



ITM. / ART. 2127649

7-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

ASADOR EN ISLA DE 7 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

(Teléfono y servicio no válidos en México).



19001019A

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.

860-0030

TABLE OF CONTENTS

OUTDOOR GRILL SAFETY	3	Cooking Methods	14
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4	OUTDOOR GRILL CARE	15
INSTALLATION REQUIREMENTS	5	Replacing the Igniter Battery	15
Product Dimensions.....	6	General Cleaning	15
Gas Supply Requirements.....	7	ADJUSTMENT OF GRILL DOORS	17
Gas Connection	9	TROUBLESHOOTING	18
OUTDOOR GRILL USE	10	ASSISTANCE	18
Using Your Outdoor Grill	10	LIMITED WARRANTY	19
Using Your Top Sear Burner.....	12	ASSEMBLY INSTRUCTIONS	41
Using Your Side Burner.....	13	REPLACEMENT PARTS	51
TIPS FOR OUTDOOR GRILLING	14	PARTS LIST	52

TABLA DE CONTENIDOS

SEGURIDAD DEL ASADOR PARA EXTERIORES	21	Métodos de cocción	32
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES	22	CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	33
REQUISITOS DE INSTALACIÓN	23	Reemplazo de la batería del encendedor.....	33
Dimensiones del producto.....	24	Limpieza general.....	33
Requisitos de suministro de gas.....	25	AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR	35
Realizar la conexión de gas.....	27	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	36
USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES	28	ASISTENCIA	36
Cómo usar el asador para exteriores.....	28	GARANTÍA LIMITADA	37
Cómo usar el quemador del sellador superior	30	INSTRUCCIONES DE MONTAJE	41
Cómo usar el quemador lateral.....	31	PIEZAS DE REPUESTO	51
CONSEJOS PARA ASAR AL AIRE LIBRE	32	LISTA DE PIEZAS	54



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

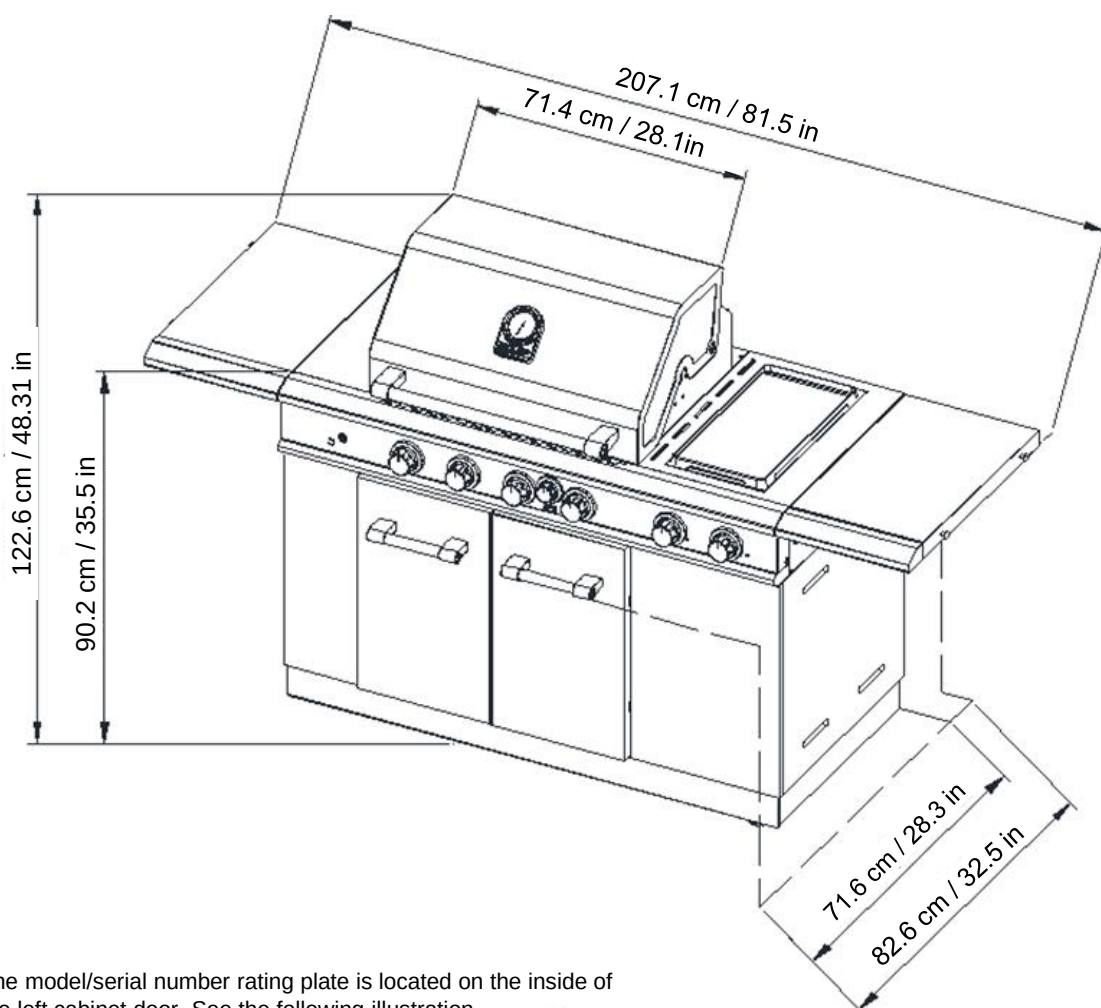
Do not use grill near combustible materials.

Do not store combustible materials near grill.

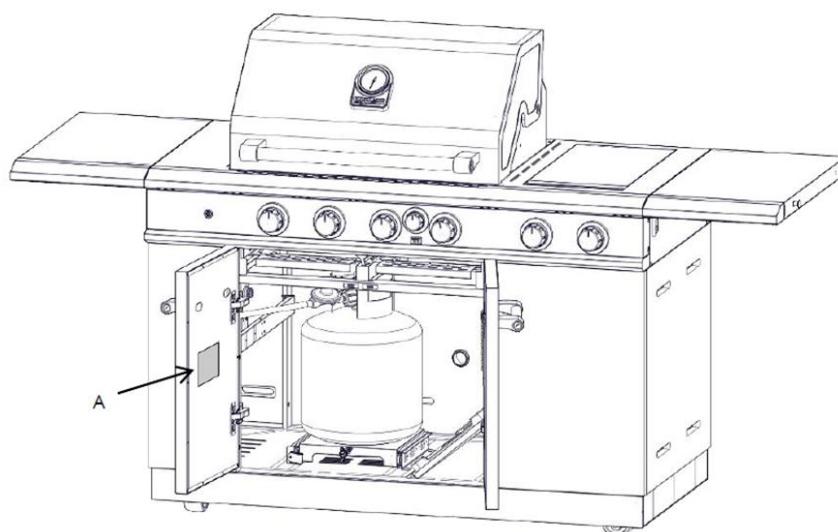
Doing so can result in death or fire.

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

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.

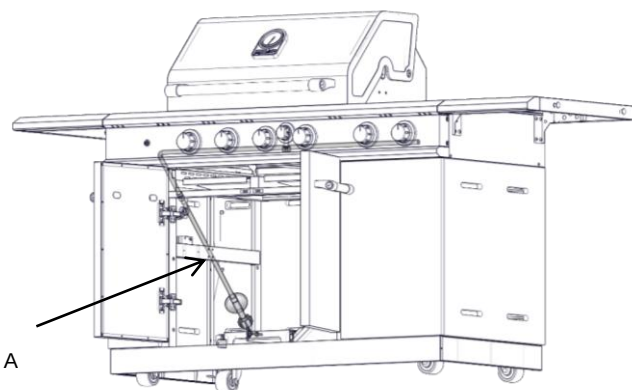
Gas Connection Requirements

9.07 kg (20lb) Propane Tank

This grill is equipped for use with a 9.07 kg (20lb) propane tank (fuel 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.

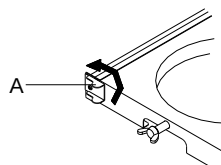


A. Gas pressure regulator/hose assembly

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

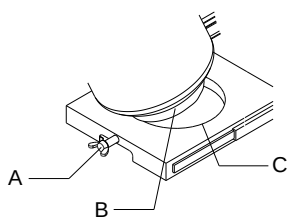
Door Style Tank Tray

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



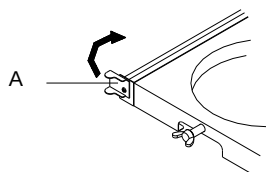
A. Tank tray locking bracket

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) propane 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.

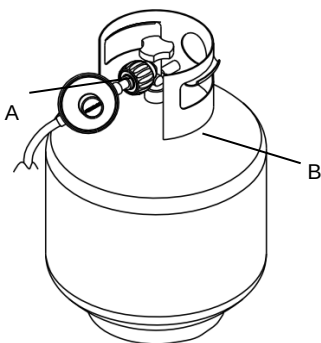
IMPORTANT: A 9.07 kg (20lb) propane tank must be purchased separately.

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:

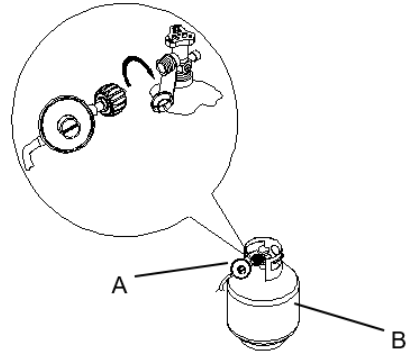
1. Check that the 9.07 kg (20lb) propane tank is in the "OFF" position. If not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Check that the 9.07 kg (20lb) propane tank valve has the proper type-1 external male thread connections per ANSI Z21.81.
3. Check that the burner control knobs are in the "OFF" 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) propane tank as shown. Hand tighten only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.



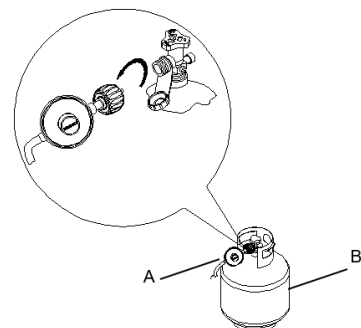
A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20lb) propane tank

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) propane tank as shown.
4. Hand loosen only. Use of a wrench could damage the quick coupling nut.
5. Place dust cap on tank valve outlet whenever the propane tank is not in use. Only install the type of dust cap on the valve outlet that is provided with the tank valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.

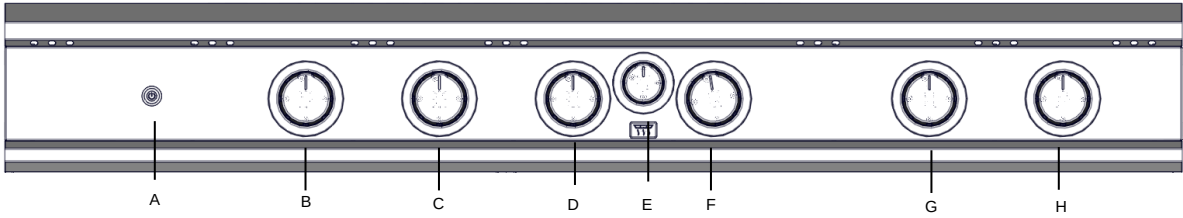


A. Gas pressure regulator/hose assembly
B. 9.07 kg (20lb) propane tank

OUTDOOR GRILL USE

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

Control Panel



- | | | |
|--|----------------------------------|---|
| A. Knob Light Switch Bottom | B. Left main burner control knob | C. Left center main burner control knob |
| D. Right center main burner control knob | E. Top sear burner control knob | F. Right main burner control knob |
| G. Front Side burner control knob | H. 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

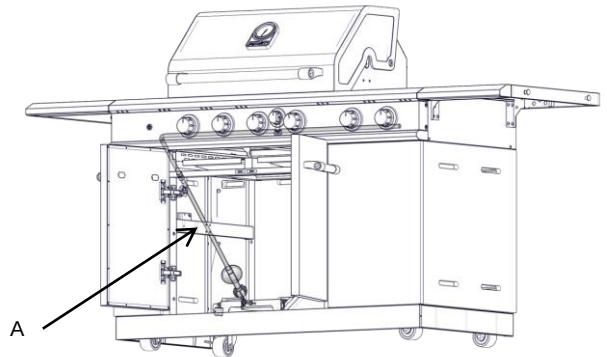
Food Poisoning Hazard

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.

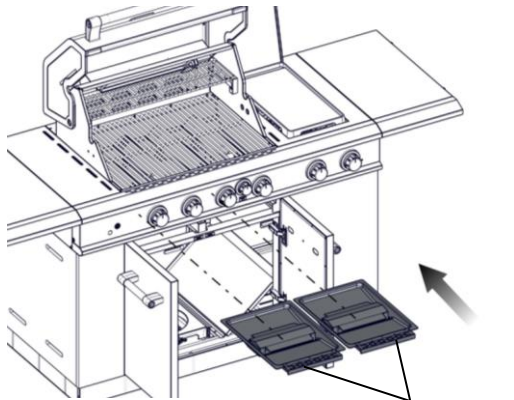
1. Open left -hand cabinet door.
2. Inspect the gas pressure regulator/hose assembly for cuts, abrasions, or excessive wear.
3. If necessary, replace the gas pressure regulator/hose assembly before using the grill.
Contact the dealer and use only replacement hoses specified for use with the grill.



A. Gas pressure regulator/Hose assembly

Prepare the Grill for Lighting

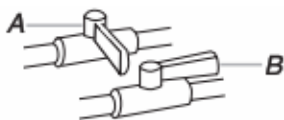
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Make sure control knobs are turned to "O".
3. The grease trays must be in place and push all the way to back.



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.

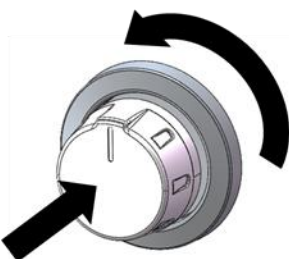


A. Closed valve
B. Open valve

Lighting the Grill Burners

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

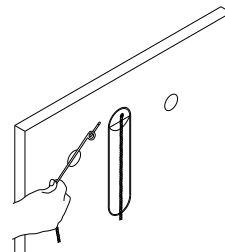
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Select the burner you want to light. Push in and turn the grill burner control knob to , while continuing to hold it in.



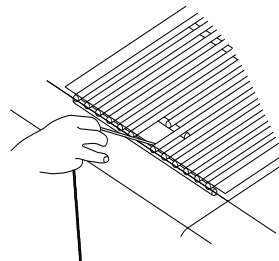
4. You will hear the "snapping" sound of the spark. When burner is lit, release the knob. Turn knob to desired setting.
5. Repeat for each of the other burners as needed.

Manually Lighting Grill Burners

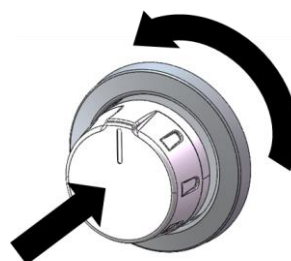
1. Open the hood completely. Do not light burners with hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



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.

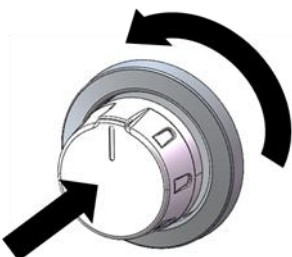
If any burners do not light after attempting to light them manually, contact the Customer Service Center. See the "Assistance" section.

