
Parrilla GXL-45
Profesional

Manual del operador



PARADISE GRILLS®

Manual del operador la parrilla GXL-45 Versión 3, febrero de 2024

El contenido de este manual pertenece a Paradise Grills International, Inc. Todos los derechos reservados.
Toda reproducción, total o parcial, está estrictamente prohibida sin el consentimiento expreso por escrito
de Paradise Grills International, Inc.

Paradise Grills International, Inc.
640 Ocoee Business Pkwy, Suite #80
Ocoee, FL 34761

800-604-2023

www.paradisegrills.com

sales@paradisegrills.com

ATENCIÓN INSTALADOR:
DEJAR ESTAS INSTRUCCIONES AL COMPRADOR.

ATENCIÓN COMPRADOR:
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO. Es su
responsabilidad comprobar las actualizaciones y revisiones disponibles en línea en
<https://paradisegrillsdirect.com/owners/>

Número de serie _____

(Consulte el número de serie en la etiqueta de información de la parrilla)

Fecha de compra _____

PELIGRO

Si siente olor a gas:

- Cierre el paso de gas del equipo.
- Apague cualquier llama encendida.
- Abra la tapa.
- Si el olor persiste, aléjese del equipo y comuníquese inmediatamente con su proveedor de gas o con el departamento de bomberos.

ADVERTENCIA

- Para exteriores únicamente.
- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- No se debe almacenar un cilindro de GLP que no esté conectado para su uso cerca de este o cualquier otro equipo.

Índice

Consideraciones de seguridad	3
Símbolos de seguridad.....	3
Advertencias operativas.....	3
Seguridad en relación al gas.....	4
Requisitos del tanque.....	6
Llenado y recarga de cilindros de GLP.....	6
Pruebas de detección de filtraciones.....	7
Cómo transportar y almacenar cilindros de gas licuado de petróleo.....	8
Especificaciones	9
Especificaciones de la parrilla.....	9
Artículos solicitados por el cliente.....	10
Cilindro de gas licuado de petróleo.....	10
Montaje del cilindro de petróleo líquido.....	10
Regulador de gas.....	11
Instalación.....	11
Cable eléctrico apto para exteriores.....	12
Equipo de seguridad.....	12
Fundas para parrillas.....	12
Preparación de la isla de parrilla	13
Ventilación de la Isla Paradise Grills.....	13
Espacios libres.....	14
Construcción de isla personalizada.....	14
Consideraciones de planificación.....	15
Ventilación de una isla personalizada.....	16
Recortes de isla personalizados.....	16
Dimensiones de la parrilla.....	17
Montaje de la parrilla	18
Abrir la caja.....	18
Instalar la parrilla.....	19
Configurar la parrilla.....	23
Precauciones eléctricas.....	25
Conectar la parrilla a la fuente de gas	27
Especificaciones del gas.....	27
Conexión.....	28
Gas natural.....	28
Gas licuado de petróleo.....	29

Prueba de detección de filtraciones	30
Utilizar la parrilla	32
Advertencias y precauciones	32
Iluminación normal.....	34
Encendido manual	35
Usar la parrilla.....	36
Primer uso.....	36
Quemadores principales.....	36
Quemador infrarrojo trasero.....	37
Calor indirecto.....	37
Rostizador	38
Configuración.....	38
Consejos prácticos.....	39
Limpieza y mantenimiento	42
Mantenión de su parrilla.....	42
Mantenimiento del acero inoxidable.....	42
Condiciones ambientales corrosivas.....	43
Exterior de la parrilla.....	43
Interior de la parrilla	43
Limpiar la bandeja de goteo	44
Mantenimiento preventivo.....	44
Ventilación.....	44
Inspección del quemador.....	44
Arañas y otros insectos.....	45
Solución de problemas	46
Ajustar el orificio del quemador.....	46
Regular el espacio de aire	46
Confirmar tipo de gas	47
Convertir a otro tipo de gas	48
Conversión de quemadores principales:.....	48
Conversión del quemador trasero	50
Diagramas de piezas	52
LISTA DE PIEZAS:	52
Diagrama de la parrilla	54
Garantía limitada del fabricante	55
Garantía limitada.....	55
Presentar un reclamo de garantía.....	57

Consideraciones de seguridad


Símbolos de seguridad

En este manual, la información de seguridad importante aparece resaltada y señalada con las palabras **PRECAUCIÓN**, **PELIGRO** o **ADVERTENCIA**.

	Situación potencialmente peligrosa o práctica insegura que, en caso de no evitarse, puede provocar lesiones leves o moderadas, o daños materiales.
	Situación potencialmente peligrosa que, en caso de no evitarse, puede provocar lesiones graves o la muerte, o daños materiales.
	Situación de peligro inminente que, en caso de no evitarse, provocará lesiones graves o la muerte, o daños materiales.

Advertencias operativas

Todos los usuarios deben leer este manual en su totalidad antes de utilizar la parrilla. Siga estas medidas de seguridad cada vez que utilice la parrilla:


Esta parrilla es para utilizar en exteriores únicamente. No la utilice dentro de un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado. Hacerlo podría provocar una acumulación de monóxido de carbono que puede causar lesiones o la muerte.
No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
No almacene un cilindro de GLP (gas licuado de petróleo) que no esté conectado para su uso cerca de este o cualquier equipo.
PELIGRO DE EXPLOSIÓN: no utilice la parrilla como lugar de almacenamiento de materiales inflamables. Mantenga el área libre de

materiales combustibles, gasolina y otros líquidos o vapores inflamables. No hacerlo puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

1. Los subproductos combustibles que se producen al utilizar este equipo contienen sustancias químicas que, según el Estado de California, causan cáncer, anomalías congénitas u otros daños reproductivos.
2. Este producto contiene sustancias químicas, como plomo y compuestos de plomo, que, según el Estado de California, causan cáncer, anomalías congénitas u otros daños reproductivos.
3. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.



SI SIENTE OLOR A GAS:

1. Cierre el paso de gas del equipo desde la fuente.
2. Apague cualquier llama encendida.
3. Abra la cubierta de la parrilla para liberar cualquier acumulación de vapor de gas.
4. Si el olor a gas persiste, aléjese del equipo y comuníquese inmediatamente con su proveedor de gas o con el departamento de bomberos.

SI EL QUEMADOR SE APAGA:

El gas seguirá saliendo del asador y podría provocar un incendio accidental y causar lesiones. Si durante su uso las llamas se apagan y siente olor a gas o no puede ver la llama:

1. APAGUE todos los controles de los quemadores.
2. Abra la tapa y todas las puertas de acceso y cajones.
3. Después de 5 minutos, repita el procedimiento de encendido.

Seguridad en relación al gas

El gas licuado de petróleo (GLP), también conocido como propano, es un gas combustible que contiene una mezcla inflamable de gases hidrocarburos, principalmente propano, butano y propileno. Tenga mucho cuidado y siga estrictamente todas las medidas de seguridad al utilizar GLP.

La instalación debe cumplir con las normas locales o, en su defecto, con una de las siguientes, según corresponda:

- *Código Nacional de Gas Combustible*, ANSI Z223.1/NFPA 54


- *Código de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1*
- *Código de Almacenamiento y Manipulación de Propano, CSA B149.2*

Requisitos del tanque

El cilindro de GLP utilizado con esta parrilla no debe superar las 20 lb de capacidad con 11" de columna de agua, y contar con:

- Salida de tipo 1 compatible con el regulador de gas de la parrilla y un dispositivo de seguridad que tenga comunicación directa con el espacio de vapor del cilindro.
- Dispositivo de protección contra el sobrellenado (Overfill Protection Device, OPD) homologado por la UL. Este dispositivo de seguridad OPD lleva una rueda triangular exclusiva. **Utilice únicamente cilindros LP con este tipo de válvula.**
- Un collarín para proteger las roscas del cilindro en el tanque suministrado por el cliente.
- Cuando no esté en uso, la llave de paso del tanque debe estar cerrada.

Llenado y recarga de cilindros de GLP


La purga y recarga de cilindros de GLP debe realizarla personal especializado en la industria del GLP. Nunca guarde un cilindro de GLP de repuesto debajo o cerca de este equipo.
Nunca llene el cilindro de GLP por encima del 80 % de su capacidad. No respetar estas instrucciones puede provocar una explosión, lesiones físicas o la muerte.
En caso de no poder detener una filtración de gas cerrando la válvula del cilindro de GLP, aléjese inmediatamente del lugar y llame a los bomberos.

Para reemplazar un cilindro de GLP:

1. Gire las perillas de todos los quemadores a la posición APAGADO y cierre la válvula del cilindro de GLP.
2. Desconecte la manguera del regulador del cilindro de GLP.

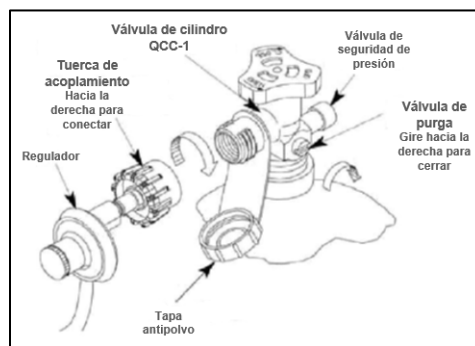




Ilustración 1 Válvula del cilindro de GLP

3. Retire el cilindro del gabinete. Solicite a su distribuidor de gas propano autorizado que lo reemplace o lo cargue.
4. Conecte la válvula reguladora.
 - a. Mantenga el regulador alineado con la válvula del cilindro.
 - b. Enrosque la tuerca de acoplamiento en la válvula hacia la derecha y apriétela hasta que note resistencia.
 - c. Dé media vuelta o tres cuartos de vuelta más manualmente para asegurarse de que el regulador quede fijo en la válvula. **No utilice herramientas.**
 - d. Si no es posible conectar el tanque, no utilice el regulador.
5. Abra la válvula del cilindro de GLP.
6. Si siente olor a gas o escucha un siseo de filtración de gas procedente del tanque o del regulador, cierre inmediatamente la válvula del cilindro y, a continuación:
 - a. Si la filtración se detiene, retire el regulador del tanque e intente conectarlo de nuevo.
 - b. Si la filtración persiste, cierre la válvula del tanque y retire el regulador.
 - c. En caso de no poder detener la filtración cerrando la válvula del tanque, aléjese del lugar y llame a los bomberos de inmediato.
7. Compruebe que no haya filtraciones en las conexiones tal y como se describe en la sección Pruebas de detección de filtraciones.

 PRECAUCIÓN 
No exponga su cilindro de GLP a temperaturas altas y almacénelo siempre en posición vertical.
Nunca almacene un cilindro de GLP de repuesto en interiores o dentro del gabinete de la parrilla.
Al colocar los componentes, asegúrese de que todas las conexiones estén bien fijadas y apretadas para evitar filtraciones.
Cierre el suministro de gas cuando no utilice las parrillas de gas natural o GLP.

Pruebas de detección de filtraciones

Compruebe que no haya filtraciones en ninguna tubería ni conexión de gas después de realizar tareas de instalación o mantenimiento.

 ADVERTENCIA 
Nunca utilice una llama expuesta para comprobar si hay filtraciones.

No fume ni coloque otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de detección de filtraciones.

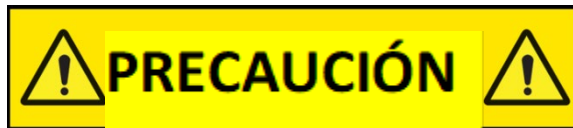
No intente reparar la válvula de un cilindro de GLP si está dañada. Lleve el cilindro a un proveedor autorizado de tanques LP para reemplazarlo.
--

Siempre realice la prueba de detección de filtraciones al aire libre en un área bien ventilada.

Con todos los quemadores apagados, abra la válvula de la fuente de gas y rocíe todas las juntas con una solución de agua y jabón. La formación de burbujas indica una filtración de gas. Repare cualquier filtración inmediatamente.

Consulte [Prueba de detección de filtraciones](#) en la página [30](#) para obtener más información.

Cómo transportar y almacenar cilindros de gas licuado de petróleo



No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro dispositivo.
--

No almacene un cilindro de GLP (que no esté conectado para su uso) cerca de este o cualquier dispositivo.

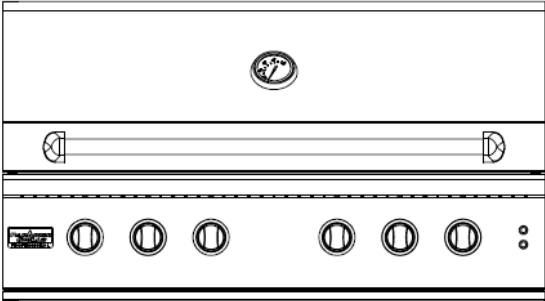
Siga estas precauciones al transportar o almacenar cilindros de GLP:

- Transporte un cilindro a la vez.
- Asegúrese de que el cilindro está fijado en posición vertical con la válvula de control cerrada y la cubierta antipolvo colocada.
- Almacene los cilindros al aire libre en un lugar protegido, fresco y seco, fuera del alcance de los niños.
- No almacene los cilindros dentro de un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado.
- El suministro de gas debe estar cerrado en el cilindro de suministro de GLP y el cilindro de suministro de GLP debe estar desconectado del regulador cuando este equipo de cocina a gas para exteriores no esté en uso.

