

Manual del operador




PARADISE GRILLS®

Manual del operador de la plancha Hibachi HSL-32 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.paradisegriddles.com

sales@paradisegriddles.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 plancha)

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 suministro de gas natural.....	6
Requisitos del cilindro de GLP.....	6
Llenado y recarga de cilindros de GLP	7
Pruebas de detección de filtraciones	8
Cómo transportar y almacenar cilindros de gas licuado de petróleo..	10
Especificaciones	11
Especificaciones de la plancha.....	11
Artículos solicitados por el cliente	12
Cilindro de GLP	12
Soporte del cilindro de GLP.....	12
Regulador de gas.....	13
Instalación	13
Cable eléctrico apto para exteriores	14
Equipo de seguridad.....	14
Fundas para la plancha.....	14
Preparación de la isla de plancha	15
Ventilación de la Isla Paradise Grills.....	15
Ubicación de la plancha.....	16
Espacios libres	17
Espacios libres de la superficie.....	17
Construcción de isla personalizada.....	17
Consideraciones de planificación	18
Ventilación de una isla personalizada	18
Aberturas de isla personalizados	19
Dimensiones de la plancha	20
Ensamblaje de la plancha	21
Daños en la plancha al recibirla.....	21
Abrir la caja	21
Instalar la plancha.....	22
Configuración de la plancha.....	26
Precauciones eléctricas	27
Conectar la plancha a la fuente de gas	28

Especificaciones del gas.....	28
Conexión	29
Gas natural.....	30
Gas LP	30
Prueba de detección de filtraciones	32
Utilizar la plancha	34
Advertencias y precauciones	34
Encendido de la plancha.....	35
Consejos y herramientas para la plancha.....	37
Herramientas	37
Curar la plancha	37
Consejos de cocina	37
Limpieza	39
Limpieza y mantenimiento	40
Mantenión de su plancha.....	40
Mantenimiento del acero inoxidable.....	40
Condiciones ambientales corrosivas.....	41
Limpiar el exterior de la plancha.....	41
Limpiar la placa de la plancha.....	41
Limpiar la bandeja de goteo	42
Mantenimiento preventivo.....	42
Ventilación.....	43
Inspección del quemador.....	43
Arañas y otros insectos.....	43
Solución de problemas	45
Ajustar el orificio del quemador.....	45
Regular el espacio de aire	45
Convertir a otro tipo de gas	46
Diagrama de la plancha	49
Garantía limitada del fabricante	50
Garantía limitada	50
Presentar un reclamo de garantía	52

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 plancha. Siga estas medidas de seguridad cada vez que utilice la plancha:


¡Esta plancha es para 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 plancha 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 inmediatamente el paso de gas del equipo desde la fuente.
2. Apague inmediatamente cualquier llama expuesta.
3. Retire la cubierta de la plancha y abra todas las puertas de acceso y cajones para liberar el vapor de gas acumulado.
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 inmediatamente todos los controles de los quemadores.
2. Abra todas las puertas de acceso y cajones.
3. Después de 15 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. Siempre 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 suministro de gas natural

- Un plomero certificado debe instalar las tuberías de GN necesarias para abastecer su plancha
- Consulte la placa de especificaciones de la plancha (Ilustración 19) para asegurarse de que el tipo de suministro de gas adecuado es gas natural (GN).
- Asegúrese de que el regulador suministrado de fábrica (con una presión de columna de agua de 4") está instalado con la flecha del regulador apuntando hacia la plancha.
- Utilice únicamente selladores de tuberías aprobados específicamente para su uso con gas natural.
- Es necesario instalar una válvula de cierre de gas adecuada en un lugar de fácil acceso cerca de la plancha.
- Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto, la línea de suministro de gas debe ser del tamaño adecuado para satisfacer los requisitos de BTU totales de todos los equipos de combustión de gas que se conectarán a dicha línea.
- No utilice tuberías con un diámetro interior inferior a 1/2" o un diámetro exterior inferior a 1" para conectar esta plancha a la línea de suministro de gas natural.
- Extremos acampanados: no utilice cinta adhesiva, grasa para tuberías ni compuesto para enroscar en las roscas acampanadas, ya que podría obstruir el regulador e impedir que la plancha funcione correctamente y de forma segura.
- Toda prueba de presión debe realizarla únicamente un gasista profesional.
- Antes y durante la prueba de presión, la plancha y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas, y la plancha debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando completamente su válvula de cierre manual individual.

Requisitos del cilindro de GLP

El cilindro de suministro de GLP debe estar fabricado y marcado según las *Especificaciones para cilindros de GLP del Departamento de Transporte de EE. UU. (Department of Transportation, DOT)* diseñado para su uso con un sistema Tipo 1, con una capacidad no superior a las 20 lb con 11" de columna de agua, y contar con:

- Una válvula de cierre, que termina en una salida de la válvula del tanque de suministro de GLP compatible con una conexión de tanque Tipo 1.
- 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) con una exclusiva rueda triangular (Ilustración 1).
- Un collarín para proteger las roscas del cilindro en el tanque suministrado por el cliente.
- Un accesorio de conexión QCC-1 compatible con la conexión para equipos de cocción para exteriores.

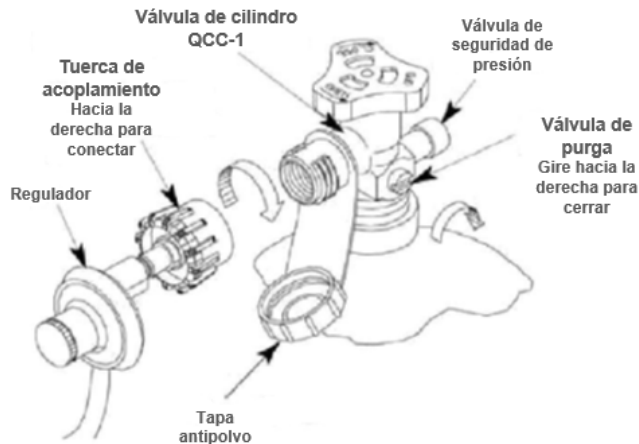




Ilustración 1 Válvula del cilindro de GLP

Llenado y recarga de cilindros de GLP

 ADVERTENCIA 
<p>Nunca utilice un cilindro de GLP abollado, oxidado o dañado. Nunca intente reparar un cilindro de GLP. La única manera de reparar un cilindro de GLP dañado de forma segura es solicitar su reemplazo a un gasista profesional o a una empresa de suministro de gas.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>
<p>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.</p>

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.
3. Retire el cilindro del gabinete. Solicite a su distribuidor de GLP 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.


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 plancha.
Al colocar los componentes, asegúrese de que todas las conexiones estén bien fijadas y apretadas para evitar filtraciones.
Cierre el suministro de gas, gas natural o GLP, cuando no utilice la plancha.

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, tanto para sistemas de gas natural y GLP.




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 [32](#) para obtener más información.

Cómo transportar y almacenar cilindros de gas licuado de petróleo

 PRECAUCIÓN 
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 plancha

ESTE MANUAL CORRESPONDE AL SIGUIENTE MODELO:

PLANCHA HIBACHI HSL-32	
Dimensiones de la plancha	29.75 x 15.5"
Salida BTU	2 BTU de 19,500 por quemador
Cubierta de la plancha	Incluido
Encendido	Sistema de encendido Piezo
Área de cocción	461 in ²
Bandeja de goteo	Acero inoxidable de grado 304
Quemador	Tubo de acero inoxidable
Luces de la plancha	Incluido
Funda de la plancha	Opcional
Garantía (Consulte la página 50 para obtener más información)	Garantía limitada de por vida sobre la estructura de acero inoxidable; 5 años sobre quemadores (sin quemaduras); 1 año sobre las demás piezas
Tipo de gas	Disponible para LP o NG

Artículos solicitados por el cliente

Cilindro de GLP

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

- Utilice únicamente cilindros de GLP 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 plancha.
 - 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.