Using Your Top Sear Burner

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

Lighting the Top Sear Burner

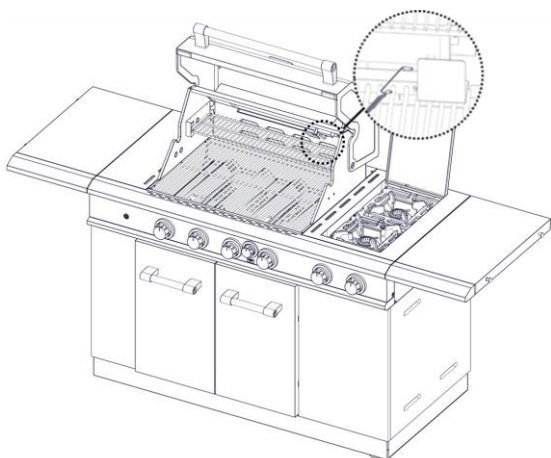
1. Open the main burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to "●", while continuing to hold it in.



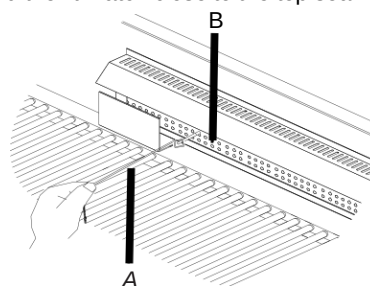
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting The Top Sear Burner

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

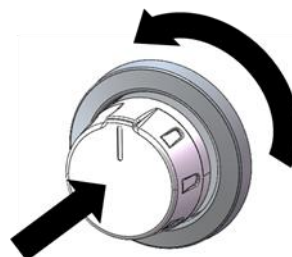


4. Strike the match to light it.
5. Hold the lit match close to the top sear burner.



A. Lighting extension
B. Sear burner

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



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

IMPORTANT:

If burner does not light immediately, turn the burner knob to "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 the Top Sear Burner

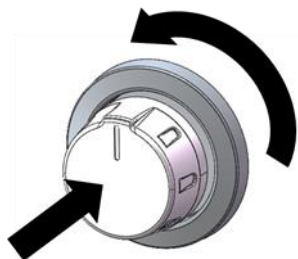
Grilling with Top Sear Burner produces a high heat which quickly chars foods. Searing creates and locks in flavors on the outside and creates a beautifully-browned surface and texture. The result is a crisp, flavorful outside with a tender, juicy inside.

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

Using Your Side Burner

Lighting the Side Burner

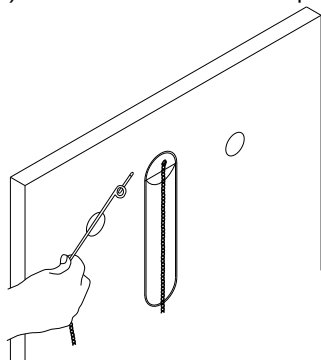
1. Open the side burner cover. Do not light burners with the cover on.
2. Do not lean over the grill.
3. Push in and turn the grill control knob to "🔥", while continuing to hold it in.



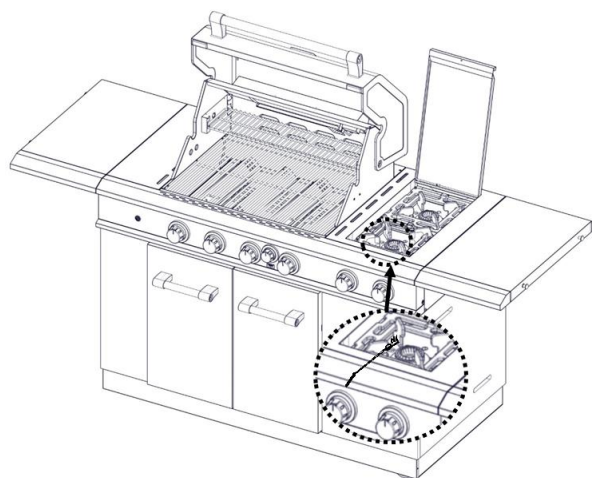
IMPORTANT: If burner does not light immediately, turn the burner knob to "O" and wait 5 minutes before relighting.

Manually Lighting the Side Burner

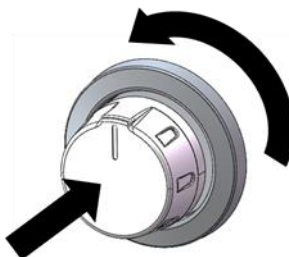
1. Open the hood completely. Do not light burners with the hood closed.
2. Do not lean over the grill.
3. Remove the manual lighting extension (see the following illustration) and attach a match to the split ring.



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



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.

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.

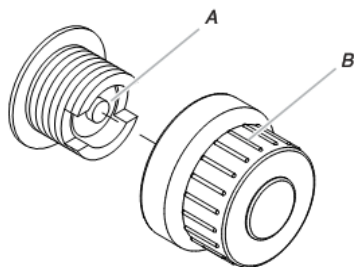
If possible, turn on 2 burners. Cook with the hood down. This will shorten the cooking time.

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:

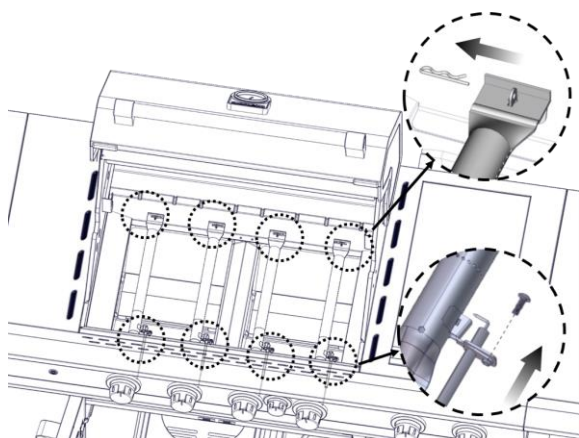
- Heat the griddle burner until the oil starts to smoke, turn off the heat.
- Wipe clean with paper towel, repeat as necessary.
- Let the griddle plate dry and allow the griddle burner cool down.

BURNERS

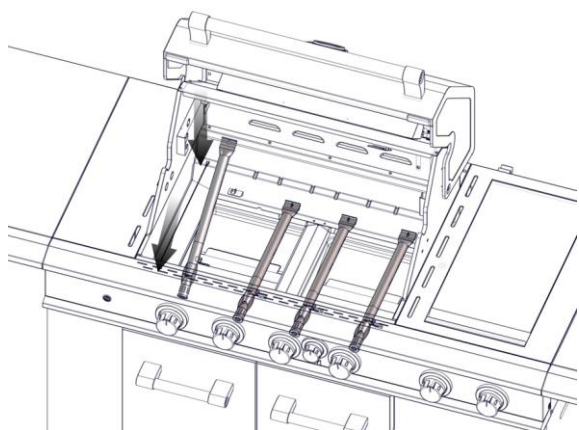
Cleaning Method:

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

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:

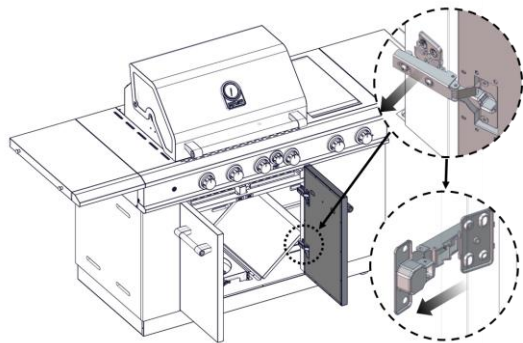
- Clean around the burner labels gently; scrubbing may remove printing.
- Mild detergent, soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

ADJUSTMENT OF GRILL DOORS

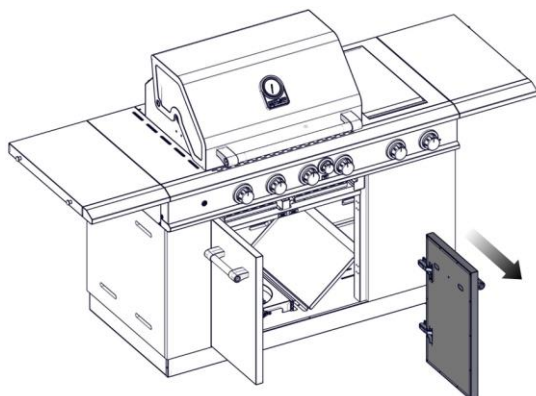
Your grill is equipped with adjustable door hinges which may need adjustment if doors become misaligned. The hinges are made of two pieces which can easily be detached if door removal is ever necessary for maintenance.

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.

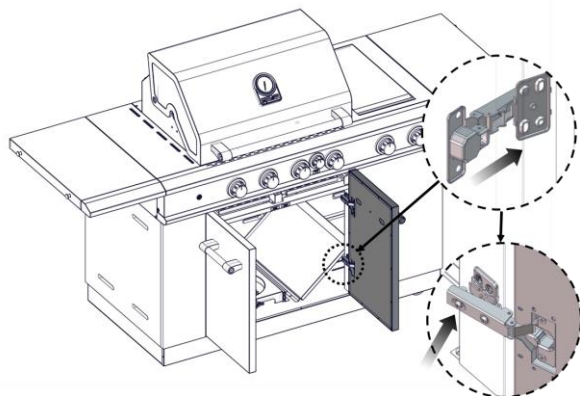


After detaching the bottom hinge, repeat for the top hinge. It will be necessary to support the door during this process.



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.

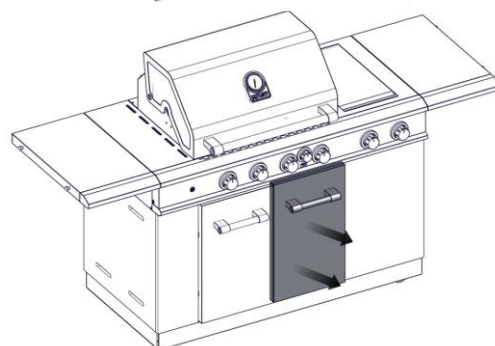
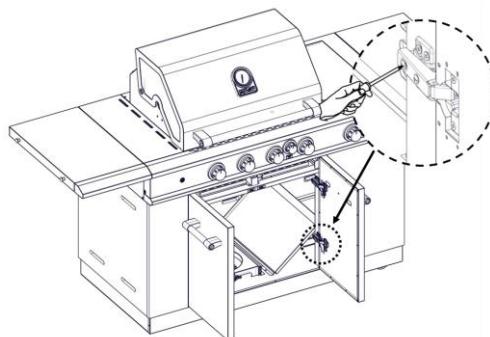


Adjustment of Grill Doors

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

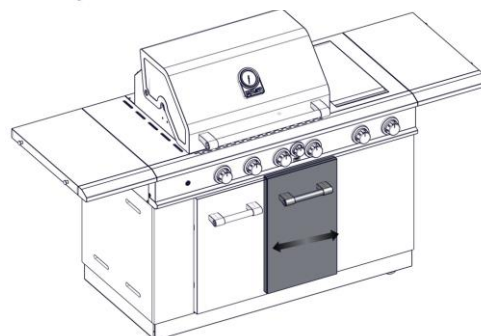
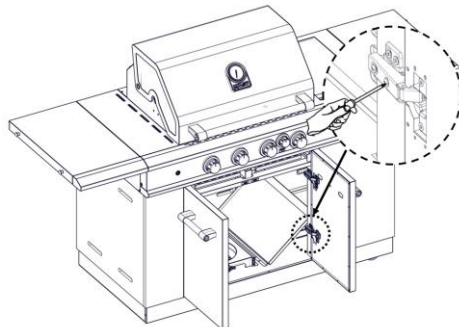
Depth Adjustment

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.

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**.

Please include a daytime phone number in your correspondence.

LIMITED WARRANTY (Model # 860-0030)

Warranty is to the original consumer-purchaser only that this product (Model# 860-0030) 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

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 siempre.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

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

Todos los mensajes de seguridad irán seguidos del símbolo de alerta de seguridad y 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 gas L.P.

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

- No almacene cilindros de gas L.P. 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.

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 pulgadas debajo de la superficie de cocción, y el asador no se debe usar bajo estructuras combustibles superiores.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de incendio

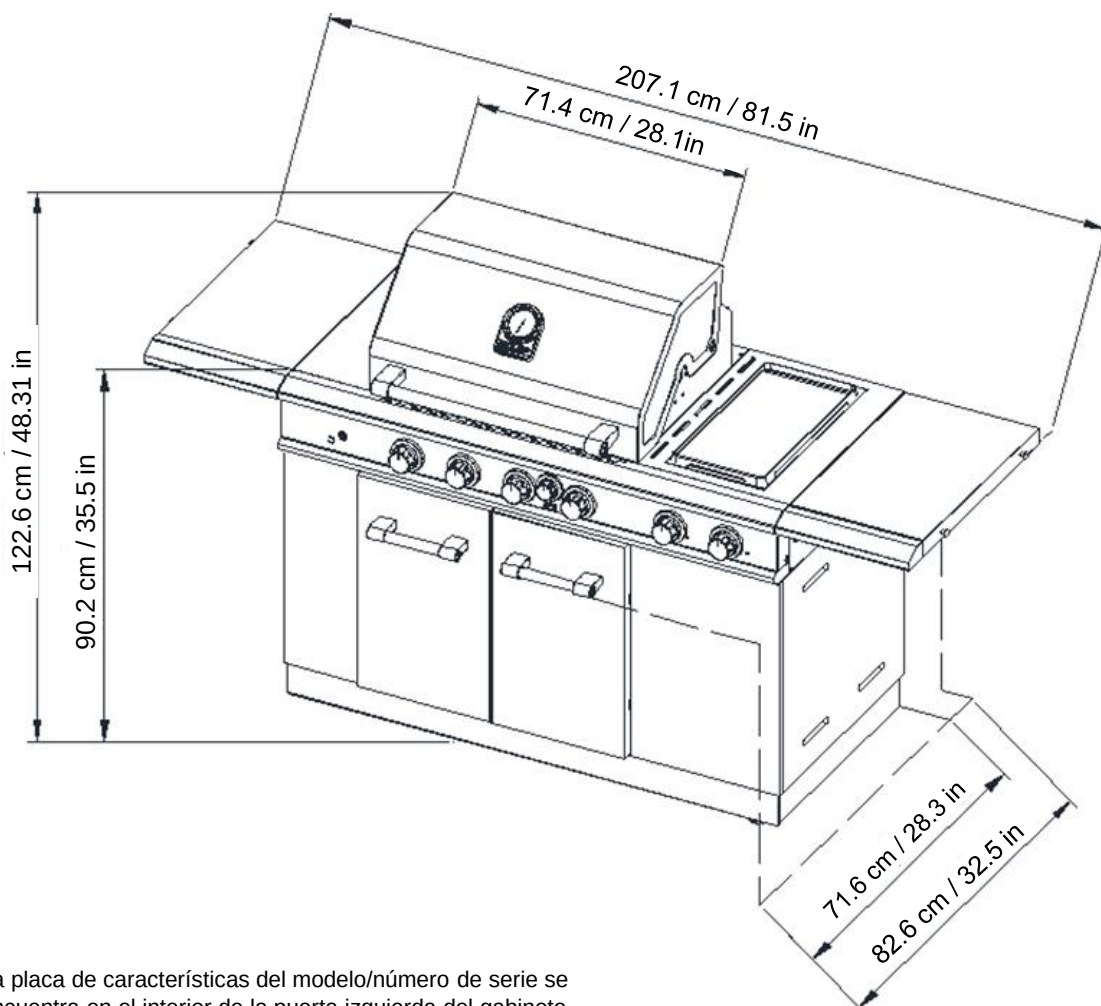
No utilice el asador cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca del asador.