Especificaciones

Especificaciones de la parrilla

ESTE MANUAL CORRESPONDE A LOS SIGUIENTES MODELOS:

PARRILLA PROFESIONAL NG/LP GXL-45	
	
Dimensiones de la parrilla	44.1" x 24.3" x 21.7"
Salida BTU	4 BTU de 20,500 por quemador
Quemador trasero infrarrojo	2 BTU de 9,600
Encendido	Sistema de encendido Piezo
Área de cocción	738 in ²
Área de calentamiento	224 in ²
Bandeja de goteo	Acero inoxidable
Difusor de calor	Acero inoxidable con briquetas de cerámica incluidas
Funda para parrillas	Opcional
Luces de la parrilla	Incluido
Kit de rostizador (motor, quemador y horquillas)	Incluido
Quemador	Tubo de acero inoxidable
Garantía (Consulte la página 55 para obtener más información)	Garantía limitada de por vida sobre la estructura de acero inoxidable; 5 años sobre quemadores, briquetas y rejillas; 1 año sobre las demás piezas
Tipo de gas	Disponible para LP o NG

Artículos solicitados por el cliente

Cilindro de gas licuado de petróleo

El cilindro de GLP utilizado con su parrilla debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Utilice únicamente cilindros de gas licuado de petróleo (LP) con estas medidas: 12" (30.5 cm) (diámetro) x 18" (45.7 cm) (altura) con una capacidad máxima de 20 lb (9 kg).
- Los cilindros de LP deben ser fabricados y rotulados según las especificaciones para cilindros de LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (Department of Transportation, DOT) o las Normas Nacionales de Canadá CSA-B339 Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Mercancías Peligrosas. Compruebe la marca en el collarín del cilindro de GLP.



Ilustración 2 Requisitos del cilindro de GLP

- La válvula del cilindro de GLP debe tener:
 - Salida tipo 1 compatible con el regulador o la parrilla
 - Válvula de seguridad
- Dispositivo de protección contra el sobrellenado (Overfill Protection Device, OPD) homologado por la UL, identificado por una rueda triangular exclusiva (Ilustración 2, derecha). Utilice únicamente cilindros LP con este tipo de válvula.
- El cilindro de GLP debe estar en posición vertical para poder extraer el vapor e incluir un collarín para proteger su válvula. Conserve siempre los cilindros de LP en posición vertical durante su uso, traslado o almacenamiento.

Montaje del cilindro de petróleo líquido

La isla de parrilla debe contar con una base o soporte de montaje adecuado para sostener una parrilla de 20 lb. Cilindro de GLP en posición vertical, como los ejemplos que figuran en la Ilustración 3:



Ilustración 3 Ejemplo de soportes para cilindros de LP

Regulador de gas

Consulte la placa de especificaciones de la parrilla (Ilustración 22) para asegurarse de que el suministro de gas es el correcto para la parrilla que compró.

Largo de la línea de gas

Todas las tuberías de suministro de gas deben ser lo más cortas posible. Las líneas de suministro de gas pierden presión al aumentar la distancia y con cada codo o adaptador en "T" que se agrega, lo que provoca caídas de presión que afectan negativamente al rendimiento.

GLP

Para cada parrilla diseñada para recibir GLP, el cliente debe comprar e instalar un regulador de GLP diseñado para una presión de columna de agua de 11".

Un quemador lateral simple o doble debe estar conectado a una línea de suministro regulada separada y a un tanque de LP.

Gas natural

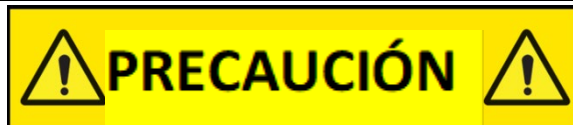
Una parrilla diseñada para recibir gas natural (GN) incluye un regulador suministrado por el fabricante y configurado para una presión de columna de agua de 4".

En las parrillas de gas natural, el quemador lateral puede conectarse a la línea de alimentación regulada de la parrilla con un adaptador en "T", o conectarse a su propia línea de alimentación regulada independiente.

Instalación



Utilizar un equipo de cocción a gas sin un regulador adecuado es peligroso. Puede causar lesiones físicas graves, la muerte o daños materiales, y anula cualquier garantía. Los equipos de gas se pueden convertir a gas natural o licuado por un profesional autorizado.



El cliente debe contratar a un técnico autorizado para garantizar la instalación segura y correcta de todos los reguladores de gas, mangueras de suministro de gas, conversiones de gas, conexiones y líneas eléctricas, y conexión de tuberías.

ESTADO DE MASSACHUSETTS: Massachusetts exige que todas las instalaciones de gas las realice un plomero o instalador de gas con la licencia correspondiente de Massachusetts. Todas las instalaciones permanentes de gas natural o propano requieren una válvula de gas manual tipo "T" en la línea de

suministro de gas para este equipo. Esto no afecta a las instalaciones portátiles de propano que utilicen cilindros de 20 lb.

Los empleados de la empresa de entrega no son electricistas ni plomeros autorizados y NO instalarán ni conectarán ningún regulador de gas ni líneas de suministro, conexiones o líneas eléctricas, ni tuberías.

Cable eléctrico apto para exteriores

La base de su cocina para exteriores Paradise Grills viene precableada con un disyuntor diferencial (Ground Fault Circuit Interrupter, GFCI) instalado. Esta caja eléctrica cuenta con un cable flexible de enchufe colgante para su conexión a una toma eléctrica GFCI existente para la fuente de alimentación. El cliente debe contar con un cable alargador para exteriores lo suficientemente largo como para llegar a la toma de corriente elegida.

Utilice un cable alargador de calibre 12 con un enchufe de 3 patas con conexión a tierra. Los cables alargadores para exteriores deben utilizarse con productos para exteriores y estar señalizados en la superficie con la letra "W" y con una etiqueta que indique "Apto para su uso con equipos para exteriores". Como máximo, el cable alargador puede tener una longitud de 25 pies. No utilice cables alargadores dañados. Revise el cable alargador antes de cada uso y cámbielo si está dañado. Mantenga el cable alejado del calor y de bordes afilados.

Equipo de seguridad

Se recomienda tener a mano los siguientes artículos siempre que se utilice la parrilla:

- En caso de incendio: extintor, bicarbonato de sodio, arena o sal kosher
- Guantes de parrilla
- Utensilios para la parrilla con mangos largos

Fundas para parrillas

Se recomienda encarecidamente el uso de fundas para parrillas. Proteja su inversión con nuestra funda personalizada para parrillas GXL, la cual se vende por separado.

Preparación de la isla de parrilla

Ventilación de la Isla Paradise Grills

Las islas y barras de parrilla fabricadas por Paradise Grills son portátiles y deben contar con una ventilación adecuada, como se muestra en la Ilustración 4:

- Utilice las patas ajustables incluidas para garantizar que todo el borde inferior de la isla, en todos sus lados, permanezca siempre al menos 1" por encima del suelo.
- Espacio libre por debajo del cabezal de la parrilla (y los quemadores laterales, en caso de estar instalados).
- Espacio libre alrededor del refrigerador (si corresponde).



Ilustración 4 Ejemplo de ventilación en isla Paradise Grills



Todo el borde inferior de la isla, en todos sus lados, debe permanecer siempre al menos 1" por encima del suelo para que haya suficiente ventilación. No se puede bloquear el espacio de aire requerido de 1" debajo de su gabinete Paradise Grills. Ningún elemento secundario puede obstruir este espacio, incluyendo, entre otros, césped artificial, pasto, revestimiento o azulejos (losetas). Este espacio de aire de 1" debe permanecer libre en los cuatro lados de su unidad(es) en todo momento.

Las islas fabricadas por Paradise Grills utilizan patas ajustables para permitir suficiente flujo de aire y ventilación adecuada (Ilustración 5).

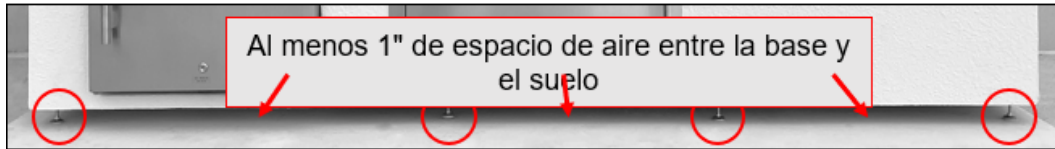


Ilustración 5 Patas y espacio de aire

Espacios libres

La isla de su parrilla, sin importar cuál sea su origen, debe instalarse para asegurar suficiente espacio libre con respecto a cualquier material combustible. El cliente es responsable de cumplir todas las normas locales y colocación del producto.

Materiales combustibles: asegúrese de que su parrilla esté ubicada a una distancia mínima de 16" de cualquier material combustible como madera, yeso, papel y plantas. No almacene materiales combustibles, gasolina ni líquidos o vapores inflamables cerca de la parrilla. Asegúrese de que la distancia entre la parrilla y cualquier material combustible siempre sea superior a 14" a los costados y 16" desde la parte posterior. Respete todas las normas municipales y locales.

Construcción en altura:

- No coloque la parrilla debajo de materiales combustibles suspendidos y sin protección.
- Se requiere un espacio libre de al menos 6' entre la parrilla y la estructura aérea.
- Se requiere un extractor si la parrilla se coloca debajo de materiales combustibles sin protección, por lo que se recomienda encarecidamente su uso en construcciones en altura.
- En caso de utilizar un extractor, la superficie de cobertura debe ser más grande que la superficie de cocción de la parrilla, con un mínimo de 1200 cfm de movimiento de aire.

Construcción de isla personalizada



Esta parrilla es para utilizar en exteriores únicamente. No la utilice dentro de un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado. Hacerlo podría provocar una acumulación de monóxido de carbono que puede causar lesiones o la muerte.

No instale ni utilice la parrilla en un vehículo recreativo, remolque, embarcación ni ninguna otra instalación móvil.

Paradise Grills no ofrece ninguna declaración ni garantía en cuanto al diseño, construcción, ventilación o instalación correcta y segura de una isla de parrilla personalizada.

A continuación se exponen algunas consideraciones de carácter general. Debe consultar con un contratista autorizado para garantizar un diseño, construcción, ventilación e instalación segura y correcta que cumpla con todas las normas aplicables.

Como la cantidad de ventilación necesaria varía según el caso, consulte con un contratista autorizado y las normas locales para conocer los requisitos de ventilación adecuados. Mantenga todas las aberturas de ventilación de la cabina libres de residuos u obstrucciones.

Consideraciones de planificación

Permiso de construcción: consulte las normas de construcción locales al ayuntamiento y al departamento de bomberos. Se puede necesitar un permiso para construir una isla de parrilla personalizada.

Materiales: todas las islas de la parrilla personalizadas deben fabricarse únicamente con materiales incombustibles. En caso de utilizarse materiales combustibles, debe instalarse una cubierta aislante entre la parrilla y la isla.

Ventilación adecuada: asegúrese de que haya una ventilación adecuada, tanto para la parrilla como para el cilindro de GLP, para lograr una combustión apropiada y evitar la acumulación de gas.

Compartimentos: es necesario un escudo de calor debajo del cabezal de la parrilla. Para crear un compartimento independiente para el cilindro de GLP, se necesita un plenum. En caso de utilizar varios equipos de GLP, cada cilindro de GLP debe tener su propio compartimento de ventilación.

Superficie plana y firme: utilice su parrilla únicamente sobre una superficie plana y firme. Esta parrilla no está diseñada para su uso en o dentro de vehículos recreativos, y no debe utilizarse o instalarse en barcos, embarcaciones u otros medios de transporte en movimiento.

Montar el tanque de propano: su isla debe contar con un soporte de montaje para tanque de propano con capacidad para un cilindro de 20 lb. Consulte [Artículos solicitados por el cliente](#).

Protección contra la intemperie: mantenga la parrilla protegida de las condiciones meteorológicas adversas, incluida la lluvia y el viento. Se pueden adquirir fundas personalizadas especialmente diseñadas para esta parrilla.

Línea de suministro de gas: preste especial atención a la ubicación de la línea de gas. Debe estar alejada de fuentes de calor, bordes afilados y superficies rugosas, y debe tener la menor cantidad de curvas posible.

Acceso al suministro de gas: una vez instalada la parrilla, debe tener un acceso libre a la línea de suministro de gas, incluidas las tuberías o mangueras, el regulador, la bombona y cualquier válvula de cierre de gas. Se necesita una válvula de cierre de seguridad en el punto de conexión del suministro de gas.

Cerramientos parciales: muchos jardines tienen áreas parcialmente cerradas, como balcones y pérgolas. En algunos casos, es difícil decidir si estas áreas parcialmente cerradas deben clasificarse como áreas interiores, sobre todo en términos de ventilación permanente (no cerrable). En caso de duda, consulte las normas locales o a un contratista autorizado.

Medida: antes de comenzar la construcción, solicite siempre a un contratista que mida el equipo.

Ventilación de una isla personalizada

Todos los componentes de la isla de parrilla deben contar con ventilación: refrigerador, cilindro de GLP, etc. Un profesional autorizado debe determinar la ubicación de las rejillas de ventilación en base al diseño y configuración de su isla. La Ilustración 6 muestra ejemplos de posibles ubicaciones de ventilación para islas de parrilla personalizadas.

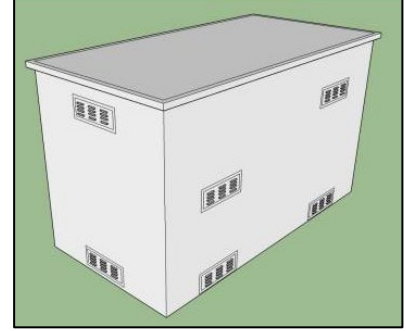


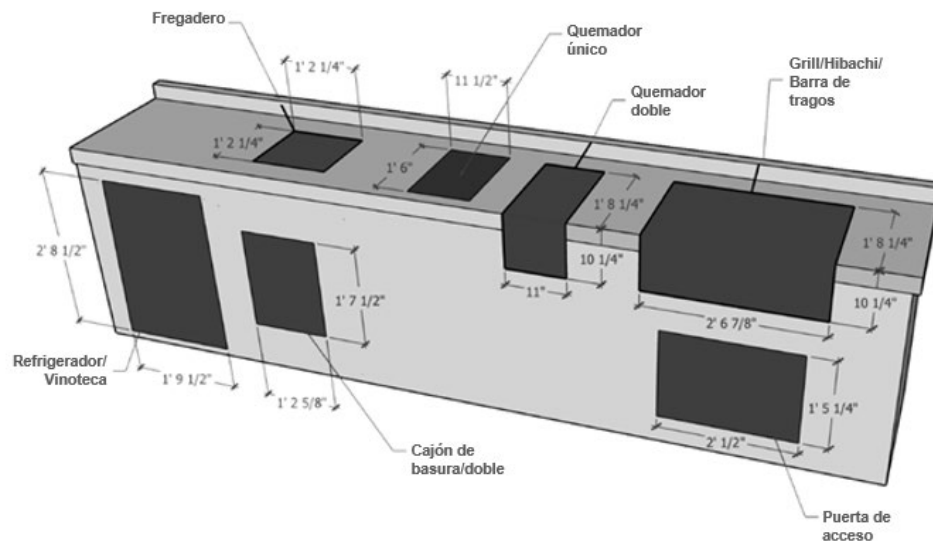
Ilustración 6 Ejemplo de ubicación de las rejillas de ventilación

Recortes de isla personalizados

Asegúrese de que la abertura de la isla no sea mayor que el marco exterior del equipo que se va a instalar. El equipo debe quedar apoyado en el borde del marco.

