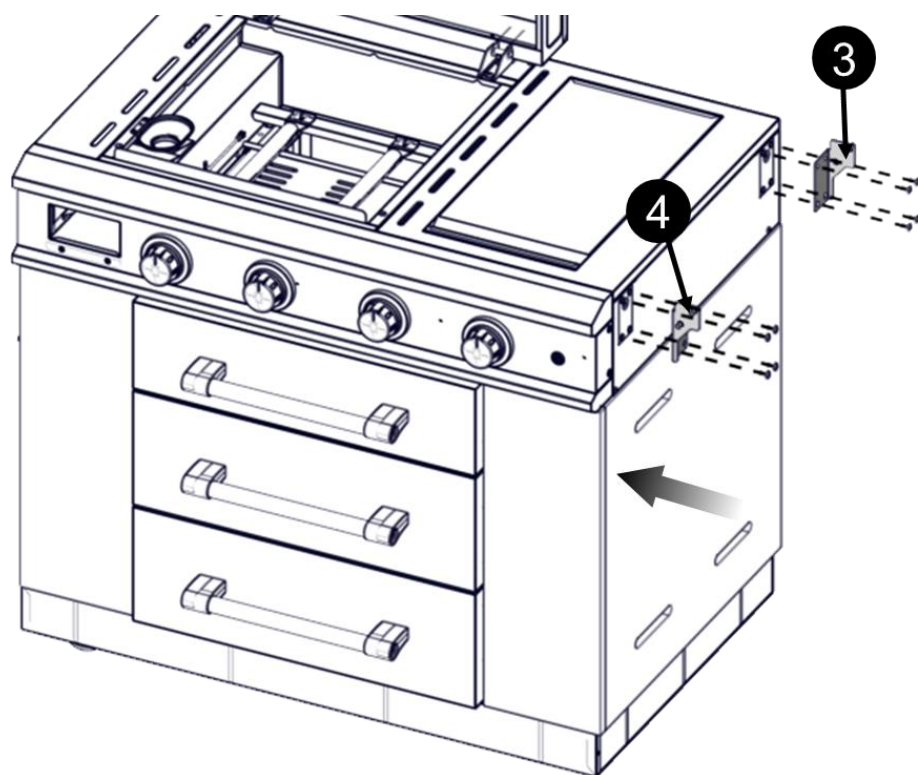
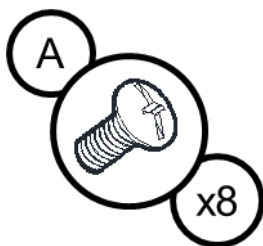


For placing rotisserie kit  
when not in use  
Para colocar el juego del  
rostizador cuando no está  
en uso

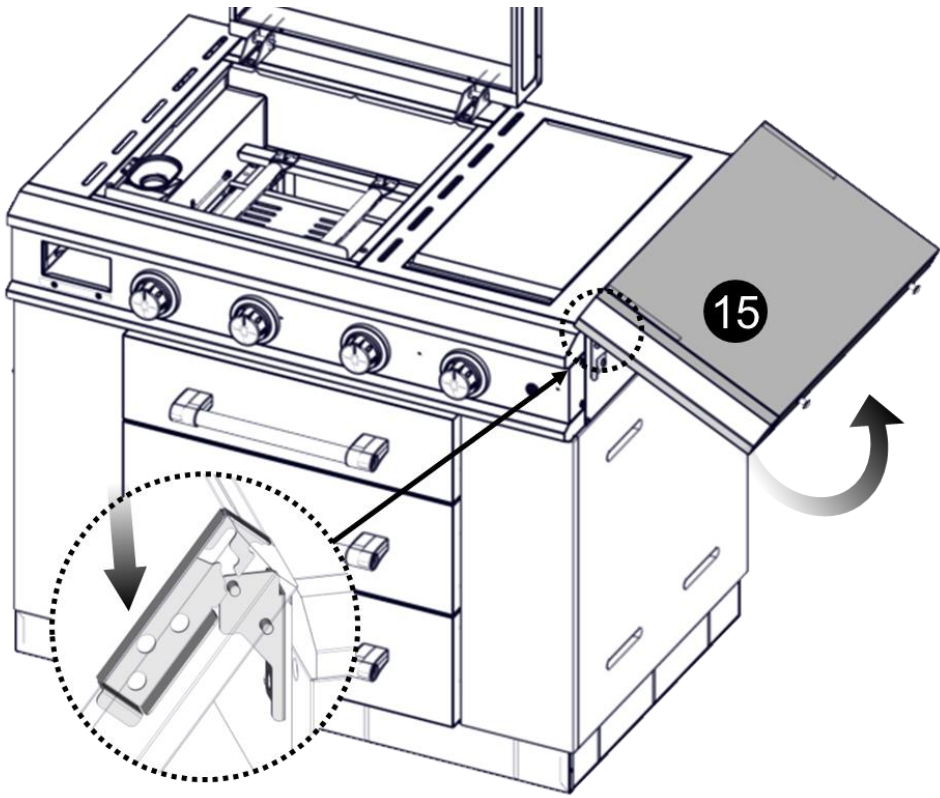
# 13.



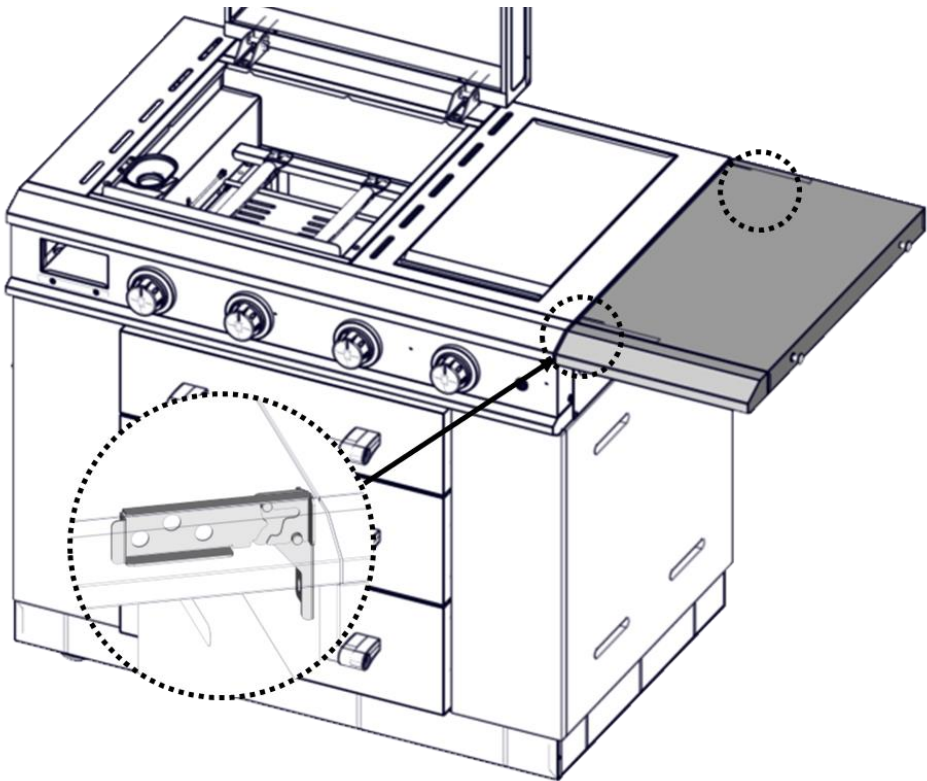
# 14.



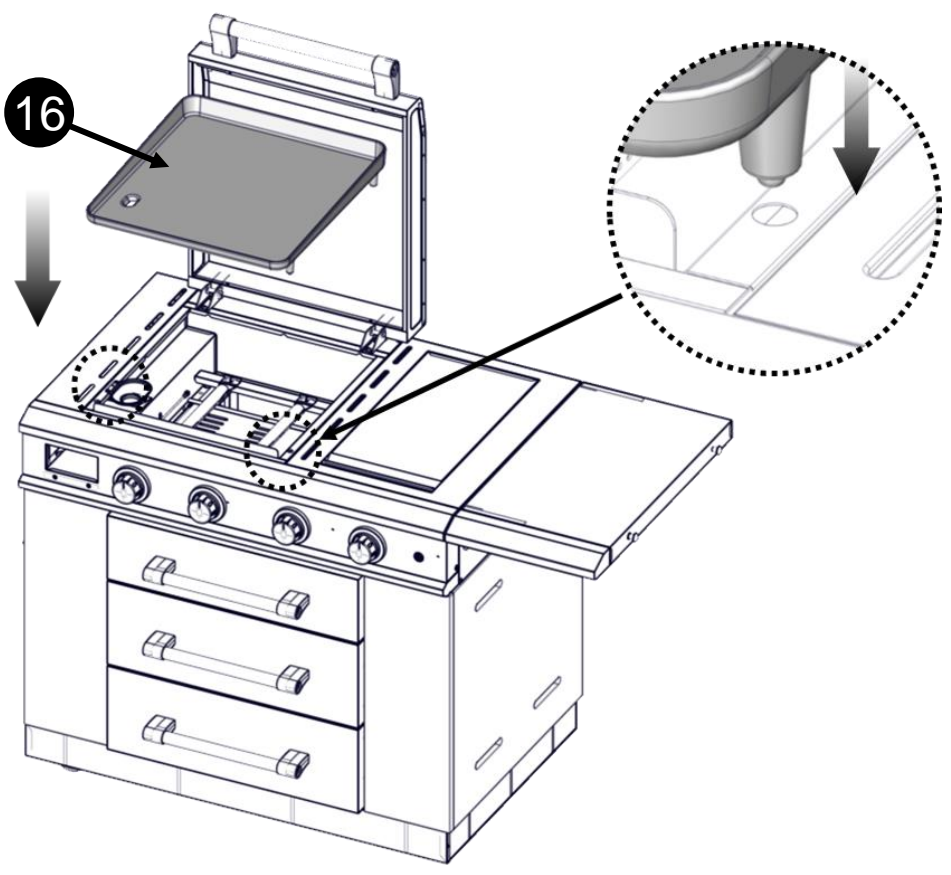
15.