Soporte del cilindro de GLP

La isla de la plancha debe contar con una base o soporte de montaje adecuado que soporte 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 plancha (Ilustración 19) para asegurarse de que el suministro de gas es el correcto para la plancha 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 plancha 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 plancha diseñada para recibir gas natural incluye un regulador suministrado por el fabricante configurado para una presión de columna de agua de 4".

En las planchas de gas natural, el quemador lateral puede conectarse a la línea de alimentación regulada de la plancha 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 plancha de 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 plancha:

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

Fundas para la plancha

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

Preparación de la isla de plancha

Ventilación de la Isla Paradise Grills

Las islas de plancha y barras de la isla de la 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 plancha (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).

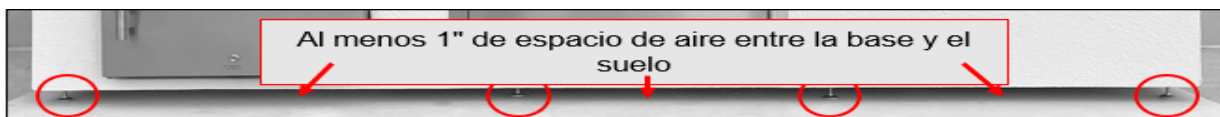


Ilustración 5 Patas de espacio de aire

Ubicación de la plancha

Tenga en cuenta factores importantes como la exposición al viento y el tráfico peatonal a la hora de elegir la ubicación de la plancha. Coloque la plancha únicamente al aire libre, en un área bien ventilada, sobre una superficie plana y estable y a una distancia segura de construcciones combustibles (consulte la sección [Espacios libres](#) a continuación). Asegúrese de que la plancha se encuentra alejada de cualquier objeto que pueda incendiarse.

Coloque una plancha autoportante de modo que el viento predominante sople hacia el panel de control frontal (a su espalda cuando cocine) para permitir un flujo de aire adecuado de adelante hacia atrás. Una plancha empotrada en áreas con vientos fuertes debe contar con una barrera de protección contra el viento, un deflector de viento o un cortavientos. Los vientos que golpean directamente la parte trasera de la plancha pueden provocar que ésta funcione de forma insegura e incorrecta.

 PELIGRO 
<ul style="list-style-type: none">• Esta plancha está diseñada para exteriores únicamente.• NO utilice esta plancha en el interior de un edificio, garaje o lugar cerrado.• NO utilice la plancha dentro o en un vehículo recreativo, remolque, embarcación ni ninguna otra instalación móvil.

Al igual que con cualquier otro equipo de cocina a gas, durante el proceso de combustión se produce monóxido de carbono nocivo para la salud cuya acumulación no debe producirse en un espacio cerrado o confinado. Dado que el aire caliente se eleva por encima de la plancha mientras está en uso, deben evitarse los lugares cerrados.

- No coloque la plancha debajo de un voladizo o toldo.
- No coloque esta plancha debajo o cerca de ventanas o rejillas de ventilación que puedan abrirse hacia el interior de su hogar.
- Siempre preste ATENCIÓN al utilizar la plancha cerca de vidrios, revestimientos de vinilo u otros materiales de construcción sensibles a la temperatura.
 - Considere la posibilidad de aumentar el espacio libre alrededor de la plancha para evitar que dichos materiales sufran daños.
 - Consulte con el fabricante de los materiales de construcción para obtener asesoramiento.

Espacios libres

La plancha debe instalarse de forma que quede suficiente espacio libre con respecto a cualquier material combustible. El cliente es responsable de cumplir todas las normas locales y colocación del producto.


Espacios libres de la superficie

Materiales combustibles: asegúrese de que su plancha 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 plancha. Asegúrese de que la distancia entre la plancha 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 plancha debajo de materiales suspendidos combustibles y desprotegidos.
- Se requiere un espacio libre de al menos 6' entre la plancha y la estructura aérea.
- Se requiere un extractor si la plancha se coloca debajo de materiales combustibles descubiertos, 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 plancha, con un mínimo de 1200 cfm de movimiento de aire.

Construcción de isla personalizada


¡Esta plancha es para 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 plancha en un vehículo recreativo, remolque, embarcación ni ningún otro medio de transporte en movimiento.

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

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

Ventilación adecuada: asegúrese de que haya una ventilación adecuada, tanto para la plancha 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 plancha. 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 plancha únicamente sobre una superficie plana y firme. Esta plancha 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 plancha protegida de las condiciones meteorológicas adversas, incluida la lluvia y el viento. Se pueden adquirir fundas personalizadas especialmente diseñadas para esta plancha.

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.

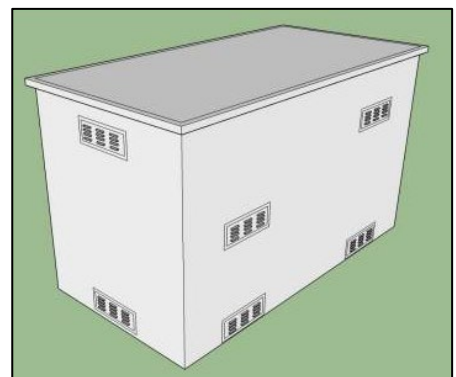
Acceso al suministro de gas: una vez instalada la plancha, debe tener un acceso libre a la línea de suministro de gas, incluidas las tuberías o mangueras, el regulador, la bombona y cualquier válvula de cierre de gas. Se necesita una válvula de cierre de seguridad en el punto de conexión del suministro 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 la plancha 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 personalizada. La Ilustración 6 muestra ejemplos de posibles ubicaciones de ventilación para islas de plancha personalizadas.



Aberturas 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 plancha. Aquí presentamos otras consideraciones:

- Asegúrese de que la cavidad de la isla de la plancha 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 la sección [Dimensiones de la plancha](#) para obtener las especificaciones.
- Permita una tolerancia de +/- 1/8"; recomendamos tener a mano sus electrodomésticos para medirlos antes de hacer las aberturas finales en su isla de plancha personalizada.