La Ilustración 7 muestra ejemplos de tamaños de aberturas para una isla de parrilla. Aquí presentamos otras consideraciones:

- Asegúrese de que la cavidad de la isla de parrilla está bien ventilada. Consulte los requisitos de adecuación con su profesional local autorizado y las normas locales.
- Asegúrese de que su cocina para exteriores está construida con materiales incombustibles.
- Si su cocina para exteriores está fabricada con materiales combustibles, es OBLIGATORIO utilizar una cubierta aislante.
- Las dimensiones de la abertura no tienen en cuenta el espacio libre de la tapa ni otros requisitos de medida. Consulte las especificaciones en el Manual del operador.
- Permita una tolerancia de $\pm 1/8"$; recomendamos tener a mano sus electrodomésticos para medirlos antes de hacer las aberturas finales en su isla de parrilla personalizada.



Dimensiones de la parrilla

A continuación se muestran las dimensiones exteriores de la parrilla GXL-45:

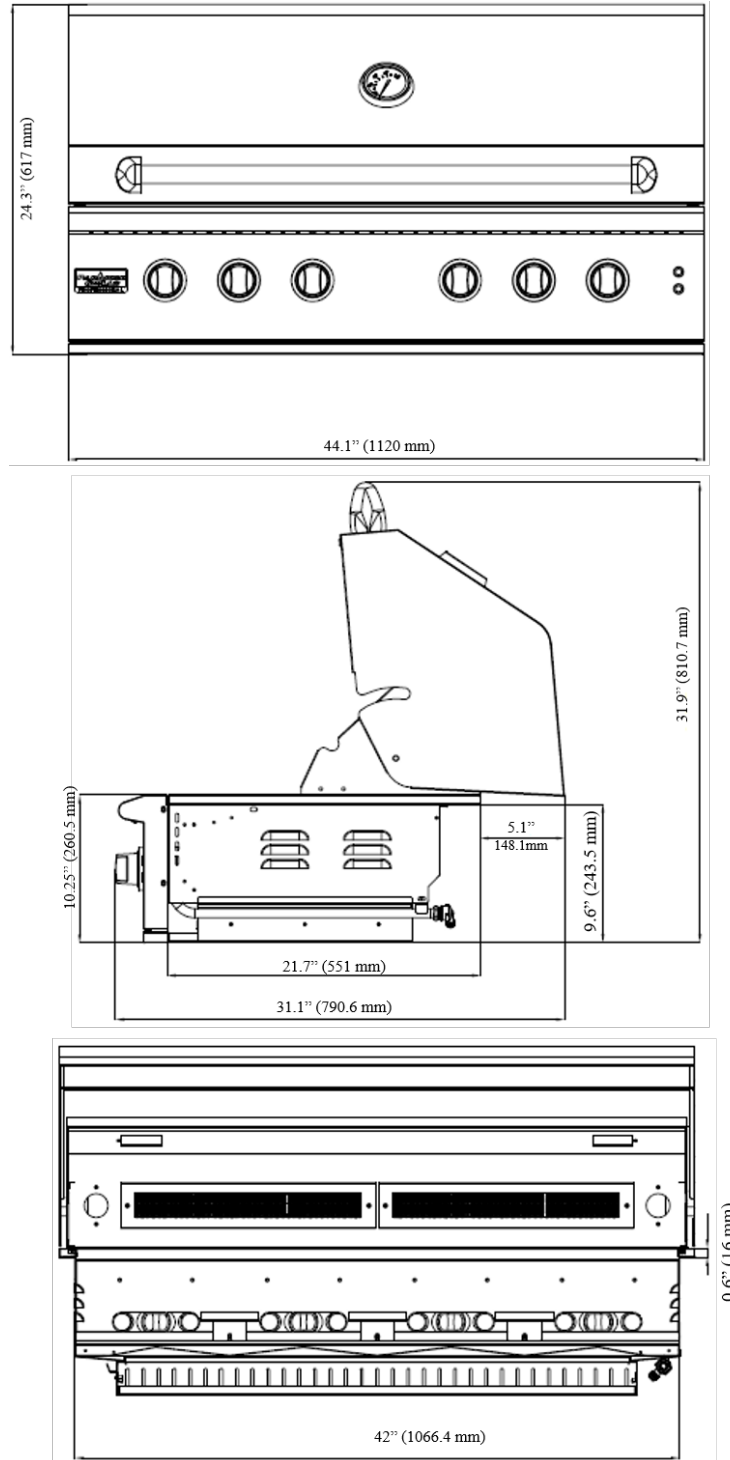


Ilustración 8 Dimensiones de la parrilla GXL-45

Montaje de la parrilla

Su equipo Paradise Grills viene preinstalado y necesita muy poca configuración. No obstante, le recomendamos solicitar ayuda profesional durante la instalación de su parrilla, ya que una instalación incorrecta puede anular la garantía.



Abrir la caja

1. Abra la caja y retire la varilla de encendido del rostizador y los separadores de espuma de poliestireno.
2. Saque la parrilla de la caja y colóquela sobre una superficie sólida.
3. Retire la envoltura de plástico, los separadores de cartón y de poliestireno, y las bridas de la parte exterior de la parrilla.
4. Retire la funda blanca de transporte de la parrilla y déjela a un lado.
5. Abra la tapa de la parrilla y retire todo el plástico, las bridas y las cintas.
6. Retire y guarde estos accesorios:
 - Motor del rostizador y accesorios
 - Kit de conversión a gas natural
 - Manual del operador
 - Difusor y separadores de calor (5)
 - Estante de calentamiento
7. Verifique que la parrilla y todos sus componentes no estén dañados.

Instalar la parrilla

Siga este procedimiento para instalar la parrilla en la isla:

1. Retira las dos secciones de la parrilla de cocción y déjelas a un lado.
2. Retire los cuatro pasadores de chaveta de las barras de los quemadores de la parte trasera de la parrilla y déjelos a un lado.



Ilustración 9 Quitar los pasadores de chaveta del quemador

3. Compruebe que no haya obstrucciones en los quemadores:
 - a. Retire un quemador a la vez: levante el extremo posterior del quemador y, a continuación, extráigalo del panel frontal.
 - b. Mire dentro del tubo del quemador para comprobar si hay alguna partícula extraña, y retírela con agua fría y un cepillo de ser necesario.
 - c. Asegúrese de que el espacio de aire del quemador (Ilustración 10, izquierda) esté colocado en la posición adecuada para la fuente de gas; el borde del obturador debe estar alineado con la letra "P" para GLP (propano). El obturador debe abrirse a aproximadamente 3/8" para GLP (consulte [Convertir a otro tipo de gas](#) para conocer la configuración de GNP).



Ilustración 10 Espacio de aire del quemador

- d. Reemplace el quemador: coloque el tubo del quemador en la abertura de la válvula (Ilustración 11, izquierda), a continuación, inserte el pasador de montaje a través del agujero situado en el otro extremo (Ilustración 11, derecha).

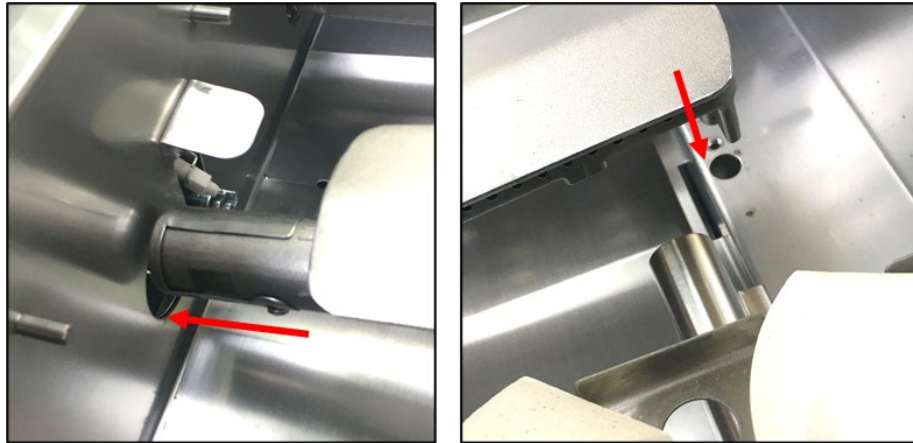


Ilustración 11 Instalar el quemador

- e. **NOTA:** los pasadores de chaveta del quemador se pueden dejar sueltos para facilitar futuras revisiones, ajustes y mantenimiento; guárdelos en un lugar seguro.
4. Antes de instalar la parrilla en cualquier isla, debe medirla para asegurarse de que la abertura no sea más grande que el marco externo de la parrilla (Ilustración 12). Los bordes de la parrilla deben quedar apoyados sobre el borde del marco.





Ilustración 12 La parrilla está apoyada sobre el marco de la isla

5. Con cuidado, corte las abrazaderas plásticas alrededor del cable eléctrico ubicado en la esquina trasera derecha de la parrilla (Ilustración 13). **NO CORTE EL CABLE.**



Ilustración 13 Cable eléctrico

6. Conecte la línea de suministro de gas a la parrilla siguiendo el procedimiento de Conectar la parrilla a la fuente de gas en la página 27.

 ADVERTENCIA 
La parrilla es muy pesada y es necesario levantarla entre dos personas para evitar lesiones y daños a la parrilla y a la isla.
¡Peligro de pellizco! No coloque los dedos entre la parrilla y la encimera.

7. Colocar la parrilla en su lugar:
 - a. Coloque la parrilla de modo que quede a una distancia de dos tercios de la abertura, con los bordes externos apoyados en los bordes de la abertura.



Ilustración 14 Colocar la parrilla en su lugar

- b. Asegúrese de que la línea de gas y el cable eléctrico están dentro del espacio de la abertura.
 - c. Asegúrese de que no haya nada atascado debajo de la parrilla.

- d. Vuelva a colocar la parrilla en la abertura.
- 8. Compruebe que la parrilla esté nivelada y bien apoyada sobre todo el borde exterior de la abertura.
- 9. Si la parrilla no está nivelada o es inestable, utilice cuñas no combustibles debajo del reborde externo para nivelarla y estabilizarla.

Configurar la parrilla

Siga estos pasos para configurar la parrilla:

1. Tire ligeramente la bandeja de goteo hacia fuera y retire los protectores de cada lado (Ilustración 15).



Ilustración 15 Protectores de la bandeja de goteo

2. Retire los cinco difusores y separadores de calor de la caja. **NO DESARME ESTOS ARTÍCULOS.**
3. Coloque cada difusor de calor sobre los pasadores de soporte en cada extremo con la briqueta hacia arriba (Ilustración 16).

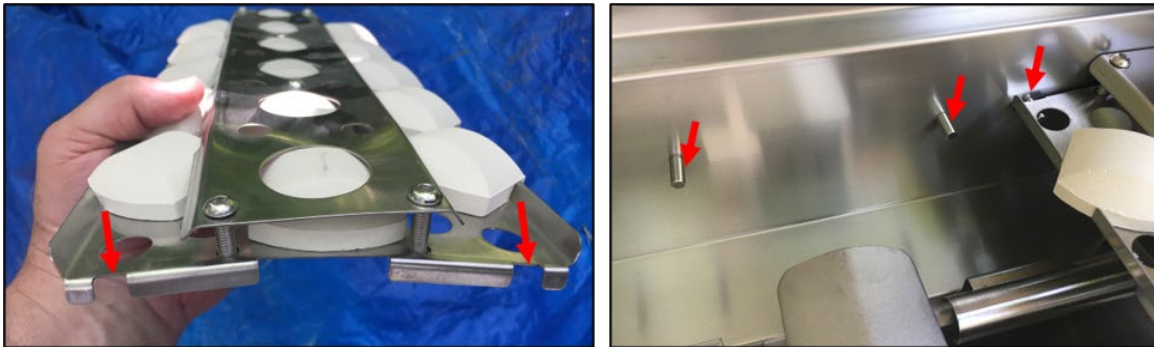


Ilustración 16 Instalar el difusor de calor

- a. Hay cuatro pares de clavijas a cada lado, un par para cada difusor de calor.
 - b. Alinee las ranuras del difusor de calor con los pasadores y fíjelos en su lugar. Repita la operación.
4. Retire el plástico de las secciones de la rejilla y colóquelas en el riel de soporte con el orificio de elevación hacia delante y las 3 barras en la parte inferior.



Ilustración 17 Parrilla colocada

5. Si el interior de la parrilla contiene una etiqueta de inspección, retírela y tírela.

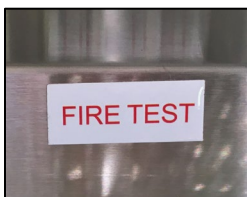


Ilustración 18 Quitar la etiqueta de inspección

6. Retire el plástico del estante de calentamiento y colóquelo en el soporte a cada lado de la parrilla, cerca de la parte superior.