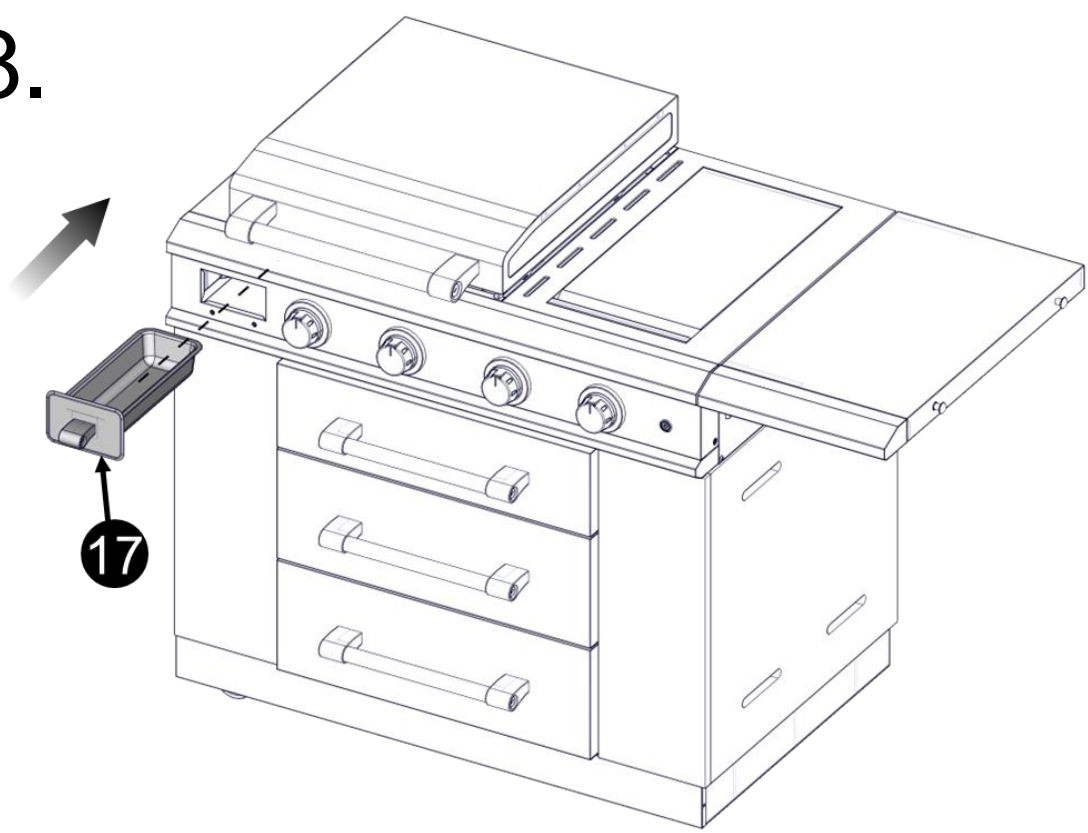
16.



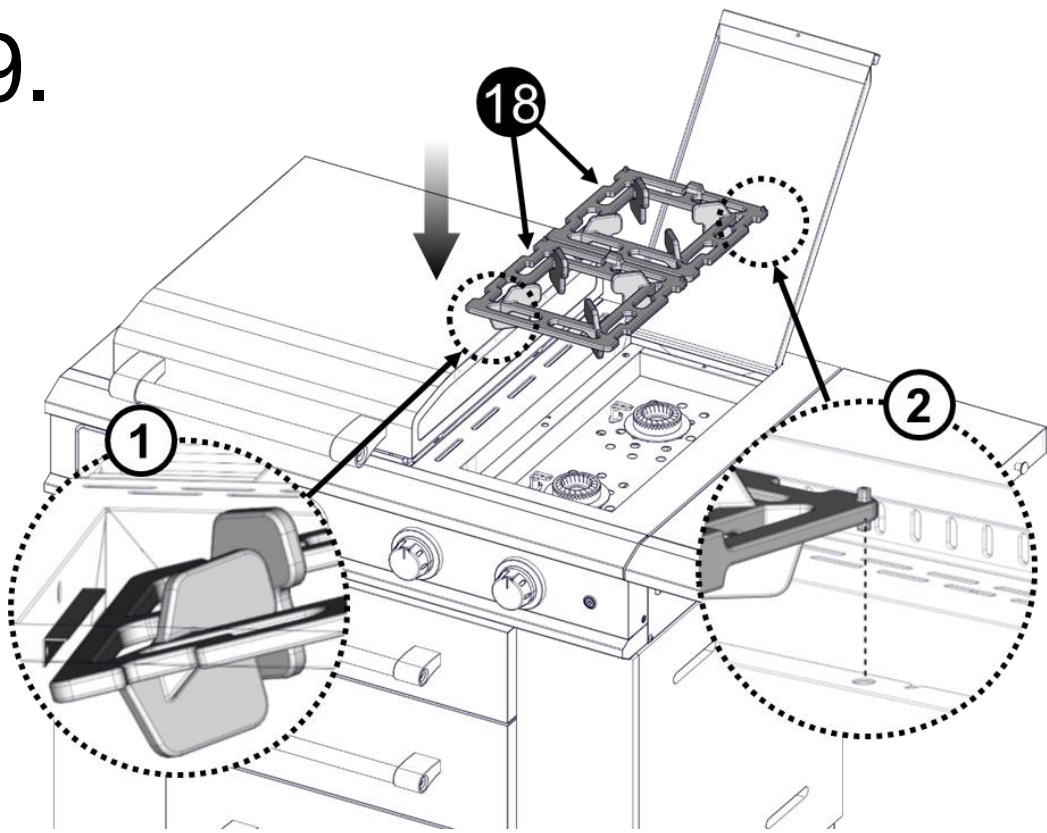
17.



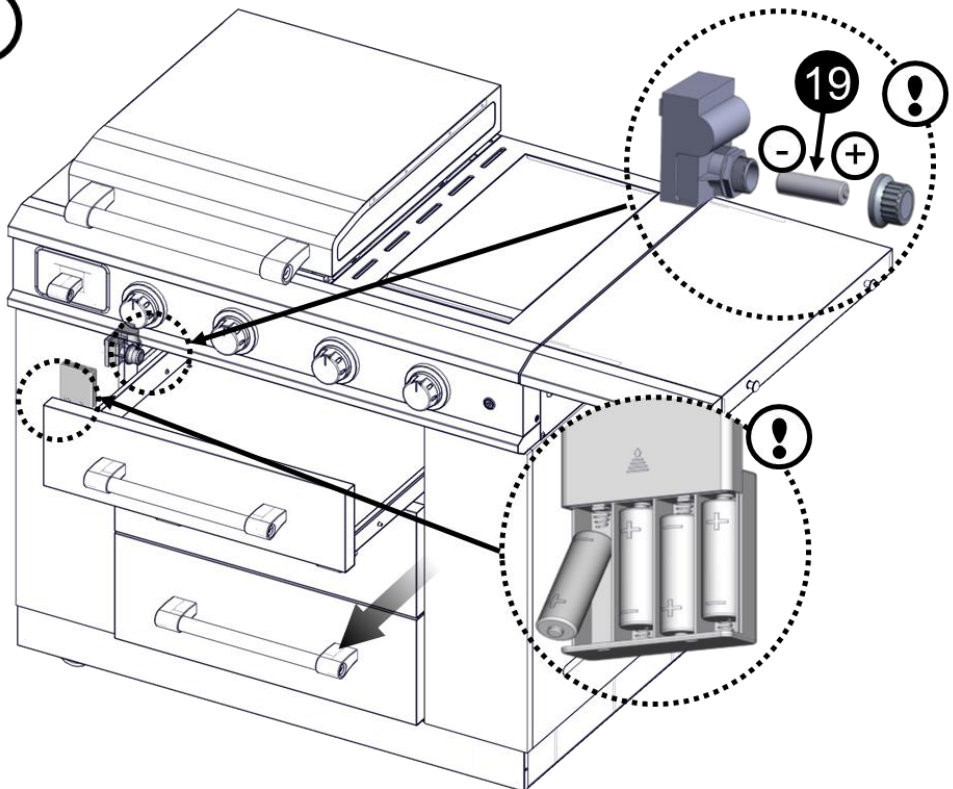
18.