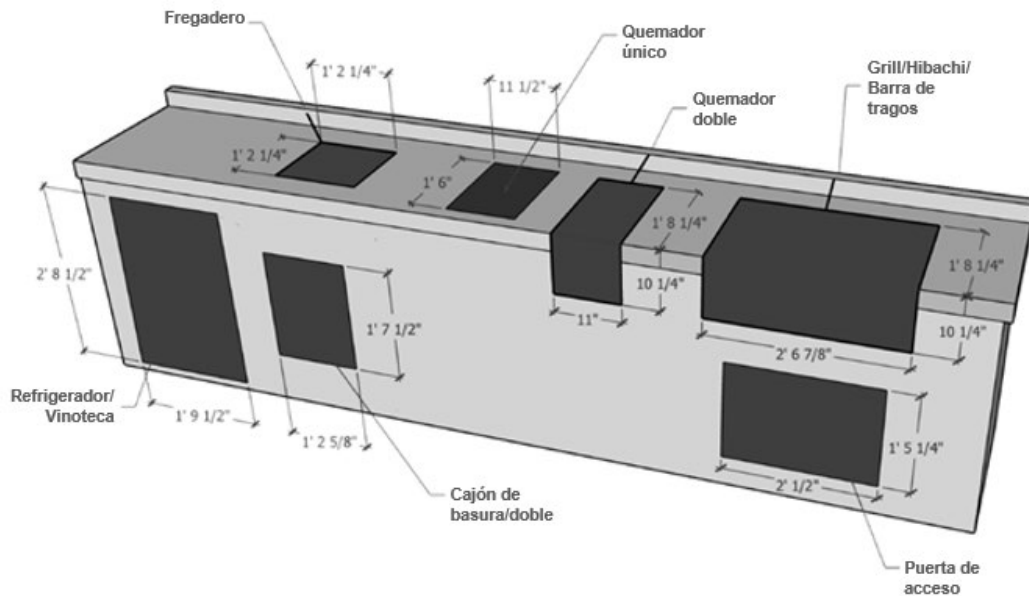


Ilustración 7 Ejemplo de aberturas de isla para equipos Paradise Grills

Dimensiones de la plancha

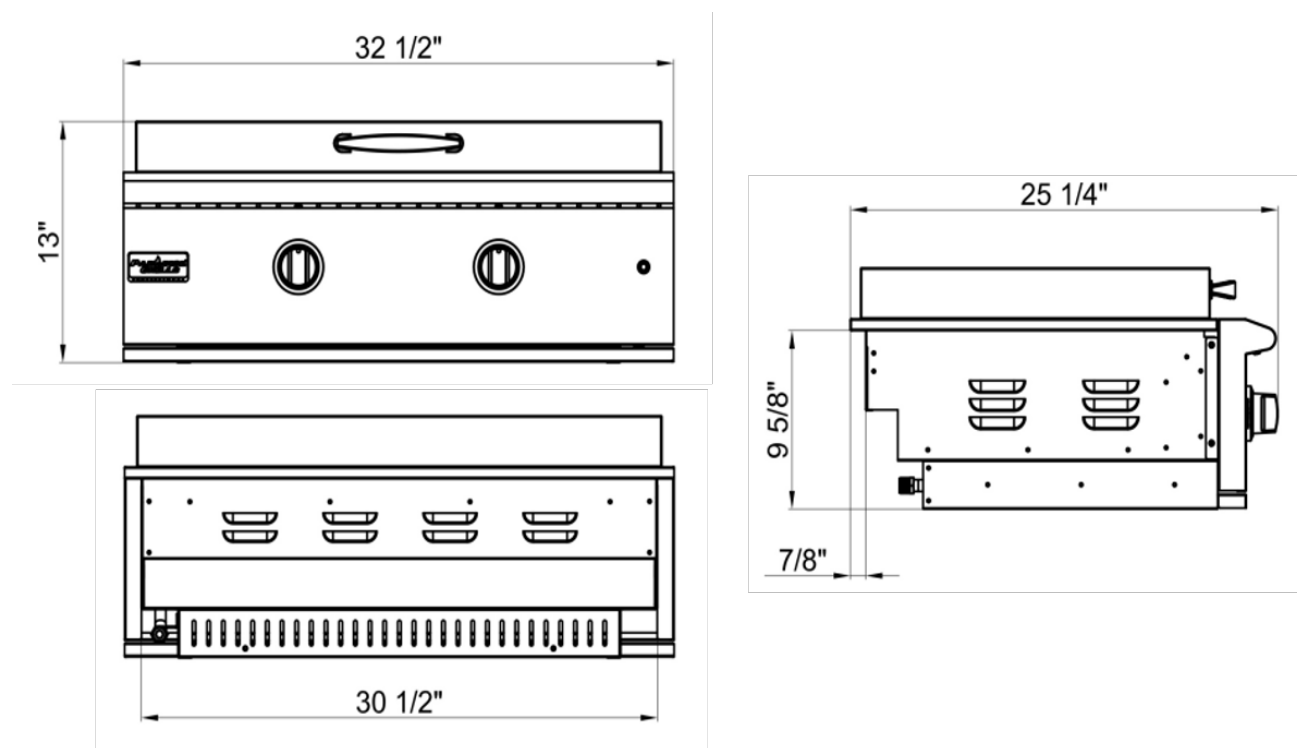


Ilustración 8 Dimensiones de la plancha HSL-32

Ensamblaje de la plancha

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



Daños en la plancha al recibirla

En el caso de productos enviados, inspeccione el producto inmediatamente al recibirlo. Informe a la empresa de mensajería de cualquier daño visible, y 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 inmediatamente a la empresa de reparto, independientemente del alcance de los daños. Paradise Grills no se hace responsable de los daños que se produzcan durante el envío.

Si los daños pasan desapercibidos hasta que se desembala el producto, notifíquelo inmediatamente a la empresa de mensajería y presente un reclamo por daños ocultos dentro de los 5 días a partir de la fecha de recepción. Conserve 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 que cualquier producto instalado en mal estado ha sido dañado durante la instalación y no está cubierto por la garantía. Consulte la página 50 para obtener más información.

Abrir la caja

1. Saque la plancha de la caja y colóquela sobre una superficie sólida.
2. Retire la envoltura de plástico, los separadores de cartón y de espuma de poliestireno, y las bridas de la parte exterior de la plancha.
3. Retire la funda blanca de transporte de la plancha y déjela a un lado.
4. Retire la cubierta de la plancha y el separador de espuma de poliestireno.
5. Retire y conserve el kit de conversión a gas natural y el manual del operador.
6. Verifique que la plancha y todos sus componentes no estén dañados.

Instalar la plancha

Siga este procedimiento para instalar la plancha en la isla:

1. Retire la placa de la plancha:
 - a. Retire los dos tornillos de transporte como se muestra en la Ilustración 9 (izquierda) y guárdelos en un lugar seguro.

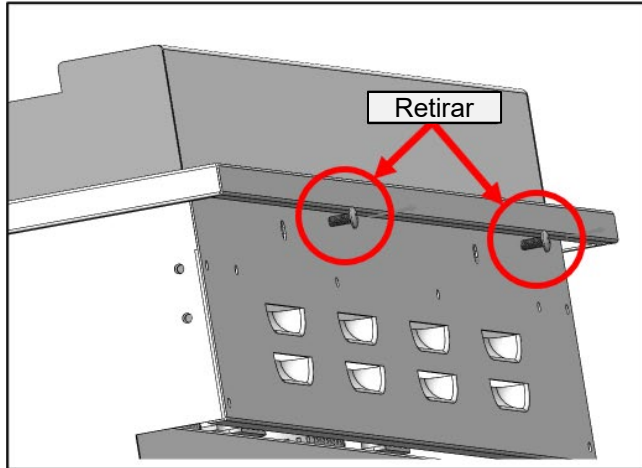


Ilustración 9 Retirar la placa de la plancha

- b. Levante la plancha por las asas situadas a ambos lados de la placa para retirarla de la cámara de combustión y colóquela sobre una superficie limpia, plana y resistente.
NOTA: la placa de la plancha pesa aproximadamente 45 lb. Tenga cuidado al levantarla.
 2. 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 obturador de aire del quemador (Ilustración 10, izquierda) está colocado en la posición adecuada para la fuente de gas. El obturador debe tener una abertura de aproximadamente 3/8" para GLP o 1/8" para gas natural.