Ilustración 19 Insertar el estante de calentamiento

7. conecte el cable eléctrico de iluminación LED a la fuente de alimentación:



Ilustración 20 Conectar la fuente de alimentación

- a. Alinee el enchufe de la parrilla con los orificios de la fuente de alimentación (Ilustración 20 izquierda).
 - b. Inserte el enchufe hasta que quede completamente encajado (Ilustración 20 centro).
 - c. Deslice la contratuerca nudosa sobre las roscas y apriétela a mano hasta el fondo. No la fuerce.
8. Conecte la fuente de alimentación de iluminación LED y pruebe las luces:



Ilustración 21 Controles de iluminación

- a. Los dos botones situados a la derecha de las perillas de control de los quemadores controlan las luces.
- b. Pulse el botón superior para encender las luces interiores y púselo de nuevo para apagarlas.
- c. Pulse el botón inferior para encender las luces de la perilla de control y púselo de nuevo para apagarlas.

Precauciones eléctricas

La parrilla debe contar con conexión eléctrica a tierra según las normas vigentes locales o, en su defecto, según el *Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70*, o el *Código Eléctrico Canadiense, Parte 1, CSA C22.1*.

Siga estas precauciones si utiliza un alargador para conectar la isla de parrilla a una toma de corriente:

- Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja el cable o los enchufes en agua u otros líquidos.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún dispositivo de cocción a gas con un cable o enchufe dañado, o después de que el dispositivo falle o se haya dañado de alguna otra forma. Comuníquese con Paradise Grills para conocer las opciones de servicio, o llame a un profesional certificado para que lo inspeccione y repare.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa ni entre en contacto con superficies calientes.

- Al realizar la conexión, conecte primero el enchufe al equipo de cocción a gas para exteriores y, a continuación, enchufe el equipo a la toma de corriente.
- Utilice únicamente un circuito protegido por GFCI con este equipo de cocción a gas para exteriores.
- Nunca quite la conexión a tierra ni la utilice con un adaptador de 2 clavijas.
- Utilice únicamente cables alargadores de calibre 12 con un enchufe de 3 patas con conexión a tierra, aptos para la potencia del equipo y aprobados para uso en exteriores que indique W-A.
- Mantenga el cable de suministro eléctrico y la manguera de abastecimiento de combustible alejados de superficies calientes.
- El cable debe colocarse de forma que no quede suspendido sobre la encimera o la mesa (donde se pueda tirar de él o tropezar con él).

Conectar la parrilla a la fuente de gas

Especificaciones del gas

Una parrilla NG requiere gas natural para funcionar; una parrilla LP requiere gas licuado de propano para funcionar. Consulte la etiqueta de especificaciones ubicada al lado izquierdo de la parrilla (Ilustración 22) para asegurarse de que el suministro de gas es el correcto para la parrilla que compró.



Ilustración 22 Placa de especificaciones de la parrilla



No conecte nunca el equipo a una línea de suministro de gas que no esté homologada. Las parrillas que no cuentan con un regulador adecuado no son seguras y pueden causar lesiones físicas graves o la muerte, así como daños materiales.

Utilizar la parrilla sin un regulador de gas adecuado anula la garantía.

Las parrillas a gas natural deben instalarse con el regulador de gas natural suministrado con la parrilla y configurarse a una presión de columna de agua de 4.0". La válvula de GN viene preconfigurada de fábrica para garantizar un funcionamiento correcto. Comuníquese con su distribuidor de suministro de gas y recurra a un contratista o instalador autorizado si desea convertir su parrilla a GLP.


Las parrillas que funcionan con GLP requieren un regulador de GLP configurado a una presión de columna de agua de 11.0". La parrilla con sistema LP autónomo está diseñada para ser utilizada con un cilindro estándar de 20 lb, 12 1/4" de diámetro y 18" de altura con roscas de conexión a la derecha. Este es el tamaño de tanque de LP más grande que se puede utilizar. El cilindro debe llevar una marca que cumpla con:

- El Departamento de Transporte de EE. UU. CFR49 Parte 173 Especificaciones para cilindros de GLP.
- Los estándares nacionales de Canadá CSA-B339 Cilindros, esferas y tubos para transportar mercancías peligrosas.

El tanque de propano debe contar con un dispositivo de prevención contra el sobrellenado (Overfill Prevention Device, OPD). No tuerza la manguera de suministro de gas.

Conexión

Deslice la parrilla hacia delante lo suficiente para acceder al regulador y al punto de conexión de gas en la parte trasera.



Con la parrilla deslizada hacia adelante, sostenga el borde delantero para evitar que la parrilla se vuelque y caiga fuera de la abertura de la isla, lo que podría causar lesiones físicas o dañar la parrilla.

Gas natural

1. Asegúrese de que todas las válvulas de control de la parrilla estén en la posición APAGADO.
2. Conecte un conector flexible de gas natural adecuado al regulador de la parrilla.

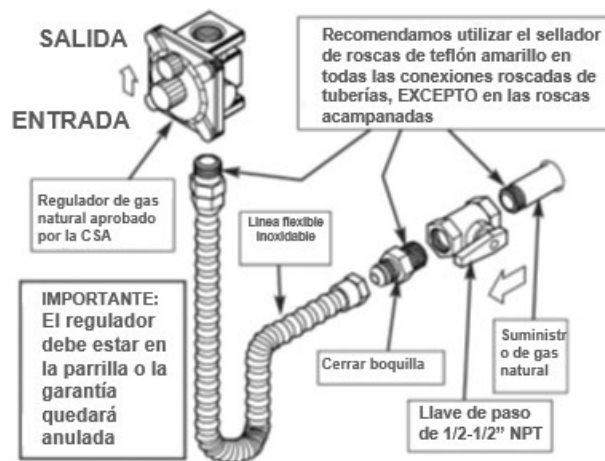


Ilustración 23 Conexión de gas natural

3. Abra el suministro de gas principal y compruebe que no haya filtraciones en ninguna de las conexiones, tal y como se describe en el procedimiento de Pruebas de detección de filtraciones a continuación.

Gas licuado de petróleo

El consumidor debe proporcionar un regulador para conectar la parrilla al cilindro de GLP. Asegúrese de que el regulador cuente con una manguera lo suficientemente larga como para llegar desde el accesorio de entrada de gas de la parrilla hasta el cilindro de GLP. El regulador debe utilizar un conector de 3/8" para acoplarse a la parrilla (abajo a la derecha).



Ilustración 24 Ejemplo de regulador

1. Inspeccione el cabezal del cilindro de gas y el cabezal de la válvula del regulador para garantizar que no haya residuos. Utilice un cepillo suave para eliminar cualquier residuo.



No introduzca ninguna herramienta u objeto extraño en la válvula de gas, ya que podría dañarla y provocar una filtración. Las filtraciones de propano pueden provocar explosiones, incendios, lesiones físicas graves o la muerte.

2. Asegúrese de que todas las válvulas de control de la parrilla estén en la posición APAGADO.
3. APAGUE el cilindro de GLP girando la rueda manual hacia la derecha hasta que se detenga.
4. Retire la tapa de seguridad de la válvula del cilindro de GLP (abajo a la izquierda).
5. Inserte la boquilla del regulador en la válvula del cilindro de GLP: mantenga el regulador alineado con la válvula del cilindro de GLP para evitar que las roscas se dañen (abajo a la derecha).

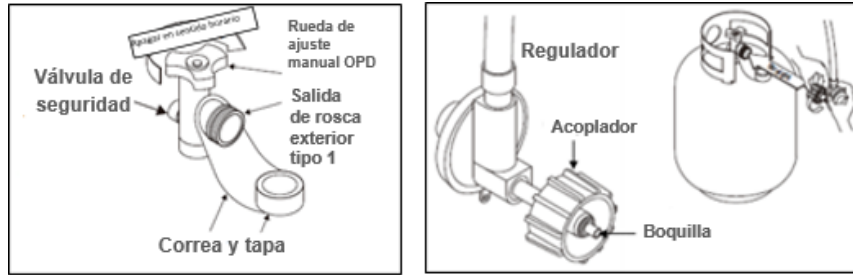




Ilustración 25 Conexión del cilindro de GLP

6. Gire la tuerca del acoplador del regulador hacia la derecha hasta sentir resistencia y, a continuación, apriétela entre 1/2 y 3/4 de vuelta más. Apriétela a mano; no utilice ninguna herramienta.
7. Si no es posible conectar el cilindro, desconecte el regulador e inténtelo de nuevo. Si aún así no es posible realizar la conexión, no utilice este regulador y reemplácelo por uno nuevo.

Prueba de detección de filtraciones

 ADVERTENCIA 
No utilice nunca un fósforo encendido u otra llama expuesta para detectar filtraciones.
No fume ni coloque otras fuentes de ignición en el área mientras realiza una prueba de detección de filtraciones.
No intente reparar la válvula de un cilindro de GLP si está dañada. El cilindro debe devolverse a un proveedor de tanques de LP adecuado y reemplazarse.
Siempre realice la prueba de detección de filtraciones al aire libre en un área bien ventilada.

Realice una prueba de detección de filtraciones antes de utilizarlo por primera vez, y al menos una vez al año, ya sea que el cilindro de suministro de gas se haya desconectado o no, siempre que el cilindro de gas se conecte al regulador, y siempre que se desconecte o reemplace cualquier parte del sistema de gas.

La prueba de detección de filtraciones debe examinar todas las juntas del sistema de suministro de gas:

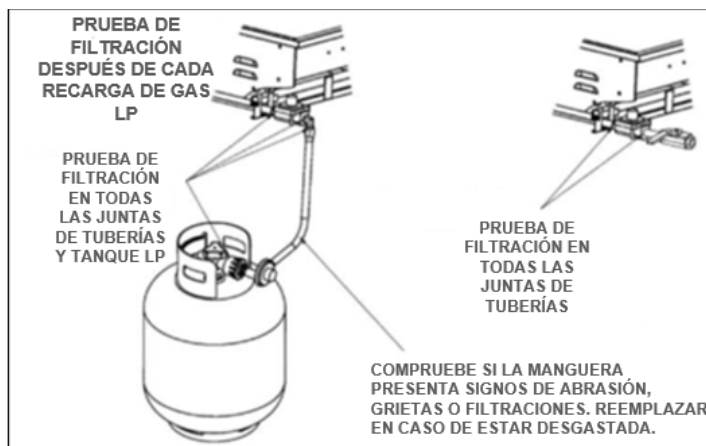


Ilustración 26 Prueba de detección de filtraciones en todas las juntas de gas

Realice este procedimiento para detectar filtraciones en la parrilla y en las conexiones de gas:

1. En una botella pulverizadora, mezcle una solución de agua jabonosa con una parte de jabón líquido y dos de agua.
2. Asegúrese de que todas las perillas de control de la parrilla están en la posición APAGADO. Encienda el gas:
 - En los sistemas de gas natural, abra la válvula de alimentación principal de la parrilla.
 - En los sistemas de LP, gire la perilla de la válvula del cilindro hacia la izquierda una vuelta para abrirlo.
3. Rocíe la solución de agua jabonosa en todas las juntas del sistema de suministro de gas (Ilustración 27).

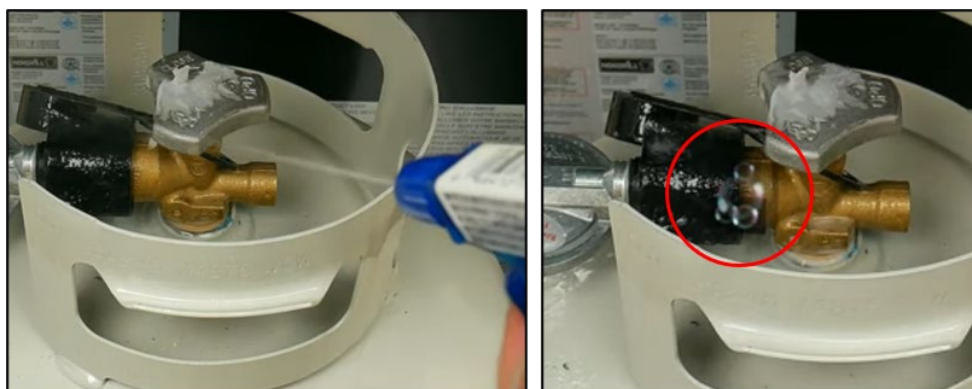


Ilustración 27 Prueba de detección de filtraciones con rociador y burbujas

4. Si aparecen burbujas o éstas crecen, APAGUE la fuente de gas, desconecte, vuelva a conectar y apretar la conexión, y vuelva a realizar la prueba.
5. Para realizar la prueba de detección de filtraciones en los orificios de los 4 quemadores principales, retire los quemadores y la bandeja de goteo.
6. Mirando hacia arriba por debajo de las perillas de control (Ilustración 28 izquierda), rocíe cada orificio con agua jabonosa para comprobar si hay burbujas.

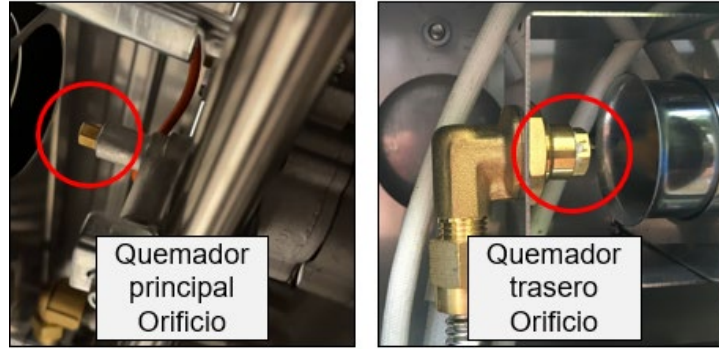


Ilustración 28 Prueba de detección de filtraciones en el orificio del quemador

7. Para realizar la prueba de detección de filtraciones en el orificio del quemador trasero, abra el panel trasero para acceder al orificio (Ilustración 28 derecha) y rocíelo con agua jabonosa para comprobar si hay burbujas.
8. En caso de ser necesario, detenga la filtración ajustando la junta suelta o reemplazando la pieza defectuosa.
9. Si continúan apareciendo burbujas después de intentarlo varias veces, APAGUE la fuente de gas e inspeccione las conexiones de gas que presenten filtraciones para asegurarse de que están bien apretadas y no tengan roscas dañadas.
10. Si no se forman burbujas transcurrido un minuto, elimine la solución jabonosa con un paño y proceda.