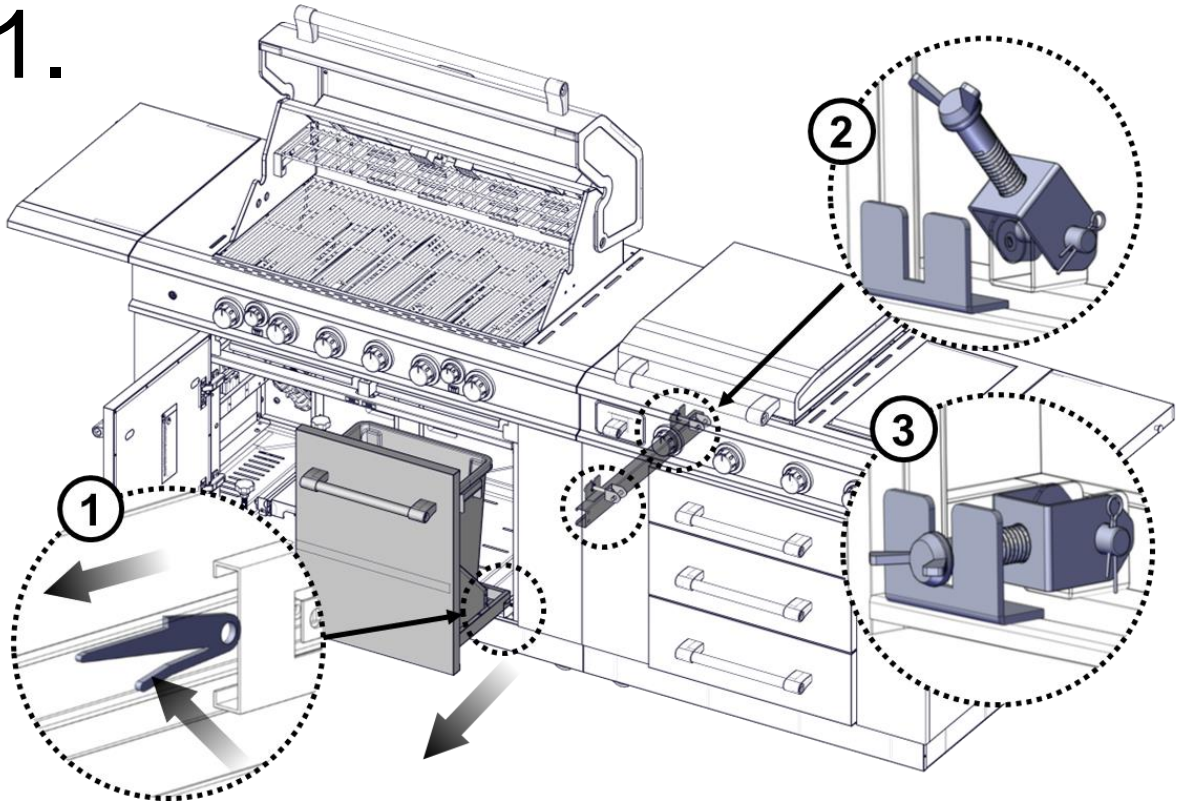
19.



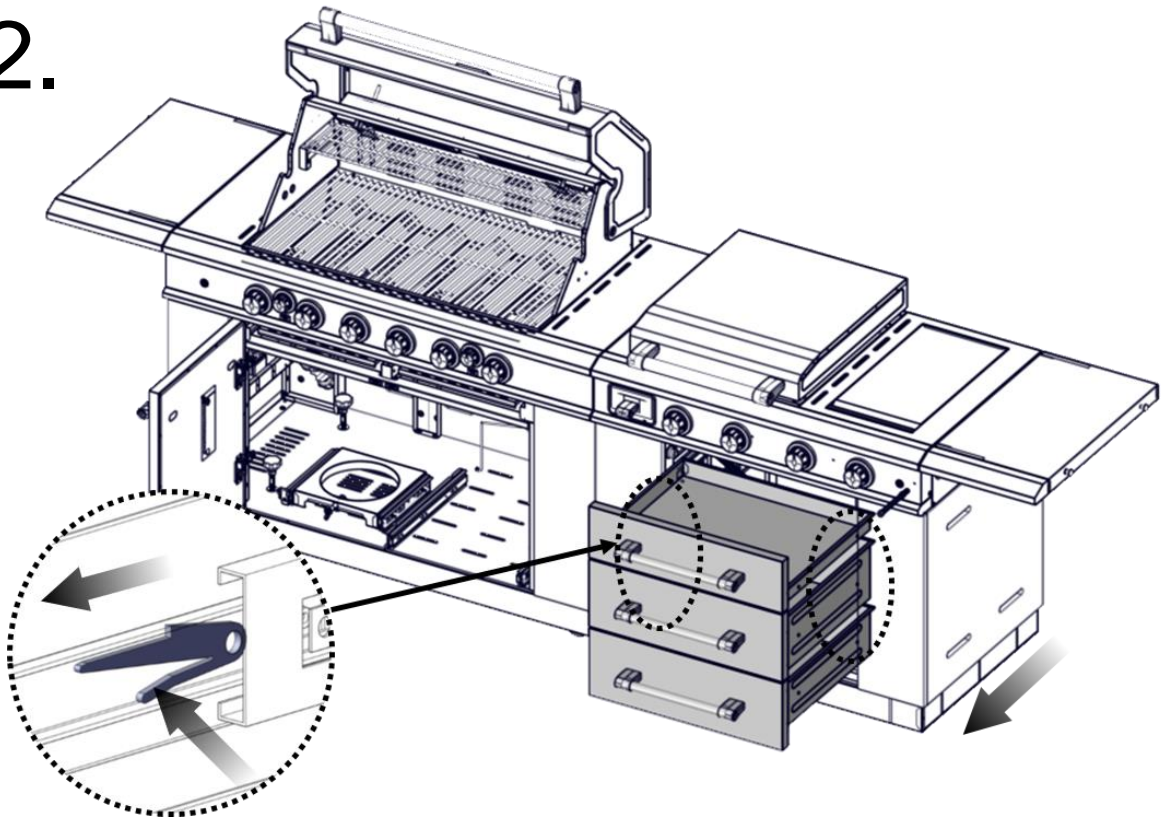
20. ⚠



21.

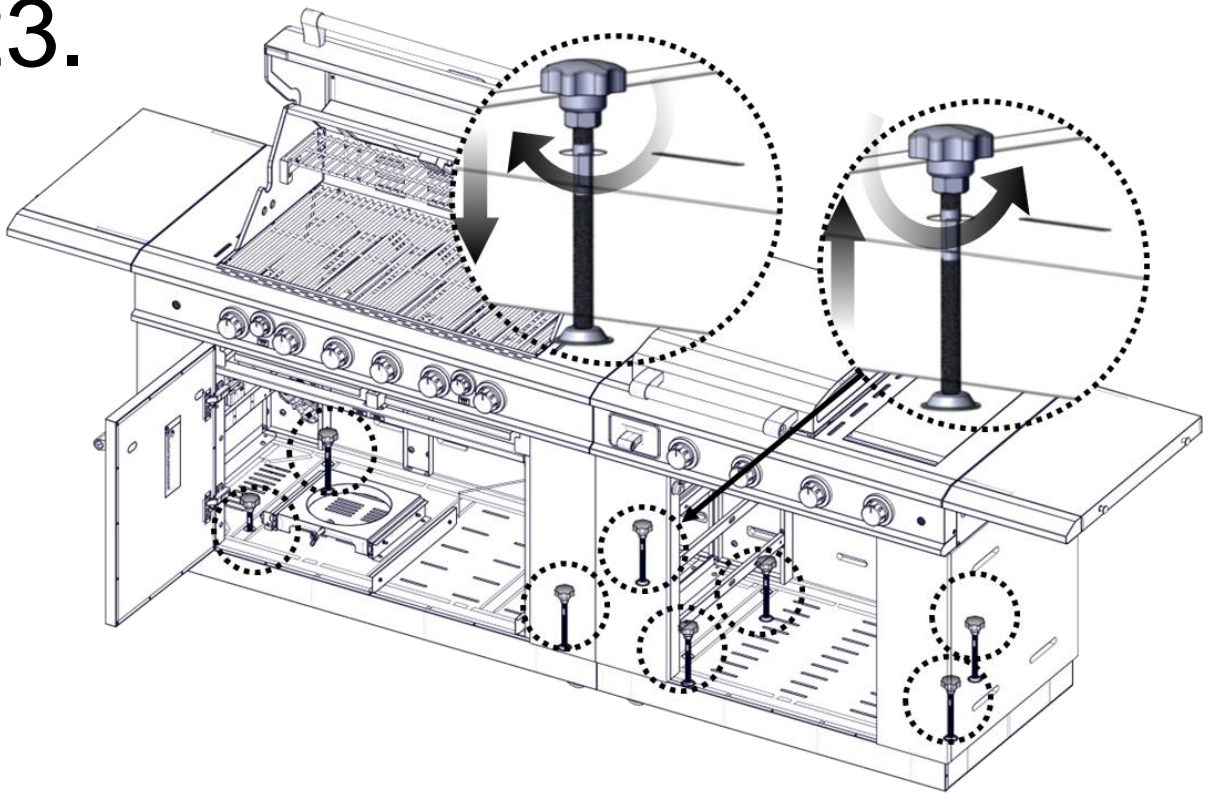


22.