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).

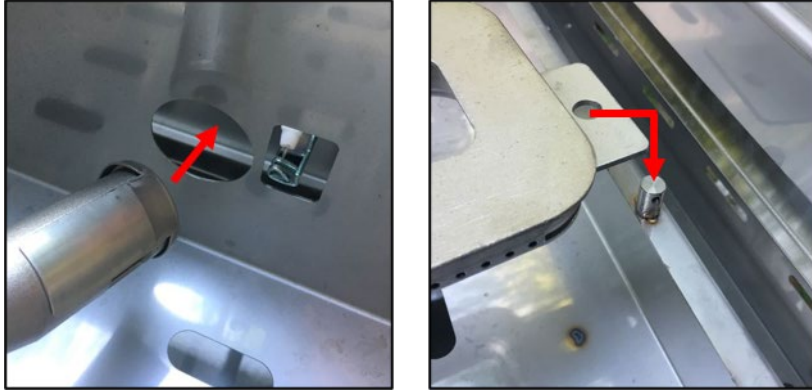


Ilustración 11 Instalar el quemador

3. Antes de instalar la plancha en cualquier isla, debe medirla para asegurarse de que la abertura no sea más grande que el marco externo de la plancha (Ilustración 12). Los bordes de la plancha deben quedar apoyados sobre el borde del marco.

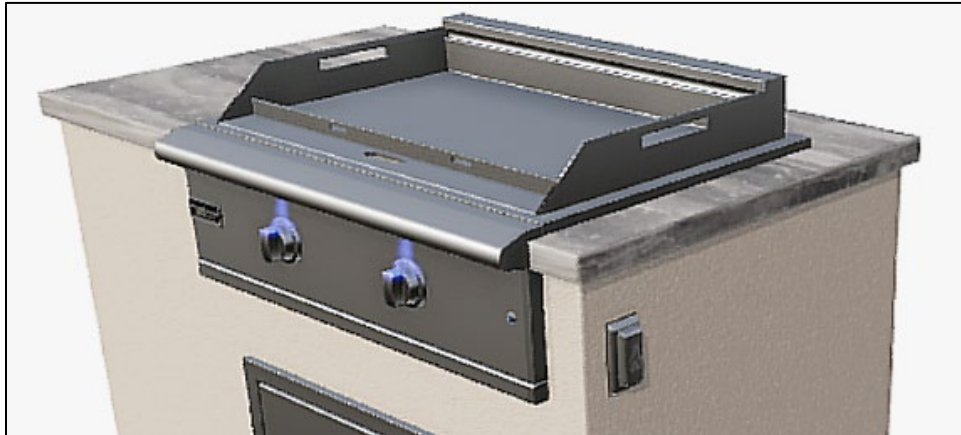



Ilustración 12 La plancha está apoyada sobre el marco de la isla

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



Ilustración 13 Cable eléctrico

5. Conecte la línea de suministro de gas a la plancha siguiendo el procedimiento de [Conectar la plancha a la fuente de gas](#) en la página 28.


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

6. Colocar la plancha en su lugar:
 - a. Coloque la plancha 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 plancha en su sitio

- 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 plancha.

- d. Vuelva a colocar la plancha en la abertura.
7. Compruebe que la plancha esté nivelada y bien apoyada sobre todo el borde exterior de la abertura
- Si la plancha no está nivelada o es inestable, utilice cuñas no combustibles debajo del reborde externo para nivelarla y estabilizarla.
 - Nivelar correctamente su plancha es fundamental para lograr un funcionamiento seguro y adecuado. Una plancha mal nivelada provocará que la combustión del quemador sea errática y que el calentamiento resulte ineficaz y desigual.

Configuración de la plancha

Siga estos pasos para configurar la plancha:

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

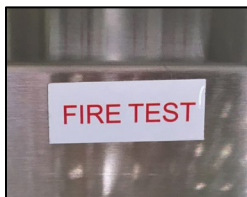


Ilustración 16 Quitar la etiqueta de inspección

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

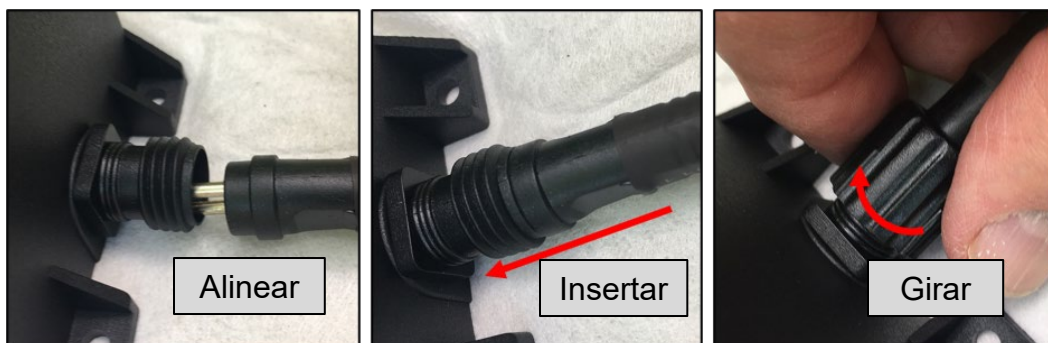


Ilustración 17 Conectar la fuente de alimentación

- a. Alinee el enchufe de la plancha con los orificios de la fuente de alimentación (Ilustración 17, izquierda).
- b. Inserte el enchufe hasta que quede completamente encajado (Ilustración 17, centro).
- c. Deslice la contratuerca nudosa sobre las roscas y apriétela a mano hasta el fondo. No la fuerce.

4. Enchufe la fuente de alimentación de iluminación LED y pruebe las luces. Presione el botón de iluminación para encender las luces de la perilla de control y vuelva a presionarlo para apagarlas (Ilustración 18).



Ilustración 18 Control de iluminación

Precauciones eléctricas

La plancha 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 plancha 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 con una etiqueta 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 plancha a la fuente de gas

Especificaciones del gas

Asegúrese de que el suministro de gas cumpla los siguientes requisitos de presión, medidos en presión de columna de agua (wc):

Tipo de gas	Presión máxima	Presión mínima
Gas natural (GN)	4" wc	4" wc
Gas licuado de petróleo (LP)	11" wc	11" wc

La plancha está configurada de fábrica para el tipo de suministro de gas que se va a utilizar. Asegúrese de que la marca de la placa de especificaciones de la plancha (Ilustración 19) coincide con el tipo de gas que se suministra a la plancha (GN o LP). **Toda instalación, conexión, conversión y regulación de gas debe realizarla un gasista profesional.**



Ilustración 19 Placa de especificaciones de la plancha



No conecte nunca el equipo a una línea de suministro de gas que no esté homologada. Las planchas 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 plancha sin el regulador adecuado es peligroso y puede provocar temperaturas extremas, incendios o explosiones que causen lesiones físicas graves, la muerte o daños materiales. El uso de la plancha sin un regulador de gas adecuado anulará la garantía.

El gas licuado de petróleo no es gas natural. Utilizar gas natural en una plancha configurada con gas licuado, o gas licuado en una plancha configurada con gas natural, es extremadamente peligroso y anula la garantía.

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

Las planchas a gas natural deben instalarse con el regulador de gas natural suministrado con la plancha 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 plancha a GLP.