Utilizar la parrilla

Advertencias y precauciones



Durante su uso, todas las superficies de la parrilla se calientan. Extreme las precauciones al utilizar la parrilla. No toque las superficies calientes. Utilice siempre el asa para abrir o cerrar la parrilla.

No utilice nunca un fósforo encendido u otra llama expuesta para detectar filtraciones en la parrilla. Consulte los procedimientos de Prueba de detección de filtraciones
Nunca encienda la parrilla con la cubierta cerrada. Asegúrese de que los quemadores estén colocados y apoyados sobre las válvulas de gas y sobre el soporte de los quemadores, y asegúrese de que todos los quemadores deseados estén encendidos antes de cerrar la cubierta.
No se incline nunca sobre la superficie de cocción cuando encienda o utilice la parrilla.
No fume mientras enciende la parrilla o revisa las conexiones del suministro de gas.
NUNCA cubra las ranuras, orificios o conductos del fondo de la parrilla ni cubra un estante entero con material como papel aluminio. Hacerlo bloquea el flujo de aire que circula por la parrilla y puede provocar una intoxicación por monóxido de carbono. Los revestimientos de papel aluminio pueden atrapar el calor provocando un riesgo de incendio.


Lea atentamente las instrucciones antes de instalar o utilizar la parrilla a gas para evitar lesiones y daños en el equipo.
No deje la parrilla en funcionamiento sin supervisión.
En caso de utilizar este o cualquier otro equipo cerca de niños, es necesario vigilarlo de cerca. Mantenga a los niños alejados de la parrilla durante su uso y hasta que se haya enfriado.
No almacene un cilindro o tanque de LP, que no esté conectado para ser utilizado en la parrilla, cerca de este o cualquier equipo. Nunca almacene un cilindro o tanque de LP en un lugar cerrado o al alcance de los niños.
Mantenga el cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de cualquier superficie caliente y de grasa que pueda gotear.
Utilice utensilios para parrilla con mangos de madera y guantes aislantes cuando use la parrilla.
Utilizar accesorios, reguladores o componentes no recomendados por el fabricante del equipo puede causar lesiones y anular la garantía.
Abra la puerta del compartimiento del cilindro de GLP para inspeccionar la manguera de suministro antes de utilizar la parrilla. Si hay indicios de abrasión o desgaste, o la manguera presenta cortes, debe reemplazarla antes de utilizar la parrilla. Consulte la sección Gas licuado de petróleo en la página 29.

Iluminación normal

Antes de encender su parrilla por primera vez, verifique que todo lo siguiente esté completo y sea correcto:



- Se retiró todo el embalaje.
- Los tubos de los quemadores no tienen insectos ni nidos de insectos, telarañas, etc.
- El suministro de gas y el tipo de regulador son los adecuados.
- La conexión de gas está completa, bien ajustada y sometida a una prueba de detección de filtraciones (consulte la sección [Prueba de detección de filtraciones](#) en la página 30).
- Todas las piezas y componentes están colocados correctamente.
- La válvula manual de cierre del gas es totalmente accesible.
- La manguera de GLP está limpia y no presenta cortes, desgaste, abrasión ni filtraciones. En caso de ser necesario, reemplácela por una pieza homologada por la UL, ETL o CSA con un conector de rosca interna de 3/8".

Siga estos pasos para encender los quemadores, comenzando por el quemador del extremo derecho:

1. Abra la válvula de suministro de gas.
2. Abra la cubierta.
3. Mantenga la cara lo más alejada posible de los quemadores.
4. Presione la perilla del extremo derecho, manténgala presionada por 2 a 3 segundos para que el gas comience a fluir, luego gire la perilla del quemador hacia la izquierda hasta la posición ALTA.
5. Escuchará un fuerte clic cuando el encendedor produzca una chispa.
6. Escuche el sonido del gas al encender. Si el quemador no se enciende a la primera, repita la operación inmediatamente.
7. Si el quemador no se enciende al segundo intento, presione la perilla del quemador y gírela a la posición APAGADO:
 - a. Abra todas las puertas de acceso y cajones, y mantenga abierta la cubierta de la parrilla.
 - b. Espere cinco minutos hasta que el gas se disipe antes de intentar encenderla de nuevo.
 - c. Repita los pasos anteriores o siga el procedimiento de encendido manual que se indica a continuación.
8. Repita el procedimiento anterior para encender los demás quemadores, de derecha a izquierda.
9. Para apagar los quemadores, presione la perilla hacia adentro y gírela hacia la derecha hasta la posición APAGADO.





NOTA: es normal que escuche un chasquido cuando se apagan los quemadores.

 PRECAUCIÓN 
Un retroceso de llama es cuando se enciende la parrilla y sale una bola de llamas de la parrilla. Se produce por acumulación de grasa, residuos o incluso telarañas, que bloquean el paso del gas y lo acumulan en un solo lugar. Cuando la parrilla se enciende, todo el gas acumulado se enciende a la vez.
Para evitar retrocesos de llamas, limpie bien su parrilla una o dos veces al año. Verifique que no haya ningún tipo de obstrucción alrededor de la válvula de gas y los quemadores, especialmente en el orificio. También, utilice jabón, agua y un cepillo para eliminar la grasa acumulada y los residuos carbonosos de la parrilla.

Encendido manual

Se incluye un tubo de encendido manual (Ilustración 29, izquierda) para utilizarlo en caso de que el encendedor deje de funcionar. El tubo está ubicado en la esquina delantera derecha de la cabina de la parrilla.

 ADVERTENCIA 
No introduzca la mano dentro de la cabina de la parrilla mientras la enciende manualmente.
No se incline sobre la parrilla mientras la enciende.

Encender manualmente los quemadores de la siguiente manera:

1. Quemador principal: coloque un fósforo largo encendido o la llama de un encendedor en la parte superior del tubo de encendido manual (Ilustración 29, izquierda). Presione la perilla derecha del quemador, manténgala presionada durante 2 o 3 segundos y gírela hacia la izquierda hasta la posición ALTA. Asegúrese de que el quemador se encienda y permanezca encendido. Encienda los otros quemadores principales normalmente, de derecha a izquierda.
2. Quemador infrarrojo trasero: coloque un fósforo largo encendido o la llama de un encendedor cerca de la salida de gas del quemador trasero (Ilustración 29, derecha). Presione la perilla de control del quemador trasero, manténgala presionada durante 2 o 3 segundos y luego gírela hacia la izquierda hasta la posición ALTA. Asegúrese de que el quemador se encienda y permanezca encendido.

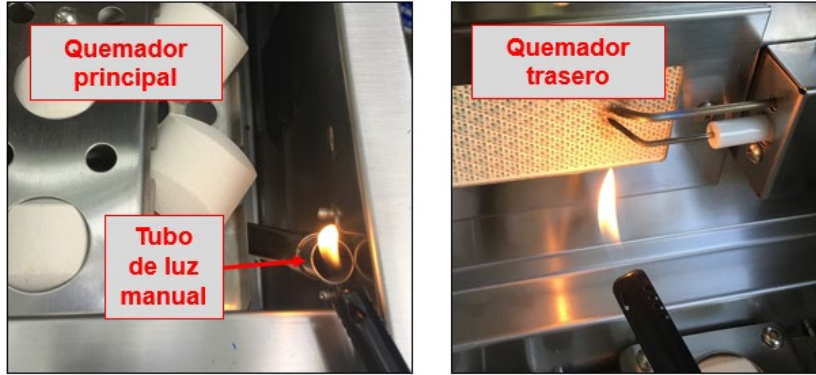


Ilustración 29 Encender la parrilla manualmente

Si los quemadores no se encienden, verifique que la válvula de suministro de gas esté abierta y que haya gas en el cilindro de GLP, si utiliza una parrilla de GLP.



Usar la parrilla

Primer uso

Antes de cocinar por primera vez con su parrilla, enciéndala en temperatura ALTA durante cinco minutos para quemar cualquier materia extraña y eliminar cualquier olor.

Quemadores principales

Una vez encendidos, la llama debe tener un color azulado. Si la llama tiene un tono amarillo, se pueden ajustar los parámetros para obtener una llama azul y un caudal de gas adecuado. Consulte la sección [Solución de problemas](#).

 ADVERTENCIA 
Asegúrese de que todos los quemadores abiertos estén encendidos y no deje la parrilla desatendida cuando los quemadores estén encendidos.
Esta parrilla puede alcanzar temperaturas muy altas con los quemadores principales encendidos. Quemar grasa puede provocar temperaturas extremas que pueden causar lesiones físicas o daños a la parrilla y anular cualquier garantía.
Todos los componentes de la parrilla se pueden deformar por exceso de temperatura. La garantía no cubre dichas deformaciones.

Precalente la parrilla antes de cocinar, con los quemadores principales a temperatura ALTA durante al menos 10 minutos con la cubierta cerrada. Para cocinar de forma normal:

- Utilice la configuración ALTA del quemador para dorar, cocinar alimentos difíciles, precalentar y limpieza.

- Utilice otros ajustes de los quemadores para crear la temperatura que mejor se adapte a sus preferencias personales de cocción.
- La temperatura variará según la temperatura exterior y las condiciones del viento.
- Controle el termómetro de la parrilla para evitar un exceso de temperatura.

Si la temperatura es superior a 600 °F, gire las perillas de todos los quemadores a la posición APAGADO y cierre la fuente de suministro de gas. Aléjese de la parrilla y deje que se enfríe.

Si se produce un incendio en la caja de la parrilla y es seguro hacerlo:

- APAGUE todos los quemadores de la parrilla.
- Apague el suministro de gas.
- Retire los alimentos y apague las llamas con bicarbonato de sodio, arena o sal kosher.
- Si dispone de extintor, utilícelo.
- Cierre la cubierta y los orificios de ventilación de la parrilla para evitar que circule el oxígeno.
- **NUNCA UTILICE AGUA** para extinguir un incendio provocado por grasa o llamas.



Si el tanque de propano forma parte del incendio, o si el fuego se expande fuera de control, evacúe el área **inmediatamente** y llame a los bomberos.

Quemador infrarrojo trasero

NOTA: RETIRE EL ESTANTE DE CALENTAMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL QUEMADOR INFRARROJO TRASERO. DE LO CONTRARIO, EL ESTANTE DE CALENTAMIENTO SUFRIRÁ DAÑOS O SE DEFORMARÁ, LO CUAL ANULA LA GARANTÍA.

Encienda el quemador infrarrojo trasero de la misma manera que los quemadores principales. Utilice la perilla de la parrilla ubicada en el centro a la derecha e izquierda que dice "QUEMADOR TRASERO" en letras rojas en la parte superior del eje de la perilla (Ilustración 30). El quemador infrarrojo está diseñado para utilizarse con el rostizador, pero también puede utilizarse para calentar y como fuente de calor indirecta.



Ilustración 30 Control del quemador trasero

Calor indirecto

El calor indirecto puede ser una técnica eficaz para dorar a la inversa o para cocinar a fuego lento aves, costillas o cortes de carne más grandes. Encienda uno o dos quemadores para controlar la temperatura y coloque la carne sobre los quemadores apagados. El calor indirecto reduce significativamente las llamaradas. También puede utilizar una bandeja recogegrasas para recolectar la grasa y jugos.

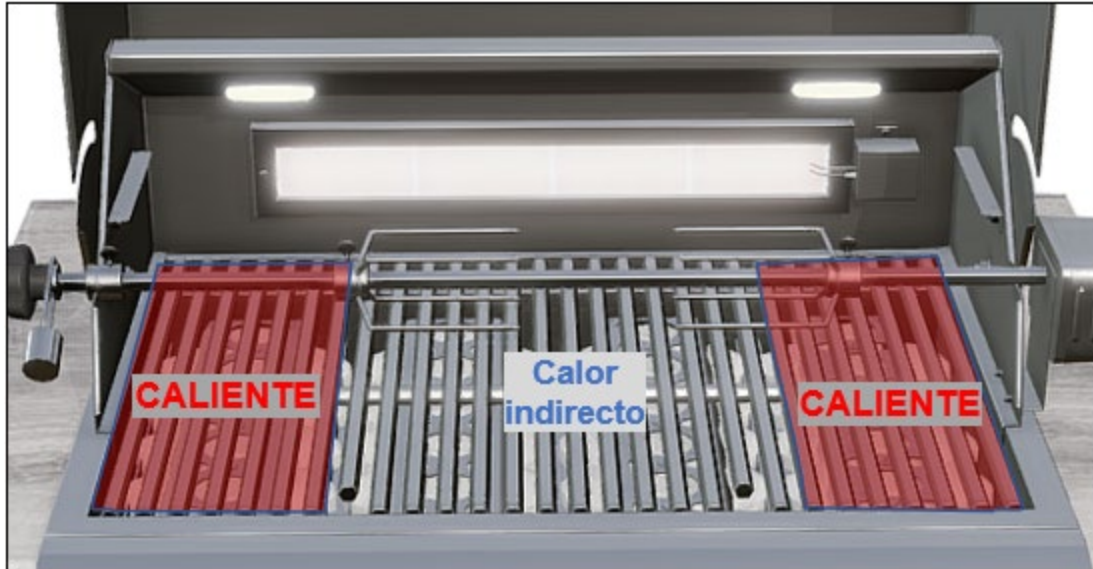


Ilustración 31 Calor indirecto

Debido a que algunas llamaradas imparten un sabor, gusto y color distintivos y deseables a los alimentos que se asan, deben ser cuidadosa y razonablemente permitidas. Sin embargo, las llamaradas descontroladas o excesivas pueden dañar los alimentos o los componentes de la parrilla.