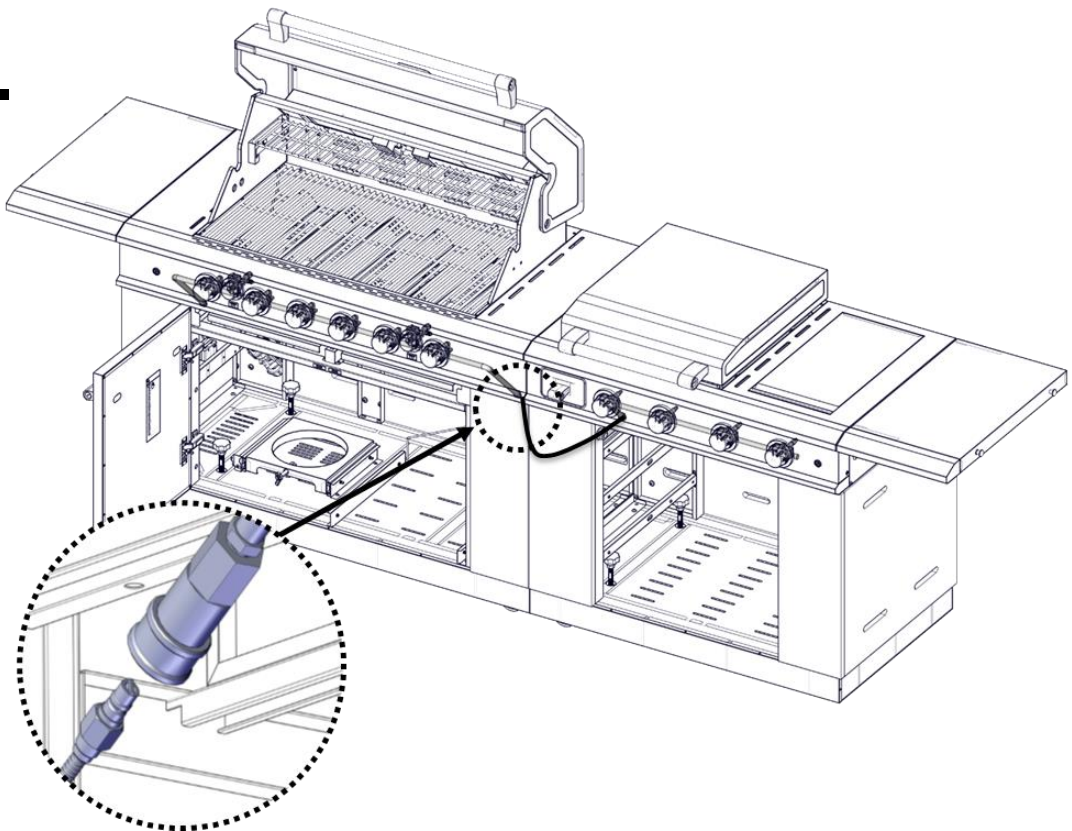




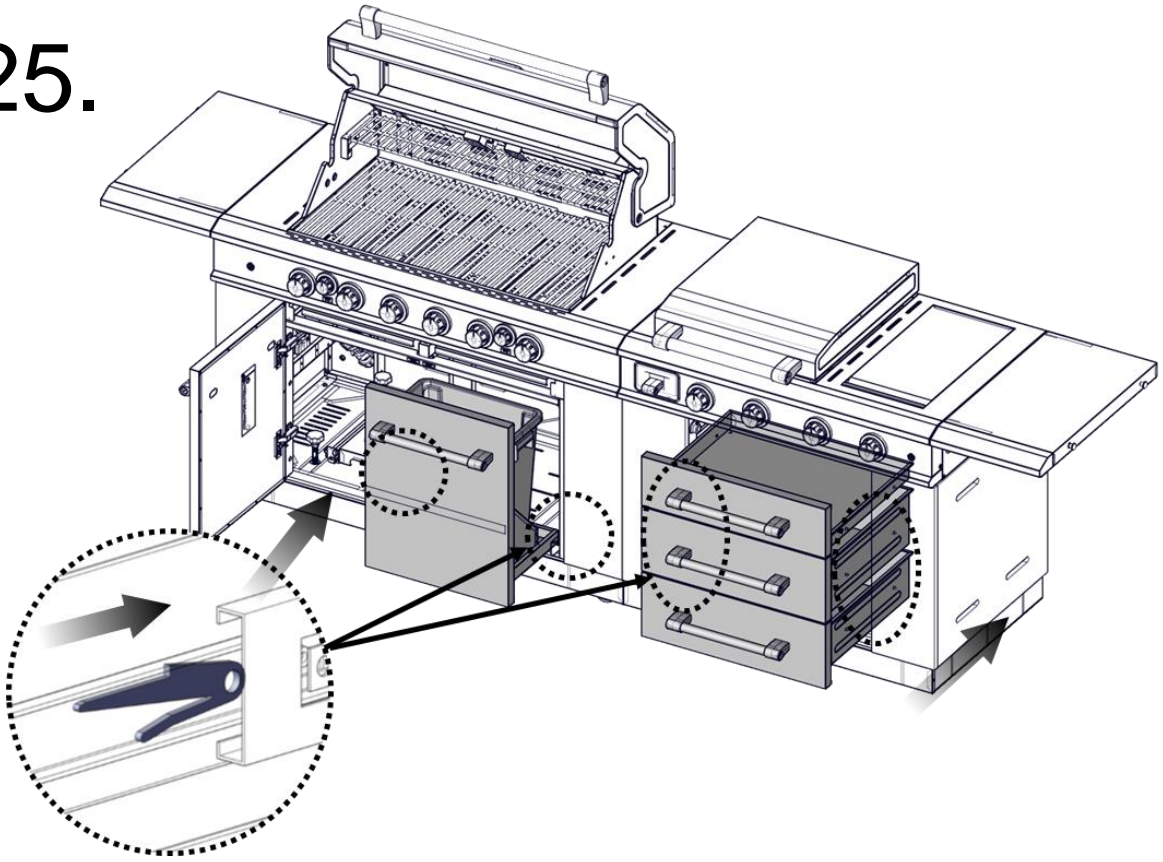
23.



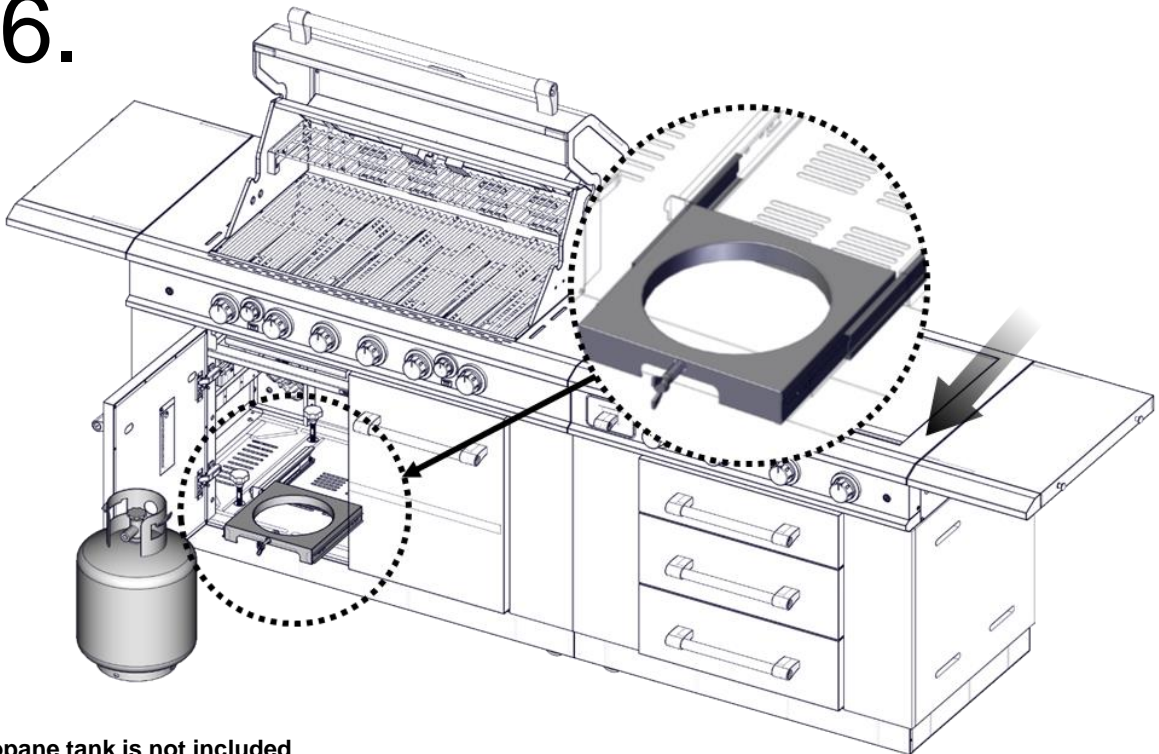
24.



25.

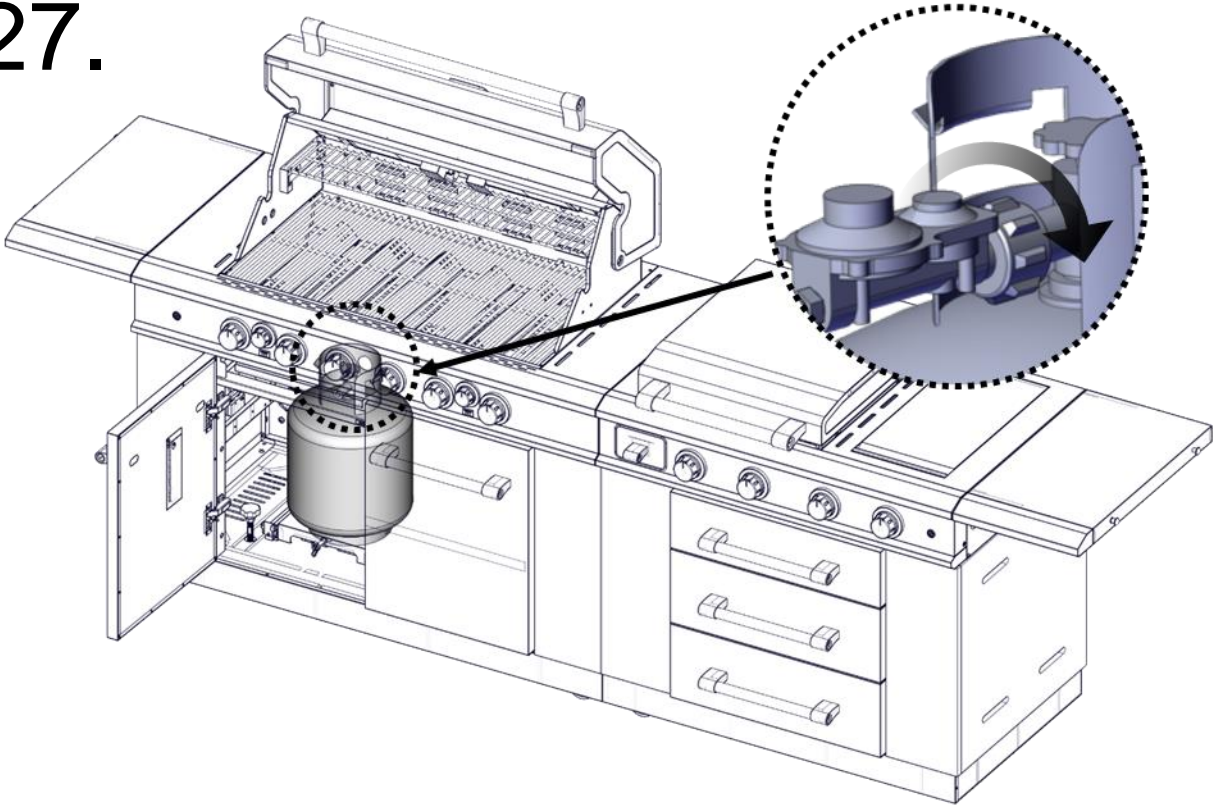


26.