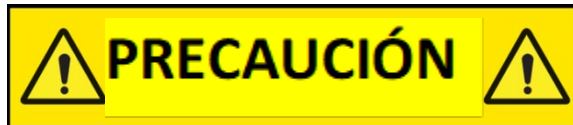
Las planchas que funcionan con GLP requieren un regulador de GLP configurado a una presión de columna de agua de 11.0". La plancha con sistema LP autónomo está diseñada para ser utilizada con un cilindro estándar de 20 lb, 12 1/4" de diámetro y 18" de altura con roscas de conexión a la derecha. Este 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 plancha hacia delante lo suficiente para acceder al regulador y al punto de conexión de gas en la parte trasera.



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

Un plomero certificado debe instalar las tuberías necesarias para abastecer su plancha GN.

Gas natural

NOTA: Accesorios acampanados: No utilice cinta, cinta adhesiva para tuberías ni compuesto para enroscar en ningún accesorio acampanado. Si lo hace, puede provocar una obstrucción en el regulador e impedir que la plancha funcione de forma segura y adecuada.

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

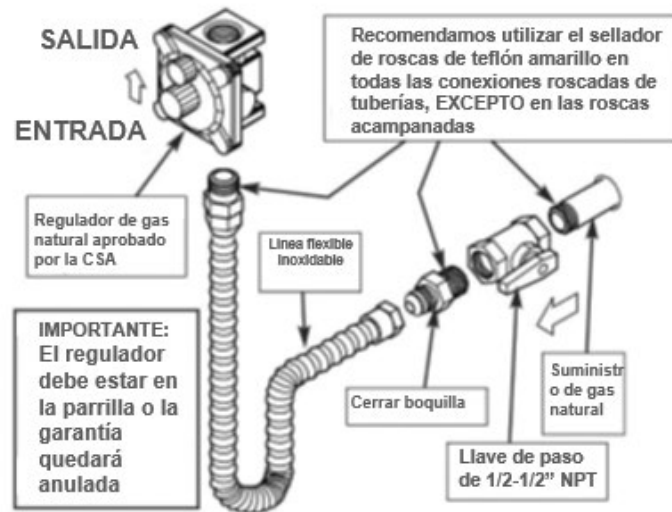


Ilustración 20 Conexión de gas natural

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 LP

El consumidor debe proporcionar un regulador para conectar la plancha 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 plancha hasta el cilindro de GLP. El regulador debe utilizar un conector de 3/8" para acoplarse a la plancha (abajo a la derecha).



Ilustración 21 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.

 ADVERTENCIA 
<p>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.</p>
<p>Cuando no utilice la plancha, cierre completamente el suministro de gas en el cilindro de GLP.</p>
<p>Nunca almacene la plancha en un lugar cerrado con el cilindro de GLP conectado. Siempre desconecte y retire el cilindro de GLP de la plancha antes de almacenarla en un lugar cerrado.</p>

2. Asegúrese de que todas las válvulas de control de la plancha están 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).

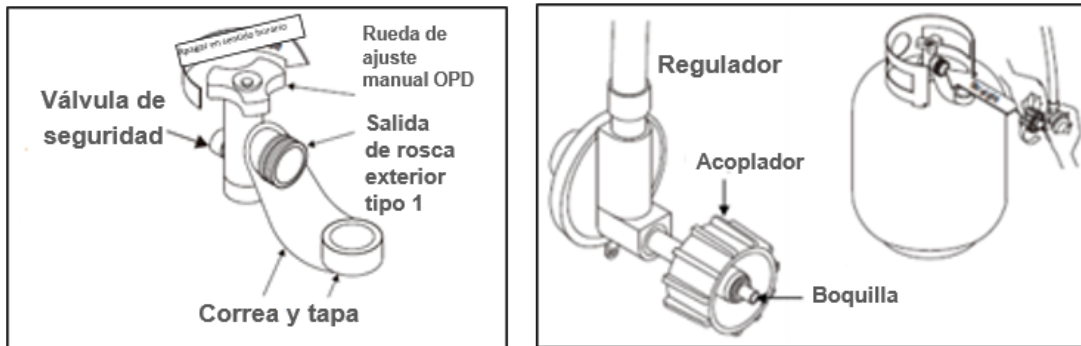




Ilustración 22 Conexión del cilindro de GLP

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.
8. Para desconectar el tanque de GLP, cierre la válvula del cilindro principal. Gire la tuerca de acoplamiento negra hacia la izquierda hasta soltarla.

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 GLP 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, tanto para sistemas de gas natural y GLP:

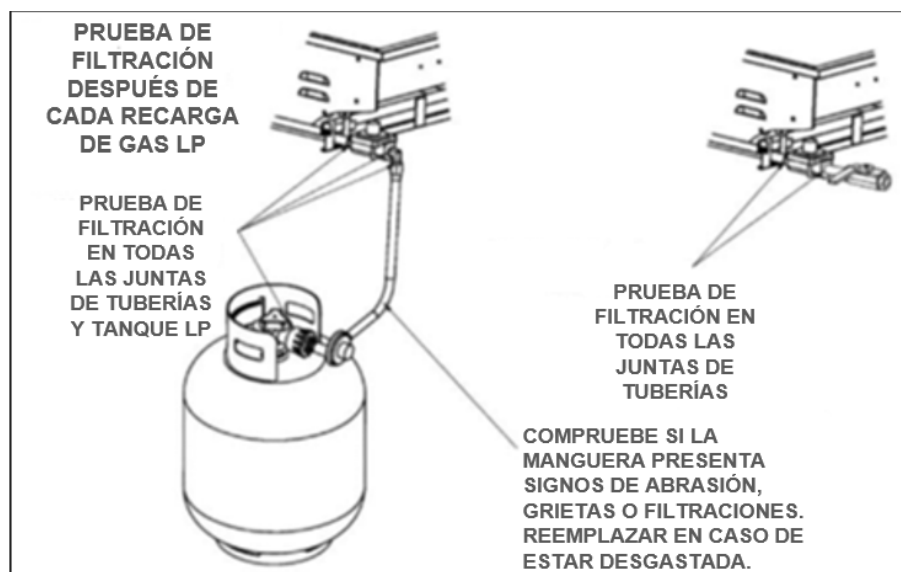


Ilustración 23 Prueba de detección de filtraciones en todas las juntas de gas

Realice este procedimiento para detectar filtraciones en la plancha 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 plancha estén en la posición APAGADO. Encienda el gas:

- En los sistemas de gas natural, abra la válvula de alimentación principal de la plancha.
 - 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 24).

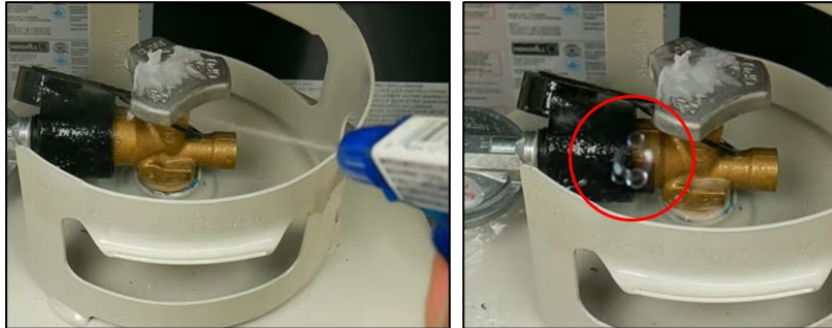


Ilustración 24 Prueba de detección de filtraciones con rociador y burbujas

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 quemadores, retire la placa de la plancha y los quemadores siguiendo el procedimiento [Instalar la plancha](#) en la página 22.
6. Mirando hacia abajo por detrás de las perillas de control (Ilustración 25), rocíe cada orificio con agua jabonosa para comprobar si hay burbujas.