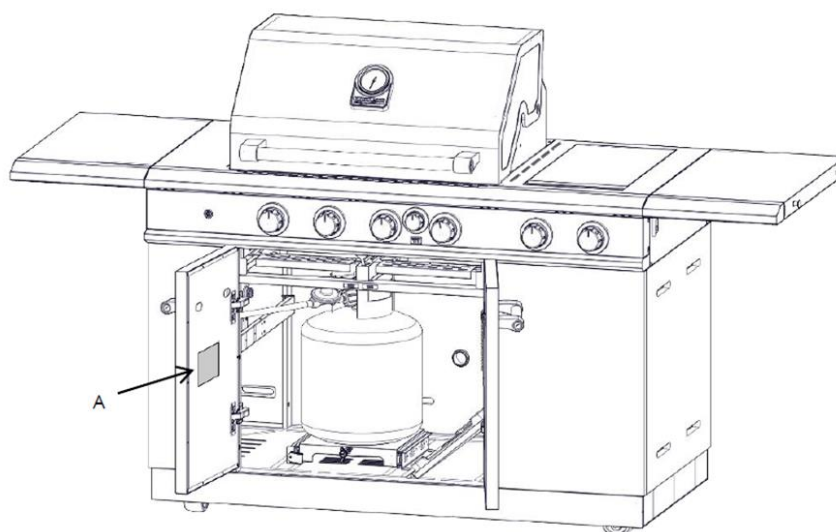
Hacerlo puede provocar la muerte o incendios.

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 siguiente ilustración.



A. Placa de modelo/número de serie

Requisitos de suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

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

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a LP, 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 cualificadas 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.

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:

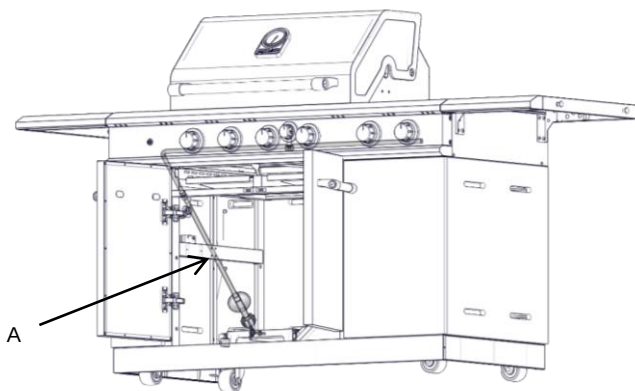
El asador debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 2.75 kPa.

Requisitos de conexión de gas

Tanque de combustible de gas LP 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.

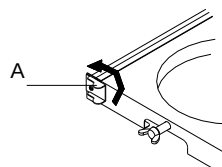


A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera

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

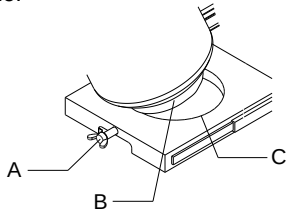
Plateau de réservoir de type porte

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 L.P. 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 L.P. de 9.07 kg (20 lb) para asegurarlo.

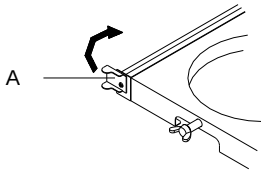


A. Vis de verrouillage

B. Collier inférieur

C. Trou de montage

5. Deslice la bandeja 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").

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.

Gas LP:

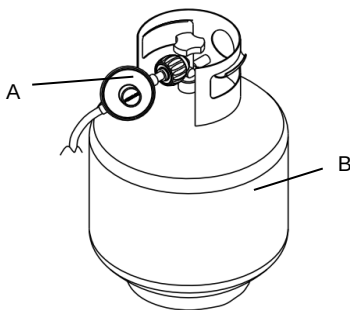
IMPORTANTE: Se debe comprar un tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) por separado.

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):

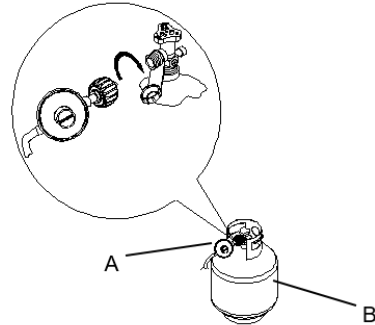
1. Compruebe que el tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) esté en la posición "OFF" (apagado). De lo contrario, gire la válvula en sentido horario hasta que se detenga.
2. Revise que la válvula del tanque de propano de 9.07 kg (20 lb) tenga las conexiones adecuadas de rosca exterior macho tipo 1 según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



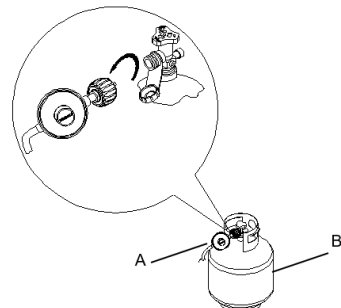
A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

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 gas L.P.

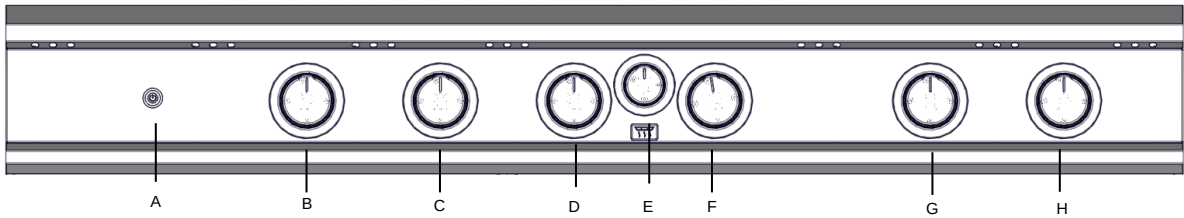


A. Regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera
B. Tanque de propano de 9.07 kg (20 lb)

USO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

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

Panel de control



- | | | |
|--|--|--|
| A. Pulsador de encendido inferior | B. Perilla de control del quemador principal izquierdo | C. Perilla de control del quemador principal central izquierdo |
| D. Perilla de control del quemador principal central derecho | E. Perilla de control del quemador del sellador superior | F. Perilla de control del quemador principal derecho |
| G. Perilla de control del quemador lateral delantero | H. Perilla de control del quemador lateral trasero | |

Uso del 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

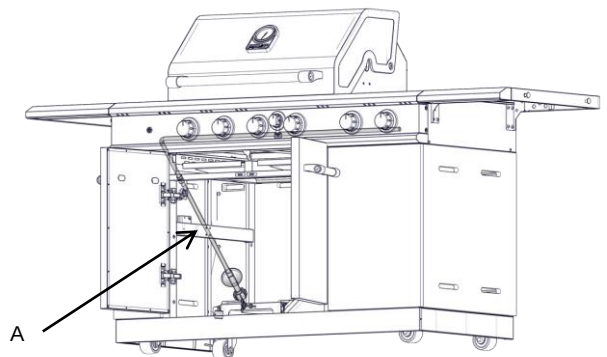
No deje reposar la comida durante más de una hora antes o después de la cocción.

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.

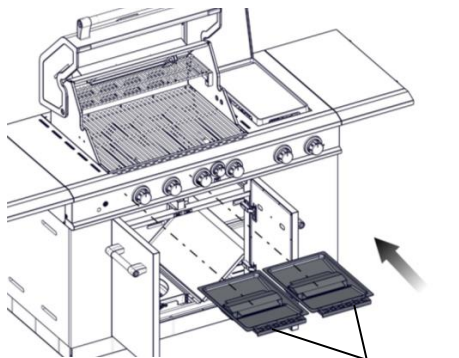
1. Abra la puerta izquierda del gabinete.
2. Inspeccione el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera en busca de cortes, abrasiones o desgaste excesivo.
3. Si es necesario, reemplace el regulador de presión de gas/ensamblaje de manguera antes de usar el asador. Póngase en contacto con el distribuidor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



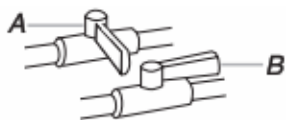
Bandeja de recolección de grasa

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.

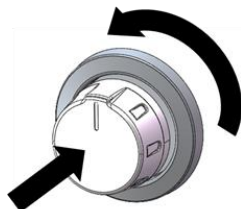


A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

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.

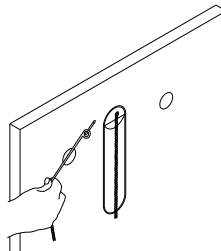
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Seleccione el quemador que quiera encender. Empuje y gire la perilla de control del quemador del asador a "🔥", tout en continuant à le tenir dans.



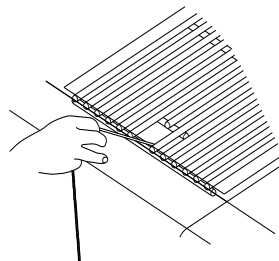
4. Escuchará el sonido de "chasquido" de la chispa. Cuando el quemador esté encendido, suelte la perilla. Gire la perilla a la configuración deseada.
5. Repita con cada uno de los demás quemadores según sea necesario.

Encendido manual de los quemadores del asador

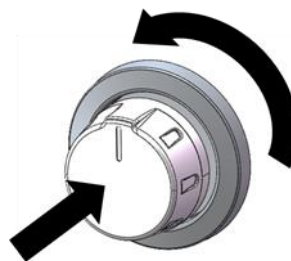
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



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.

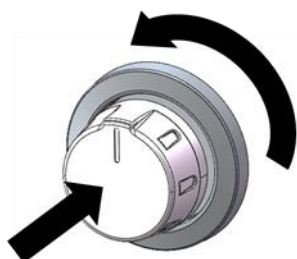
Si algún quemador no se enciende después de intentar encenderlo manualmente, comuníquese con el Centro de servicio al cliente. Consulte la sección "Asistencia".

Use del quemador del sellador superior

Encendido del quemador del sellador superior

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

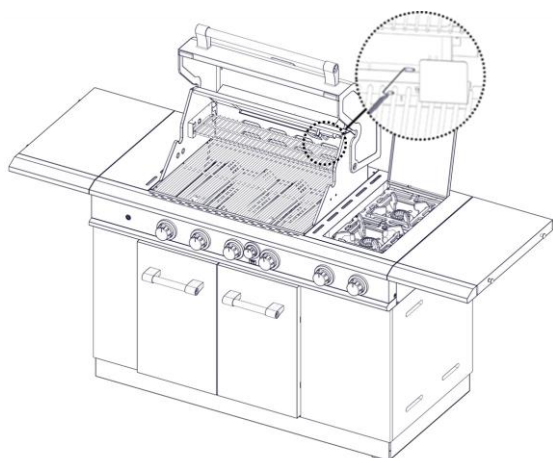
1. Abra la cubierta del quemador principal. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador.
3. Presione y gire la perilla de control del asador a “●”, mientras sigue presionándola.



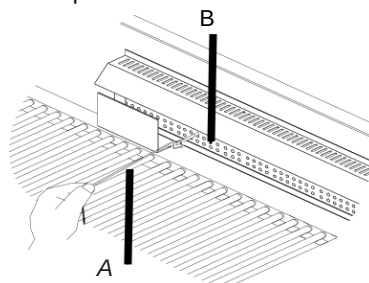
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a “○” y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

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.

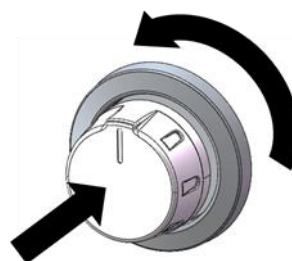


4. Frote el cerillo para encenderlo.
5. Mantenga el cerillo encendido cerca del quemador del sellador superior.



A. Extensión de encendido
B. Quemador del sellador

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

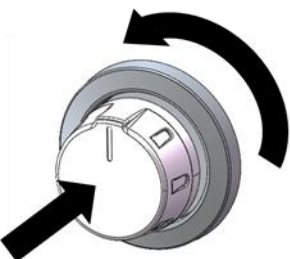
Asar con el quemador del sellador superior produce un calor alto que carboniza rápidamente los alimentos. Sellar crea y bloquea los sabores en el exterior y crea una superficie y textura dorada muy atractiva. El resultado es un exterior crujiente y sabroso con un interior tierno y jugos.

- 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..

Use del quemador lateral

Encendido del quemador lateral

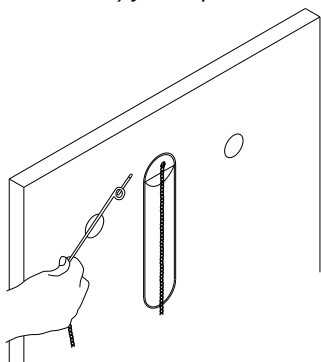
1. Abra la cubierta del quemador de la plancha. No encienda los quemadores con la cubierta puesta.
2. No se recargue en el asador.
3. Presione y gire la perilla de control del asador a " 🔥 ", mientras sigue presioándola.



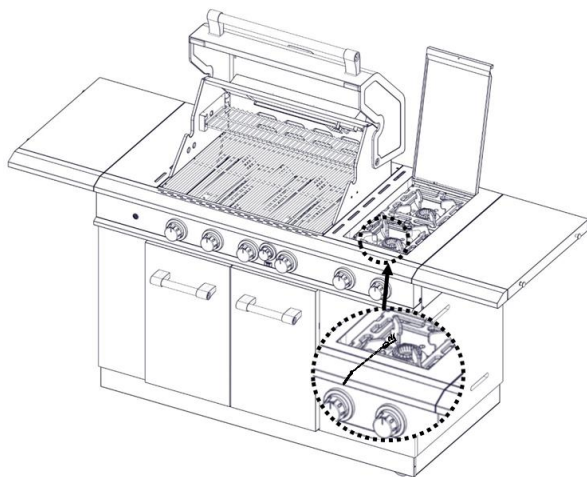
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire la perilla del quemador a "O" y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Encendido manual del quemador lateral

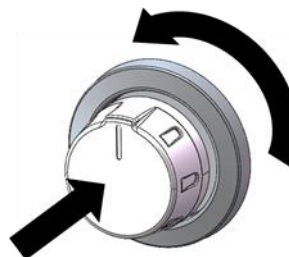
1. Abra la campana por completo. No encienda los quemadores con la campana cerrada.
2. No se recargue en el asador.
3. Retire la extensión de encendido manual (consulte la siguiente ilustración) y acerque un cerillo al anillo dividido.



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



6. Presione y gire la perilla de control a " 🔥 ". 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".

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" 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.

CUIDADO DEL ASADOR PARA EXTERIORES

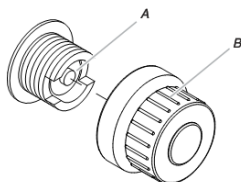
Reemplazo de la batería del encendedor

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.
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 INOXYDABLE

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 de la piedra 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 difíciles de retirar.
- 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:

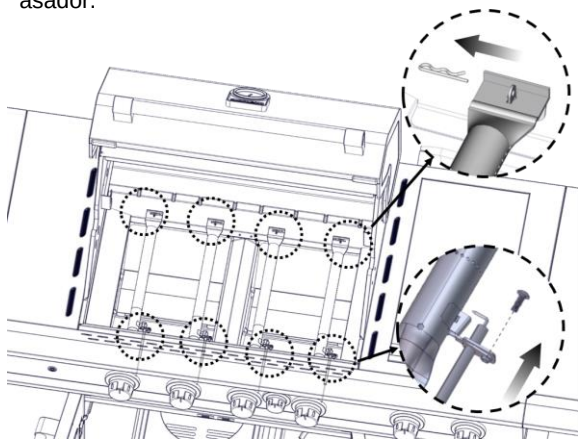
- Caliente el quemador de la plancha hasta que el aceite comience a humear, apague el fuego.
- Limpie con una toalla de papel, repita según sea necesario.
- Deje que la placa de la plancha se seque y permita que el quemador de la plancha se enfríe.