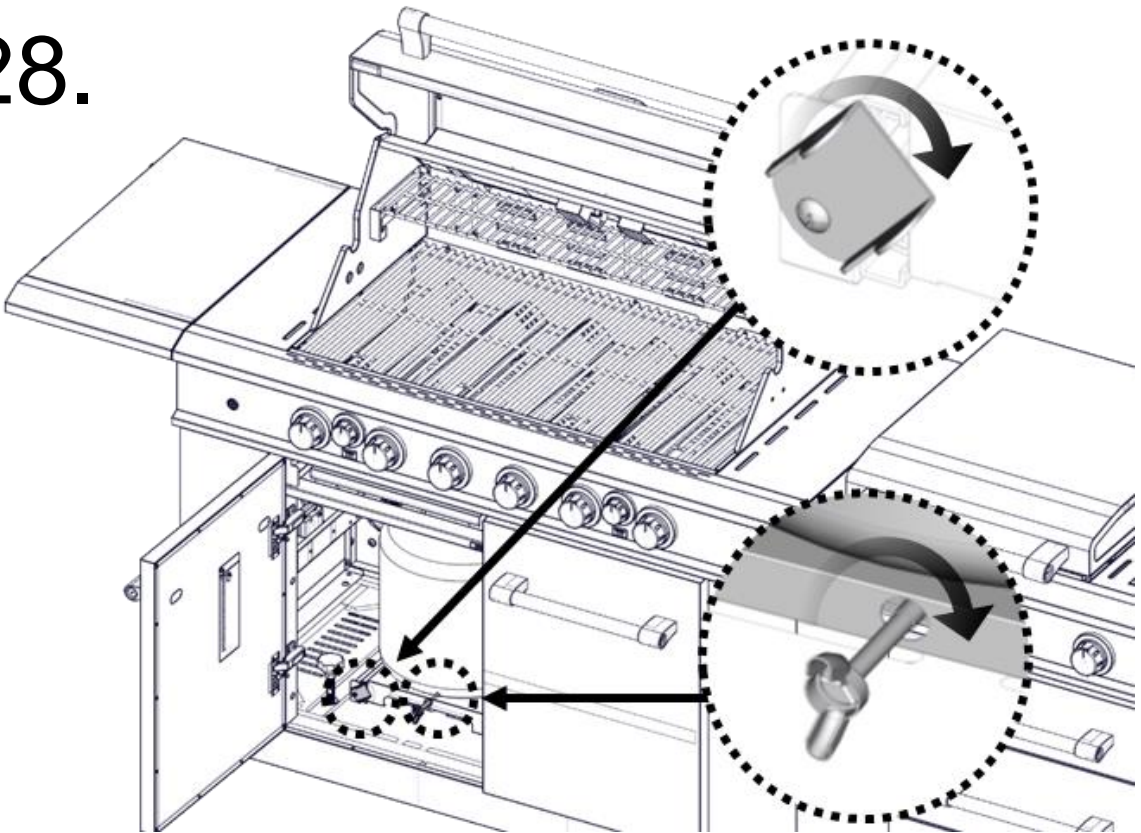


Propane tank is not included  
El tanque de gas L.P. no está incluido

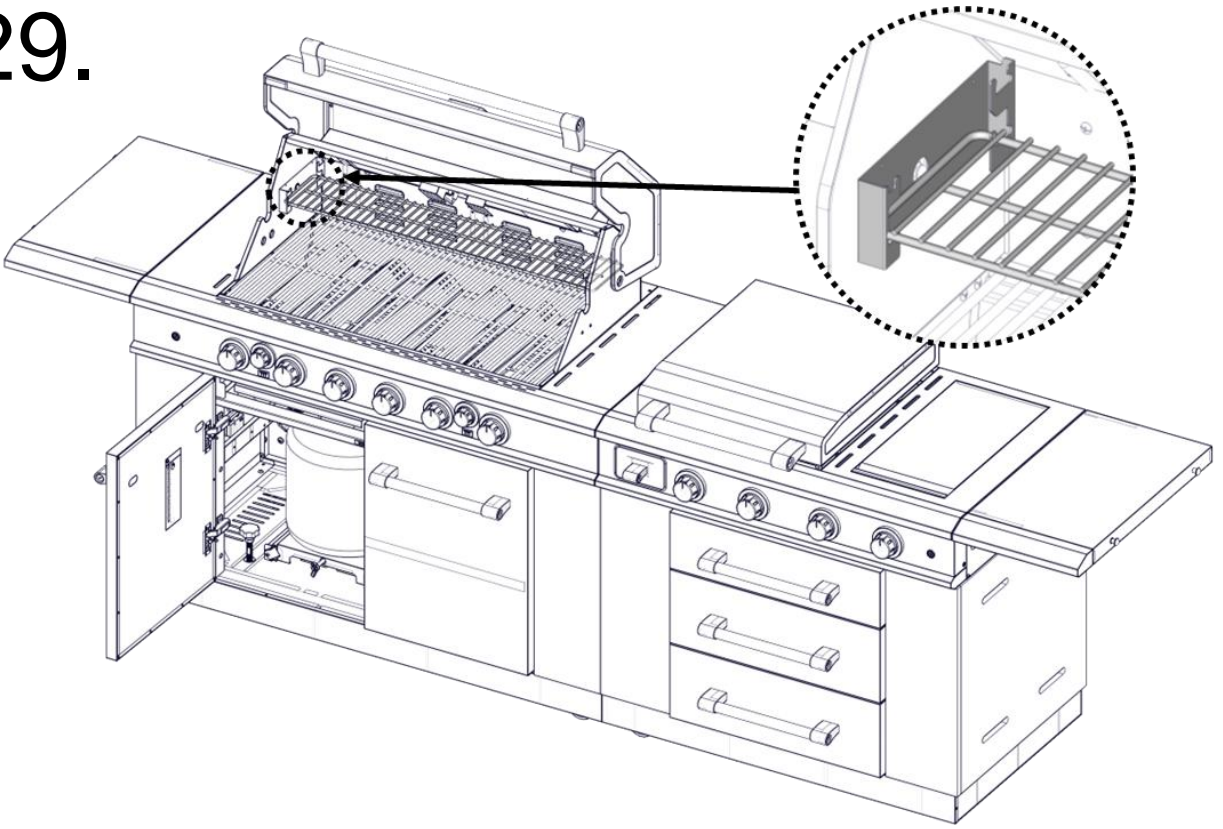
27.



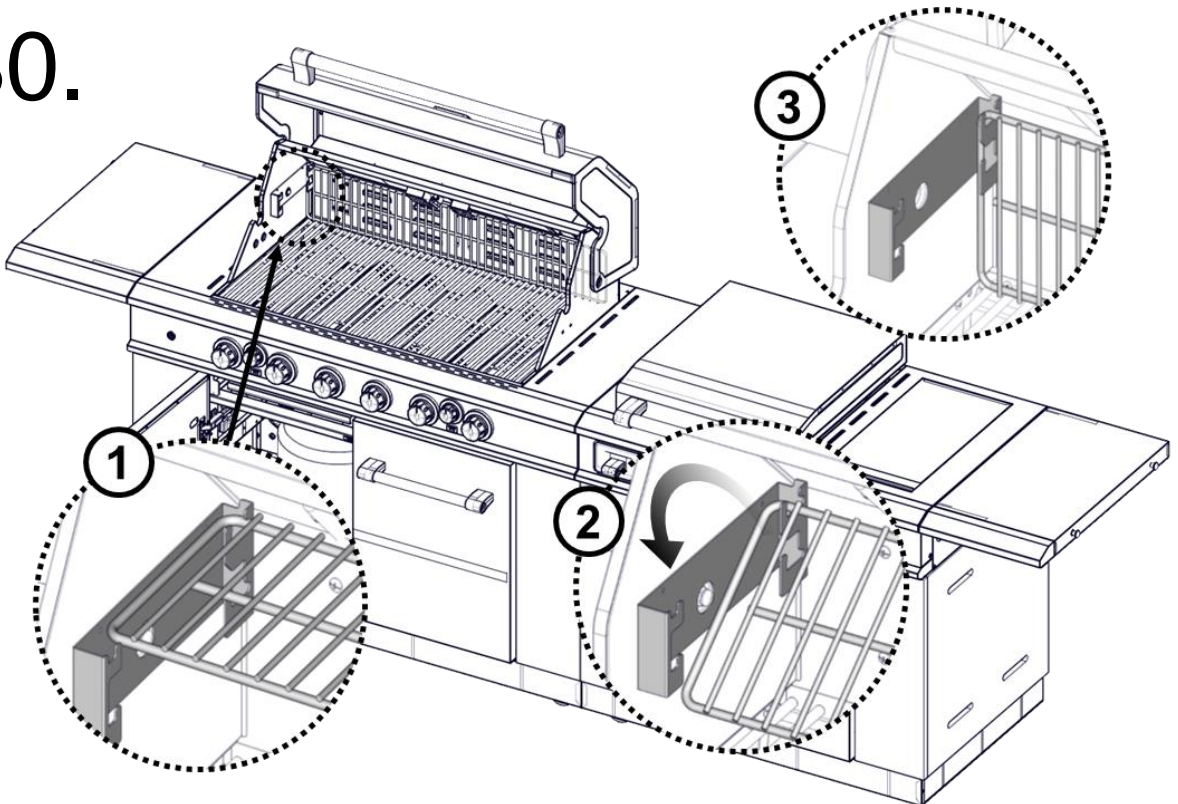
28.