Ilustración 25 Prueba de detección de filtraciones en el orificio del quemador

7. Observe la ubicación de cualquier filtración detectada con las burbujas crecientes y cierre el suministro de gas.
8. Comuníquese con un gasista profesional para que ajuste las conexiones sueltas o reemplace las piezas defectuosas.
9. Vuelva a realizar la prueba de detección de filtraciones según sea necesario. Cuando ya no haya filtraciones, enjuague la solución jabonosa.
10. Vuelva a colocar los quemadores y la placa de la plancha y proceda.
11. No utilice la plancha hasta haber reparado todas las filtraciones.

Utilizar la plancha

Advertencias y precauciones

 ADVERTENCIA 
Durante su uso, todas las superficies de la plancha se calientan. Extreme las precauciones al utilizar la plancha. No toque las superficies calientes.
No utilice nunca un fósforo encendido u otra llama expuesta para detectar filtraciones en la plancha. Consulte y siga estrictamente todos los procedimientos de la prueba de detección de filtraciones .
No se incline nunca sobre la superficie de cocción cuando encienda o utilice la plancha.
No fume mientras enciende la plancha o revisa las conexiones del suministro de gas.

 PRECAUCIÓN 
Lea atentamente las instrucciones antes de instalar o utilizar la plancha a gas para evitar lesiones y daños en el equipo.
No deje la plancha 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 plancha 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 plancha, 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 plancha con mangos de madera y guantes aislantes cuando use la plancha.

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 de gas antes de utilizar la plancha. Si hay indicios de abrasión o desgaste, o la manguera presenta cortes, debe reemplazarla antes de utilizar la plancha. Consulte la sección [Gas LP](#) en la página 30.

Encendido de la plancha

NOTA: LA PLANCHA NO SE PUEDE ENCENDER MANUALMENTE.

Antes de encender su plancha por primera vez, verifique que todo lo siguiente esté completo y 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 32).
- 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".



SI SIENTE OLOR A GAS:

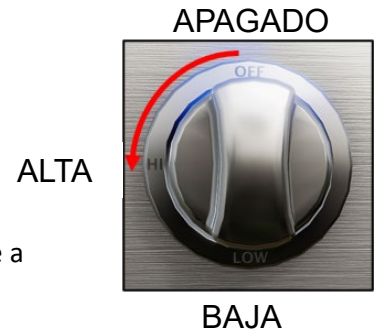
- Cierre inmediatamente el paso de gas del equipo desde la fuente.
- Apague cualquier llama encendida.
- Abra todas las puertas de acceso y cajones para liberar cualquier acumulación de vapor de gas.
- Si el olor a gas persiste, aléjese del equipo y comuníquese inmediatamente con su proveedor de gas o con el departamento de bomberos.

No retirar la tapa de la plancha antes de encender los quemadores, o no esperar 15 minutos para dejar salir el gas si un quemador no se

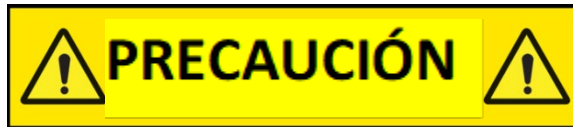
enciende, puede provocar un incendio o una explosión que cause lesiones físicas graves, la muerte o daños materiales.

La plancha cuenta con encendedores de válvula fiables y de alta eficiencia. Cada perilla de control opera un solo quemador, y cada quemador se enciende con un encendedor de válvula individual. Siga estos pasos para encender los quemadores, comenzando por el quemador derecho:

1. Abra la válvula de suministro de gas.
2. Retire la funda de la plancha y apártela: NO intente encender los quemadores con la funda de la plancha puesta.
3. Mantenga la cara lo más alejada posible de los quemadores.
4. Presione la perilla derecha y gírela ligeramente hacia la derecha. 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 de encendido.
6. Escuche el sonido del gas al encenderse y confirme el encendido mirando a través de la ranura de drenaje hacia la bandeja de goteo. Si el quemador no se enciende a la primera, repita la operación inmediatamente.
7. Repita el paso 4 para encender el quemador izquierdo.
8. Si el quemador no se enciende al segundo intento, presione las perillas de ambos quemadores y gírelas a la posición APAGADO:
 - a. Abra todas las puertas de acceso y cajones.
 - b. Espere 15 minutos hasta que el gas se disipe antes de intentar encenderla de nuevo.
 - c. Repita los pasos anteriores hasta encender ambos quemadores.
9. Para apagar los quemadores, presione la perilla hacia adentro y gírela hacia la derecha hasta la posición APAGADO.
10. Cierre completamente la válvula de suministro de gas en la fuente.



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



Cuando no utilice la plancha, mantenga siempre cerrado el suministro de gas.

Consejos y herramientas para la plancha

Herramientas

Muchos utensilios corrientes para asar son apropiados y útiles para la plancha, pero éstos son los más recomendables:

Guantes largos y aislantes: a veces hay que cruzar la plancha muy caliente y con buenos guantes podrá protegerse las manos y los brazos de lo que ocurra debajo.

Termómetro infrarrojo: controlar la temperatura es importante en cualquier tipo de cocción. Utilizar un termómetro digital infrarrojo le permite regular la temperatura de cada lado de la plancha según los alimentos que vaya a cocinar en ella.

Pinzas: las pinzas permiten agarrar, girar y maniobrar muchos alimentos.

Espátula: nada mejor para voltear una hamburguesa u otros alimentos planos que una buena espátula.

Rascador de hoja ancha: el rascador es una herramienta fundamental para limpiar la parrilla. Un rascador con mango largo facilita alcanzar toda la plancha para limpiarla.

Curar la plancha

Al igual que se hace con un recipiente de hierro fundido, es necesario curar la plancha antes de cocinar con ella por primera vez. Para obtener mejores resultados y una mayor duración, recomendamos este proceso para preparar la plancha para su uso:

1. Coloque los controles del quemador en caliente.
2. Rocíe la superficie con agua a temperatura ambiente o tibia; enjague con un paño limpio para eliminar los restos procedentes del envío.
3. Ajuste los controles del quemador en ALTA y deje que la plancha se caliente durante 10 a 15 minutos para quemar todo lo que haya en ella.
4. Con ayuda de papel de cocina y unas pinzas, unte la superficie con 2 cucharadas de aceite de canola (u otro aceite para altas temperaturas) y deje que el aceite se queme.
5. Repetir el procedimiento dos veces (tres veces en total) para curar la plancha.
6. Dejar enfriar.
7. Vierta 2 cucharadas de aceite de canola (u otro aceite para altas temperaturas) en la plancha; espárzalo de forma uniforme con papel de cocina para crear una capa protectora en toda la superficie.

Consejos de cocina

Pre caliente la plancha antes de cocinar, con los quemadores principales en temperatura ALTA durante al menos 10 minutos. Para cocinar, utilice un termómetro infrarrojo para regular la temperatura de los alimentos en la plancha.



No deje la plancha desatendida si los quemadores están encendidos.

En esta tabla encontrará las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados para distintos productos alimenticios. Su estilo de cocina y sus preferencias evolucionarán con el tiempo.