Rostizador

Configuración

Los componentes del rostizador requieren un montaje sencillo, como se indica a continuación:

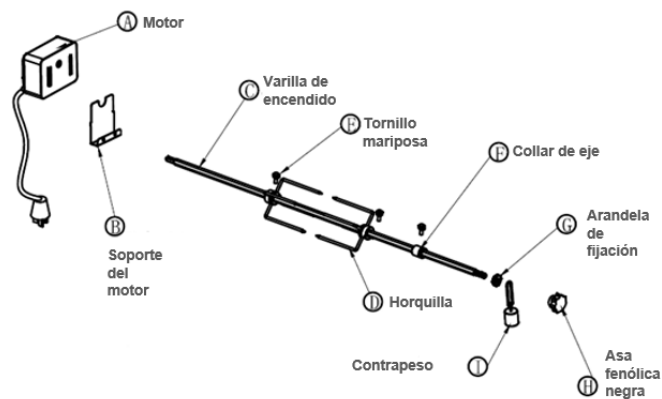


Ilustración 32 Componentes del rostizador

1. Coloque el soporte del motor en la parte externa de la cubierta de la parrilla. El motor puede montarse en cualquiera de los lados para adaptarse mejor a la disposición de su isla.
2. Con ayuda de un destornillador Phillips, apriete los tornillos de fijación hasta que queden bien ajustados (Ilustración 33 a la izquierda).

- Deslice el collar de eje en la varilla de encendido tal y como se muestra abajo a la derecha, con la ranura hacia fuera, no lo apriete.

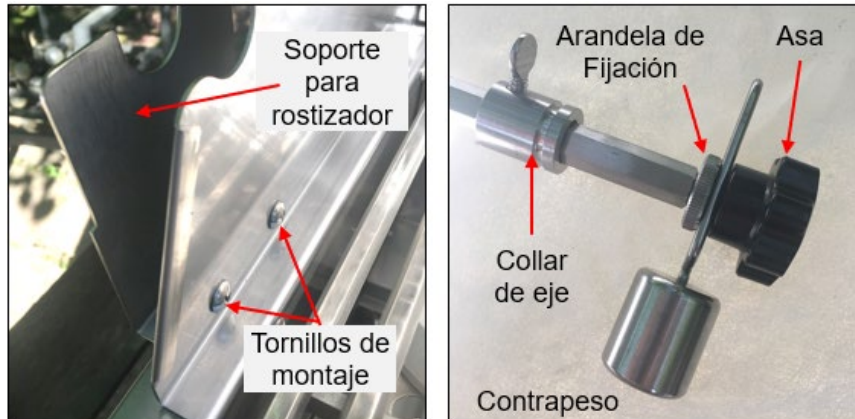


Ilustración 33 Montaje del rostizador 1

- Atornille la arandela de fijación hasta el fondo (Ilustración 33 a la derecha).
- Coloque el contrapeso sobre las roscas y atornille el asa negra para fijarlo en su sitio (Ilustración 33 derecha).
- Inserte el extremo cuadrado de la varilla de encendido en el motor de accionamiento (Ilustración 34 izquierda).

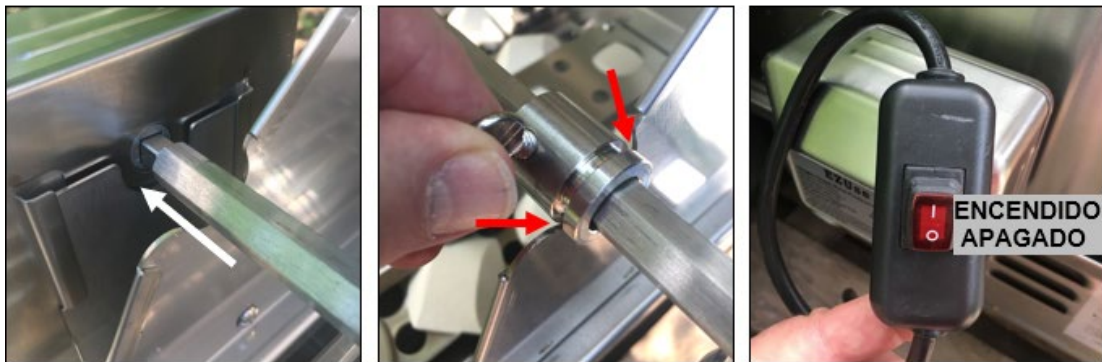


Ilustración 34 Montaje del rostizador 2

- Baje el otro extremo de la varilla de encendido hasta la abertura del rostizador en el marco, y coloque el collar de eje de manera que la ranura quede alineada con la abertura. Apriete el tornillo mariposa con el extremo contra la superficie plana de la varilla (Ilustración 34 centro).
- Enchufe el motor del rostizador a una toma de corriente homologada y gire el interruptor a la posición ENCENDIDO para encenderlo (Ilustración 34, derecha).

Consejos prácticos

Utilizar el quemador trasero con el rostizador puede preparar comidas excelentes y sabrosas. Existen miles de recetas para rostizar, y le animamos a que pruebe todas las que quiera utilizando su nueva parrilla y rostizador. Estos son algunos consejos para tener buenos resultados con cualquier receta:

- El peso de los alimentos es importante. El rostizador admite un peso máximo de 15 lb, así que no sobrepase ese peso al preparar carne asada, costillas o aves. El peso también ayuda a calcular el tiempo de cocción. Para obtener mejores resultados, utilice un termómetro de cocina para ajustar la temperatura de cocción.
- Envuelva cualquier tipo de carne, incluso los asados, para asegurarse de que todo quede bien sujeto. Esto permite que el tiempo y la temperatura de cocción sean constantes, evita la carbonización y ayuda a que los alimentos se doren uniformemente, incluso las alas y patas.
- **RETIRE EL ESTANTE DE CALENTAMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL ROSTIZADOR Y EL QUEMADOR TRASERO. SI LO DEJA EN SU LUGAR, EL ESTANTE DE CALENTAMIENTO PUEDE SUFRIR DAÑOS O DEFORMARSE, LO CUAL ANULA LA GARANTÍA.**
- Utilice una bandeja para colocar la comida, y añada la comida a la varilla de encendido:
 - Agregue un tenedor de modo que las púas apunten hacia el centro de la varilla.
 - Colocar los alimentos en la varilla a lo largo y lo más cerca posible del centro.
 - Centre la comida en la varilla para que quede centrada sobre el quemador trasero.
 - Agregue el segundo tenedor a la varilla con las púas hacia el centro, sujete firmemente el alimento en su lugar, y fuerce las púas hasta el fondo.
- Equilibre la carga para obtener un funcionamiento silencioso y sencillo sin sobrecargar el motor:
 - Levante la varilla con las manos abiertas y déjela girar: si un lado no gira hacia el fondo, es que la comida está bien equilibrada, ¡buen trabajo!
 - Si la varilla gira con facilidad y la comida gira hacia abajo, debe equilibrar la carga utilizando el contrapeso de la varilla.
 - Afloje el asa de la varilla y gire el contrapeso para que el peso quede al lado opuesto de la varilla con respecto al producto. Ajuste el asa para mantener el contrapeso en su sitio.
 - Si la rotación continúa siendo desigual, el efecto de contrapeso puede modificarse ajustando la distancia entre el peso y la varilla.
 - Cuando la comida esté equilibrada en la varilla, apriete el tornillo mariposa de cada horquilla.

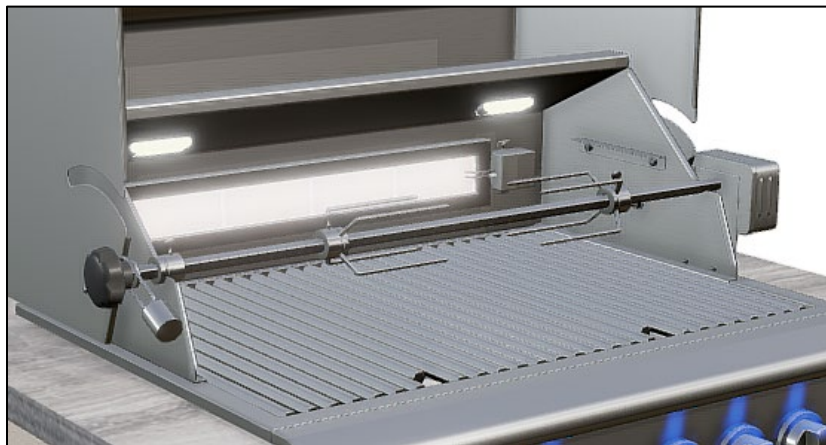


Ilustración 35 Rostizador colocado

- Asegúrese de que la comida en la varilla no sobrepasa los bordes del quemador trasero. Esto garantizará una cocción y dorado uniformes en toda la comida.
- Utilizar una bandeja de goteo debajo del rostizador le facilitará la vida al absorber la grasa de los alimentos. Puede resultar útil retirar las rejillas de cocción y colocar la bandeja de goteo directamente sobre los difusores de calor. Agregue una o dos tazas de su líquido favorito a la bandeja para proporcionar humedad de cocción y sabor a la carne, y con el jugo estará listo para

preparar una salsa estupenda mientras mantiene limpia la parrilla. Incluso puede cocinar verduras en la bandeja de goteo, y el jugo realzará su sabor.

- Antes de cocinar, precaliente la parrilla. Utilice el quemador infrarrojo a alta temperatura para dorar el exterior de los alimentos y, a continuación, reduzca la temperatura para cocinar a fuego lento según las recomendaciones de la receta. También se puede hacer a la inversa y dejar el fuego fuerte para el final. Cualquiera que sea la receta que utilice, supervise constantemente la temperatura y el tiempo de la parrilla para obtener excelentes resultados.
- Utilice siempre un termómetro de cocina para comprobar que los alimentos hayan alcanzado la temperatura deseada. Independientemente del tipo de termómetro que utilice, detenga el motor del rostizador antes de comprobarlo. No empuje la sonda demasiado hacia dentro. Si toca la varilla, la lectura de la temperatura no será precisa.
- Utilice siempre guantes para manipular cualquier cosa caliente, incluidos los alimentos.
- Salvo que la receta indique lo contrario, mantenga la cubierta de la parrilla cerrada el mayor tiempo posible durante la cocción para conservar el calor y que sea constante.
- Cuando los alimentos hayan alcanzado la temperatura deseada, APAGUE el motor del rostizador y los quemadores. Tenga preparado un lugar para apoyar la varilla y la comida, como una fuente grande.
- Con los guantes puestos, levante la varilla de la parrilla y coloque los alimentos en la bandeja. Afloje el tornillo mariposa lo suficiente como para deslizar el tenedor fuera de la varilla y, a continuación, tire de la varilla para sacar los alimentos. Coloque la varilla en un lugar seguro para que se enfríe, ¡está muy caliente!

Limpieza y mantenimiento

Mantenión de su parrilla

PROTEJA SU INVERSIÓN Los productos de acero inoxidable **no se limpian solos**. El acero inoxidable de grado 304 utilizado en la fabricación de su parrilla es **resistente** al óxido y a la corrosión, no **a prueba** de óxido y corrosión. Siga las instrucciones de este manual para mantener correctamente su parrilla y poder disfrutarla muchos años.



Mantenimiento del acero inoxidable

EL ACERO INOXIDABLE DEBE LIMPIARSE Y MANTENERSE.

Debe limpiar regularmente el acero inoxidable de la parrilla para preservar su resistencia a la corrosión y su estética. Una capa delgada de óxido de cromo protege el acero inoxidable de la corrosión. El oxígeno de la atmósfera se combina con el cromo del acero inoxidable para formar una película protectora de óxido de cromo. Esta protección se verá reducida por cualquier contaminación que sufra la superficie debido a agentes corrosivos, como suciedad, fertilizantes, cloro, pesticidas, aire con alto contenido en sal u otras sustancias corrosivas. Cualquier contaminación en la superficie por suciedad, u otro material, dificulta este proceso de pasivación y atrapa los agentes corrosivos reduciendo la protección contra la corrosión. Es necesario limpiar el acero inoxidable con regularidad para conservar su aspecto e integridad.

Limpie regularmente el exterior e interior de la parrilla para eliminar la grasa y las salpicaduras. Utilice un buen limpiador de acero inoxidable para limpiar y pulir las superficies externas. Limpiar con regularidad minimiza el esfuerzo necesario para mantener el acero inoxidable. **NO limpie la parrilla mientras está caliente.** Para obtener mejores resultados y una mayor duración, solicite a una empresa de limpieza de parrillas profesional que limpie la parrilla periódicamente. Después de cada uso, limpie el exterior de la parrilla para eliminar la grasa y las salpicaduras.

Para eliminar manchas difíciles:

- NO utilice abrasivos metálicos.
- Utilice un buen limpiador de acero inoxidable y una toalla o paño de microfibra no abrasivo.
- Siempre frote en dirección de la veta del acero inoxidable.
- Lea la etiqueta del producto antes de utilizarlo. Algunos productos de limpieza doméstica no son adecuados para su uso en acero inoxidable.
- Empiece siempre con la solución de limpieza más suave, frotando en el sentido de la veta.
- Las manchas de grasa pueden acumularse en las vetas del acero inoxidable y adherirse a la superficie, dando la apariencia de óxido.
- Algunas áreas de la parrilla pueden decolorarse debido al calor intenso emitido por los asadores, lo cual es normal y no puede limpiarse. Para las manchas de alimentos suaves y difíciles, utilice los productos y procesos descritos anteriormente.