29.



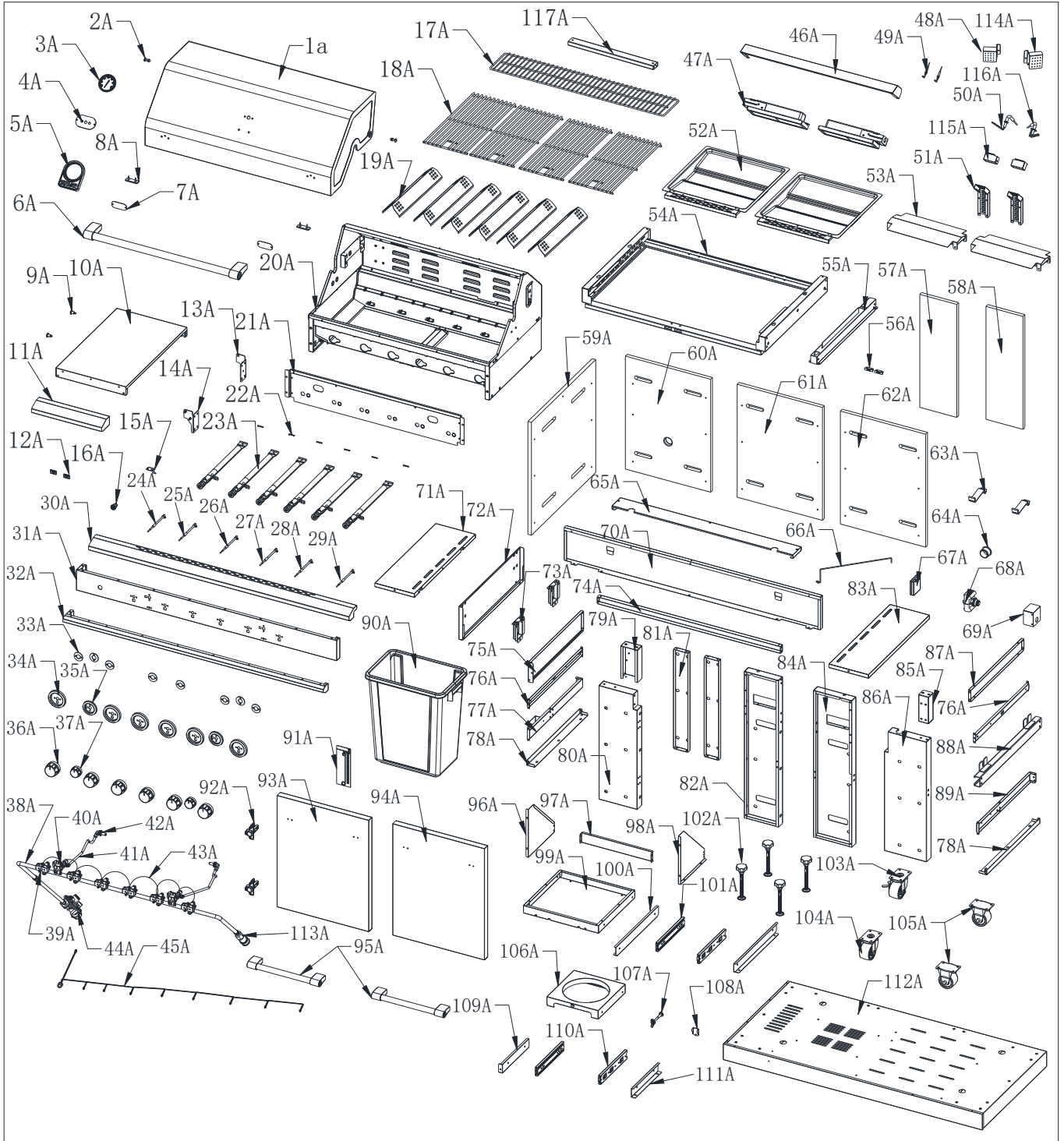
30.



# Replacement Parts

## Piezas de repuesto

860-0031L



## Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1A	Main lid	3	1	34A	Bezel A	1	6
2A	Main lid screw	1	2	35A	Bezel B (small)	1	2
3A	Temperature gauge	1	1	36A	Control knob A	1	6
4A	Temperature gauge seal piece	1	1	37A	Control Knob B (small)	1	2
5A	Temperature gauge housing	1	1	38A	Main manifold assembly	1	1
6A	Main lid handle assembly	3	1	39A	Main gas valve	1	6
7A	Main lid Handle Heat Insulating Spacer	1	2	40A	Top sear burner gas valve	1	2
8A	Lid bumpers	1	2	41A	Top sear burner Flex Gas line	1	2
9A	Tool Hook	1	2	42A	Top sear burner orifice w/brass elbow	1	2
10A	Foldable side shelf, left	3	1	43A	Igniter junction wire	1	1
11A	Side shelf front trim piece	1	1	44A	Regulator, LP	1	1
12A	Top sear burner badge	1	2	45A	LED lights junction wire	1	1
13A	Foldable side shelf Bracket B	3	1	46A	Top sear burner heat shield	1	1
14A	Foldable side shelf Bracket A	3	1	47A	Top sear burner assembly	1	2
15A	Main control panel fix panel	1	1	48A	Top sear burner igniter bracket, left	1	1
16A	LED Light switch	1	1	49A	Top sear burner thermocouple	1	2
17A	Warming rack	3	1	50A	Top sear burner igniter wire (L=1350)	1	1
18A	Cooking grid with hole	3	4	51A	Flex Gas line cover	1	3
19A	Flame tamer	3	6	52A	Grease tray assembly	1	2
20A	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	53A	Grease tray heat tent	1	2
21A	Control panel heat shield	1	1	54A	Cart frame assembly	1	1
22A	Burner pin assembly	1	6	55A	Grease channel (middle)	1	1
23A	Main burner	10	6	56A	Door magnet	1	2
24A	Main burner igniter wire A	1	1	57A	Faux stone front panel, left	1	1
25A	Main burner igniter wire B	1	1	58A	Faux stone front panel, right	1	1
26A	Main burner igniter wire C	1	1	59A	Faux stone side panel, left	1	1
27A	Main burner igniter wire D	1	1	60A	Faux stone back panel, left	1	1
28A	Main burner igniter wire E	1	1	61A	Faux stone back panel, middle	1	1
29A	Main burner igniter wire F	1	1	62A	Faux stone back panel, right	1	1
30A	Control panel trim piece (upper)	1	1	63A	Bracket	3	2
31A	Main control panel	3	1	64A	NG hole rubber plug	1	1
32A	Control panel trim piece (lower)	1	1	65A	Main firebox trim piece, rear	1	1
33A	LED Light	1	8	66A	Gas cylinders baffle	1	1

## Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
67A	Battery box	1	1	94A	Door, right	3	1
68A	Electric igniter module	1	1	95A	Door handle assembly	3	2
69A	Electric igniter module heat shield	1	1	96A	Trash can triangle support, left	1	1
70A	Cart trim piece, rear	1	1	97A	Trash can baffle	1	1
71A	Cart trim piece, upper left	1	1	98A	Trash can triangle support, right	1	1
72A	Cart trim piece , left	1	1	99A	Trash can tray	1	1
73A	Foldable side shelf support	3	2	100A	Trash can fixed bracket	1	2
74A	Cart frame rear trim piece, upper	1	1	101A	Trash can slide	1	2
75A	Frame support, upper left	1	1	102A	Adjusting bolt assembly	1	4
76A	Cart frame left bracket, upper	1	2	103A	Swivel caster with brake	1	1
77A	Gas cylinders baffle and battery box bracket	1	1	104A	Swivel caster	1	1
78A	Cart frame left bracket, bottom	1	2	105A	Caster	1	2
79A	Control panel fixed plate, left	1	1	106A	Tank tray	1	1
80A	Cart front fixed panel, left	1	1	107A	Tank tray bolt	1	1
81A	Cart back frame supporter, middle	1	2	108A	Tank tray slide lock	1	1
82A	Cart back fixed panel, left	1	1	109A	Gas tank slide bracket, left	1	1
83A	Cart trim piece, upper right	1	1	110A	Gas tank slide assembly	1	2
84A	Cart back fixed panel, right	1	1	111A	Gas tank slide bracket, right	1	1
85A	Control panel fixed plate, right	1	1	112A	Bottom panel	1	1
86A	Cart front fixed panel, right	1	1	113A	Quick connector	1	1
87A	Frame support, top	1	1	114A	Top sear burner igniter bracket, right	1	1
88A	Cart frame supporter assembly, right	1	1	115A	Top sear burner thermocouple bracket	1	2
89A	Gas cylinders baffle	1	1	116A	Top sear burner igniter (L=2000)	1	1
90A	Trash can	1	1	117A	Gas tank frame	1	1
91A	Lighting rod	1	1		Grill cover	1	1
92A	Door hinge	1	2		Manual	N/A	1
93A	Door, left	3	1		Preassembly hardware pack		1