Comida	Temperatura en °F	Tiempo de cocción por lado
Omelette	300-325	2 minutos
Arroz frito	300-325	5-6 minutos
Salchichas	300-350	7 minutos
Verduras	325	3-5 minutos
Queso a la plancha	325	6-8 minutos
Huevos	325	2-3 minutos
Pollo	350	4-5 minutos
Muffins ingleses	350	2-3 minutos
Hash browns (papas picadas y doradas)	350	6-10 minutos
Brochetas	350	4 minutos
Chuletas de cerdo	325-375	5 minutos
Panqueques	350-375	3-4 minutos
Hamburguesa	350-375	3-4 minutos
Solomillo	350-375	3-5 minutos
Bistec	375	3-5 minutos
Camarones	375-400	3-5 minutos
Bistec – sellado	425-450	2-3 minutos

Configuración general de temperatura:

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

En caso de incendio en la plancha y si es seguro hacerlo:

- APAGUE inmediatamente ambos quemadores y cierre el suministro de gas.
- Retire los alimentos y apague las llamas con bicarbonato de sodio, arena o sal kosher.
- Si dispone de extintor, utilícelo.
- **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.

Limpieza

Cuando termine de cocinar, limpie la plancha siguiendo el procedimiento [Limpiar la placa de la plancha](#) en la página 41, luego apague los quemadores y el suministro de gas. Coloque la cubierta sobre la plancha y tape el equipo.

Limpieza y mantenimiento

Mantenión de su plancha

PROTEJA SU INVERSIÓN Los productos de acero inoxidable **no se limpian solos**. El acero inoxidable de grado 304 utilizado en la fabricación de su plancha 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 producto y poder disfrutarlo muchos años.



Mantenimiento del acero inoxidable

EL ACERO INOXIDABLE DEBE LIMPIARSE Y MANTENERSE.

Debe limpiar regularmente el acero inoxidable de la plancha 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 plancha 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. Para obtener mejores resultados y una mayor duración, solicite a una empresa de limpieza de planchas profesional que limpie la plancha periódicamente. Después de cada uso, limpie el exterior de la plancha 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 plancha pueden decolorarse debido al calor intenso emitido por los quemadores, 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 plancha 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 plancha regularmente con un paño húmedo o una toalla de microfibra no abrasiva.
- Deje secar las superficies antes de tapar la plancha. No cubra la plancha 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 plancha esté seca, tápela y asegúrela para reducir al mínimo la cantidad de aire húmedo que pueda penetrar en las superficies.

Limpieza del exterior de la plancha



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

Limpieza de la placa de la plancha

Siga estos pasos de limpieza recomendados cada vez que termine de cocinar en su plancha:

1. Ajuste ambas perillas de control de temperatura a Baja.

- Vierta agua a temperatura ambiente o tibia sobre la plancha. Si lo desea, exprima un limón en el agua de enjuague.

 ADVERTENCIA 
¡El VAPOR lo quemará! Utilice un rascador con mango largo o guantes para limpiar la parrilla.
NO llene de agua fría una superficie de cocción caliente, ya que podría deformar o agrietar la plancha

- Utilice un rascador de hoja plana para desprender los restos cocidos y colóquelos en la bandeja de goteo.
- Repetir el proceso hasta quitar todos los residuos.
- Asegúrese de que no quede agua ni residuos. Seque la plancha con un paño limpio.
- Vierta 2 cucharadas de aceite de canola en la superficie y extiéndalo por toda la superficie como capa protectora.
- Apague los quemadores, deje enfriar la plancha y tápela con la cubierta. Recomendamos utilizar una funda.

Con el tiempo puede acumularse grasa. Para eliminar la grasa acumulada, utilice un limpiador de acero inoxidable homologado y enjuague con agua limpia. Para obtener mejores resultados y una mayor duración, solicite a una empresa de limpieza de planchas profesional que limpie la plancha una vez al año.

Limpiar la bandeja de goteo

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

NOTA: Si ha cocinado mucho y limpió la plancha, es posible que la bandeja de goteo esté casi llena. Tenga cuidado al sacarla y transportarla para evitar derrames.

Vacíe la bandeja de goteo en un lugar o recipiente adecuado. Limpie la bandeja de goteo con un paño limpio y agua caliente con jabón, o con un producto de limpieza para hornos. Seque y vuelva a colocar la bandeja, asegurándose de que quede completamente introducida en la caja de la plancha.

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 plancha estuvo destapada durante una lluvia, revise la bandeja de goteo para drenar el agua estancada.

Mantenimiento preventivo

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

Para garantizar que la plancha 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 plancha.
- Asegúrese de que el aire de combustión y de ventilación fluye libremente dentro de la plancha.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación de la cabina del cilindro de GLP no tengan residuos.

Inspección del quemador

Compruebe visualmente que las llamas del quemador funcionan correctamente al menos dos veces al año. 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](#).



Ilustración 26 Apariencia correcta de la llama

Inspeccione los quemadores si la plancha 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 plancha no alcanza la temperatura normal de funcionamiento.
3. La plancha calienta 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 plancha 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 plancha 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 plancha. 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!

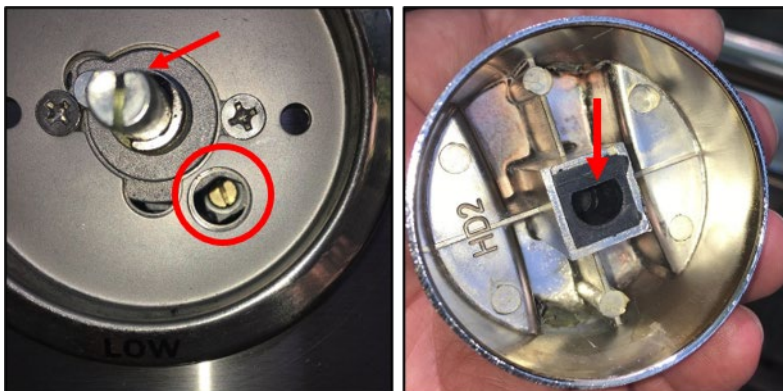


Ilustración 27 Ajustar el orificio del quemador

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 plancha](#).



Ilustración 28 Regular el espacio de aire

2. Confirme que el obturador de aire esté configurado con la apertura adecuada: 1/8" para gas natural, 3/8" 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.

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 plancha, se suministra con un kit de conversión (Ilustración 29 a la izquierda) para permitir el cambio a otro tipo de combustible. El cliente debe proporcionar la entrada de GLP o el regulador de GN (4" de columna de agua, puertos de 1/2").

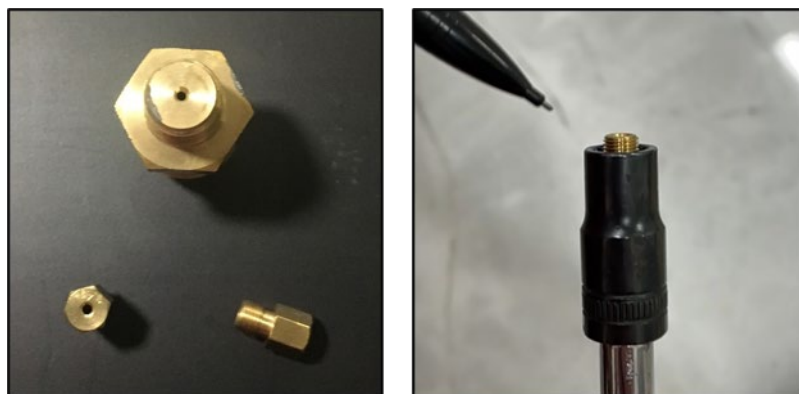


Ilustración 29 Kit de conversión de gas

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

1. Apague y desconecte la fuente de gas de la plancha.

2. Retire la placa de la plancha para dejar al descubierto los quemadores principales.
3. Retire los pasadores de chaveta del extremo de cada tubo del quemador.
4. Levante el extremo de un quemador, deslícelo hacia la parte trasera de la plancha y levántelo. Repita el procedimiento para retirar ambos quemadores.