QUEMADORES

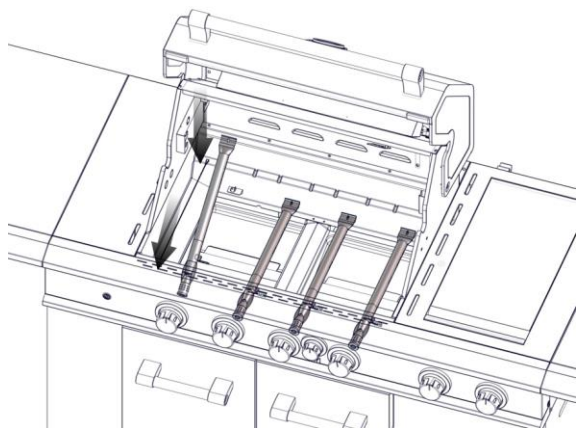
Método de limpieza:

- 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 los 2 tornillos y el clip de chaveta que sostienen el quemador en su lugar. Retire el quemador de gas del asador.



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



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

QUEMADOR DEL SELLADOR SUPERIOR

Método de limpieza:

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

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:

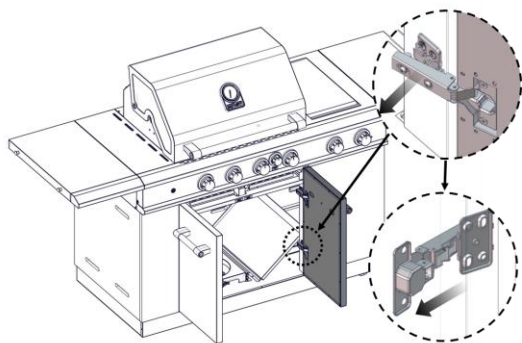
- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas del quemador; restregar puede eliminar la impresión.
- Use detergente suave, un paño suave y agua tibia.
- Enjuague y seque.

AJUSTE DE LAS PUERTAS DEL ASADOR

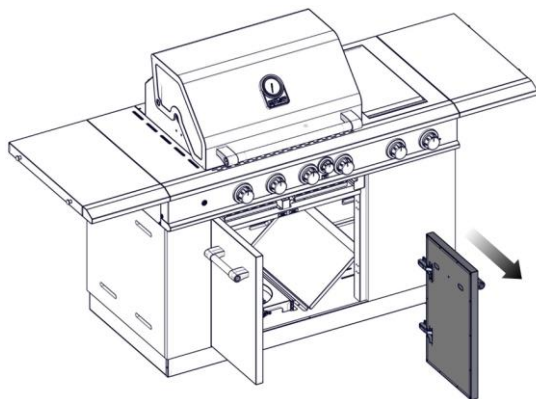
Su parrilla está equipada con bisagras ajustables que pueden necesitar ajuste si las puertas se desalinean. Las bisagras están formadas por dos piezas que pueden separarse fácilmente si es necesario retirar la puerta para su mantenimiento.

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.

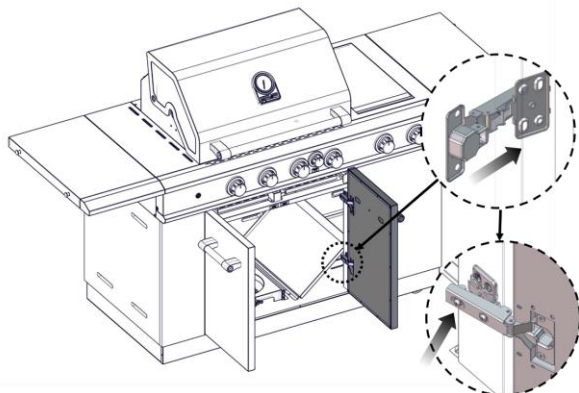


Después de separar la bisagra inferior, repita con la bisagra superior. Será necesario apoyar la puerta durante este proceso.



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.

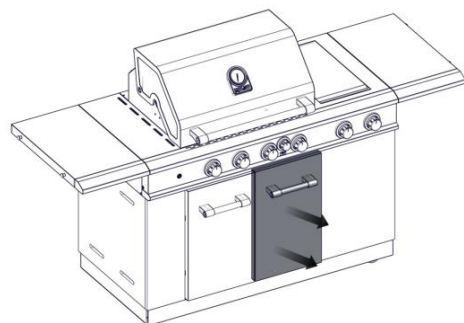
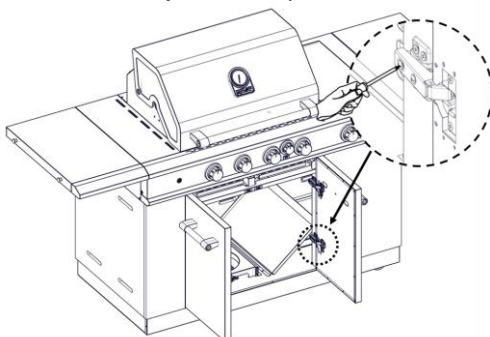


Ajuste de las puertas del asador

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.

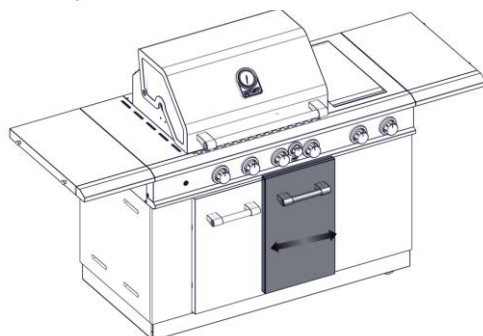
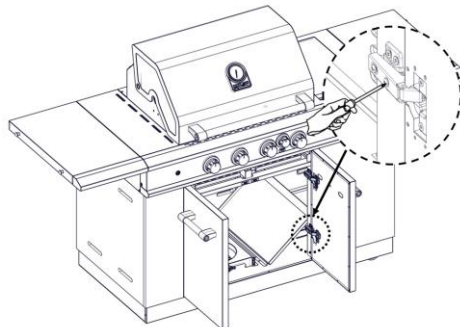
Ajuste de la profundidad

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 gas?**
Contacte a un especialista en reparaciones o consulte las Instrucciones para la instalación.
- **¿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 "Reemplazo 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 # 860-0030)

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

La garantía es solo para el consumidor-comprador original de este producto (Modelo # 860-0030) y asegura que 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 revisión y pruebas.

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 COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, POR LA PRESENTE QUEDA LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

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

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

Piezas faltantes / Preguntas / Problemas

Para obtener asistencia sobre piezas, montaje, instalación, etc. Por favor, llame al: **1-866-984-7455**

De lunes a viernes, de 8 am a 5 pm Hora estándar del pacífico (PST). Idiomas de atención: inglés, francés y español.

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

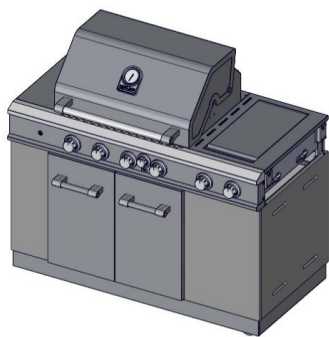
Horario de atención: lunes a viernes, de 8 am a 5 pm, Hora estándar del pacífico (PST).

www.costco.com

Teléfono y servicio no validos en México.

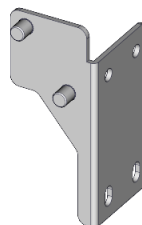
Package Parts List / Lista de piezas del paquete

1



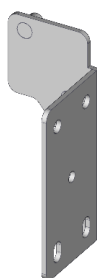
2

(x2)

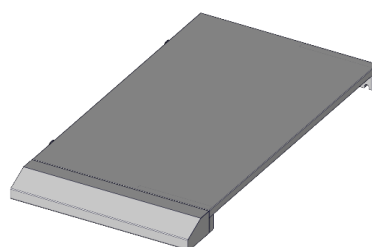


3

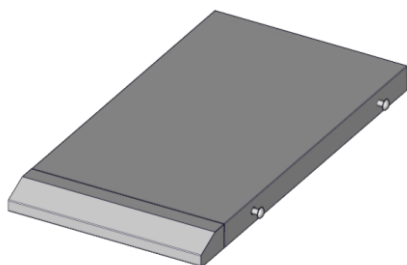
(x2)



4



5



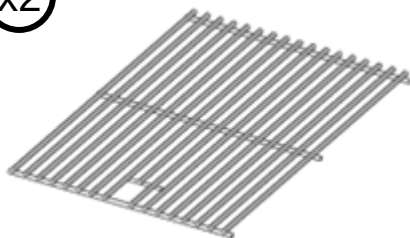
6

(x4)

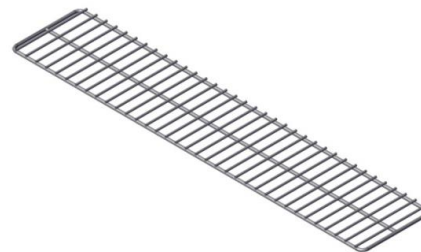


7

(x2)



8

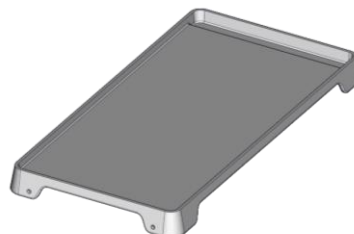


9

(x2)

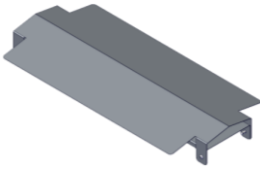


10



Package Parts List / Lista de piezas del paquete

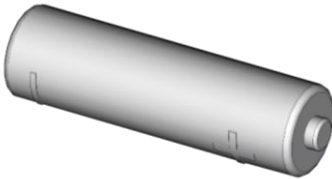
11 (x2)



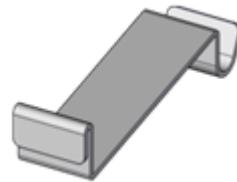
12 (x2)



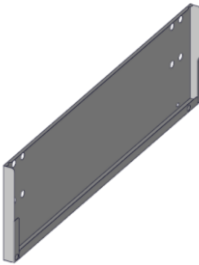
13 (x5)



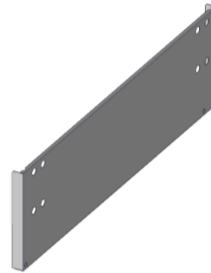
14 (x2)



15

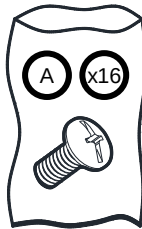


16

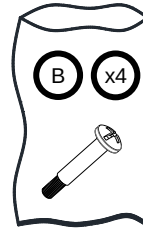


Hardware Package List / Lista de paquetes de hardware

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



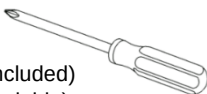
Truss Head Screw
5/32-32 x 15/16"
Tornillo de cabeza de
cruz
6.3 mm x 12.7 mm



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Tools needed / Herramientas necesarias

(not included)
(no incluido)

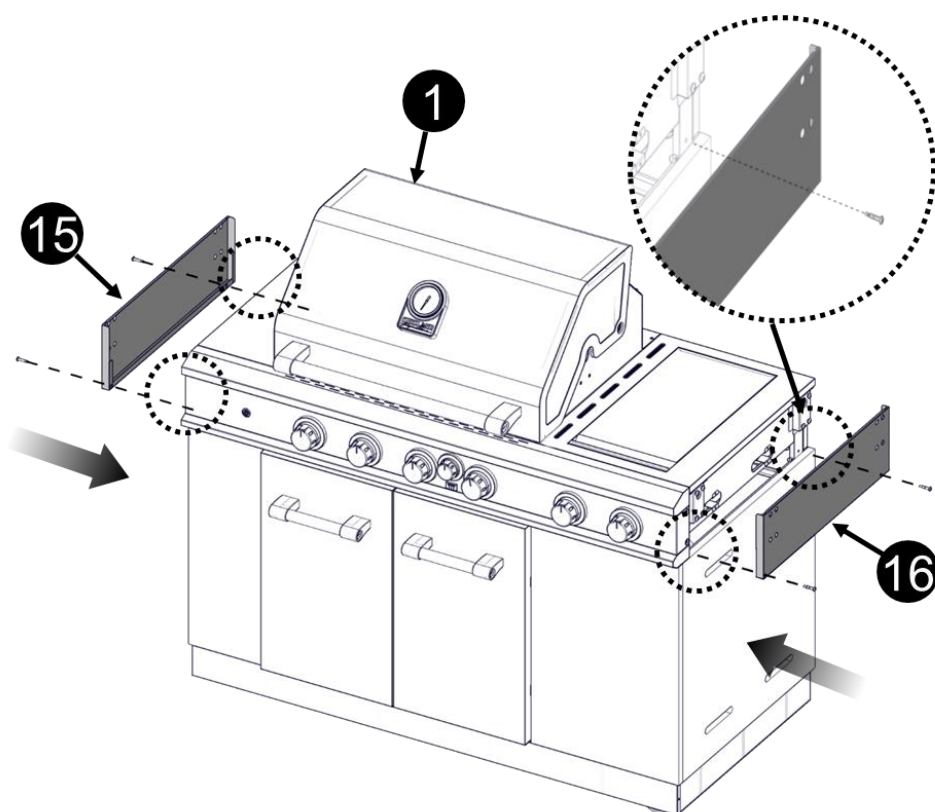
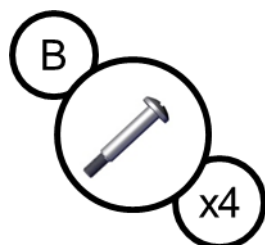


Some parts come
with screws pre-
installed.
Loosen and tighten
for final assembly.

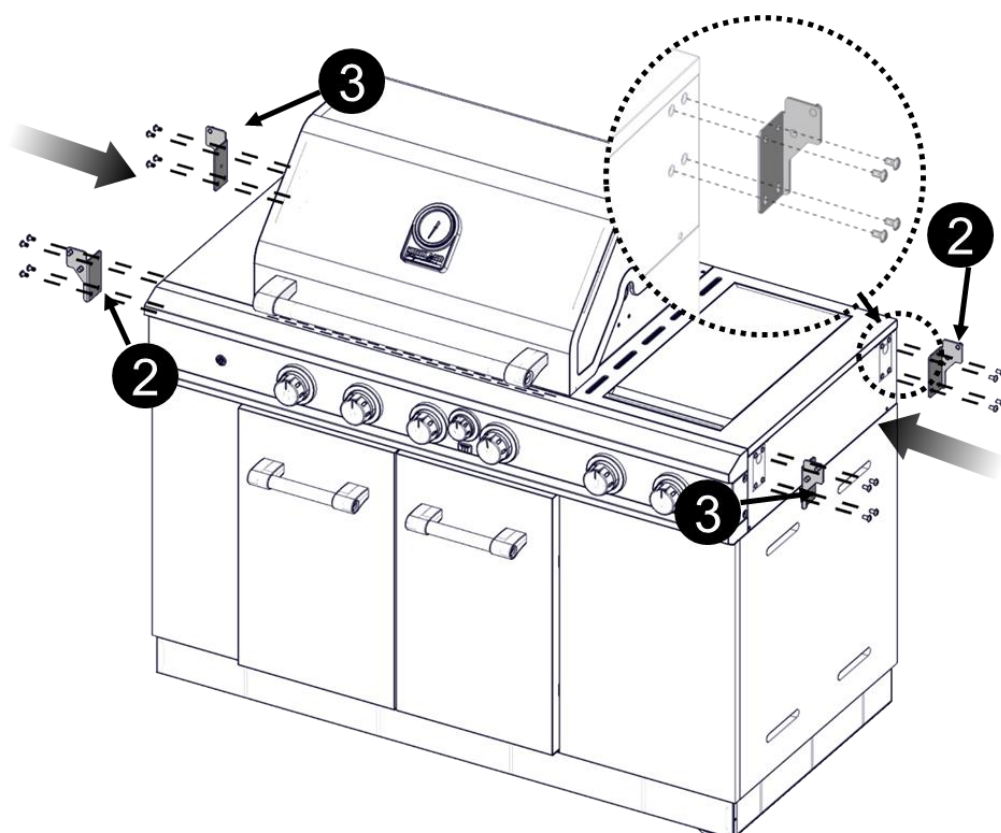
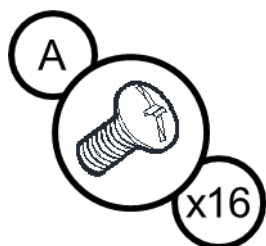


Algunas piezas
vienen con tornillos
preinstalados.
Afloje y apriete para
el montaje final.