## Lista de piezas

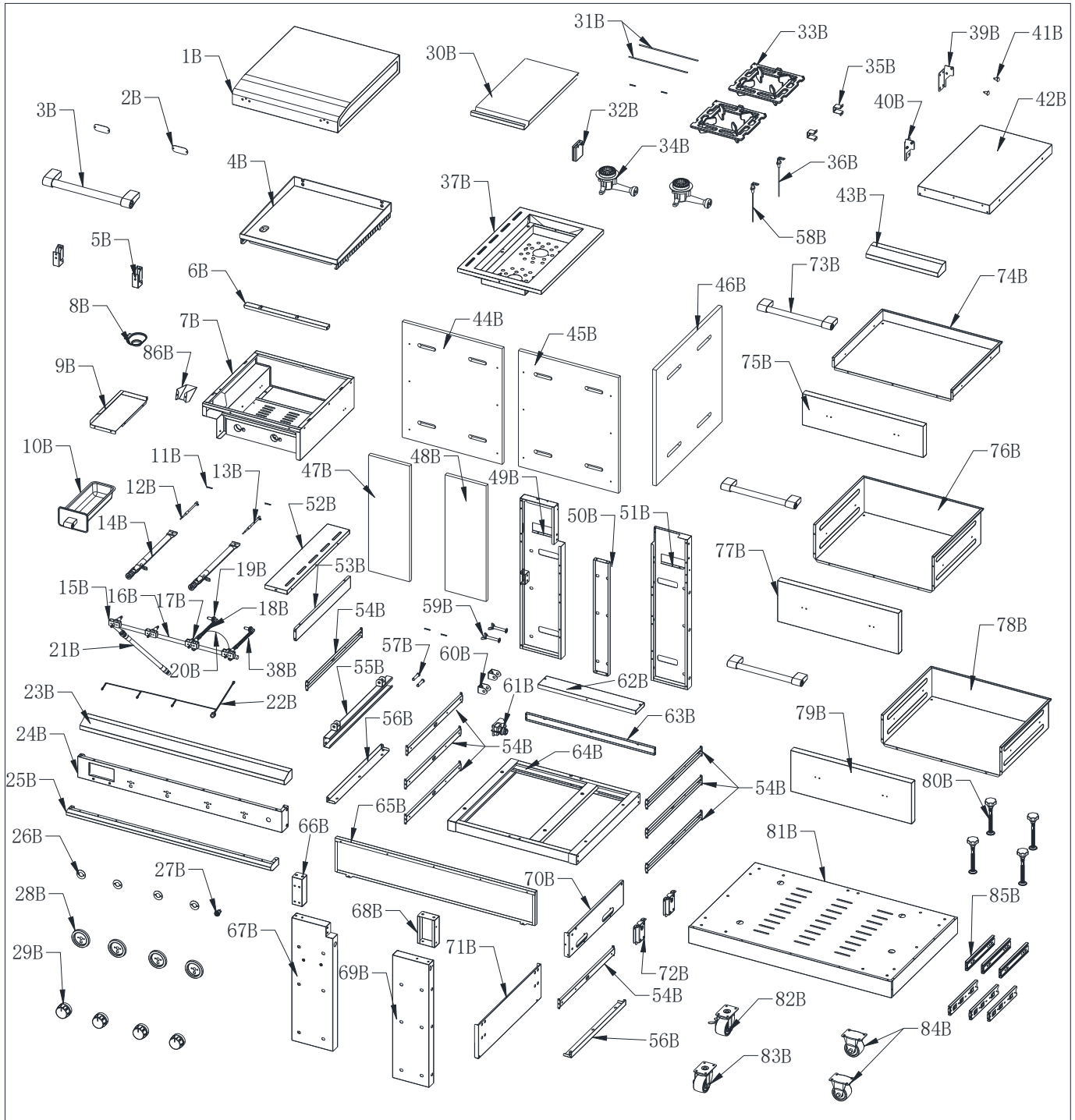
No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
1A	Tapa principal	3	1	34A	Bisel A	1	6
2A	Tornillo de la tapa principal	1	2	35A	Bisel B (pequeño)	1	2
3A	Medidor de temperatura	1	1	36A	Perilla de control A	1	6
4A	Pieza de sellado del medidor de temperatura	1	1	37A	Perilla de control B (pequeña)	1	2
5A	Carcasa del medidor de temperatura	1	1	38A	Ensamblaje del distribuidor principal	1	1
6A	Ensamblaje del mango de la tapa principal	3	1	39A	Válvula de gas principal	1	6
7A	Espaciador aislante térmico de la manija de la tapa principal	1	2	40A	Válvula de gas del quemador del sellador superior	1	2
8A	Topes de la tapa	1	2	41A	Línea de gas flexible del quemador del sellador superior	1	2
9A	Gancho para herramientas	1	2	42A	Orificio del quemador del sellador superior con codo de latón	1	2
10A	Repisa lateral plegable, izquierda	3	1	43A	Cable de unión del encendedor	1	1
11A	Pieza de acabado delantera de la repisa lateral	1	1	44A	Regulador, LP	1	1
12A	Insignia del quemador del sellador superior	1	2	45A	Cable de unión de luces LED	1	1
13A	Soporte de repisa lateral plegable B	3	1	46A	Protección térmica del quemador del sellador superior	1	1
14A	Soporte de la repisa lateral plegable A	3	1	47A	Ensamblaje del quemador del sellador superior	1	2
15A	Panel fijo del panel de control principal	1	1	48A	Soporte del encendedor del quemador del sellador superior, izquierdo	1	1
16A	Interruptor de luz LED	1	1	49A	Termopar del quemador del sellador superior	1	2
17A	Rejilla de calentamiento	3	1	50A	Cable del encendedor del quemador del sellador superior (L=1350)	1	1
18A	Parrilla de cocción con agujero	3	4	51A	Cubierta de la línea de gas flexible	1	3
19A	Apagallamas	3	6	52A	Ensamblaje de la bandeja de recolección de grasa	1	2
20A	Ensamblaje de la hornilla del quemador principal	No reemplazable	1	53A	Funda térmica de la bandeja de recolección de grasa	1	2
21A	Protección térmica del panel de control	1	1	54A	Ensamblaje del bastidor del carro	1	1
22A	Ensamblaje del pasador del quemador	1	6	55A	Canal de recolección de grasa (medio)	1	1
23A	Quegador principal	10	6	56A	Imán de la puerta	1	2
24A	Cable del encendedor del quemador principal A	1	1	57A	Panel frontal de piedra sintética, izquierdo	1	1
25A	Cable del encendedor del quemador principal B	1	1	58A	Panel frontal de piedra sintética, derecho	1	1
26A	Cable del encendedor del quemador principal C	1	1	59A	Panel lateral de piedra sintética, izquierdo	1	1
27A	Cable del encendedor del quemador principal D	1	1	60A	Panel posterior de piedra sintética, izquierdo	1	1
28A	Cable del encendedor del quemador principal E	1	1	61A	Panel posterior de piedra sintética, central	1	1
29A	Cable del encendedor del quemador principal F	1	1	62A	Panel posterior de piedra sintética, derecho	1	1
30A	Pieza de acabado del panel de control (superior)	1	1	63A	Soporte	3	2
31A	Panel de control principal	3	1	64A	Tapón de goma para orificio de GN	1	1
32A	Pieza de acabado del panel de control (inferior)	1	1	65A	Pieza de acabado principal de la caja de fuego, trasera	1	1
33A	Luz LED	1	8	66A	Deflector de cilindros de gas	1	1



## Lista de piezas

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
67A	Caja de baterías	1	1	94A	Puerta, derecha	3	1
68A	Módulo del encendedor eléctrico	1	1	95A	Ensamblaje de la manija de la puerta	3	2
69A	Protección térmica del módulo del encendedor eléctrico	1	1	96A	Soporte del triángulo del bote de basura, izquierdo	1	1
70A	Pieza de acabado del carro, trasera	1	1	97A	Deflector del bote de basura	1	1
71A	Pieza de acabado del carro, superior izquierda	1	1	98A	Soporte del triángulo del bote de basura, derecho	1	1
72A	Pieza de acabado del carro, izquierda	1	1	99A	Bandeja de bote de basura	1	1
73A	Soporte de repisa lateral plegable	3	2	100A	Soporte fijo del bote de basura	1	2
74A	Pieza de acabado trasera del bastidor del carro, superior	1	1	101A	Corredera del bote de basura	1	2
75A	Soporte del bastidor, superior izquierdo	1	1	102A	Ensamblaje de pernos de ajuste	1	4
76A	Soporte izquierdo del bastidor del carro, superior	1	2	103A	Rueda giratoria con freno	1	1
77A	Deflector de cilindros de gas y soporte de la caja de baterías	1	1	104A	Rueda giratoria	1	1
78A	Soporte izquierdo del bastidor del carro, inferior	1	2	105A	Rueda	1	2
79A	Placa fija del panel de control, izquierda	1	1	106A	Bandeja del tanque	1	1
80A	Panel fijo delantero del carro, izquierdo	1	1	107A	Perno de la bandeja del depósito	1	1
81A	Soporte del bastidor trasero del carro, central	1	2	108A	Bloqueo de la bandeja del tanque	1	1
82A	Panel fijo trasero del carro, izquierdo	1	1	109A	Soporte deslizante del tanque de gas, izquierdo	1	1
83A	Pieza de acabado del carro, superior derecha	1	1	110A	Ensamblaje deslizante del tanque de gas	1	2
84A	Panel fijo trasero del carro, derecho	1	1	111A	Soporte deslizante del tanque de gas, derecho	1	1
85A	Placa fija del panel de control, derecha	1	1	112A	Panel inferior	1	1
86A	Panel fijo delantero del carro, derecho	1	1	113A	Conector rápido	1	1
87A	Soporte del bastidor, superior	1	1	114A	Soporte del encendedor del quemador del sellador superior, derecho	1	1
88A	Ensamblaje del soporte del carro, derecho	1	1	115A	Soporte del termopar del quemador del sellador superior	1	2
89A	Deflector de cilindros de gas	1	1	116A	Encendedor del quemador del sellador superior (L=2000)	1	1
90A	Bote de basura	1	1	117A	Marco del tanque de gas	1	1
91A	Varilla de iluminación	1	1		Cubierta del asador	1	1
92A	Bisagra de la puerta	1	2		Manual	N/A	1
93A	Puerta, izquierda	3	1		Paquete de hardware de premontaje		1