Condiciones ambientales corrosivas

Los materiales de acero inoxidable de grado 304 utilizados en la fabricación de su parrilla son **resistentes** al óxido y a la corrosión, no **a prueba** de óxido y corrosión. En caso de descuido, los elementos corrosivos (como el cloro del aire, el aire con alto contenido de sal, los fertilizantes, los pesticidas, las soluciones de limpieza corrosivas y el polvo y los residuos de albañilería) pueden hacer que el acero inoxidable desarrolle oxidación superficial, herrumbre, corrosión y picaduras. Para minimizar estos problemas:

- Limpie el acero inoxidable de la parrilla regularmente con un paño húmedo o una toalla de microfibra no abrasiva.
- Deje secar las superficies antes de tapar la parrilla. No cubra la parrilla si ésta está húmeda.
- Aplique un inhibidor de óxido que deje una capa protectora microscópica sobre el acero inoxidable.
- Para guardarla durante la temporada, siga el proceso y utilice los productos indicados anteriormente y, una vez que la parrilla esté seca, tápela y asegúrela para reducir al mínimo la cantidad de aire húmedo que pueda penetrar en las superficies.

Exterior de la parrilla

Lavar periódicamente con agua tibia y jabón, y aplicar un buen abrillantador de acero inoxidable para proteger el exterior de la parrilla. Mantenga la parrilla tapada cuando no la utilice.

Interior de la parrilla

- Después de terminar de cocinar, quemar el exceso de restos de comida y dejar reposar de 5 a 10 minutos.

- Una vez que la parrilla se haya enfriado, limpie bien la superficie de cocción con un paño húmedo. Una vez seca, aplique una ligera capa de aceite vegetal o spray antiadherente para cocinar.
- Para eliminar la grasa acumulada, utilice un limpiador de acero inoxidable homologado y enjuague con agua limpia.
- Para obtener el mejor resultado y una mayor durabilidad, solicite a una empresa de limpieza de parrillas profesional que limpie la parrilla periódicamente.
- NO llene de agua fría una superficie de cocción caliente, ya que podría deformar o agrietar la parrilla.

Limpiar la bandeja de goteo

Limpie la bandeja de goteo después de cada uso. De lo contrario, podría producirse un incendio. Una vez que la parrilla se haya enfriado, retire la bandeja de goteo tirando de ella hacia fuera de la parrilla.

Limpie la bandeja de goteo con un paño limpio y agua caliente con jabón, o con un producto de limpieza para hornos. Vuelva a colocarla, asegurándose de que la bandeja quede bien encajada en la estructura de la parrilla.

Si utiliza un producto de limpieza para hornos, siga las instrucciones del producto. Muchos de estos limpiadores son tóxicos y pueden dañar el acabado del acero inoxidable si no se utilizan correctamente.

Si la parrilla estuvo descubierta durante una lluvia, revise la bandeja de goteo para drenar el agua.

Mantenimiento preventivo

Puede adquirir repuestos en Paradise Grills International, Inc. Comuníquese con nosotros al 800-604-2023 para obtener ayuda.

Para garantizar que la parrilla funcione de forma segura, realice las siguientes inspecciones al menos dos veces al año:

Ventilación

- Asegúrese de que no hay materiales combustibles, gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de la parrilla.
- Asegúrese de que el aire de combustión y de ventilación fluye libremente dentro de la parrilla.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación de la cabina del cilindro de GLP no tengan residuos.

Inspección del quemador

Comprobar visualmente que la llama del quemador funciona correctamente. Una parrilla correctamente configurada debe producir una llama azul con poco o ningún color adicional.



Ilustración 36 Apariencia correcta de la llama

Inspeccione los quemadores si la parrilla no se utilizó durante más de un mes, o si se presenta alguna de las siguientes condiciones:

1. El olor a gas junto con las llamas del quemador que aparecen de color amarillo.
2. La parrilla no alcanza la temperatura normal de funcionamiento.
3. La parrilla caliente de forma desigual.
4. El quemador emite un ruido seco durante su uso.

Arañas y otros insectos

Las arañas y otros insectos pueden anidar en los quemadores y orificios de éste y cualquier otro producto para exteriores. Esto puede crear una condición peligrosa que puede causar un incendio detrás del panel de válvulas, dañando la parrilla y haciéndola insegura para operar.

Revise y limpie los tubos del quemador o venturi cada 6 meses en busca de insectos y nidos de insectos, y límpielos según sea necesario.

Solución de problemas

Si el quemador no funciona o no se enciende, o si la parrilla no alcanza la temperatura de cocción adecuada, siga estos pasos.

Ajustar el orificio del quemador

1. Tire la perilla del quemador directamente hacia afuera de la parrilla. Tenga en cuenta que el eje de la perilla es plano en la parte superior.
2. Un tornillo pequeño de latón situado en el interior del orificio controla la mezcla de aire y gas en los quemadores. Utilice un destornillador pequeño de cabeza plana para ajustarlo:
 - a. Para reducir el tamaño de la llama: gírela hacia la izquierda para que entre más aire
 - b. Para aumentar el tamaño de la llama: gírela hacia la derecha para disminuir el aire
 - c. ¡Realice cambios graduales!

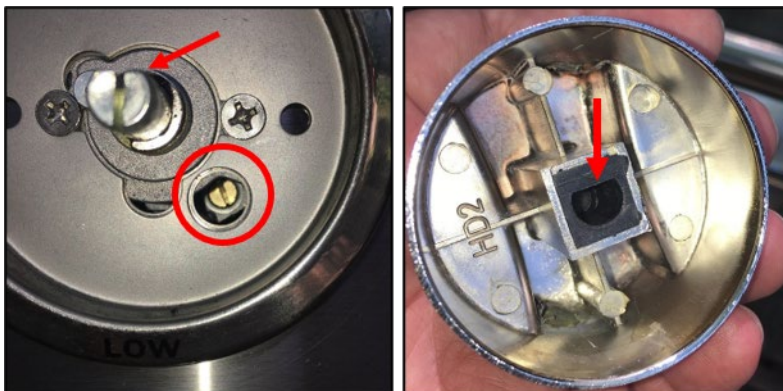


Ilustración 37 Ajustar el orificio del quemador

3. Vuelva a colocar la perilla alineando la parte plana de la abertura de la perilla con la parte superior plana del eje y presiónela.
4. Pruebe el quemador y vuelva a ajustarlo si es necesario.

Regular el espacio de aire

Si al ajustar el orificio del quemador no se consigue una llama adecuada, regular el flujo de aire en los mezcladores de aire debería ayudar.

1. Retire los quemadores siguiendo el procedimiento de Instalar la parrilla.



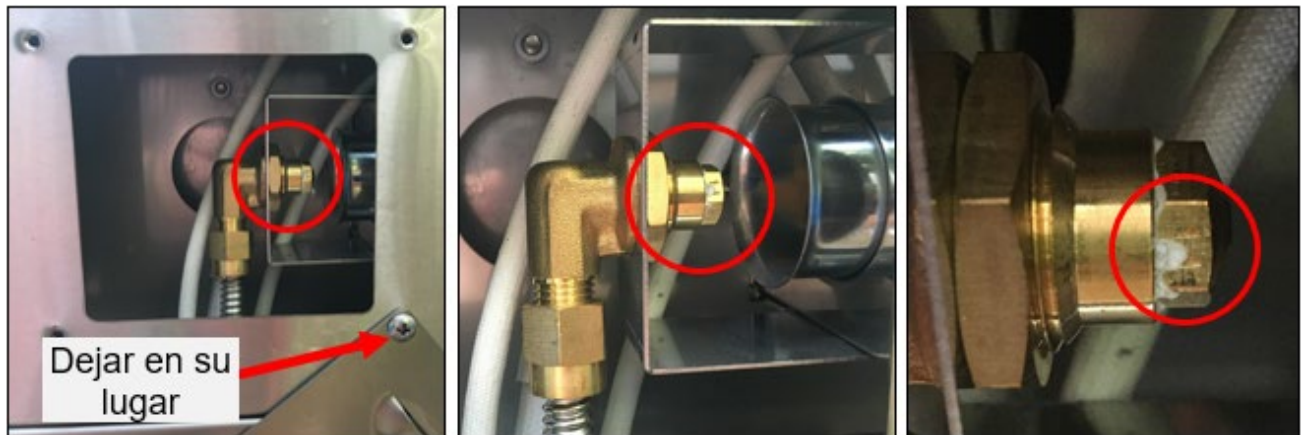
Ilustración 38 Regular el espacio de aire

2. Confirme que el obturador de aire esté configurado en la marca adecuada: N para gas natural, P para GLP.
3. Realice pequeños cambios para regular la posición del obturador.
 - a. Afloje el tornillo de fijación
 - b. Más abierto para permitir que más aire disminuya el tamaño de la llama
 - c. Más cerrado para permitir que menos aire aumente el tamaño de la llama
 - d. Apriete el tornillo de fijación
4. Coloque de nuevo los quemadores, pruebe la llama y regule de nuevo si es necesario.
5. Repita el procedimiento para todos los quemadores según sea necesario.

Confirmar tipo de gas

Si los mezcladores de aire ya han sido regulados y la llama de la parrilla aún no funciona según lo esperado, compruebe que el orificio de gas principal sea del tipo correcto, como se indica a continuación:

1. En la esquina superior izquierda de la parte trasera de la parrilla hay un pequeño panel de acceso.
2. Con ayuda de un destornillador Phillips, retire tres de los tornillos. Afloje uno de los tornillos inferiores, pero déjelo en su sitio y deje que el panel se mueva hacia abajo y no estorbe.



3. Inspeccione el número estampado en el orificio principal (marcado con un círculo arriba a la derecha); 1.1 indica GLP y 1.5 indica gas natural.

Convertir a otro tipo de gas

El proceso de conversión (cambio de orificio) es el mismo para cualquier gas. Cualquiera que sea el gas para el que esté diseñada su parrilla, se suministra con un kit de conversión (Ilustración 39 a la izquierda) para permitir el cambio a otro tipo de combustible. El cliente debe proporcionar la entrada de GLP o el regulador de GNP (4" de columna de agua, puertos de 1/2").

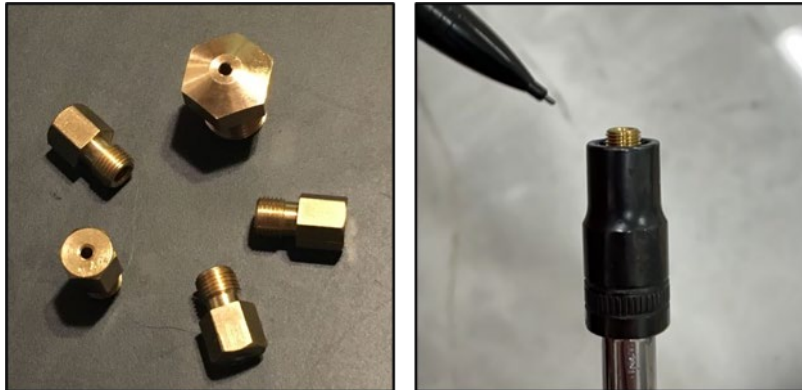


Ilustración 39 Kit de conversión de gas

Este procedimiento lo debe realizar un plomero certificado o un gasista profesional.

Conversión de quemadores principales:

1. Apague y desconecte la fuente de gas de la parrilla.
2. Retire todas las rejillas de cocción y difusores de calor para exponer los quemadores principales.
3. De ser necesario, retire los pasadores de chaveta del extremo de cada tubo del quemador (consulte la sección [Instalar la parrilla](#)).
4. Levante el extremo de un quemador, deslícelo hacia la parte trasera de la parrilla y levántelo. Repita el procedimiento para retirar todos los quemadores.

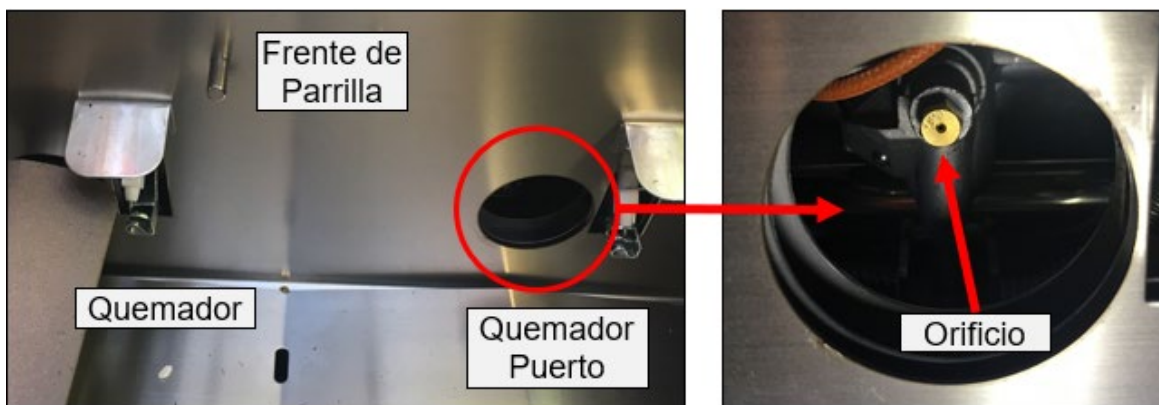


Ilustración 40 Orificio del quemador principal

5. Con una llave de tubo de 6 mm y un asa, introduzca la mano en el orificio del quemador y extraiga con cuidado el orificio de latón enroscado en el extremo del vástago de la válvula (Ilustración 40); **los accesorios de latón son frágiles.**
6. Reemplace el orificio con el orificio de repuesto. **Los accesorios de latón son frágiles** y se necesita muy poca presión para lograr una conexión segura. Tenga en cuenta estas precauciones:
 - Utilice una toma de poca profundidad para asegurarse de que hay suficientes roscas expuestas para poder empezar (Ilustración 39, derecha).
 - De ser posible, utilice un destornillador manual y apriételo hasta que quede firme con la mano.
 - Si utiliza una llave de tubo, apriete hasta sentir resistencia y, a continuación, 1/8 de vuelta más.
7. Reemplace la entrada de gas existente por el componente de entrada adecuado para la nueva fuente de gas:
 - Entrada de GLP: accesorio de latón en ángulo de 90° (Ilustración 41, izquierda), abertura de 1/2" en un lado y de 3/8" en el otro.
 - Entrada de gas natural: regulador con abertura de 1/2" a cada lado (Ilustración 41, derecha); una flecha o las palabras ENTRADA y SALIDA deben indicar la dirección del flujo de gas. Si el regulador se instala de manera incorrecta, no funcionará y el gas no fluirá.
 - Retire la entrada vieja y reemplácela por una nueva manualmente. **No apriete en exceso.**