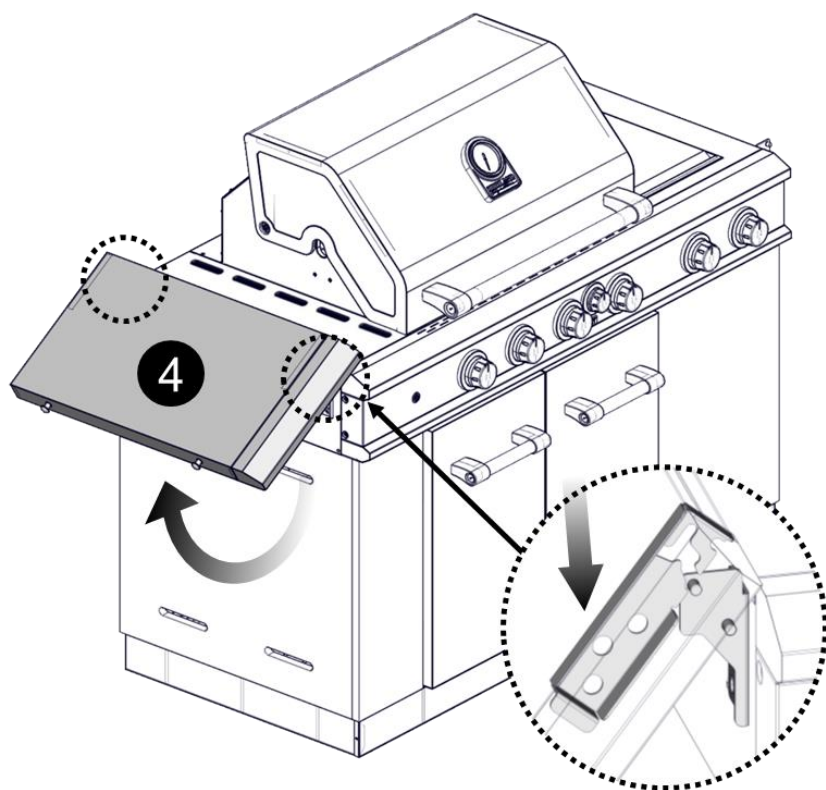
1.



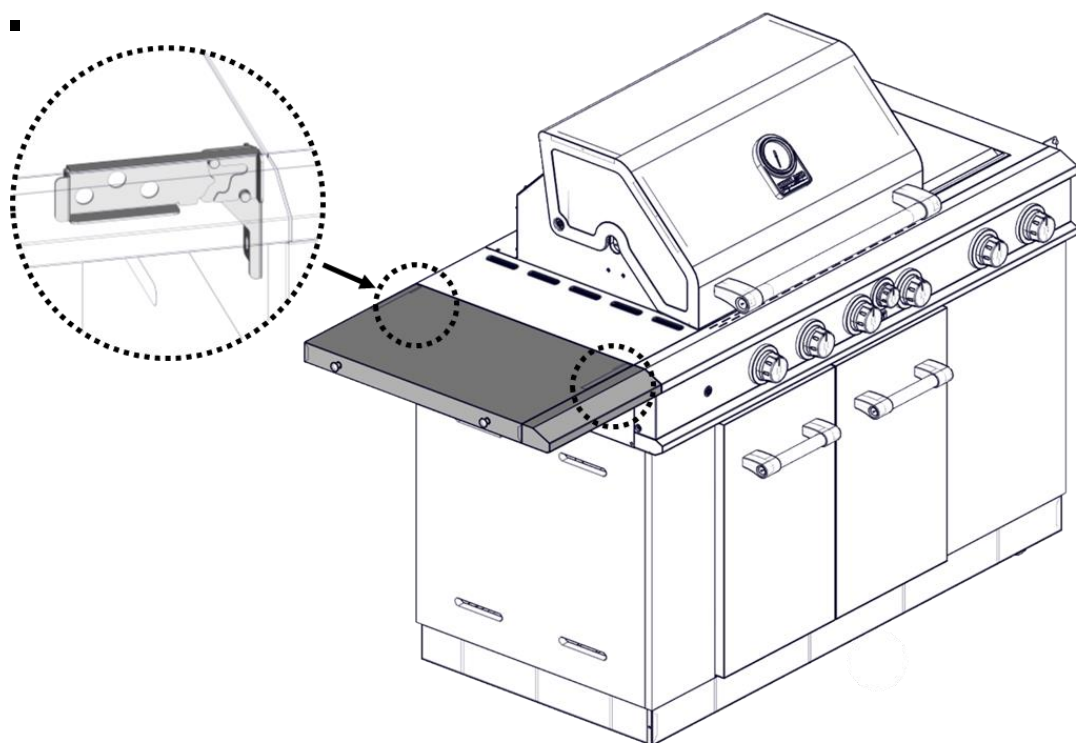
2.



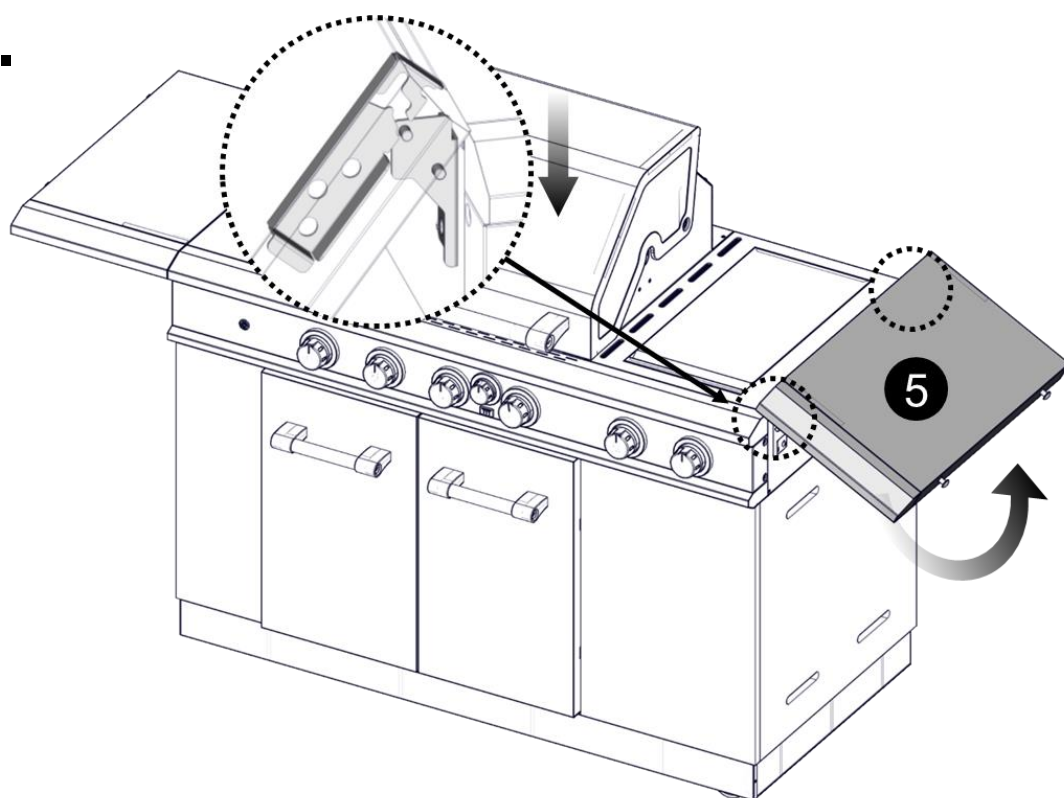
3.



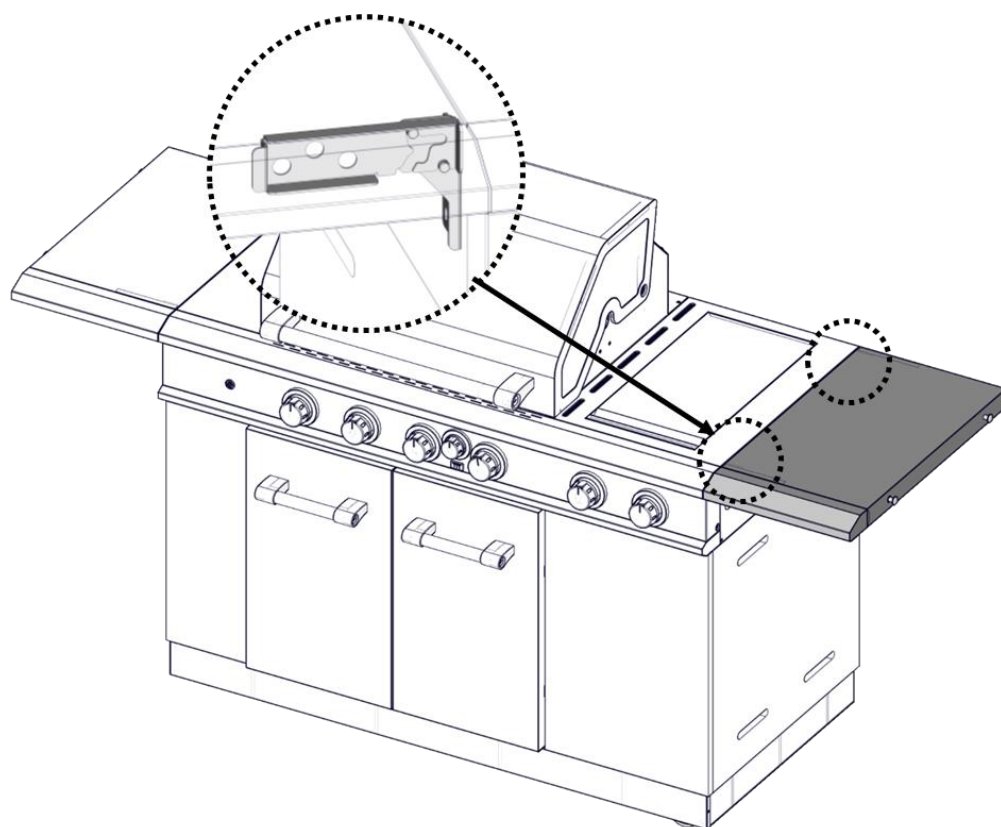
4.



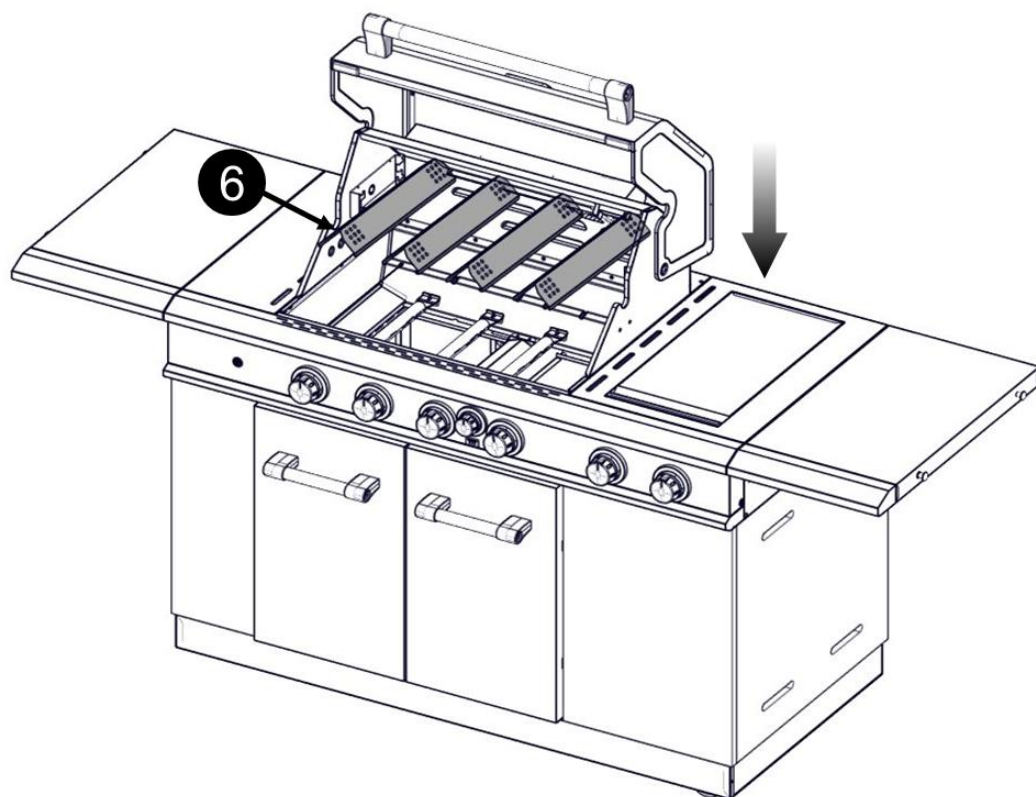
5.



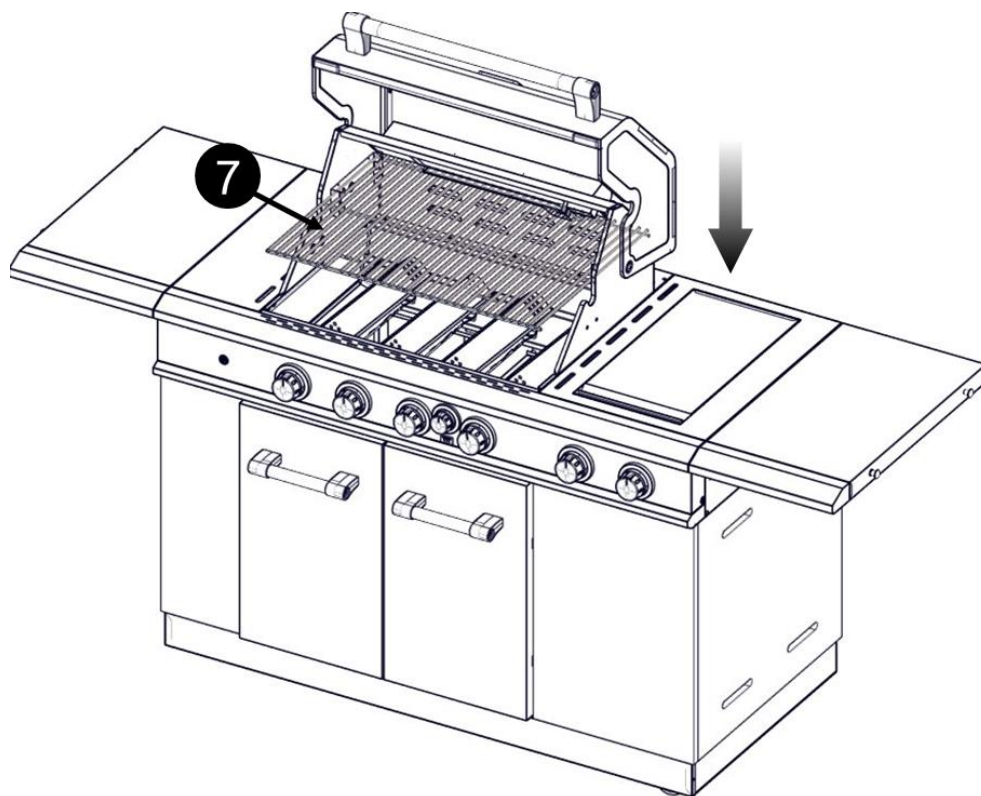
6.