# 860-0031R



## Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1B	Main lid	3	1	31B	Side burner lid screw	1	2
2B	Main lid Handle Heat Insulating Spacer	1	2	32B	Battery box	1	1
3B	Main lid handle assembly	3	1	33B	Side burner cooking grid	1	2
4B	Cooking griddle assembly	1	1	34B	Cast iron burner	1	2
5B	Main lid hinge assembly	1	2	35B	Side burner orifice fix panel	1	2
6B	burner support	1	1	36B	Side burner igniter wire A	1	1
7B	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	37B	Right Side Burner side shelf assembly	1	1
8B	Funnel	1	1	38B	Side Burner Firebox	1	1
9B	Grease box bracket	1	1	39B	Foldable side shelf Bracket A	3	1
10B	Grease box assembly	1	1	40B	Foldable side shelf Bracket B	3	1
11B	Burner pin assembly	1	6	41B	Tool Hook	1	2
12B	Main burner igniter wire A	1	1	42B	Foldable side shelf, right	1	1
13B	Main burner igniter wire B	1	1	43B	Side shelf front trim piece	1	1
14B	Main burner	10	2	44B	Faux stone back panel,left	1	1
15B	Main gas valve	1	2	45B	Faux stone back panel,right	1	1
16B	Side burner gas valve	1	1	46B	Faux stone side panel, right	1	1
17B	Side burner manifold	1	2	47B	Faux stone front panel, left	1	1
18B	Side burner Flex Gas line A	1	1	48B	Faux stone front panel, right	1	1
19B	Side burner orifice w/ brass elbow	1	2	49B	Cart back fixed panel, left	1	1
20B	Igniter junction wire	1	1	50B	Cart back frame supporter, middle	1	1
21B	Quick connector Flex Gas line	1	1	51B	Cart back fixed panel, right	1	1
22B	LED lights wire	1	1	52B	Cart upper trim piece, left	1	1
23B	Control panel trim piece(upper)	1	1	53B	Cart upper support, left	1	1
24B	Control panel	3	1	54B	Cart frame left support, upper	1	8
25B	Control panel trim piece (lower)	1	1	55B	Cart frame connecting fixing bracket assembly	1	1
26B	LED Light	1	4	56B	Cart frame left support, bottom	1	2
27B	LED Light switch	1	1	57B	Cart connecting screw	1	2
28B	Bezel A	1	4	58B	Side burner igniter wire B	1	1
29B	Control knob A	1	4	59B	Tank tray bolt	1	2
30B	Side burner lid	1	1	60B	Cart connecting bracket assembly	1	2

## Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
61B	Electric igniter module	1	1	74B	Drawer assembly, top	3	1
62B	Cart rear trim piece, top	1	1	75B	Top drawer panel	3	1
63B	Cart back frame, top	1	1	76B	Drawer assembly, middle	3	1
64B	Cart frame assembly, middle	1	1	77B	Middle drawer panel	3	1
65B	Cart back trim piece	1	1	78B	Drawer assembly, bottom	3	1
66B	Front fixed faceplate	1	1	79B	Bottom drawer panel	3	1
67B	Cart front fixed panel, left	1	1	80B	Adjusting bolt assembly	1	4
68B	Front fixed faceplate, right	1	1	81B	Bottom panel	1	1
69B	Cart front fixed panel, right	1	1	82B	Swivel caster with brake	1	1
70B	Frame support, right top	1	1	83B	Swivel caster	1	1
71B	Cart trim piece, right top	1	1	84B	Caster	1	2
72B	Foldable side shelf Bracket	3	2	85B	Drawer slide	1	6
73B	Door handle assembly	3	3	86B	Oil deflector	1	1

## Lista de piezas

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
1B	Tapa principal	3	1	31B	Tornillo de la tapa del quemador lateral	1	2
2B	Espaciador aislante térmico de la manija de la tapa principal	1	2	32B	Caja de baterías	1	1
3B	Ensamblaje del mango de la tapa principal	3	1	33B	Parrilla de cocción del quemador lateral	1	2
4B	Ensamblaje de la plancha de cocción	1	1	34B	Quegador de hierro fundido	1	2
5B	Ensamblaje de bisagras de la tapa principal	1	2	35B	Panel fijo del orificio del quemador lateral	1	2
6B	soporte del quemador	1	1	36B	Cable del encendedor del quemador lateral A	1	1
7B	Ensamblaje de la hornilla del quemador principal	No reemplazable	1	37B	Ensamblaje de la repisa lateral del quemador lateral derecho	1	1
8B	Embudo	1	1	38B	Caja de fuego del quemador lateral	1	1
9B	Soporte de la caja de grasa	1	1	39B	Soporte de la repisa lateral plegable A	3	1
10B	Ensamblaje de la caja de grasa	1	1	40B	Soporte de repisa lateral plegable B	3	1
11B	Ensamblaje del pasador del quemador	1	6	41B	Gancho para herramientas	1	2
12B	Cable del encendedor del quemador principal A	1	1	42B	Repisa lateral plegable, derecha	1	1
13B	Cable del encendedor del quemador principal B	1	1	43B	Pieza de acabado delantera de la repisa lateral	1	1
14B	Quegador principal	10	2	44B	Panel posterior de piedra sintética, izquierdo	1	1
15B	Válvula de gas principal	1	2	45B	Panel posterior de piedra sintética, derecho	1	1
16B	Válvula de gas del quemador lateral	1	1	46B	Panel lateral de piedra sintética, derecho	1	1
17B	Distribuidor del quemador lateral	1	2	47B	Panel frontal de piedra sintética, izquierdo	1	1
18B	Línea de gas flexible del quemador lateral A	1	1	48B	Panel frontal de piedra sintética, derecho	1	1
19B	Orificio del quemador lateral con codo de latón	1	2	49B	Panel fijo trasero del carro, izquierdo	1	1
20B	Cable de unión del encendedor	1	1	50B	Soporte del bastidor trasero del carro, central	1	1
21B	Línea de gas flexible de conector rápido	1	1	51B	Panel fijo trasero del carro, derecho	1	1
22B	Cable de luces LED	1	1	52B	Pieza de acabado superior del carro, izquierda	1	1
23B	Pieza de acabado del panel de control (superior)	1	1	53B	Soporte superior del carro, izquierdo	1	1
24B	Panel de control	3	1	54B	Soporte izquierdo del bastidor del carro, superior	1	8
25B	Pieza de acabado del panel de control (inferior)	1	1	55B	Ensamblaje del soporte de fijación del bastidor del carro	1	1
26B	Luz LED	1	4	56B	Soporte izquierdo del bastidor del carro, inferior	1	2
27B	Interruptor de luz LED	1	1	57B	Tornillo de conexión del carro	1	2
28B	Bisel A	1	4	58B	Cable del encendedor del quemador lateral B	1	1
29B	Perilla de control A	1	4	59B	Perno de la bandeja del tanque	1	2
30B	Tapa del quemador lateral	1	1	60B	Ensamblaje del soporte de conexión del carro	1	2

## Lista de piezas

No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (Descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
61B	Módulo del encendedor eléctrico	1	1	74B	Ensamblaje del cajón, superior	3	1
62B	Pieza de acabado trasera del carro, superior	1	1	75B	Panel del cajón superior	3	1
63B	Bastidor trasero del carro, superior	1	1	76B	Ensamblaje del cajón, central	3	1
64B	Ensamblaje del bastidor del carro, central	1	1	77B	Panel del cajón central	3	1
65B	Pieza de acabado trasera del carro	1	1	78B	Ensamblaje del cajón, inferior	3	1
66B	Placa frontal fija	1	1	79B	Panel del cajón inferior	3	1
67B	Panel fijo delantero del carro, izquierdo	1	1	80B	Ensamblaje de pernos de ajuste	1	4
68B	Placa frontal fija, derecha	1	1	81B	Panel inferior	1	1
69B	Panel fijo delantero del carro, derecho	1	1	82B	Rueda giratoria con freno	1	1
70B	Soporte del bastidor, superior derecho	1	1	83B	Rueda giratoria	1	1
71B	Pieza de acabado del carro, superior derecha	1	1	84B	Rueda	1	2
72B	Soporte de repisa lateral plegable	3	2	85B	Corredera del cajón	1	6
73B	Ensamblaje de la manija de la puerta	3	3	86B	Deflector de aceite	1	1

***THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK***  
***PÁGINA DEJADA EN BLANCO INTENCIONALMENTE***



ASADOR A GAS DE EXTERIOR

Marca: Kirkland Signature

Modelo: 860-0031

Capacidad térmica de los quemadores:

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

2 quemadores de comal (laterales) de 12 000 kJ/h c/u

2 quemadores infrarrojos de 7 700 kJ/h c/u

2 quemadores superiores de 13 000 kJ/h c/u

Presión normal: 2.75 kPa

ENCENDIDO ELÉCTRICO: 15 V $\equiv$  (10 baterías "AA" de 1.5 V $\equiv$  c/u) (incluidas)

ESTE PRODUCTO ESTA DISEÑADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. ÚNICAMENTE.

REQUIERE DE UN TANQUE DE GAS L.P. DE 9.07 kg (NO INCLUIDO)

CONVERSIÓN A GAS NATURAL NO VÁLIDA EN MÉXICO.

Hecho en China

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.  
Blvd. 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

Limited warranty provided by manufacturer  
Garantía limitada proporcionada por el fabricante (No valida en México)  
(Vea garantía ofrecida por el importador).

860-0031

2022 Costco Wholesale Corporation. All rights reserved.  
Todos los derechos reservados.

03/23  
Printed in China  
Impreso en China