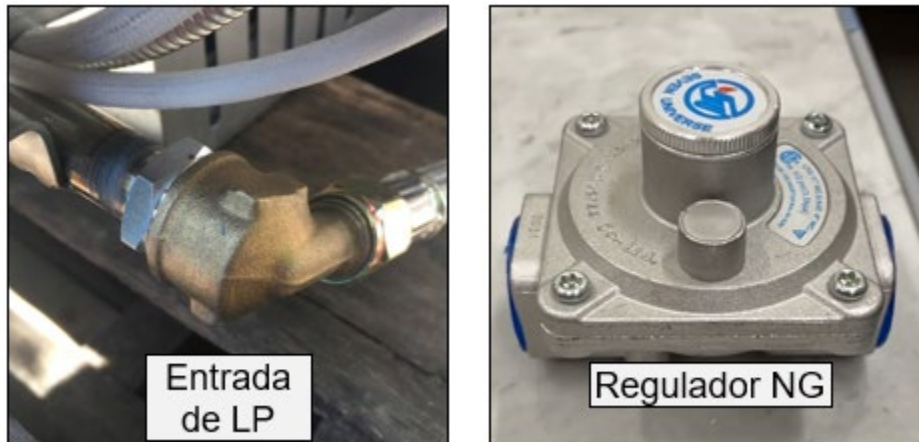


Ilustración 41 Entradas de gas

8. Conecte el suministro de gas según se indica en la sección Conexión.
9. Realice una prueba de detección de filtraciones en todos los accesorios de gas afectados según el procedimiento de prueba de detección de filtraciones.
10. Regule el espacio de aire de cada quemador para adaptarlo a la nueva fuente de gas.



Ilustración 42 Regular el espacio de aire para la fuente de gas

11. Vuelva a colocar los quemadores y compruebe que la altura de la llama sea la adecuada: la llama debe estar entre 1/2" y 1" en BAJA y entre 1 1/2" y 2" en ALTA.
 - a. Encienda la parrilla y gire la perilla de temperatura a la posición de llama BAJA.
 - b. Retire la perilla y ajuste el tornillo de fijación que se muestra en la Ilustración 43 hasta que la llama alcance entre 1/2" y 1" de altura.
 - c. Alinee la abertura de la perilla con el eje y presiónela para que regrese a su posición.



Ilustración 43 Tornillo de ajuste de la llama

12. Reemplace los difusores de calor de los quemadores y rejillas de cocción.
13. Repita este proceso para todos los quemadores principales.

Conversión del quemador trasero

También debe reemplazar el quemador trasero para adaptarlo al nuevo tipo de gas. Tras cambiar los orificios del quemador principal y antes de abrir el gas, realice los siguientes pasos para completar la prueba de detección de filtraciones.

1. Retire la placa de acceso como se indica en el procedimiento [Confirmar tipo de gas](#).
2. Con una llave fija de 3/8", afloje y retire el orificio.

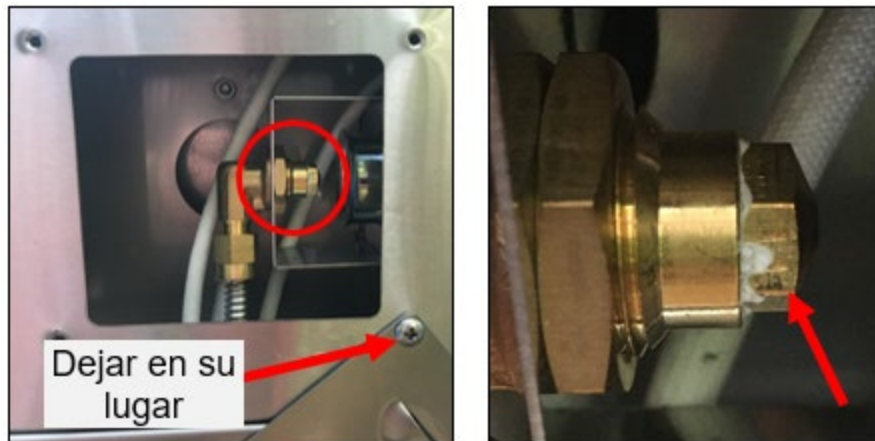


Ilustración 44 Conversión de gas del quemador trasero

3. Inserte y apriete el nuevo orificio hasta que quede firme, luego gírelo 1/8 de vuelta más.
 - Tamaño del orificio de gas natural: 1.1 mm
 - Tamaño del orificio de GLP: 1.0 mm
4. Realice la prueba de detección de filtraciones en el orificio una vez que se haya suministrado el gas.
5. Cierre el panel de acceso, instale y apriete los 4 tornillos.

Diagramas de piezas

LISTA DE PIEZAS:

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	CUBIERTA	1
2	TERMÓMETRO	1
3	BISEL DEL TERMÓMETRO	1
4	ASA DE LA CUBIERTA	2
5	QUEMADOR TRASERO IR	1
6	CUBIERTA POSTERIOR	1
7	CUBIERTA DEL ENCENDEDOR IR	2
8	ESTANTE DE CALENTAMIENTO	1
9	ENCENDEDOR	2
10	LUZ	4
11	LÍNEA FLEXIBLE DE ACERO INOXIDABLE	1
12	CABLE DEL ELECTRODO	1
13	CÁMARA DE COMBUSTIÓN	1
14	QUEMADORES STS	4
15	DIFUSOR DE CALOR	4
16	REJILLA DE COCCIÓN	3
17	BANDEJA DE GOTEO	1
18	PERILLA	5
19	BISEL DE LA PERILLA	5
20	INTERRUPTOR	1
21	ENSAMBLAJE DE CABLES LED	1
22	PANEL DE CONTROL	1

23	LED	6
24	INSIGNIA	1
25	CABLE DEL TRANSFORMADOR	1
26	VÁLVULA DEL QUEMADOR TRASERO	2
27	VÁLVULA DEL QUEMADOR PRINCIPAL	4
28	COLECTOR DE GAS ASM	1
29	REGULADOR NG O LP	1
30	TRANSFORMADOR	1
	ENSAMBLAJE DEL ROSTIZADOR	
A	MOTOR	1
B	SOPORTE DEL MOTOR	1
C	VARILLA DE ENCENDIDO	1
D	HORQUILLA	2
E	TORNILLO MARIPOSA	3
F	COLLAR DE EJE	1
G	ARANDELA DE FIJACIÓN	1
H	ASA FENÓLICA NEGRA	1
I	CONTRAPESO	1

Garantía limitada del fabricante

Garantía limitada

Paradise Grills International, Inc. (PGS) garantiza la PARRILLA PROFESIONAL GXL-45" a partir de la fecha de compra o entrega, lo que suceda en último lugar, de la siguiente manera:

- (i) Garantía limitada de por vida sobre la integridad de la estructura de acero inoxidable de la cubierta contra defectos de fabricación originales.
- (ii) Cinco (5) años sobre quemadores, briquetas y rejillas.
- (iii) Un (1) año en todas las demás piezas contra defectos de fabricación originales (en conjunto, la "Garantía limitada de GXL").

Esta garantía limitada es:

- (i) **Limitada al COMPRADOR ORIGINAL en el lugar de entrega original.**
- (ii) **Limitada a defectos de fabricación originales únicamente.**
- (iii) **Limitada al envío de piezas de repuesto cuando lo cubra la garantía.**

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO CONTEMPLA VISITAS DE MANTENIMIENTO A DOMICILIO, MANO DE OBRA NI COSTOS RELACIONADOS CON LA MANO DE OBRA.

Esta Garantía limitada quedará anulada en caso de que el COMPRADOR ORIGINAL transfiera la propiedad del producto a cualquier otra persona o entidad.

Esta Garantía limitada excluye y no cubre:

- (1) Oxidación, herrumbre, corrosión, decoloración, manchas u otros problemas estéticos.
- (2) Daños, deterioro o deformación relacionados con, o derivados de, total o en parte:
 - (a) No instalar y utilizar un regulador adecuado para el tipo de suministro de gas (GN o LP).
 - (b) Condiciones meteorológicas severas como granizo, terremoto, huracán, nieve, tormenta de viento, tornado, microráfaga o lluvias torrenciales.
 - (c) Condiciones corrosivas como cloro en el aire, aire con alto contenido en sal, fertilizantes, pesticidas, soluciones de limpieza corrosivas o polvo y escombros de albañilería.
 - (d) Mala instalación o funcionamiento, negligencia, falta de mantenimiento, mal uso, uso comercial, abuso, alteración, infestación, vandalismo, accidente, condiciones ambientales extremas, incendios causados por grasa o exposición a altas temperaturas de cocción.

El COMPRADOR ORIGINAL es responsable de la correcta instalación, uso, mantenimiento, reparación y limpieza de la parrilla según las instrucciones de este Manual del operador.

En el caso de envío de parrillas, inspeccione inmediatamente la parrilla en cuanto la reciba e informe a la empresa de mensajería de cualquier daño visible. Asegúrese de que dicho daño quede anotado en el recibo de entrega o en la factura de flete y firmado por la persona que realiza la entrega. Presente el reclamo de daños por escrito inmediatamente a la empresa de reparto, independientemente del alcance de los daños. PGS o Paradise Grills Direct, Inc. (en adelante, "Paradise Grills") no serán responsables de ningún daño que se produzca durante el envío. Si los daños pasan desapercibidos hasta que se desembala la parrilla, notifíquelo inmediatamente a la empresa de mensajería y presente por escrito un reclamo por daños ocultos. El plazo para hacerlo es de cinco (5) días a partir de la fecha de entrega. Asegúrese de conservar la caja y los materiales de envío para su inspección. Cualquier reclamo efectuado después de recibir el producto debe presentarse antes de la instalación. Se considerará de forma concluyente que cualquier parrilla instalada en mal estado ha sido dañada durante la instalación y no está cubierto por la garantía.

ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA Y EXCLUSIVA GARANTÍA DEL COMPRADOR ORIGINAL. NO HAY GARANTÍAS QUE SE EXTIENDAN FUERA DE LA DESCRIPCIÓN QUE FIGURA EN EL ANVERSO DEL PRESENTE DOCUMENTO. SE EXCLUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA. NO EXISTEN GARANTÍAS EXPRESAS DISTINTAS DE LAS ENUMERADAS Y DESCRITAS EN EL ANVERSO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA DEL FABRICANTE. NO SE APLICARÁ NINGUNA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, LO QUE INCLUYE, A TÍTULO MERAMENTE ENUNCIATIVO Y NO LIMITATIVO, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO. NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA OTORGADA POR CUALQUIER PERSONA O ENTIDAD CON RESPECTO A ESTE PRODUCTO SERÁ VINCULANTE PARA PARADISE GRILLS.

Paradise Grills no será responsable ante el COMPRADOR ORIGINAL (ni ante ninguna otra persona o entidad) por ningún daño accidental, indirecto, especial, por dependencia, general, ordinario, nominal, por dolor y sufrimiento, por lucro cesante, ejemplar, general, punitivo o consecuente que de alguna manera se base, esté relacionado o surja de la parrilla, ya sea en su totalidad o en parte, independientemente de la doctrina jurídica en la que se base el reclamo (incluyendo, sin limitación, reclamos basados en negligencia, negligencia grave, incumplimiento de garantía, responsabilidad legal, responsabilidad normativa, responsabilidad estricta, contrato, responsabilidad de terceros o cualquier otra doctrina jurídica), e incluso si Paradise Grills ha sido advertido de la posibilidad de tales daños. Queda prohibida la responsabilidad máxima de Paradise Grills ante el COMPRADOR ORIGINAL (o cualquier otra persona o entidad) en cualquier forma basada, relacionada o derivada de la parrilla, ya sea en su totalidad o en parte, que exceda el importe total que pagó el COMPRADOR ORIGINAL por la parrilla.

Ninguna representación oral o escrita o compromiso otorgado por cualquier persona, incluidos, entre otros, un empleado, representante, agente o afiliado de Paradise Grills constituirá en modo alguno una garantía (expresa, implícita o de otro tipo) ni aumentará en modo alguno el alcance de esta Garantía limitada expresa. En caso de discrepancia entre la presente Garantía limitada y cualquier otro acuerdo o declaración incluidos con la parrilla o relacionados con la misma, prevalecerán los términos de la presente Garantía limitada. Si alguna disposición de esta Garantía limitada es declarada inválida o inaplicable por un tribunal de jurisdicción competente, se considerará modificada en la medida mínima necesaria para hacerla aplicable y el resto de la Garantía limitada permanecerá válida y aplicable conforme a sus términos.

Esta Garantía limitada le otorga derechos legales específicos; puede tener otros derechos que varían según el estado.

Presentar un reclamo de garantía

El COMPRADOR ORIGINAL debe presentar a PGS un reclamo de garantía dentro de los cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que dicho reclamo es o tendría que haber sido descubierto, o de lo contrario dicho reclamo se considerará nulo y prescrito para siempre.

Para presentar un reclamo de garantía, el COMPRADOR ORIGINAL debe presentar una descripción por escrito y fotografías detallando el daño o defectos del equipo, junto con una copia completa del contrato de venta final, ya sea:

- (i) por correo electrónico a warranty.claim@paradisegrills.com; o
- (ii) por correo postal a Paradise Grills International, Inc., Attn: Reclamo de garantía, 640 Ocoee Business Parkway, Suite 80, Ocoee, Florida 34761.

Para obtener más información, comuníquese con Paradise Grills International, Inc. al 800-604-2023.