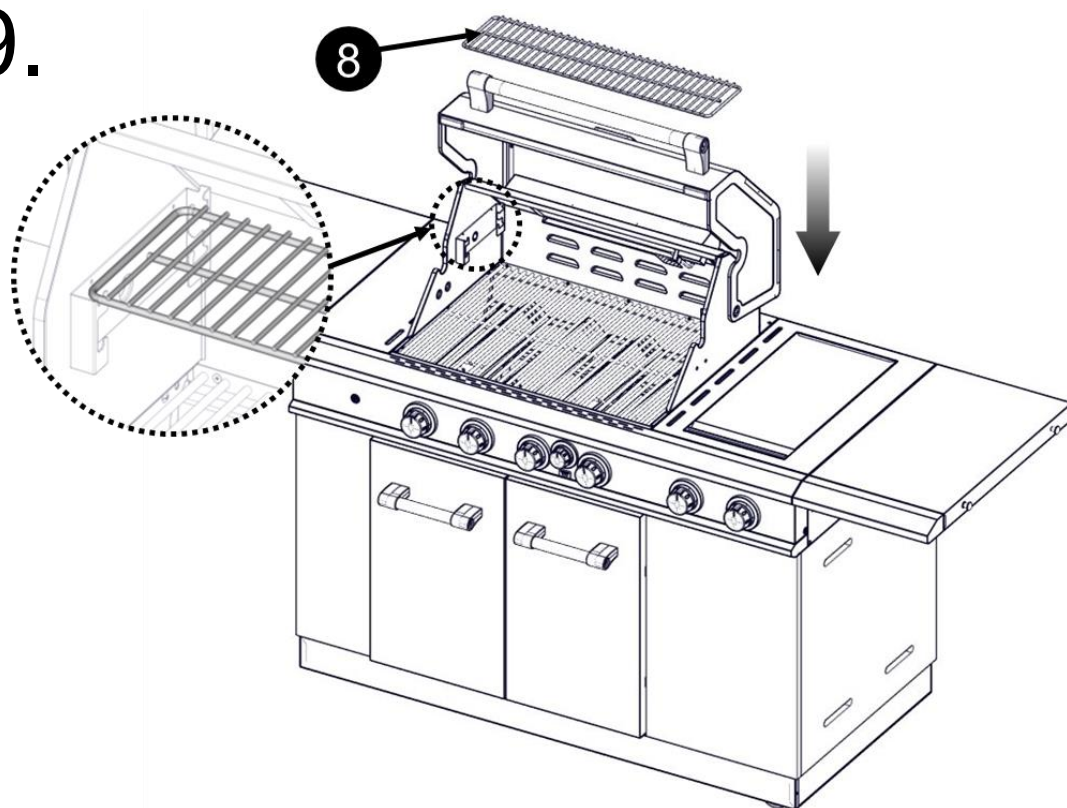
7.



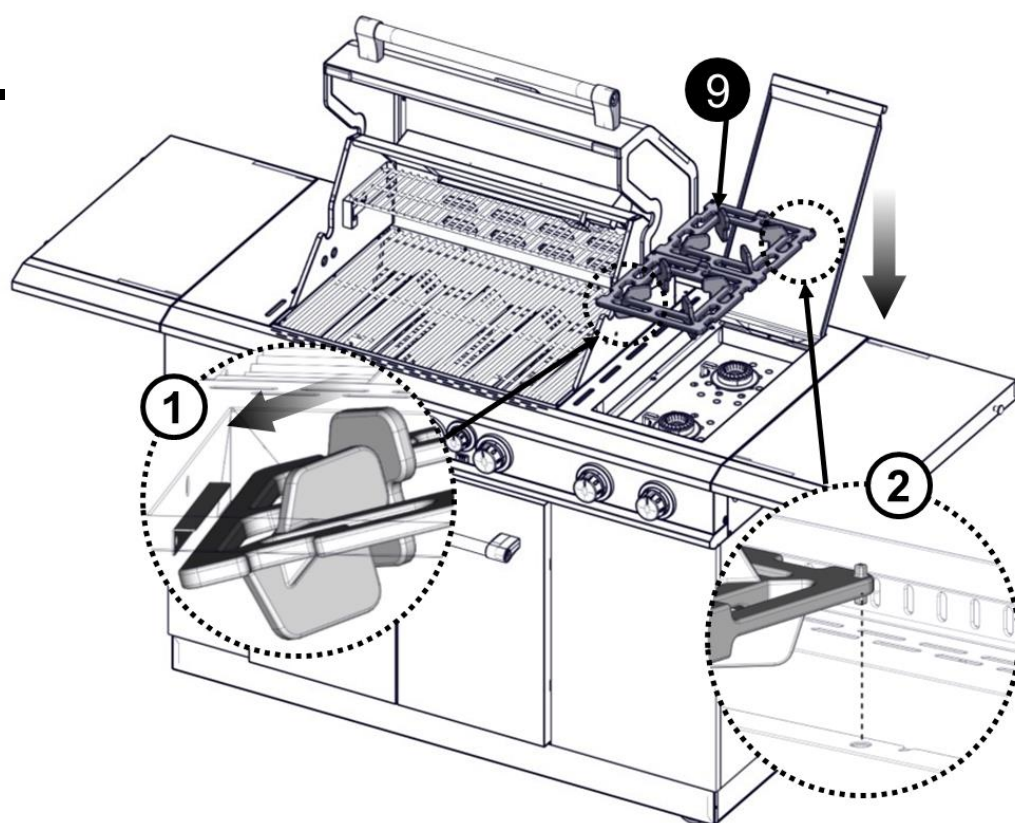
8.



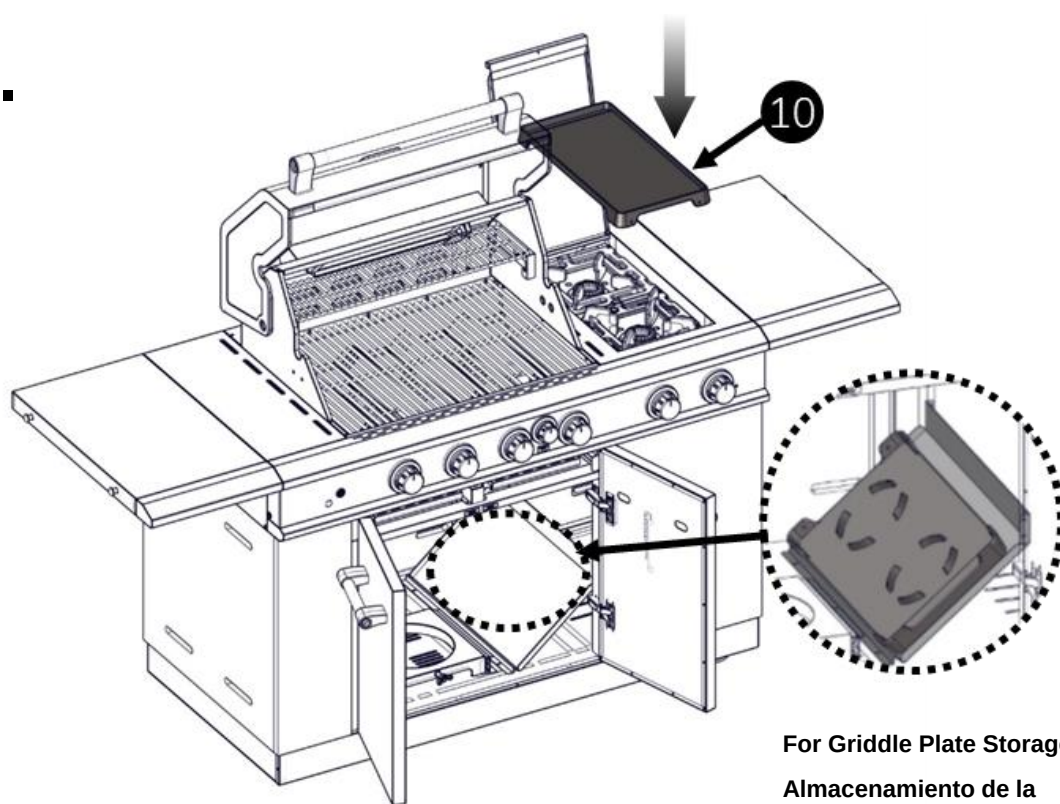
9.



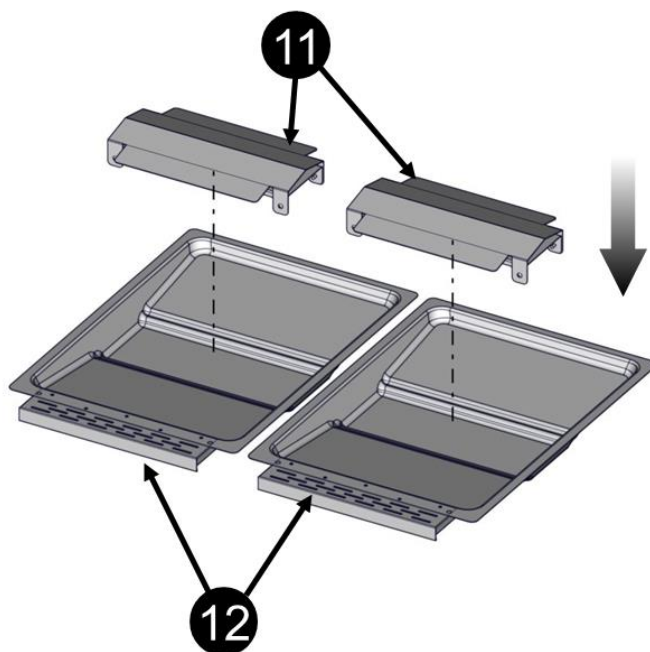
10.



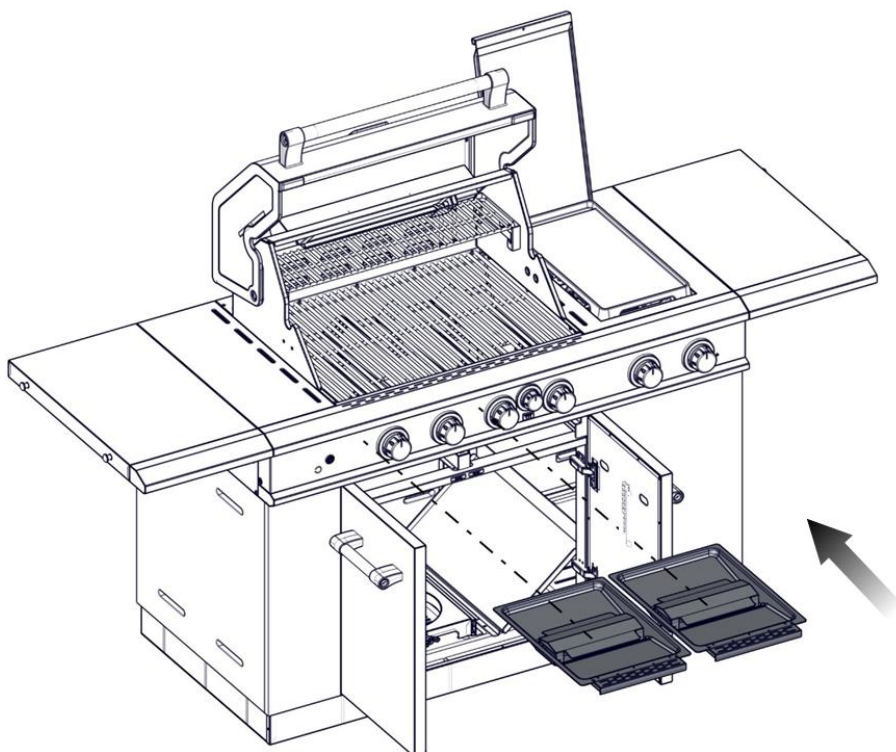
11.



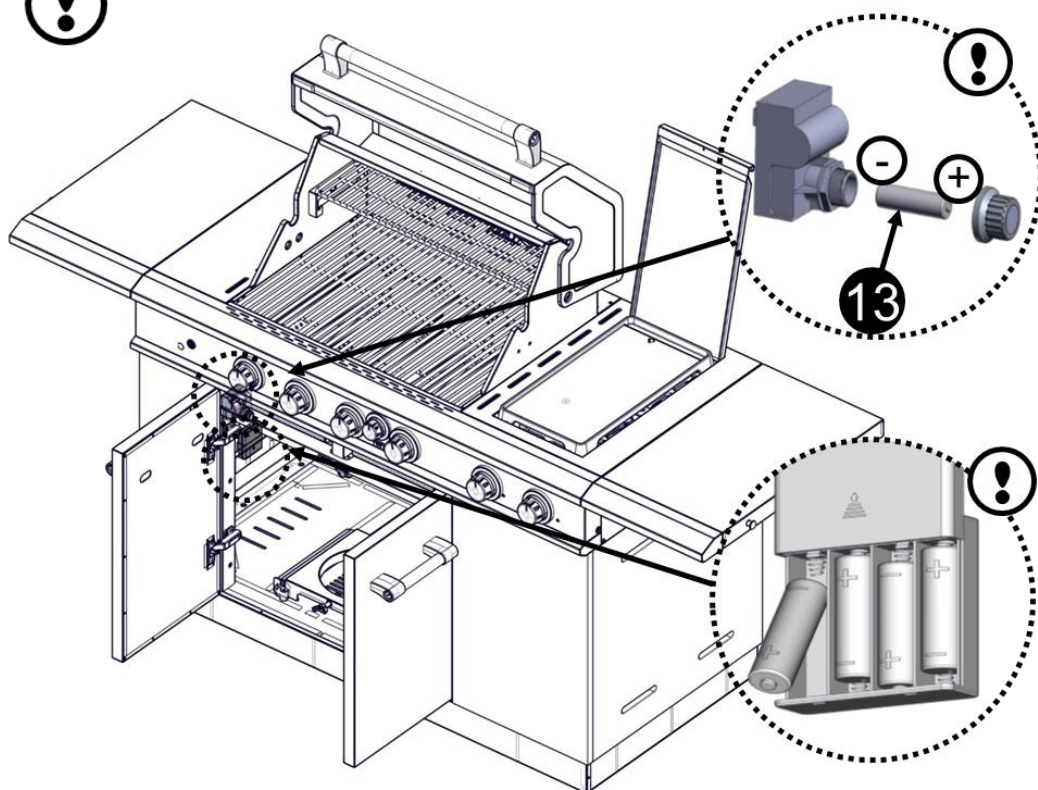
12.