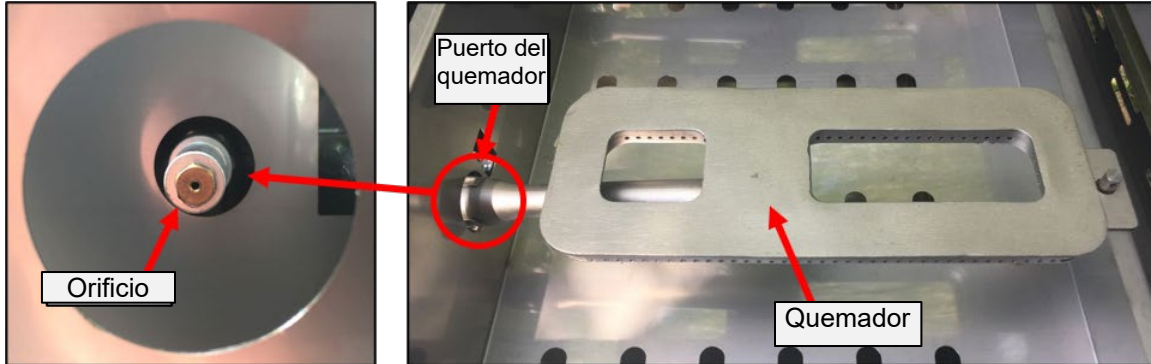


Ilustración 30 Orificio del quemador principal

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 30).

NOTA: los accesorios de latón son frágiles. Se necesita muy poca presión para conseguir una conexión segura.

6. Reemplace el orificio existente por el orificio de repuesto. Siga estas precauciones:
 - Utilice una toma de poca profundidad para asegurarse de que hay suficientes roscas expuestas para poder arrancar (Ilustración 29, derecha).
 - De ser posible, utilice un destornillador manual y apriételo con la mano hasta que quede firme.
 - 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 31, 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 31, 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 31 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. Afloje el tornillo de fijación y coloque el obturador para regular el espacio de aire de cada quemador según la nueva fuente de gas, y a continuación, apriete el tornillo de fijación.



Ilustración 32 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 plancha 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 33 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.

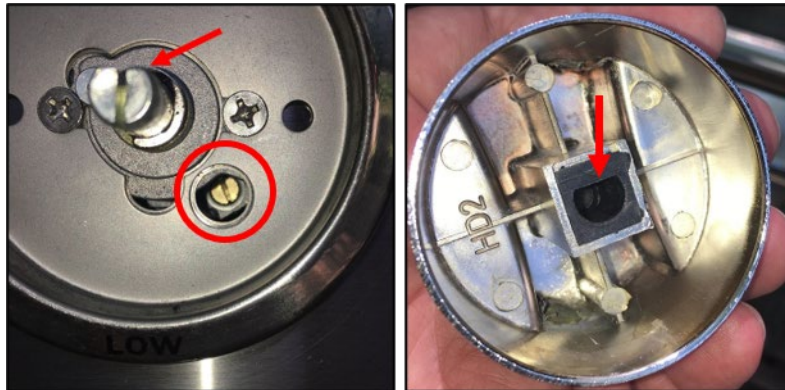
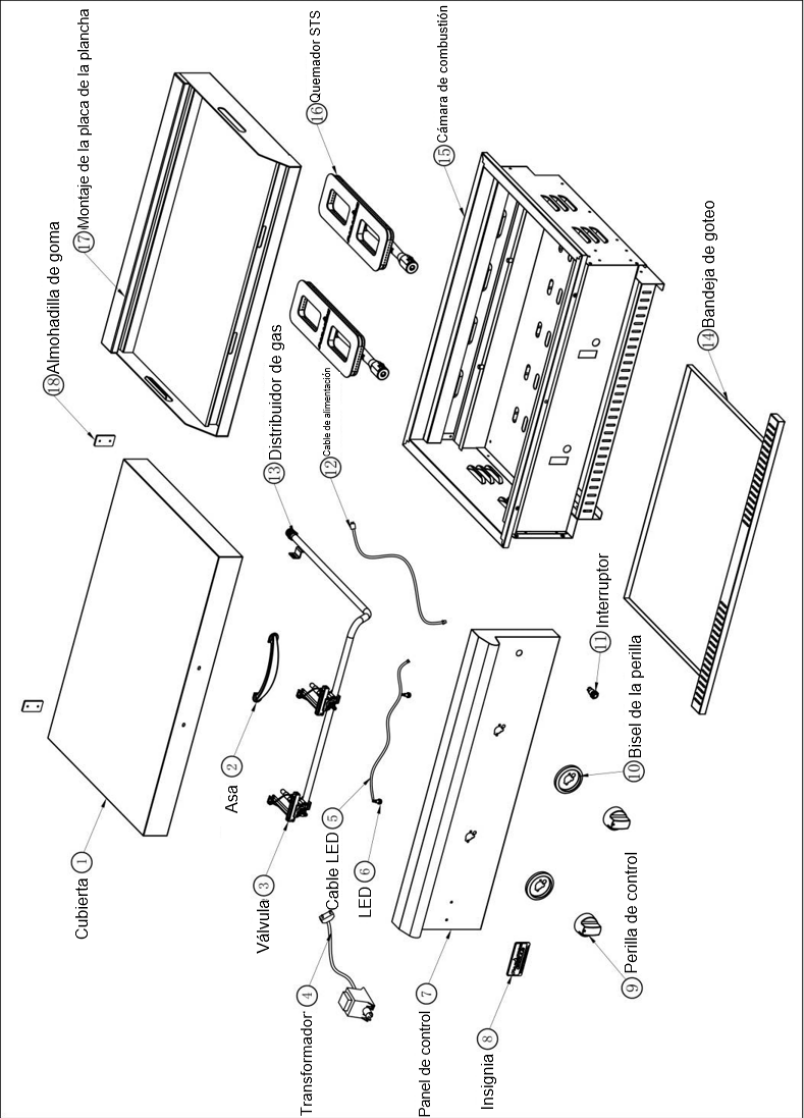


Ilustración 33 Tornillo de ajuste de la llama

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

Diagrama de la plancha



Garantía limitada del fabricante

Garantía limitada

Paradise Grills International, Inc. (PGI) garantiza la PLANCHA HIBACHI HSL-32" 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 (limitado a que no se quemem)/
- (iii) Un (1) año en todas las demás piezas (colectivamente, la "Garantía limitada").

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 plancha según las instrucciones de este Manual del operador.

En el caso de envío de planchas, inspeccione inmediatamente la plancha en cuanto la reciba e informe a la empresa de mensajería de cualquier daño visible, y 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. PGI y 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 plancha, 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 plancha 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 plancha, 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 plancha, ya sea en su totalidad o en parte, que exceda el importe total que pagó el COMPRADOR ORIGINAL por la plancha.

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 plancha 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 PGI 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@paradisegriddles.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.