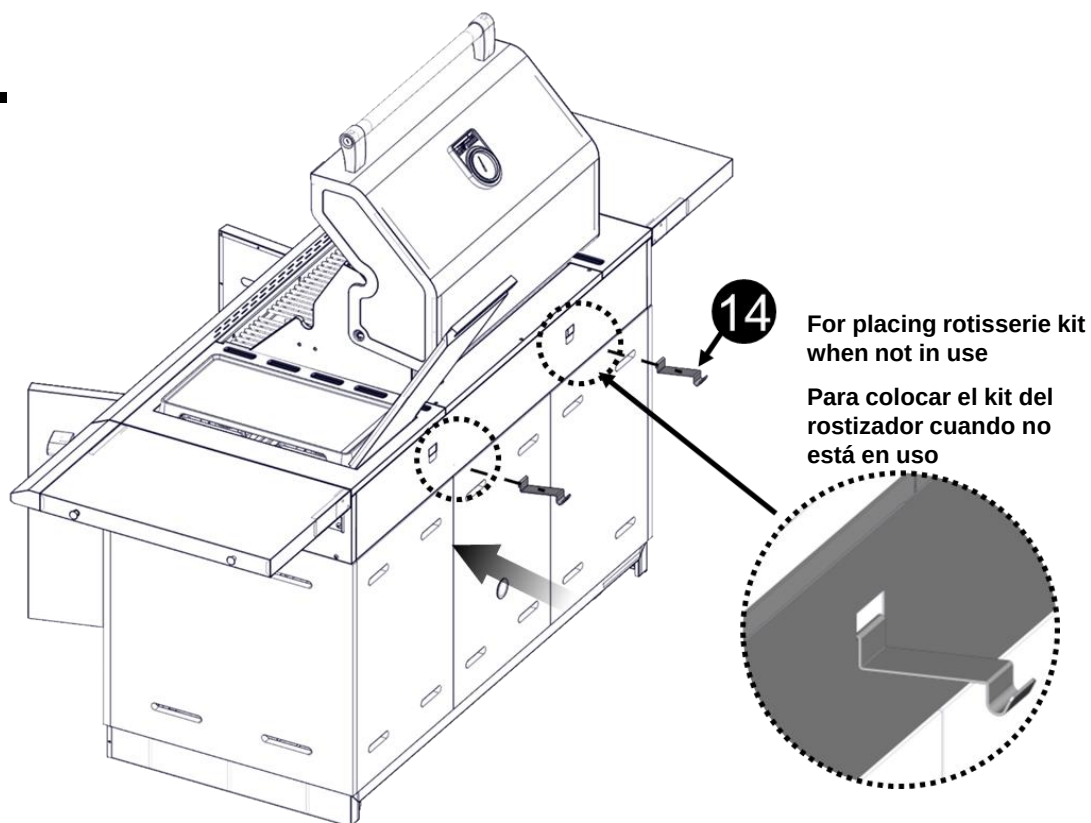
13.



14. ⚠

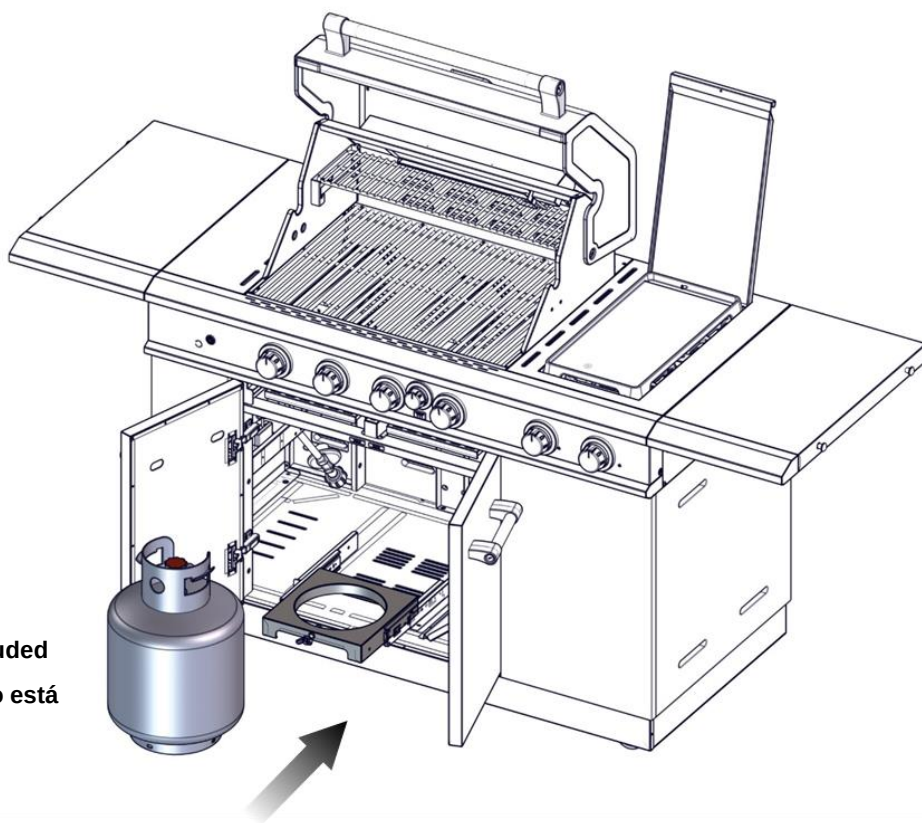


15.

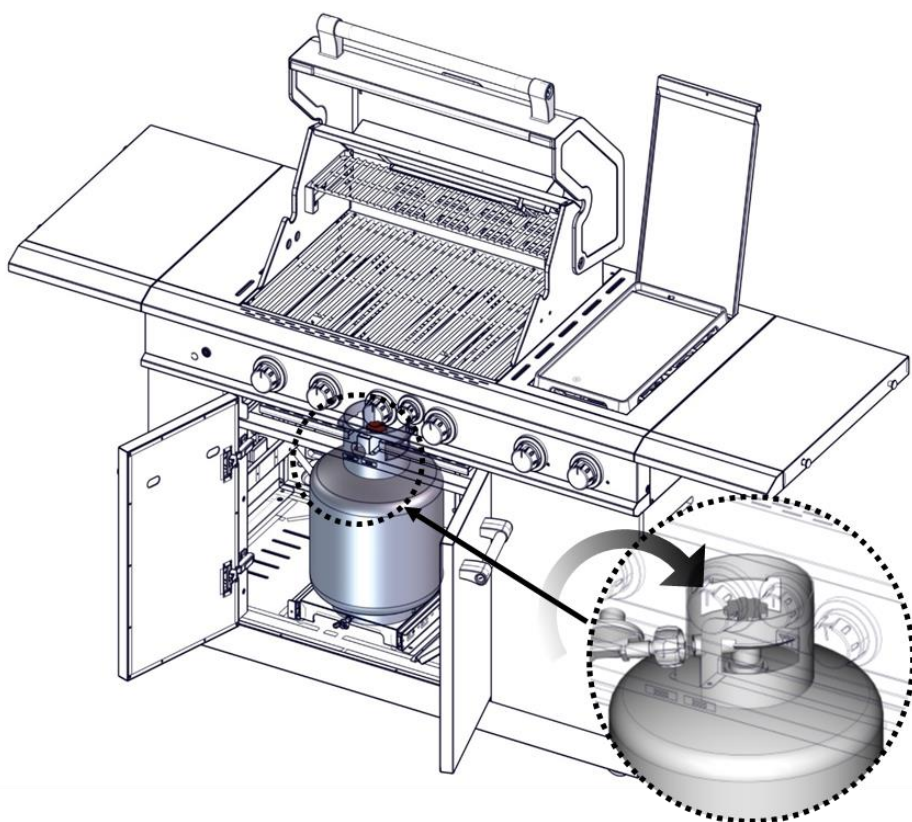


16.

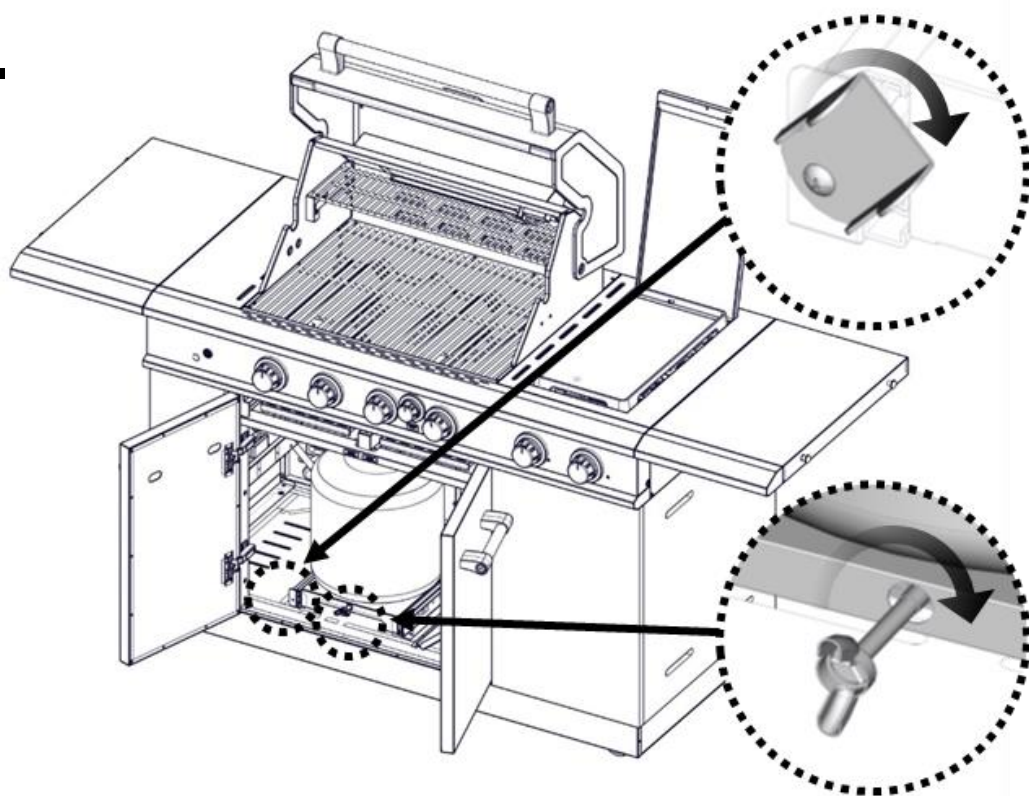
Propane tank is not included
El tanque de gas L. P. no está incluido



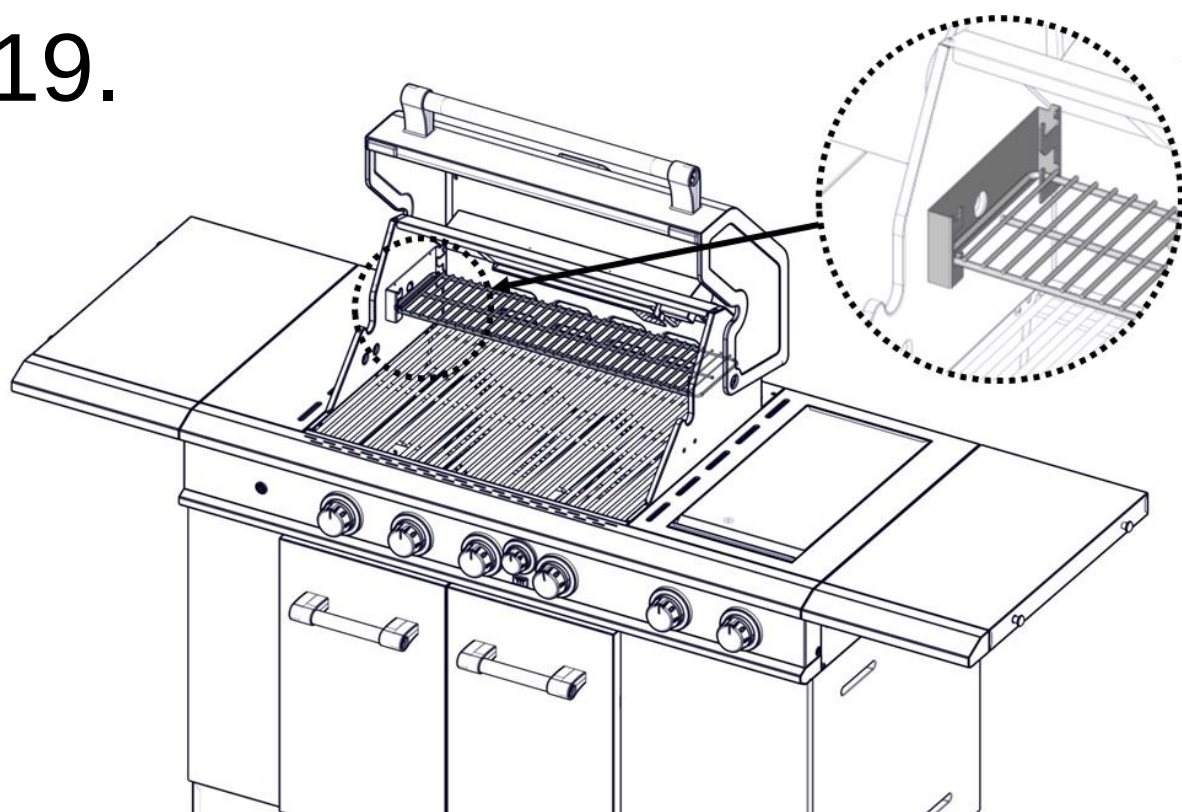
17.



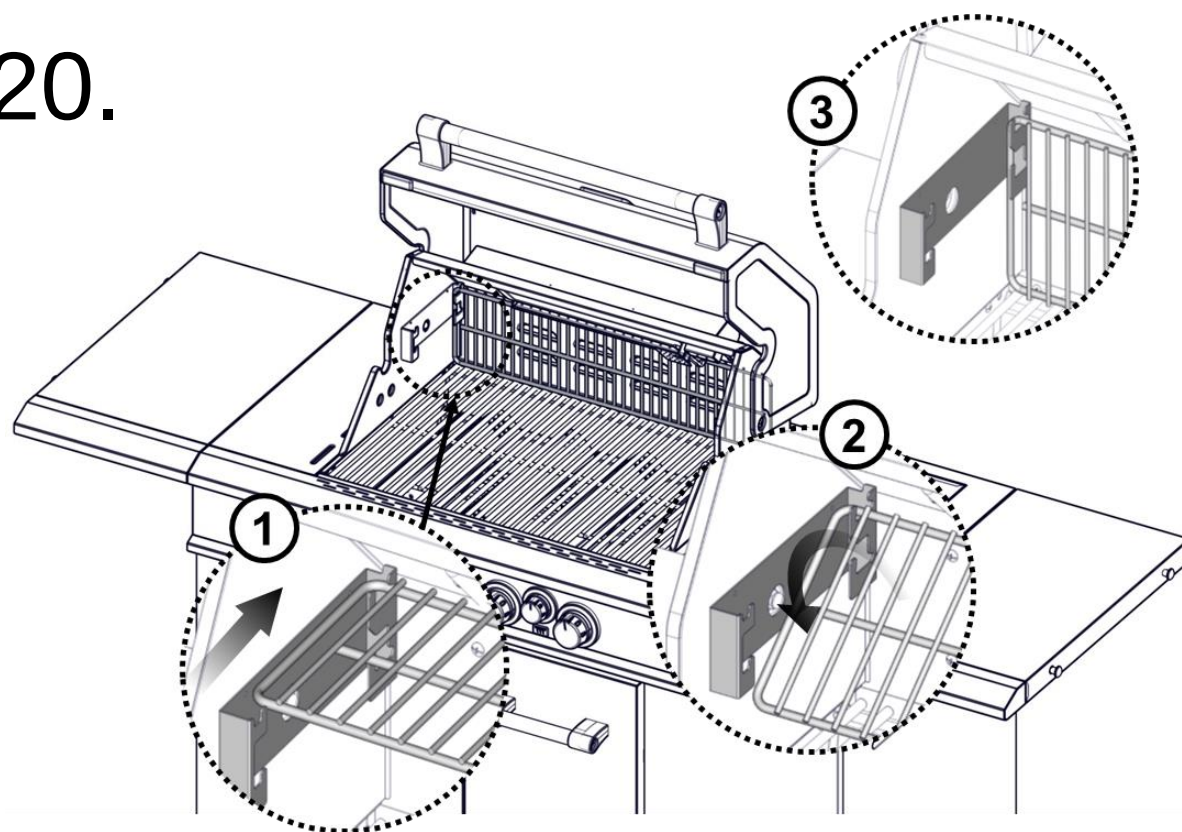
18.



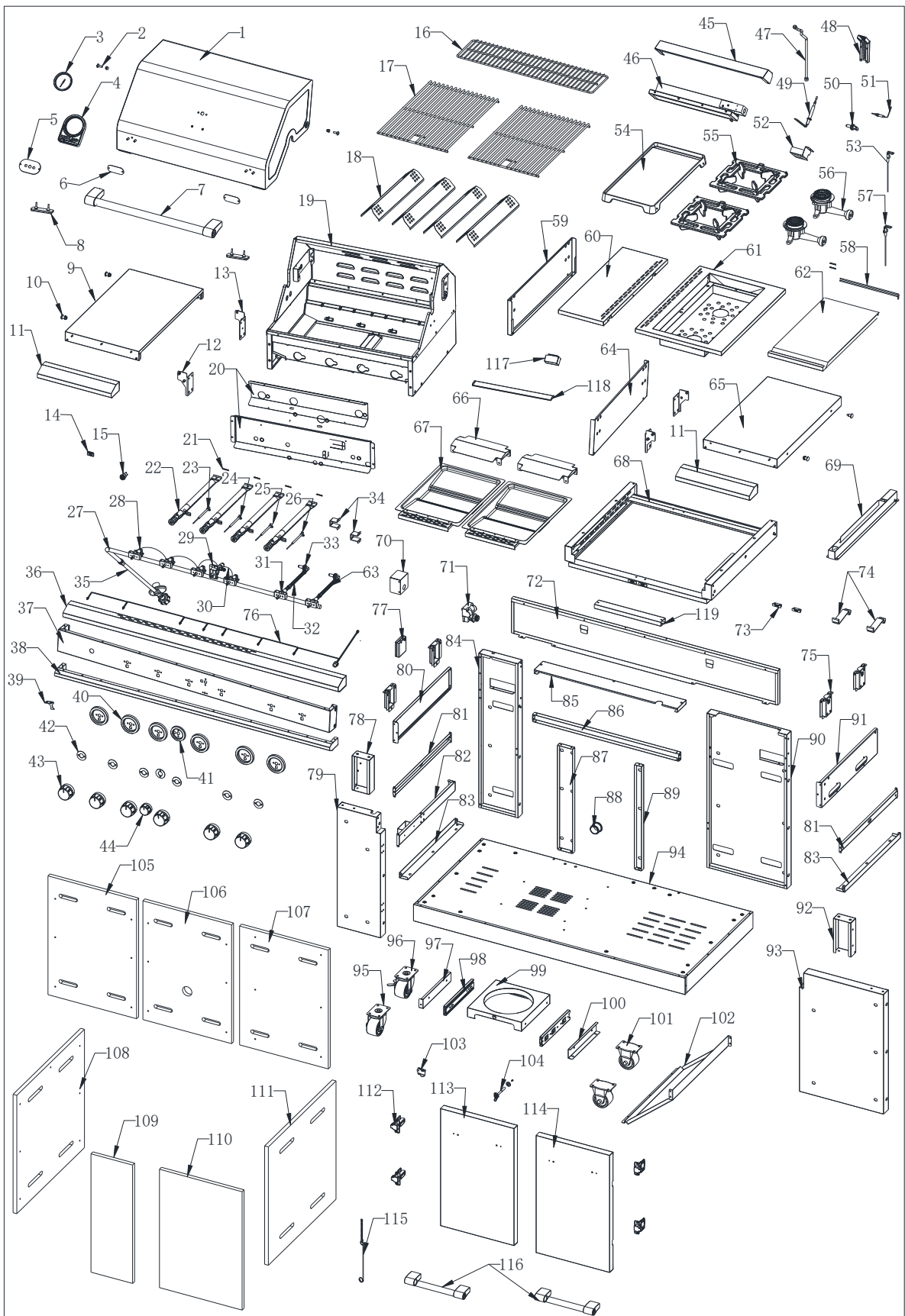
19.



20.



Replacement Parts / Piezas de repuesto



Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
1	Main lid	3	1	36	Control panel trim piece(upper)	1	1
2	Main lid screw	1	2	37	Main control panel	3	1
3	Temperature gauge	1	1	38	Control panel trim piece (lower)	1	1
4	Logo and Temperature gauge housing	1	1	39	Main control panel fix panel	1	1
5	Temperature gauge seal piece	1	1	40	Bezel A	1	6
6	Main lid Handle Heat Insulating Spacer	1	2	41	Bezel B (small)	1	1
7	Main lid handle assembly	3	1	42	LED Light	1	7
8	Lid bumpers	1	2	43	Control knob A	1	6
9	Foldable side shelf, left	3	1	44	Control Knob B (small)	1	1
10	Tool Hook	1	4	45	Top sear burner heat shield	1	1
11	Side shelf front trim pieces	1	2	46	Top sear burner	1	1
12	Foldable side shelf Bracket A	3	2	47	Top sear burner flex Gas line	1	1
13	Foldable side shelf Bracket B	3	2	48	Flex Gas line cover	1	1
14	Top sear burner badge	1	1	49	Top sear burner igniter wire	1	1
15	LED Light switch	1	1	50	Top sear burner orifice w/brass elbow	1	1
16	Warming rack	3	1	51	Top sear burner thermocouple	1	1
17	Cooking grid with hole	3	2	52	Top sear burner igniter bracket	1	1
18	Flame tamer	3	4	53	Side burner igniter pin A	1	1
19	Main burner bowl assembly	Non-replaceable	1	54	Side burner cooking griddle	3	1
20	Control panel heat shield	1	1	55	Side burner cooking grid	3	2
21	Burner pin assembly	1	6	56	Cast iron burner	1	2
22	Main burner	10	4	57	Side burner igniter pin B	1	1
23	Main burner igniter wire A	1	1	58	Side burner lid screw	1	2
24	Main burner igniter wire B	1	1	59	Cart trim piece , left	1	1
25	Main burner igniter wire C	1	1	60	Left side shelf	1	1
26	Main burner igniter wire D	1	1	61	Right side shelf	1	1
27	Main manifold	1	1	62	Side burner lid	1	1
28	Main gas valve	1	4	63	Side Burner Firebox	1	1
29	Top sear gas valve	1	1	64	Cart trim piece , right	1	1
30	Igniter junction wire	1	1	65	Foldable side shelf, right	1	1
31	Searing side burner gas valve	1	2	66	Grease tray heat tent	1	2
32	Side burner flex Gas line A	1	1	67	Grease tray assembly	1	2
33	Side burner orifice w/ brass elbow	1	2	68	Cart frame assembly	1	1
34	Side burner orifice fix panel	1	2	69	Grease channel (middle)	1	1
35	Regulator, LP	1	1	70	Electric igniter module heat shield	1	1

Parts List

No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY	No.	Part (Description)	Warranty coverage (year)	QTY
71	Electric igniter module	1	1	97	Gas tank slide bracket, left	1	1
72	Cart trim piece, rear	1	1	98	Gas tank slide	1	2
73	Door magnet	1	2	99	Tank tray	1	1
74	Bracket	3	2	100	Gas tank slide bracket, right	1	1
75	Foldable side shelf Bracket	3	4	101	Caster	1	2
76	LED lights wire	1	1	102	Side burner cooking griddle shelf	1	1
77	Battery box	1	1	103	Gas tank block piece	1	1
78	Front fixed faceplate, left	1	1	104	Tank tray bolt	1	1
79	Cart front fixed panel, left	1	1	105	Faux stone back panel, left	1	1
80	Cart trim piece, left	1	1	106	Faux stone back panel,middle	1	1
81	Frame support, top	1	2	107	Faux stone back panel,right	1	1
82	Gas cylinders baffle	1	1	108	Faux stone side panel, left	1	1
83	Frame support, bottom	1	2	109	Faux stone front panel, left	1	1
84	cart back fixed panel, left	1	1	110	Faux stone front panel, right	1	1
85	Main firebox trim piece, rear	1	1	111	Faux stone side panel, right	1	1
86	Cart frame assembly	1	1	112	Door hinge	1	4
87	Cart frame supporter, rear	1	1	113	Door, left	3	1
88	NG hole rubber plug	1	1	114	Door, right	3	1
89	Cart frame supporter, rear	1	1	115	Lighting rod	1	1
90	Cart back fixed panel, right	1	1	116	Door handle assembly	3	2
91	Cart trim piece, right	1	1	117	Sear burner thermocouple bracket	1	1
92	Front fixed faceplate, right	1	1	118	Sear burner baffle, bottom	1	1
93	Cart front fixed panel, right	1	1	119	Gas tank frame	1	1
94	Bottom panel	1	1		Grill cover	1	1
95	Swivel caster	1	1		Manual	N/A	1
96	Swivel caster with brake	1	1		Preamssembly hardware pack		1

Lista de piezas

No.	Pieza (descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
1	Tapa principal	3	1	36	Pieza de acabado del panel de control (superior)	1	1
2	Tornillo de la tapa principal	1	2	37	Panel de control principal	3	1
3	Medidor de temperatura	1	1	38	Pieza de acabado del panel de control(inferior)	1	1
4	Logotipo y carcasa del medidor de temperatura	1	1	39	Panel fijo del panel de control principal	1	1
5	Pieza de sellado del medidor de temperatura	1	1	40	Bisel A	1	6
6	Espaciador aislante térmico de la manija de la tapa principal	1	2	41	Bisel B (pequeño)	1	1
7	Ensamblaje del mango de la tapa principal	3	1	42	Luz LED	1	7
8	Topes de la tapa	1	2	43	Perilla de control A	1	6
9	Repisa lateral plegable, izquierda	3	1	44	Perilla de control B (pequeña)	1	1
10	Gancho para herramientas	1	4	45	Protección térmica del quemador del sellador superior	1	1
11	Pieza de acabado delantera de la repisa lateral	1	2	46	Quemador del sellador superior	1	1
12	Soporte de la repisa lateral plegable A	3	2	47	Línea de gas flexible del quemador del sellador superior	1	1
13	Soporte de repisa lateral plegable B	3	2	48	Cubierta de la línea de gas flexible	1	1
14	Insignia del quemador del sellador superior	1	1	49	Cable del encendedor del quemador del sellador superior	1	1
15	Interruptor de luz LED	1	1	50	Orificio del quemador del sellador superior con codo de latón	1	1
16	Rejilla de calentamiento	3	1	51	Termopar del quemador del sellador superior	1	1
17	Parrilla de cocción con agujero	3	2	52	Soporte del encendedor del quemador del sellador superior	1	1
18	Apagallamas	3	4	53	Pin del encendedor del quemador lateral A	1	1
19	Ensamblaje de la hornilla del quemador principal	No reemplazable	1	54	Plancha de cocción del quemador lateral	3	1
20	Protección térmica del panel de control	1	1	55	Parrilla de cocción del quemador lateral	3	2
21	Ensamblaje del pasador del quemador	1	6	56	Quemador de hierro fundido	1	2
22	Quemador principal	10	4	57	Pin del encendedor del quemador lateral B	1	1
23	Cable del encendedor del quemador principal A	1	1	58	Tornillo de la tapa del quemador lateral	1	2
24	Cable del encendedor del quemador principal B	1	1	59	Pieza de acabado del carro, izquierda	1	1
25	Cable del encendedor del quemador principal C	1	1	60	Repisa lateral izquierda	1	1
26	Cable del encendedor del quemador principal D	1	1	61	Repisa lateral derecha	1	1
27	Distribuidor principal	1	1	62	Tapa del quemador lateral	1	1
28	Válvula de gas principal	1	4	63	Caja de fuego del quemador lateral	1	1
29	Válvula de gas del sellador superior	1	1	64	Pieza de acabado del carro, derecha	1	1
30	Cable de unión del encendedor	1	1	65	Repisa lateral plegable, derecha	1	1
31	Válvula de gas del quemador lateral de sellado	1	2	66	Funda térmica de la bandeja de recolección de grasa	1	2
32	Línea de gas flexible del quemador lateral A	1	1	67	Ensamblaje de la bandeja de recolección de grasa	1	2
33	Orificio del quemador lateral con codo de latón	1	2	68	Ensamblaje del bastidor del carro	1	1
34	Panel fijo del orificio del quemador lateral	1	2	69	Canal de recolección de grasa (medio)	1	1
35	Regulador, LP	1	1	70	Protección térmica del módulo del encendedor eléctrico	1	1

Lista de piezas

No.	Pieza (descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.	No.	Pieza (descripción)	Cobertura de la garantía (año)	CANT.
71	Módulo del encendedor eléctrico	1	1	97	Soporte deslizante del tanque de gas, izquierdo	1	1
72	Pieza de acabado del carro, trasera	1	1	98	Corredera del tanque de gas	1	2
73	Imán de la puerta	1	2	99	Bandeja del tanque	1	1
74	Soporte	3	2	100	Soporte deslizante del tanque de gas, derecho	1	1
75	Soporte de repisa lateral plegable	3	4	101	Rueda	1	2
76	Cables de luces LED	1	1	102	Repisa de plancha de cocción de quemador lateral	1	1
77	Caja de baterías	1	1	103	Pieza de bloque del tanque de gas	1	1
78	Placa frontal fija, izquierda	1	1	104	Perno de la bandeja del tanque	1	1
79	Panel fijo delantero del carro, izquierdo	1	1	105	Panel posterior de piedra sintética, izquierdo	1	1
80	Pieza de acabado del carro, izquierda	1	1	106	Panel posterior de piedra sintética, central	1	1
81	Soporte de bastidor, superior	1	2	107	Panel posterior de piedra sintética, derecho	1	1
82	Deflector de cilindros de gas	1	1	108	Panel lateral de piedra sintética, izquierdo	1	1
83	Soporte del bastidor, inferior	1	2	109	Panel frontal de piedra sintética, izquierdo	1	1
84	panel fijo trasero del carro, izquierdo	1	1	110	Panel frontal de piedra sintética, derecho	1	1
85	Pieza de acabado principal de la caja de fuego, trasera	1	1	111	Panel lateral de piedra sintética, derecho	1	1
86	Ensamblaje del bastidor del carro	1	1	112	Bisagra de la puerta	1	4
87	Soporte del bastidor del carro, trasero	1	1	113	Puerta izquierda	3	1
88	Tapón de goma para orificio de GN	1	1	114	Puerta, derecha	3	1
89	Soporte del bastidor del carro, trasero	1	1	115	Varilla de iluminación	1	1
90	Panel fijo trasero del carro, derecho	1	1	116	Ensamblaje de la manija de la puerta	3	2
91	Pieza de acabado del carro, derecha	1	1	117	Soporte del termopar del quemador del sellador	1	1
92	Placa frontal fija, derecha	1	1	118	Deflector del quemador de sellado, inferior	1	1
93	Panel fijo delantero del carro, derecho	1	1	119	Marco del tanque de gas	1	1
94	Panel inferior	1	1		Cubierta del asador	1	1
95	Rueda giratoria	1	1		Manual	N/A	1
96	Rueda giratoria con freno	1	1		Paquete de hardware de premontaje		1



**ASADOR A GAS DE EXTERIOR
MARCA: KIRKLAND SIGNATURE
Modelo: 860-0030**

**Capacidad térmica de los quemadores:
4 quemadores principales de 12 500 kJ/h c/u
3 quemadores (laterales y superior) de 13 500 kJ/h c/u
Presión normal: 2.75 kPa**

**ENCENDIDO ELÉCTRICO: 7.5 V $\equiv$ (5 baterías "AA" de 1.5 V $\equiv$ c/u) (incluidas)
ESTE PRODUCTO ESTA DISEÑADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. ÚNICAMENTE.
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 válida en México)
(Vea garantía ofrecida por el importador).